

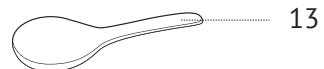
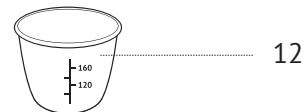
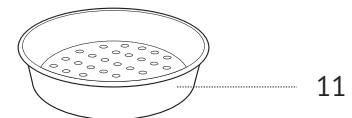
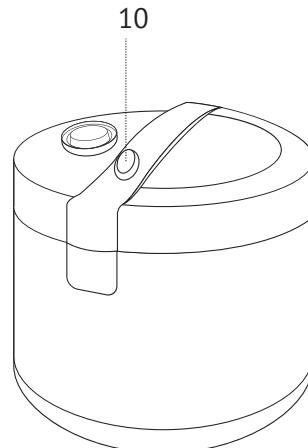
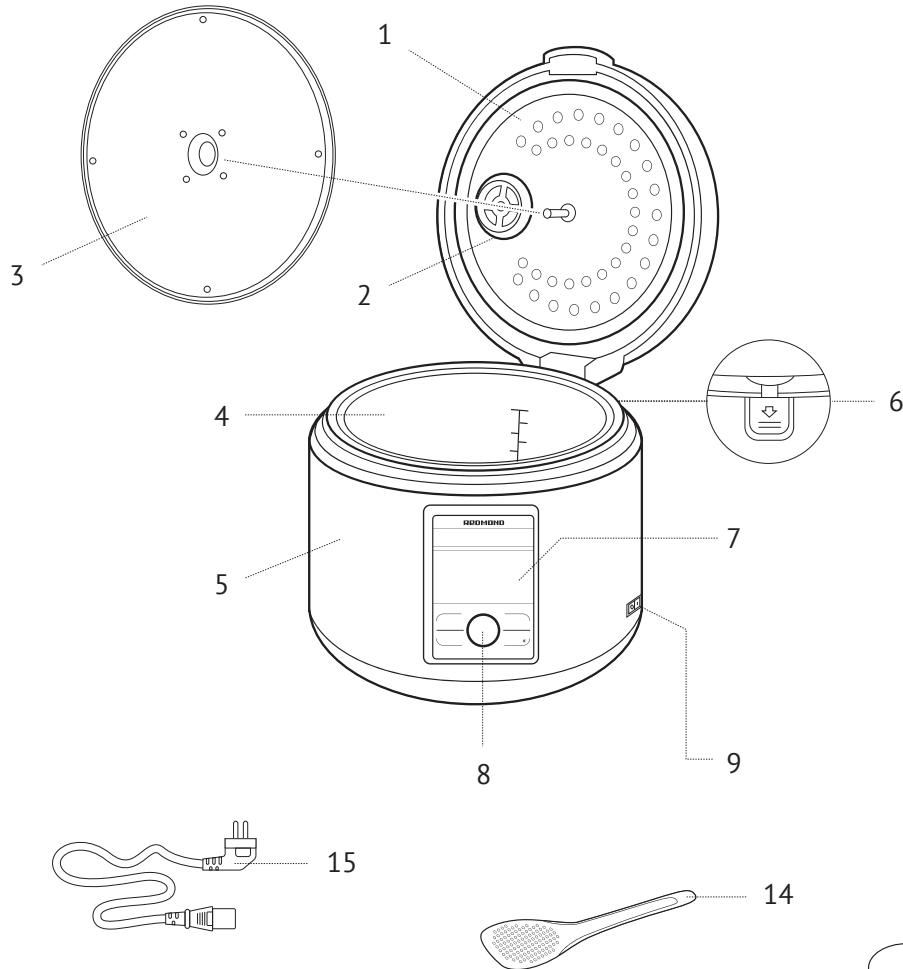
REDMOND

Multicookers
RMC-M13E
RMC-M23E
RMC-M33E

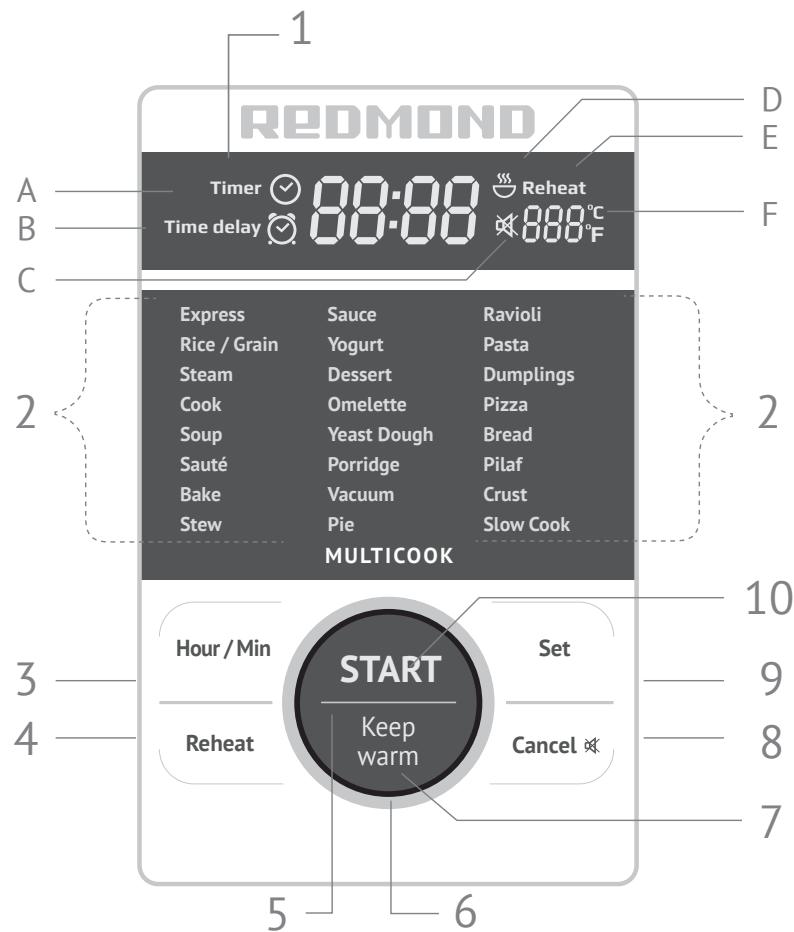
User manual



GBR	5
FRA	12
DEU	20
NLD	28
ITA	36
ESP	44
PRT	52
DNK	59
NOR	66
SWE	73
FIN	80
ROU	87
HUN	95
BGR	103
HRV	111
CZE	118
SRB	125
SVK	133
POL	140
LTU	148
LVA	155
EST	162
GRE	169
TUR	176
ARE	184



A2





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



REMEMBER: *damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service centre only to avoid all risks.*

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



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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



CAUTION! *During use the appliance becomes hot! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid possible burns, do not lean above the open appliance.*

- Always unplug the device after use, before cleaning or moving. Never handle the plug with wet hands. Do not pull the power cord to disconnect from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Keep the power cord away from hot surfaces (gas or electric ovens) or sharp edges. Do not let the cord hang over the edge of a table or a counter.



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

Technical specifications

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Power	500 W	860 W	900 W
Voltage	220-240 V, 50/60 Hz		
Bowl capacity	3 L	5 L	6 L
Bowl coating	Non-stick ceramic Anato® (Korea)		
Display	LED		
Type of control	Electronic		
Steam valve	Removable		
Removable inner lid	Yes		
Power switch on the housing	Yes		
Non-volatile memory	Yes		
Disabled audible signals	Yes		

Functions

Keep Warm	yes, up to 12 h
Keep Warm disabled in advance	yes
Time Delay	yes, up to 24 h
Reheat	yes, up to 12 h

Programmes

1. MULTICOOK	10. SAUCE	19. PASTA
2. EXPRESS	11. YOGURT	20. DUMPLINGS
3. RICE/GRAIN	12. DESSERT	21. PIZZA
4. STEAM	13. OMELETTE	22. BREAD
5. COOK	14. YEAST DOUGH	23. PILAF
6. SOUP	15. PORRIDGE	24. CRUST
7. SAUTÉ	16. VACUUM	25. SLOW COOK
8. BAKE	17. PIE	
9. STEW	18. RAVIOLI	

Package includes

Multicooker with the bowl installed inside	1 pc.
Steaming container	1 pc.
Stirring paddle	1 pc.
Serving spoon	1 pc.
Measuring cup	1 pc.
User manual	1 pc.
«100 recipes»	1 pc.
Service booklet	1 pc.
Power cord	1 pc.

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

Parts of multicookers RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

- Lid with the handle
- Removable steam valve
- Removable inner lid
- Bowl

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Bowl type	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Housing
6. Container for condensate collection
7. Control panel with display
8. Adjustment ring
9. Power switch
10. Lid release button
11. Steaming container
12. Measuring cup
13. Serving spoon
14. Stirring paddle
15. Power cord

Elements of control panel A2

1. Display.
2. Cooking programmes indicators.
3. "Hour/Min" button – switches on current time adjustment mode; to select hour/minute value in current time adjustment modes, cooking time and time delay.
4. "Reheat" button – to enable Reheat function (in standby mode).
5. "Start/Keep Warm" button with "Start" and "Keep Warm" indicators – to start cooking programme; to disable Keep Warm in advance.
6. Adjustment ring: select cooking programme; to adjust current time/ cooking time/ time delay; to adjust temperature in "MULTICOOK" programme. Turn the ring clockwise to increase the value, turn the ring counterclockwise to reduce the value. 16 switches per 360°degree rotation may be performed.
7. "Keep Warm" indicator is lit up when Keep Warm mode is enabled.
8. "Cancel" button – to stop cooking programme operation; to clear previous settings; to enable/disable audible signals (in standby mode).
9. "Set" button – to enable parameter adjusting mode; to switch to cooking temperature adjusting mode (in "MULTICOOK" programme) / Time Delay.
10. "Start" indicator lights up during cooking programme operation and Time Delay; is flashing when reaches operating temperature in "RAVIOLI", "PASTA" и "DUMPLINGS" programmes.

Display

- A. "Timer" indicator – is lit when adjusting cooking time/ during programme operation.
- B. "Time Delay" indicator – is lit when adjusting Time Delay / during appliance operation in Time Delay.
- C. Disabled audible signals indicator.
- D. Keep Warm indicator.
- E. "Reheat" indicator – is lit during Reheat function operation.
- F. Temperature value indicator in "MULTICOOK" programme.

I. PRIOR TO THE FIRST USE

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

 **The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits.** Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device.

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

II. OPERATION

Before Use

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from wallpaper, decorative coatings, or any other objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures. Before operating the appliance, ensure that the outer and inner parts of the pressure multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.

Standby mode

The plugged in appliance has default standby mode setting; current time is displayed in 24-hour format. If no button was pressed during one minute when setting selected programme parameters, the appliance will switch to the standby mode; all the previous settings will be cleared.

To adjust the clock

To adjust the current time:

1. Press and hold "Hour/Min" button for several minutes in standby mode.  indicator will be lit on the display; clock register indicator will be flashing.
2. Select clock value rotating adjustment ring this or other way. Repress "Hour/Min" button to switch the register and turning the adjustment ring adjust the minute value. After maximum value is reached the adjustment starts from beginning of the adjustment range.
3. When time adjusting is complete do not press any buttons. The adjusted time value will be saved in a few seconds.

Enable/disable audible signals

The REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E multicookers allow to enable/disable audible signals, that accompany pressing the buttons and the end of cooking process. To disable/enable audible signals press and hold "Cancel" button in standby mode.

Non-volatile memory

The REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E multicookers have non-volatile memory. If power failure occurs during programme operation (up to 15 minutes in cooking mode) the appliance saves all settings to the memory. The appliance will start operation on the interrupted stage. Press the "Cancel" button if it is undesirable to continue cooking process. The appliance will switch to the stand by mode.

To adjust cooking time

The REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E multicookers provide default cooking time adjusting. Time interval and range depend on selected cooking programme.

1. Select the programme rotating the adjustment ring this or that way. The "Timer" indicator will be lit on the display, default cooking time will be displayed for every programme.
2. Press the "Set" button. The clock register indicator will be flashing.
3. Select the time value rotating adjustment ring this or that way. Repress the "Hour/Min" button to switch the register and adjust minute value turning the adjustment ring. After the maximum value is reached in every register the adjustment starts from beginning of the adjustment range.

Time Delay

The time delay function allows adjusting time by which the dish will be ready. The maximum time of delay is 24 hours in 15 minutes interval. It should be taken into account that Time of delay should be more than adjusted cooking time otherwise the programme will start the operation after pressing the "Start/ Keep Warm" button.

1. Select the programme, adjust the cooking time if necessary. Adjust the cooking temperature for the "MULTICOOK" programme.
2. Press the "Set" button. The "Time Delay" and the time value indicators will be flashing.
3. Adjust the time value rotating the adjustment ring. Repress the "Hour/ Min" button to switch the register and adjust the minute value turning the adjustment ring. After the maximum value is reached in every register the adjustment starts from beginning of the adjustment range.
4. Press the "Start/Keep Warm" button. The appliance will switch to the Time Delay mode, the "Time Delay" and the current time indicators will be lit. Press the "Hour/Min" button to see the adjusted time by which the food will be ready.
5. Press the "Cancel" button to clear the current settings. The cooking programme should be adjusted all over again.

Avoid using the Time Delay function for perishable products.

The Time Delay function is not applicable for the «EXPRESS», «SAUTÉ», «RAVIOLI», «PASTA», «DUMPLINGS», «CRUST» programmes.

Keep Warm function

This function automatically activates in the end of cooking cycle and keeps the food warm at 70-75°C for 12 hours. Direct countdown is lit on the display. To disable the Keep Warm press and hold the "Start/Keep Warm" button (the "Keep Warm" indicator will go out).

 *Though Keep Warm mode is designed for 12 hours, it is not recommended to leave food heated for a long time, as it may lead to food overdrying and change in its taste qualities.*

 *The Keep Warm mode is not applicable for the «EXPRESS», «YOGURT», «YEAST DOUGH», «VACUUM», «RAVIOLI», «PASTA», «DUMPLINGS», «CRUST» programmes.*

In «BREAD» programme Keep Warm operation is 3 hours, in «BAKE» and «PIE» programmes – 4 hours.

Keep Warm disabled in advance

The Keep Warm mode may be disabled in advance if necessary. To do so after the start of cooking programme repress and hold the "Start/Keep Warm" button until the "Keep Warm" indicator goes out.

In the same manner the Keep Warm function may be activated again (the "Keep Warm" indicator will be lit up solid).

 *When cooking at the temperature below 80°C the Keep Warm function has a default block setting for your accommodation. It can be manually adjusted by pressing the "Start/Keep Warm" button after the start of cooking programme if necessary (the "Keep Warm" indicator will be lit up solid).*

Reheat

Provides reheating cold meals:

1. Fill the bowl with food and position it inside the appliance. Ensure it is tightly connected to the heating element.
2. Close the lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
3. Press the "Reheat" button. The "Reheat" indicator will light up solid, the "Reheat" function will be activated and direct minute countdown will start.

The meal will be reheated to 70-75°C. The temperature may be maintained for 12 hours.

- Press "Cancel" to disable the "Reheat".

 Though the multicooker can keep food warm up to 12 hours, it is not recommended to leave food reheated for a long time, as it can affect its taste qualities.

Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

- Prepare (measure) the ingredients. Fill the multicooker bowl with ingredients according to the cooking programme and position it inside the appliance. Ensure that all ingredients are evenly distributed below the maximum fill mark on the inside of the bowl.
- Position the bowl into the housing. Ensure that it makes full contact with the heating element. Close the main lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
- Select the cooking programme turning the adjustment ring. The corresponding indicator will be flashing, the "Timer" and the default cooking time indicators will be lit.
- Adjust the cooking time if necessary. You can also adjust the temperature for the «MULTICOOK» programme.
- Adjust the Time Delay if necessary.
- Press the "Start/Keep Warm" button to begin the cooking cycle. The button indicator will be lit, the countdown will be lit on the display.
- An audible signal will be produced to indicate that cooking cycle is complete, the programme indicator will go out on the display. Depending on the selected programme or current settings the appliance will either enter the Keep Warm ("Keep Warm" and the direct countdown of the programme are lit on the display) or Standby mode.

 To cancel the programme, to interrupt the cooking cycle or the Keep Warm mode press the «Cancel» button.

«MULTICOOK» programme

The «MULTICOOK» programme is recommended for cooking any dishes with the cooking temperature and time adjustment. The cooking time can be manually adjusted between 2 minutes and 12 hours with 1 minute intervals. The temperature can be adjusted between 35 and 170°C with 5°C intervals. The default cooking time for this programme is 100 °C.

Press the "Set" button to adjust the cooking temperature and switch to the corresponding mode (repress the button if cooking time was changed, or press the button twice if the default cooking time is used). The temperature value indicator will be flashing.

Turning the adjustment ring this or other way, select the desired temperature value.

After the maximum value is reached the adjustment starts from the beginning of the adjustment range. Then follow par. 5-7 of the «Standard Operating Procedure for Automatic Programmes» section.

«EXPRESS» programme

The programme is recommended for cooking rice, fluffy porridge, cooking different foods.

The time adjustment, Time Delay and Keep Warm functions are not applicable for this programme.

«-->» symbol will be lit when selecting the «EXPRESS» programme, and dynamic indicator will be lit during the cooking process.

«RICE/GRAIN» programme

The programme is recommended for cooking rice and water porridge. The time

can be manually adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals.

«STEAM» programme

The programme is recommended for steaming vegetables, fish, meat, dumplings, dietetic and vegetarian dishes. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. The time starts to countdown when the desired temperature and the steam density are reached in the bowl.

Use the steaming container, provided with the appliance, to steam foods. Pour 600-1000 ml of water into the bowl.

«COOK» programme

The programme is recommended for cooking vegetables, meat, fish. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

«SOP» programme

The programme is recommended for cooking different types of soup, compote and marinade. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

«SAUTÉ» programme

The programme is recommended for frying vegetables, meat, poultry and other foods.

The time can be manually adjusted between 5 minutes and 2 hours in 1 minute intervals. Time Delay function is not applicable for the programme.

 Fry foods with an open lid to create crispy crust.

Let the appliance cool down thoroughly, before restarting the "SAUTÉ" programme.

«BAKE» programme

The programme is recommended for baking meat, goods from puff, yeast and non-yeasted dough.

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

The Keep Warm operation in the programme is 4 hours.



Use kitchen gloves or oven cloth to remove ready meal from the bowl.

 Grease spots can be left in the bowl after baking - it is allowed. Clean the bowl in accordance with the «Cleaning and maintenance» section.

Though the Keep Warm mode is available for 12 hours, it is not recommended to leave the ready pastry heated for a long time.

«STEW» programme

The programme is recommended for stewing vegetables, meat, poultry, seafood, making jelly meat and aspic. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals.

«SAUCE» programme

This programme allows cooking any sauce. It is possible to cook with the lid open if needed. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 5 hours in 1 minute intervals.

«YOGURT» programme

The programme is recommended for making homemade yogurt. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals. The Keep Warm function is not applicable for the programme.

 You can use a special set of yogurt jars REDMOND RAM-61 (can be purchased separately).

«DESSERT» programme

The programme is recommended for making different desserts. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals.

«OMELETTE» programme

The programme is recommended for cooking fluffy and flat omelettes. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 10 hours in 10 minute intervals.

«YEAST DOUGH» programme

The programme is recommended for proofing (rising) yeast dough before baking. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. The Keep Warm function is not applicable for the programme.

 The dough doubles during proofing, that's why the volume of its original laying should not exceed half of the bowl.

 The constant temperature and humidity inside the multicooker should be maintained during proofing dough. To achieve a better result do not open the lid until the end of the programme.

It is not recommended to use The time delay function during dough proofing.

«PORRIDGE» programme

The programme is recommended for cooking porridges with milk, preserves, jam, fruit jelly and different desserts.

The time can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute interval. The programme is recommended for cooking porridges with pasteurized low fat milk. For best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

- rinse grain (rice, millet, etc.) thoroughly until water runs clear;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow the proportions suggested in the recipe book, increase or reduce amount of ingredients proportionately;
- using whole milk dilute it by half with water 1:1.

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

Use versatile programme "MULTICOOK" to cook porridge (the optimal cooking temperature is 95°C).

«VACUUM» programme

Thanks to a special temperature mode this programme is ideal for cooking vacuum sealed meat, fish, vegetables and other products. The time can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute interval.

The Keep Warm function is not applicable for the programme.

«PIE» programme

The programme is recommended for cooking open-faced and pot pies with different stuffing.

The time can be manually adjusted between 10 minutes and 4 hours in 5 minute interval.

The Keep Warm operating time for the «PIE» programme is 4 hours.

«RAVIOLI» programme

The programme is recommended for cooking ravioli from different types of dough. The time can be adjusted between 10 minutes and 1 hour in 1 minute interval.

The programme provides water boiling, adding ingredients and their further cooking. An audible signal will inform of water boiling and the necessity of load-

ing the ingredients. The time starts to countdown after repressing the "Start/Keep Warm" button.

The Keep Warm and the Time Delay are not applicable for the programme.

i Leave the lid open after boiling and adding the ingredients to reduce foaming.

«PASTA» programme

The programme is recommended for cooking pasta. The time can be manually adjusted between 2 minutes and 1 hour in 1 minute interval.

The programme provides water boiling, adding ingredients and their further cooking. An audible signal will inform of water boiling and the necessity of loading the ingredients. The time starts to countdown after repressing the "Start/Keep Warm" button.

The Keep Warm and the Time Delay are not applicable for the programme.

«DUMPLINGS» programme

The programme is recommended for cooking dumplings from different types of dough. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute interval.

The programme provides water boiling, adding ingredients and their further cooking. An audible signal will be heard upon water boiling and the necessity of loading the ingredients. The time starts to countdown after repressing the "Start/Keep Warm" button.

The Keep Warm and the Time Delay are not applicable for the programme.

i Leave the lid open after boiling and adding the ingredients to reduce foaming.

«PIZZA» programme

The programme is recommended for making pizza. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 1 hour in 5 minute interval.

The Time Delay is not applicable for the programme.

«BREAD» programme

The programme is recommended for making different types of wheat flour bread with rye flour addition. The programme provides complete cooking cycle from proofing dough to baking. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 6 hours in 5 minute intervals. Operating time of the Keep Warm function is limited to 3 hours.

⚠ ATTENTION! The bowl and bread are heated during baking. Use kitchen gloves to remove the bread from the appliance.

i It is recommended to bolt the flour before use for oxygenation and removal of impurities.

Do not open the lid during proofing dough! The product quality depends on it. Ensure that the ingredients take no more than a half of the useful volume of the bowl. Note that proofing dough goes within the first hour of the programme and then goes baking.

💡 Use instant bread-mixes to save the time and facilitate cooking process.

«PILAF» programme

The programme is recommended for cooking different types of pilaf. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 2 hours in 5 minute intervals.

«CRUST» programme

In the REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E multicookers you can deep fry, using special basket (can be purchased separately). In the «CRUST» programme the cooking time can be manually adjusted between 5 minutes and 40 minutes

in 5 minute intervals. The programme starts to countdown after the operating temperature is reached in the bowl. The Keep Warm and the Time Delay functions are not applicable for this programme.

For deep frying:

- Pour the required amount of oil into the bowl according to the recipe. Do not forget to disable the Keep Warm after the start of the programme (the Keep Warm indicator should go out).
- Fit the handle into the fry basket, fixing the handle base into a special basket hole. Lay the prepared ingredients evenly into the fry basket.
- Follow the recommendations from the recipe, gently open the lid of multicooker. Do not close the lid.
- Lift and fix the basket on the bowl edge using special hook in the end of cooking programme. Let oil drain.

CAUTION! Oil is very hot! Use kitchen gloves to remove deep fry basket.

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

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

«SLOW COOK» programme

The programme is recommended for slow cooking meat, poultry and vegetables. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 12 hours in 10 minute intervals.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Making fondue
- Making cheese
- Making halwa
- Pasteurization of liquid foods
- Sterilization of tableware and personal appliances

IV. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Prior to first use or in order to remove the odour after cooking wipe the bowl and inner lid with 9-percent vinegar solution, then steam half a lemon for 15 minutes using the "STEAM" programme.

Do not leave the cooking bowl with foods or liquids inside closed multicooker for over 24 hours. Store cooked foods in refrigerator and reheat when required, using the Reheat function.

Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has completely cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean.

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

DO NOT use a sponge or tissue with hard or abrasive surface or abrasive pastes.

DO NOT use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.

Be careful when cleaning silicone parts of the multicooker, because damaged or deformed parts may lead to malfunction of the unit.

Clean the housing when necessary. The bowl, inner aluminum lid and the removable steam valve need to be cleaned after each use. Condensate, accumulating during cooking, needs to be removed after each use. Clean the interior of the cooking chamber when necessary. Use soft damp cloth or sponge to clean the housing. If necessary, use a mild soap solution and wipe the surface dry to remove soap residue and water spots.

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

If necessary fill the bowl with warm water, let soak, and clean. For more effective soaking fill the bowl filled with cold water (not higher than maximum allowed level) into multicooker, close the lid and enable Reheat function for 30-40 minutes. Wipe the outer surface of the bowl dry before positioning it back inside the multicooker.

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

To Clean the Inner Aluminum Lid:

- Open the main lid.
- Release the inner lid and remove it from the pin of the main lid.
- Wipe the surfaces of both lids with a damp cloth or sponge. If necessary, wash inner lid with mild soap and rinse under running water. It is not recommended to use dishwashing machine.
- Wipe both lids dry.
- Place the aluminum lid into its original position.

The steam valve is located on the main lid of the appliance and consists of inner and outer casings. To clean it:

- Carefully pull the outer casing holding it by the ledge, to remove.
- Turn the inner casing counterclockwise until tight and remove it.
- Remove the silicone sealing insert, if necessary. Rinse all parts of the steam valve.
- Reassemble the valve in reverse order of disassembly. Place the sealing insert back into its original position, align ledges of the inner casing with corresponding slots on the main part of the valve, and turn clockwise.
- Fix the steam valve into the hole on the lid until tight.

Condensate accumulates in the special cavity on the housing around the bowl and flows into a special container on the back side of the appliance. To remove condensate:

- Open the lid and remove the bowl. Lift the front part of multicooker in order to let condensate flow into the container.
- Remove the container, pulling it by the ledge.
- Drain the condensate, rinse and fix the container into its original position.
- Wipe off any condensate remaining around the bowl with a dry cloth.

Compliance with the user manual guidelines minimizes the risk of food particles or liquids accumulating inside the cooking chamber. However, if the inside of the chamber gets dirty, clean it to prevent improper operation or malfunction of the unit.

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

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

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

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

Maintenance

Unplug the appliance if not using it for a long time. The cooking chamber, the heating disk, the bowl, inner lid and steam valve, the condensate container should be clean and dry.

Place all the complete units into the bowl and position it inside the housing for compact storage.

V. COOKING TIPS**Common Cooking Mistakes and Ways of Solving Them**

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible causes	Solutions	
The lid of the device was open or was not closed properly, so the cooking temperature was not high enough	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way	
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly	There should 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 foods were cut into pieces that are a bit too big. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the appliance	We recommend that you use recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and the size of pieces according to the recipe	
Steaming: the amount of water in the bowl is not enough to provide enough steam density	Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming	
Frying	Too much vegetable oil was added	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying
	Too much liquid inside the bowl	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Defrost and let drain the ingredients before frying
Boiling: the broth boiled away while cooking acidic foods	Certain foods need to be washed or sautéed before cooking. Follow recommendations given in the recipe	

Possible causes	Solutions
Baking (dough failed to bake through)	While proving the dough has reached the inner lid and covered the steam valve
	Too much dough in the bowl
	Use a smaller amount of dough
	Take the product out of the bowl, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough

Boiling: not enough liquid in the bowl (proportions were not observed)	Follow recommended amounts of liquids and solids while cooking
Baking: the bowl was not greased before baking	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or vegetable oil before baking (do not pour oil inside)

INGREDIENTS LOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

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

PASTRY IS DAMP

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

PASTRY WON'T RISE

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

i Certain REDMOND multicookers feature overheat protection in the "STEW" and "SOUP" programmes. In case there is not enough liquid in the bowl, the appliance activates overheat protection, automatically interrupts the programme, and switches to the Keep Warm.

Recommended Steaming Times for Different Foods

Meal	Weight, g / Quantity, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
Pork/beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	20 min / 30 min
Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	25 min
Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	15 min
Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	10 min / 15 min

Fish (fillet)	500	500	10 min
Salad shrimps (cleaned, frozen cooked)	500	500	5 min
Dumplings	4 pcs.	500	15 min
Potatoes (cut into 1.5 x 1.5 cm)	500	500	20 min
Carrots (cut into 1.5 x 1.5 cm)	500	500	40 min
Beets (cut into 1.5 x 1.5 cm)	500	1500	1 h 10 min
Vegetables (frozen)	500	500	10 min
Eggs	3 pcs.	500	10 min

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

Recommended Temperatures in "MULTICOOK"

Temperature	Recommendations for use
35°C	Dough proofing, cooking vinegar
40°C	Make yogurts
45°C	Starter
50°C	Fermentation
55°C	Make fondant
60°C	Make green tea and baby food
65°C	Cook vacuum sealed meat
70°C	Make punch
75°C	Pasteurize liquids, make white tea
80°C	Make mulled wine
85°C	Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times
90°C	Make red tea
95°C	Make oatmeal
100°C	Make jams or meringues
105°C	Make meat jelly
110°C	Sterilize tableware
115°C	Make sugar syrup
120°C	Make fore shank
125°C	Stew meat
130°C	Make pudding
135°C	Brown cooked foods
140°C	Smoke foods

Temperature	Recommendations for use
145°C	Bake vegetables and fish in foil
150°C	Bake meat in foil
155°C	Fry fermented goods
160°C	Fry poultry
165°C	Fry steaks
170°C	Cook chips, chicken nuggets

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

Table of Default Settings

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/interval	Access to operating parameters	Time Delay, h	Keep Warm, h
MULTI-COOK	Cook different foods with temperature and time adjusting	30 min	2 min - 12 h / 1 min	-	24	12
EXPRESS	Quick cook rice, fluffy porridge	-	-	-	-	-
RICE / GRAIN	Cook rice, wholegrain water porridge	25 min	5 min - 4 h / 1 min	-	24	12
STEAM	Steam vegetables, fish, meat, diet and vegetarian dishes	30 min	5 min - 2 h / 5 min	+	24	12
COOK	Cook vegetables, meat, fish and other foods	45 min	10 min - 8 h / 5 min	-	24	12
SOUP	Cook different soups	1 h	10 min - 8 h / 5 min	-	24	12
SAUTÉ	Cook fried vegetables, meat, poultry	18 min	5 min - 2 h / 1 min	-	-	12
BAKE	Bake meat, from yeast and non-yeasted dough, puff pastry dough	50 min	10 min - 8 h / 5 min	-	24	4
STEW	Make vegetable, meat, fish and other foods stews	1 h	10 min - 12 h / 5 min	-	24	12
SAUCE	Cook different sauces	20 min	5 min - 5 h / 1 min	-	24	12
YOGURT	Cook homemade yogurt	8 h	10 min - 12 h / 5 min	-	24	-

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/interval	Access to operating parameters	Time Delay, h	Keep Warm, h
DESSERT	Cook different dessert	30 min	5 min - 2 h / 5 min	-	24	12
O M E - LETTE	Cook omelette, puddings	20 min	5 min - 10 h / 10 min	-	24	12
YEAST DOUGH	Yeast dough proofing	1 h	10 min - 2 h / 5 min	-	24	-
POR-RIDGE	Cook porridges with milk	30 min	5 min - 4 h / 1 min	-	24	12
VACUUM	Cook vacuum sealed meat, fish, vegetables	2 h 30 min	10 min - 12 h / 5 min	-	24	-
PIE	Bake pies, cakes, biscuits, cake base	30 min	10 min - 4 h / 5 min	-	24	4
RAVIOLI	Cook ravioli from different dough types	13 min	10 min - 1 h / 1 min	+	-	-
PASTA	Cook different types of pasta	8 min	2 min - 1 h / 1 min	+	-	-
DUMPLINGS	Cook dumplings from different dough types	30 min	5 min - 2 h / 5 min	+	-	-
PIZZA	Make pizza	30 min	10 min - 1 h / 5 min	-	24	12
BREAD	Bread baking	3 h	10 min - 6 h / 5 min	-	24	3
PILAF	Cook different types of pilaf	1 h	10 min - 2 h / 5 min	-	24	12
CRUST	Deep frying	18 min	5 min - 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Cook meat, poultry, vegetables	3 h	10 min - 12 h / 10 min	-	24	12

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for the REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E multicookers and information on the innovations are available through www.multicooker.com and our authorized dealers.

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTRE

Error code	Error description	Error handling
E1–E4	System error; system board or heating element malfunction; the lid was not closed properly	Close the lid tightly. If this does not eliminate the error, address an authorized service centre

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

VIII. PRODUCT WARRANTY

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

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

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



Environmentally friendly disposal (WEEE)

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

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

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

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



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

MESURES DE SECURITE

- Le fabricant n'est pas tenu de la responsabilité quelconque en cas ou des détériorations ont été causées par le non-respect des impératifs relatifs aux mesures de sécurité et aux règles d'exploitation de ce produit.
- Le présent appareil électrique est un dispositif multifonctionnel destiné à la préparation de nourriture dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires de magasins et de bureaux, ou dans d'autres conditions similaires à titre de l'utilisation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le producteur n'est pas tenu responsable des conséquences éventuelles.
- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique veuillez vérifier si la tension du réseau correspond à la tension nominale d'alimentation de l'appareil (voir les caractéristiques techniques ou la plaquette d'usine de produit).
- Utilisez une rallonge correspondante à la puissance consommée de l'appareil – la discordance de paramètres peut entraîner le court-circuit brusque ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez cet appareil qu'aux prises avec mise à terre – c'est un impératif obligatoire dans le cadre de la protection contre électrocution. Si vous utilisez une rallonge vérifiez si celle-ci possède une mise à terre.

ATTENTION ! Le fonctionnement de l'appareil entraîne la réchauffe de boîtier, de coupe et de détails métalliques de l'appareil ! Soyez vigilants ! Utilisez les gants de cuisine. Afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur



chaude, ne vous penchez pas par-dessus de l'appareil au moment de soulever le couvercle.

- A la fin de l'utilisation n'oubliez pas de débrancher l'appareil, agissez de la même manière pour son nettoyage ou déplacement. Tirez le fil électrique avec les mains sèches, en le tenant par une broche et non pas par un fil.
- Ne faites pas étendre le fil d'alimentation électrique dans des baies de portes ou à la proximité de sources de chaleur. Vérifiez si le fil électrique n'est pas tordu ou pilé, qu'il ne touche pas aux objets pointus, aux encoignures et aux bords de mobilier.



RAPPEL: le dommage occasionnel causé au câble d'alimentation électrique risque de provoquer des ennuis qui n'entrent pas dans le champs d'application de conditions de garantie, ainsi qu'un accident électrique. Le câble électrique détérioré doit être immédiatement remplacé par intermédiaire du Centre de services.

- Ne posez pas votre appareil sur la surface souple, ne le couvrez pas avec une serviette pendant son fonctionnement, afin d'éviter la surchauffe et la panne de dispositif.
- Il est expressément interdit d'exploiter l'appareil en plein air – l'impact de l'humidité ou des objets étrangers à l'intérieur de l'appareil peut causer les détériorations significantes.
- Avant le nettoyage de l'appareil soyez certains qu'il soit débranché du réseau électrique et qu'il soit refroidi complètement. Suivez rigoureusement des instructions concernant le nettoyage de l'appareil. **Il est EXPRESSEMENT INTERDIT de placer l'appareil dans l'eau ou de le mettre sous l'eau !**
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant un handicap physique, ou sensoriel, ou bien un manque d'expérience et de connaissances sur ce type de multicuiseurs, s'ils ont reçu des explications ou des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil de manière sécurisée et qu'ils en



comptent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être entrepris par des enfants sans surveillance. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou une télécommande.
- L'entoilage (film, mousse etc.) présente un danger éventuel pour des enfants. Un risque de l'étouffement! Gardez l'entoilage en endroit inaccessible pour des enfants.
- N'essayez jamais de réparer ou de modifier le multicuiseur vous-mêmes. Tous les travaux d'entretien et les réparations sont à effectués par le centre de service agréé. Les tentatives de réparation non professionnelles peuvent provoquer la panne du multicuiseur.



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

Caractéristiques techniques

Modèle	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Puissance	500 W	860 W	900 W
Tension	220-240 V, 50/60 Hz		
Contenance de la cuve	3 litres	5 litres	6 litres
Revêtement de la cuve	Antiaadhésif céramique Anato® (Corée)		
Ecran	LED		
Type de commande	Électronique		
Soupape vapeur	Amovible		
Couvercle intérieur amovible	Oui		
Interrupteur d'alimentation sur le boîtier de l'appareil	Oui		
Mémoire non volatile	Oui		
Arrêt des signaux sonores	Oui		

Fonctions

- Maintien au chaud oui, jusqu'à 12 h
 Désactivation préalable du maintien au chaud oui
 Départ différé oui, jusqu'à 24 h
 Réchauffage des plats oui, jusqu'à 12 h

Programmes

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 14. YEAST DOUGH (PATE A LEVURE) |
| 2. EXPRESS | 15. PORRIDGE (RIZ AU LAIT) |
| 3. RICE/GRAIN (RIZ/CEREALES) | 16. VACUUM (VIDE) |
| 4. STEAM (VAPEUR) | 17. PIE (BEIGNET) |
| 5. COOK (CUISISON SEULE) | 18. RAVIOLI |
| 6. SOUP (SOUPE) | 19. PASTA (PÂTES) |
| 7. SAUTÉ (FRIRE) | 20. DUMPLINGS (PELMENI) |
| 8. BAKE (CUISISON) | 21. PIZZA |
| 9. STEW (BRAISER) | 22. BREAD (PAIN) |
| 10. SAUCE | 23. PILAF |
| 11. YOGURT (YAOURT) | 24. CRUST (FRITURE) |
| 12. DESSERT | 25. SLOW COOK (MJIOTER) |
| 13. OMELETTE | |

Composition de la livraison

- Multicuiseur avec la cuve installée 1 pce
 Panier vapeur 1 pce
 Spatule 1 pce
 Louche 1 pce
 Verre mesureur 1 pce
 Manuel d'utilisation 1 pce
 Guide culinaire « 100 recettes » 1 pce
 Carnet de maintenance 1 pce
 Cordon d'alimentation 1 pce

Dans le souci d'un perfectionnement permanent de ses produits, le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis la conception, l'étendue de la livraison et les caractéristiques techniques de ses produits.

Composition des multicuiseurs**RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1**

1. Couvercle avec la poignée
2. Soupe vapeur amovible
3. Couvercle intérieur amovible
4. Cuve

Modèle	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Type de la cuve	RB-C502	RB-C502	RB-C602

5. Boîtier d'appareil
6. Réservoir à condensat
7. Panneau de commande avec l'écran
8. Anneau de réglage
9. Interrupteur d'alimentation
10. Bouton ouverture couvercle
11. Panier vapeur
12. Verre mesureur
13. Louche
14. Spatule
15. Cordon d'alimentation

Composants du panneau de commande A2

1. Ecran.
2. Indicateurs des programmes de cuisson.
3. Bouton « Hour/Min » (« Heures/Minutes ») : accès au mode de réglage de l'heure courante; sélection de la valeur heures/minutes en modes de réglage de l'heure courante, temps de cuisson et départ différé.
4. Bouton « Reheat » (« Réchauffage ») : mise en service de la fonction de réchauffage des plats (en mode de veille).
5. Bouton « Start/Keep Warm » (« Départ/Autoréchauffage ») avec indicateurs « Start » et « Keep Warm » : départ d'un programme de cuisson; désactivation préalable de maintien au chaud.
6. Anneau de réglage : choix d'un programme de cuisson ; réglage de l'heure courante / durée de cuisson / temps de départ différé ; réglage de la température dans le programme « MULTICOOK ». En tournant l'anneau dans le sens de l'iguille d'une montre, les valeurs augmentent, en tournant dans le sens contraire, elles diminuent. L'anneau de réglage permet de réaliser 16 sélections en un tour de 360°.
7. L'indicateur « Keep Warm » s'allume sur le bouton lorsque la fonction de maintien au chaud est en service.
8. Bouton « Cancel » (« Annuler ») : interruption d'un programme de cuisson ; remise à zéro des réglages sélectionnés ; mise en marche /arrêt des signaux sonores (en mode de veille).
9. Bouton « Set » (« Réglage ») : accès au mode de réglage des paramètres du programme; passage au mode de réglage de la température de cuisson (dans le programme « MULTICOOK ») / du temps de départ différé.
10. L'indicateur « Start » est allumé lorsqu'un programme de cuisson et la fonction de départ différé sont en service ; il clignote une fois que la température de service est atteinte dans les programmes « RAVIOLI », « PASTA » et « DUMPLINGS ».

Structure de l'écran

- A. L'indicateur « Timer » : s'allume lors du réglage de la durée de cuisson / pendant le fonctionnement du programme.
- B. L'indicateur « Time Delay » : s'allume lors du réglage du temps de départ différé / pendant le fonctionnement de l'appareil en mode de départ différé.
- C. L'indicateur arrêt des signaux sonores.
- D. L'indicateur de fonctionnement de la fonction de maintien au chaud.
- E. L'indicateur « Reheat » : s'allume lorsque la fonction de réchauffage des plats est en service.
- F. L'indicateur de la valeur de la température dans le programme « MULTICOOK ».

I. AVANT L'UTILISATION

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

⚠ Le produit sans numéro de série n'est pas soumis au service après vente. Essuyez le multicuiseur avec un chiffon humide. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Faites sécher soigneusement. Lors de la première utilisation l'odeur étrangère est admissible, qui n'est pas due à un dysfonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, nettoyez le multicuiseur.

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

II. UTILISATION DU MULTICUISEUR**Avant le premier branchement**

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

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

Mode de veille

Par défaut, une fois connecté sur secteur électrique, l'appareil se met en mode de veille, ceci étant, l'écran affiche l'heure qu'il est au format de 24 heures. Si, lors du réglage des paramètres du programme sélectionné, aucun bouton n'est appuyé pendant une minute, l'appareil retourne en mode de veille tout en remettant à zéro tous les réglages précédents.

Réglage de l'heure

Pour régler l'heure qu'il est :

1. Appuyer et maintenir appuyé quelques secondes le bouton « Hour/Min » en mode de veille. L'écran affichera l'indicateur ⏱ et l'indicateur du registre d'heures se met à clignoter.
2. Tourner l'anneau de réglage dans un sens ou dans un autre pour régler les heures. Pour passer aux minutes, appuyer une autre fois sur le bouton « Hour/Min » et tourner l'anneau de réglage pour régler les minutes. Si vous avez dépassé la valeur maximale dans le registre d'heures ou de minutes, les valeurs recommenceront à s'afficher à partir de la plus basse valeur du diapason concerné.
3. A la fin du réglage de l'heure, il ne faut appuyer sur aucun bouton. Dans quelques secondes, l'heure réglée sera sauvegardée.

Mise en marche /arrêt des signaux sonores

Les multicuiseurs REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E prévoient la possibilité de mettre en marche /arrêter les signaux sonores (bips) accompagnant la pression des boutons et la fin de la cuisson. Pour arrêter /mettre en marche les signaux sonores, il faut appuyer et maintenir appuyé quelques secondes le bouton « Cancel » en mode de veille.

Mémoire de sauvegarde

Les multicuiseurs REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E ont tous la mémoire non volatile. En cas de coupure d'alimentation (jusqu'à 15 min en mode de cuisson), tous les réglages sélectionnés par vous sont maintenus. L'appareil reprendra le fonctionnement depuis l'instant où il a été interrompu. Si vous ne voulez pas reprendre la cuisson respective, appuyer sur le bouton « Cancel » et l'appareil se mettra en mode de veille.

Réglage de la durée de cuisson

Les multicuiseurs RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E permettent de modifier la durée de cuisson prérégée par défaut pour chaque programme. Le pas de réglage et la gamme de réglage disponible sont fonction du programme de cuisson sélectionné.

1. Tourner l'anneau de réglage dans un sens ou dans un autre pour choisir le programme voulu. L'indicateur « Timer », s'allumera sur l'écran et la durée de cuisson prérégée par défaut pour chaque programme s'affichera.
2. Appuyer sur le bouton « Set ». L'indicateur du registre d'heures se mettra à clignoter.
3. Tourner l'anneau de réglage dans un sens ou dans un autre pour régler

les heures. Pour passer aux minutes, appuyer une autre fois sur le bouton « Hour/Min » et tourner l'anneau de réglage pour régler les minutes. Une fois la valeur maximale du registre est atteinte, l'affichage des valeurs à régler bascule vers la plus faible valeur pour chaque registre.

Fonction « Départ différé »

Cette fonction permet de sélectionner le moment où le plat devrait être cuit. Il est possible de différer le processus de cuisson jusqu'à 24 heures avec un pas de réglage de 15 min. Il faut tenir compte du fait que la durée différée doit être supérieure à la durée de cuisson réglée, sinon le programme se mettrait à exécuter la cuisson une fois le bouton « Start/Keep Warm » est appuyé.

1. Sélectionner le programme voulu, régler la durée de cuisson, si nécessaire. S'agissant du programme « MULTICOOK », régler la température de cuisson.
2. Appuyer sur le bouton « Set ». L'indicateur « Time Delay » et l'indicateur du temps de départ différé se mettront à clignoter sur l'écran.
3. Tourner l'anneau de réglage dans un sens ou dans un autre pour régler les heures. Pour passer aux minutes, appuyer une autre fois sur le bouton « Hour/Min » et tourner l'anneau de réglage pour régler les minutes. Une fois la valeur maximale du registre est atteinte, l'affichage bascule vers la plus faible valeur pour chaque registre.
4. Appuyer sur le bouton « Start/Keep Warm ». L'appareil se met en mode de départ différé du programme et l'indicateur « Time Delay » et l'heure courante s'afficheront sur l'écran. Pour consulter le temps où le plat sera prêt, il faut appuyer sur le bouton « Hour/Min ».
5. Pour remettre à zéro les réglages en cours, appuyer sur le bouton « Cancel ». Dans ce cas-là, vous aurez à reprendre le réglage de l'ensemble du programme de cuisson.

 Il n'est pas conseillé de se servir de la fonction de départ différé si les produits périsposables sont utilisés pour cuire le plat concerné. La fonction de départ différé n'est pas accessible pour les programmes « EXPRESS », « SAUTÉ », « RAVIOLI », « PASTA », « DUMPLINGS », « CRUST ».

Fonction de maintien au chaud des plats cuits (auto-réchauffage)

Cette fonction est enclenchée de façon automatique à la fin d'exécution d'un programme de cuisson et elle permet de maintenir la température du plat cuitt entre 70 et 75°C au cours de 12 heures. Ce faisant, le comptage direct du temps de fonctionnement s'affiche sur l'écran dans ce mode. Si nécessaire, il est possible de désactiver le maintien au chaud en appuyant sur le bouton « Start/Keep Warm » (l'indicateur « Keep Warm » s'éteindra).

 Quoique le mode maintien au chaud soit prévu pour 12 heures, il n'est pas conseillé de laisser les aliments en état chauffé longtemps car cela risque de dessécher le plat qui pourrait perdre en goût.

 La fonction maintien au chaud n'est pas accessible pour les programmes « EXPRESS », « YOGURT », « YEAST DOUGH », « VACUUM », « RAVIOLI », « PASTA », « DUMPLINGS », « CRUST ».

Pour ce qui est du programme « BREAD », le temps de fonctionnement de maintien au chaud est de 3 heures et pour les programmes « BAKE » et « PIE », 4 heures.

Désactivation préalable de maintien au chaud

Si le maintien au chaud n'est pas nécessaire, il est possible de désactiver cette fonction à l'avance. Pour ce faire, dès que le programme de cuisson est lancé, appuyer une autre fois sur le bouton « Start/Keep Warm » et le maintenir appuyé jusqu'à l'extinction de l'indicateur « Keep Warm ».

La même procédure pourrait être utilisée pour réactiver la fonction de maintien au chaud (l'indicateur « Keep Warm » se rallumera).

 Pour vous faciliter les opérations, en cas où les plats seraient cuits à une température inférieure à 80°C, la fonction maintien au chaud sera verrouillée par défaut. Si nécessaire, vous pouvez la réactiver à la main en appuyant sur le bouton « Start/Keep Warm » une fois que le programme de cuisson est lancé (l'indicateur « Keep Warm » s'allumera).

Fonction de réchauffage des plats

Le multicuiseur peut être utilisé pour réchauffer les plats froids:

1. Mettre les aliments dans la cuve, placer la cuve dans le boîtier d'appareil. Vérifier qu'elle est en bon contact avec l'élément chauffant.
2. Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclique en place, connecter le multicuiseur sur secteur électrique.
3. Appuyer sur le bouton « Reheat ». L'indicateur respectif s'allumera sur l'écran et le réchauffage se mettra en marche. L'écran affichera le comptage direct du temps de fonctionnement de l'appareil dans ce mode. Le plat sera porté à 70 à 75°C. Cette température pourrait être maintenue pendant les 12 heures.
4. S'il le faut, le réchauffage pourra être arrêté en appuyant sur le bouton « Cancel ».

 Quoique le mode maintien au chaud soit prévu pour 12 heures, il n'est pas conseillé de laisser les aliments en état chauffé longtemps car cela risque de dessécher le plat qui pourrait perdre en goût.

Procédure générale à utiliser pour les programmes automatiques

1. Mettre les aliments dans la cuve du multicuiseur les ingrédients préparés du met à cuire. Veiller à ce que tous ces ingrédients (y compris le liquide) se trouvent en-dessous du repère maxi à l'intérieur de la cuve.
2. Placer la cuve dans le boîtier d'appareil et vérifier qu'elle adhère bien à l'élément chauffant inférieur. Fermer le couvercle de façon qu'il s'enclique en place. Connecter l'appareil sur secteur électrique.
3. Tourner l'anneau de réglage pour sélectionner un programme de cuisson. L'indicateur respectif se met à clignoter, l'indicateur « Timer » et la durée de cuisson réglée par défaut s'afficheront sur l'écran.
4. Si nécessaire, vous pouvez modifier la durée de cuisson. Pour le programme « MULTICOOK », il est également possible de régler la température de cuisson.
5. Régler le temps de départ différé du programme, si nécessaire.
6. Pour lancer la cuisson, appuyer sur le bouton « Start/Keep Warm ». L'indicateur du bouton s'allumera et le décompte du temps de fonctionnement du programme s'affichera sur l'écran.
7. A la fin du programme, un signal sonore sera émis et l'indicateur du programme s'éteindra sur l'écran. En fonction de la réglage, l'appareil se met soit en mode de maintien au chaud (l'indicateur « Keep Warm » s'allumera et le comptage direct de la durée de fonctionnement du maintien au chaud s'affichera sur l'écran), soit en mode veille.

 Pour arrêter le processus de cuisson à tout moment, annuler le programme sélectionné ou désactiver le maintien au chaud, il faut appuyer sur le bouton « Cancel ».

Programme « MULTICOOK »

Le programme « MULTICOOK » sert à préparer à priori tous plats selon les paramètres de température et de temps de cuisson sélectionnés par l'utilisateur. Il est possible de régler à la main la durée de cuisson dans l'intervalle de 2 min à 12 heures avec le pas de réglage une minute. La gamme de réglage des températures dans le programme est de 35 à 170°C pour le pas de réglage de 5°C. Par défaut, la température de cuisson pour le programme « MULTICOOK » est de 100°C. Pour régler vous-même la température de cuisson, appuyer sur le bouton « Set » pour accéder à un mode respectif (appuyer une autre fois, si la durée de cuisson

a été modifiée, ou deux fois, si la durée de cuisson par défaut est utilisée). L'indicateur de la valeur de température se mettra à clignoter sur l'écran. Tourner l'anneau de réglage dans un sens ou dans un autre pour régler la température. Une fois arrivé à la température maximale, les valeurs de température recommenceront à défilez à partir de la plus faible valeur de leur gamme. Pour poursuivre, vous devez vous conformer au paragraphe 5-7 du chapitre « Procédure générale à utiliser pour les programmes automatiques ».

Programme « EXPRESS »

Il est conseillé pour préparer rapidement du riz, des kachas friables à partir des céréales, pour cuire divers aliments.

Pour ce programme, ne sont pas accessibles le réglage du temps de cuisson, les fonctions de maintien au chaud et de départ différé.

En sélectionnant le programme « EXPRESS », le symbole « --- » s'affichera sur l'écran et sera complété, pendant la préparation, de l'indicateur dynamique du temps restant.

Programme « RICE/GRAIN »

Il est prévu pour préparer du riz, des kachas à l'eau. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 5 min à 4 heures avec le pas de 1 min.

Programme « STEAM »

Il est conseillé pour préparer à la vapeur les légumes, le poisson, la viande, le pain, les plats diététiques et végétariens. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 5 min à 2 heures avec le pas de 5 min. Le décompte dans le programme « STEAM » commence une fois les valeurs requises de température et de densité de la vapeur dans la cuve sont atteintes. Pour préparer à la vapeur dans le multicuiseur, utiliser le panier spécial pour aliments qui sera placé à l'intérieur de la cuve. Au préalable, verser obligatoirement dans la cuve 600 à 1000 ml d'eau.

Programme « COOK »

Il est conseillé pour préparer les légumes, la viande, le poisson. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 8 heures avec le pas de 5 min.

Programme « SOUP »

Il est conseillé pour préparer les différents premiers plats, compotes et marinades. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 8 heures avec le pas de 5 min.

Programme « SAUTÉ »

Il est préconisé pour frire la viande, les légumes, la volaille et autres aliments. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 5 min à 2 heures avec le pas de 1 min.

La fonction de départ différé n'est pas accessible pour ce programme.

 Il est conseillé de frire les aliments le couvercle de l'appareil ouvert : cela permettra d'obtenir une croute croustillante.

Avant de réutiliser le programme « SAUTÉ », laisser l'appareil refroidir complètement.

Programme « BAKE »

Le programme est conseillé pour cuire en croûte la viande, les aliments en pâtes à levure, sans levure y compris en pâte feuilletée. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 8 heures avec le pas de 5 min.

Le temps de fonctionnement de maintien au chaud pour ce programme est de 4 heures.

⚠ Pour retirer le produit cuit de la cuve, utiliser les gants de cuisine ou maniques. Après la cuisson, des taches laissées par du corps gras peuvent rester à l'intérieur de la cuve, ce qui est acceptable. Pour nettoyer la cuve, se reporter au chapitre « Entretien de l'appareil ».

Quoique le mode de maintien au chaud soit prévu opérationnel pendant les 12 heures, il n'est pas conseillé de laisser longtemps en état réchauffé les aliments ainsi cuits.

Programme « STEW »

Il est conseillé pour braiser les légumes, la viande, la volaille, les fruits de mer, pour préparer la galantine et les aliments à la gelée. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 12 heures avec le pas de 5 min.

Programme « SAUCE »

Il permet de préparer pratiquement n'importe quelle sauce. Si nécessaire, il est possible de cuire le couvercle de l'appareil étant ouvert. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 5 min à 5 heures avec le pas de 1 min.

Programme « YOGURT »

Il permet de préparer un yaourt home made. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 12 heures avec le pas de 5 min.

La fonction de maintien au chaud n'est pas accessible pour le programme « YOGURT ».

💡 Pour préparer les yaourts, vous pouvez utiliser le jeu spécial de pots à yaourt REDMOND RAM-G1 (en option).

Programme « DESSERT »

Il est conseillé pour préparer les différents desserts. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 5 min à 2 heures avec le pas de 5.

Programme « OMELETTE »

Il est conseillé pour préparer des omelettes tant épaisses qu'à plat. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 5 min à 10 heures avec le pas de 10 min.

Programme « YEAST DOUGH »

Il est conseillé pour faire lever la pâte à levure avant la cuisson. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 2 heures avec le pas de 5 min.

La fonction de maintien au chaud n'est pas accessible pour ce programme.

💡 Pendant la fermentation, la pâte presque double en volume. Pour cette raison, sa quantité initiale ne doit pas dépasser la moitié du volume de la cuve.

💡 Pendant la fermentation, il faut maintenir constantes la température et l'humidité à l'intérieur du multicuiseur. Pour le meilleur résultat, ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil jusqu'à la fin du programme.

Lors de la fermentation de la pâte, il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de départ différé.

Programme « PORRIDGE »

Il est conseillé pour préparer les kachas au lait, confitures, marmelades, fruits à la gelée et différents desserts. Il est possible de régler à la main la durée de

préparation dans l'intervalle de 5 min à 4 heures avec le pas de 1 min.

Le programme est prévu pour préparer les bouillies à partir du lait pasteurisé à faible teneur en corps gras. Pour éviter l'évaporation du lait et garantir le bon résultat, il est conseillé de :

- Bien laver tous les céréales en grain entier (riz, sarrasin, millet...) jusqu'à ce que l'eau devienne transparente;
- Lubrifier la cuve du multicuiseur avec du beurre avant la cuisson;
- Respecter strictement les proportions en dosant les ingrédients selon les recommandations du guide culinaire ; ne diminuer ou n'augmenter les doses qu'en stricte proportion;
- En utilisant le lait entier, le diluer à l'eau potable dans la proportion de 1 pour 1.

💡 Les caractéristiques du lait et des céréales peuvent varier en fonction de leur origine et du producteur, ce qui a parfois l'impact sur les résultats de la cuisson.

Pour préparer la kacha au lait, vous pouvez aussi vous servir du programme universel «MULTICOOK» (la température optimale de cuisson étant de 95°C).

Programme « VACUUM »

Grâce à son régime de températures spécifique, ce programme convient parfaitement pour cuire de la viande, du poisson, des légumes et autres aliments emballés sous vide. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 12 heures avec le pas de 5 min.

La fonction de maintien au chaud n'est pas accessible pour ce programme.

Programme « PIE »

Il est conseillé pour préparer des gâteaux fermés ou ouverts, farcis de différentes façons. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 4 heures avec le pas de 5 min.

Le temps de fonctionnement du mode maintien au chaud dans le programme « PIE » est de 4 heures.

Programme « RAVIOLI »

Il est conseillé pour faire cuire les raviolis faits de différentes pâtes. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 1 heure avec le pas de 1 min.

Le programme suppose de faire bouillir l'eau, de verser les ingrédients pour les préparer par la suite. Un signal sonore vous avertit que l'eau est à ébullition et que le moment est venu de charger les aliments. Le décompte de la durée de préparation commence après la deuxième pression du bouton « Start/Keep Warm ». Les fonctions de maintien au chaud et de départ différé ne sont pas accessibles pour le programme « RAVIOLI ».

💡 Pour réduire la formation de l'écume lors de la cuisson, il vaut mieux laisser le couvercle de l'appareil ouvert une fois que l'eau s'est mise à bouillir et que vous avez versé les aliments.

Programme « PASTA »

Il est conseillé pour faire cuire les aliments en pâtes. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 2 min à 1 heure avec le pas de 1 min.

Le programme suppose de faire bouillir l'eau, de verser les ingrédients pour les préparer par la suite. Un signal sonore vous avertit que l'eau est à ébullition et que le moment est venu de charger les aliments. Le décompte de la durée de préparation commence après la deuxième pression du bouton « Start/Keep Warm ».

Les fonctions de maintien au chaud et de départ différé ne sont pas accessibles pour ce programme.

Programme « DUMPLINGS »

Il est conseillé pour préparer les pelmenis faits de pâtes différentes. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 5 min à 2 heures avec le pas de 5 min.

Le programme suppose de faire bouillir l'eau, de verser les ingrédients pour les préparer par la suite. Un signal sonore vous avertit que l'eau est à ébullition et que le moment est venu de charger les aliments. Le décompte de la durée de préparation commence après la deuxième pression du bouton « Start/Keep Warm ».

Les fonctions de maintien au chaud et de départ différé ne sont pas accessibles pour ce programme.

💡 Pour réduire la formation de l'écume lors de la cuisson, il vaut mieux laisser le couvercle de l'appareil ouvert une fois que l'eau s'est mise à bouillir et que vous avez versé les aliments.

Programme « PIZZA »

Il est conseillé pour préparer les pizzas. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 1 heure avec le pas de 5 min.

La fonction de départ différé n'est pas accessible pour ce programme.

Programme « BREAD »

Il est conseillé pour cuire les différents pains avec de la farine de blé ajoutée de celle de seigle. Le programme prévoit le cycle complet de la préparation depuis la fermentation de la pâte jusqu'à sa cuisson. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 6 h avec le pas de 5 min.

Le temps de fonctionnement du mode maintien au chaud dans le programme « BREAD » est de 4 heures.

💡 ATTENTION ! Pendant la cuisson, la cuve et l'aliment s'échauffent ! Utiliser les gants de cuisine pour retirer le pain fini de l'appareil.

💡 Avant d'utiliser la farine, il est conseillé de la faire passer par un tamis pour la saturer en oxygène et supprimer les impuretés.

Ne pas ouvrir le couvercle du multicuiseur jusqu'à la fin du processus de cuisson ! La qualité du produit cuît dépend également de cela.

Lors du versement des aliments, veiller à ce que leur niveau ne dépasse pas le repère 1/2 à l'intérieur de la cuve.

Il faut se rappeler que pendant la première heure de fonctionnement du programme, c'est la fermentation de la pâte qui se produit et la cuisson proprement dite ne commence qu'une fois la fermentation est finie.

Pour faire gagner du temps et simplifier la préparation, il est conseillé d'utiliser les mélanges prêts à l'emploi pour préparer des pains.

Programme « PILAF »

Il est conseillé pour préparer toutes sortes de pilaf. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 2 heures avec le pas de 5 min.

Programme « CRUST »

Les multicuiseurs REDMOND RMC-M13E/RMC-M23/RMC-M33E permettent de préparer des plats dans l'huile friture à l'aide d'un panier spécial (optionnel). Le programme « CRUST » permet de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 5 min à 40 min avec le pas de 5 min.

Le décompte de la durée de préparation commence une fois que la cuve a atteint la température de service pré réglée.

Les fonctions de maintien au chaud et de départ différé ne sont pas accessibles pour ce programme.

Pour cuire dans la friture :

1. Au préalable, verser dans la cuve la dose requise d'huile de friture selon l'indication de la recette. A ne pas oublier de désactiver la fonction de maintien au chaud après le départ du programme (l'indicateur « Keep Warm » doit s'éteindre).
2. Installer la poignée sur le panier à friture en laissant la base de poignée s'encoller en place dans le logement spécial du panier. Étaler de façon uniforme les aliments dans le panier.
3. Se conformer aux conseils de la recette, ouvrir avec prudence, au bout d'un temps indiqué, le couvercle du multicuiseur. Laisser le panier descendre dans la cuve. Ne pas refermer le couvercle.
4. A la fin du programme, soulever avec prudence le panier chargé d'aliments en vous aidant de la poignée et le laisser pendre à l'aide de son crochet au rebord de la cuve. Laisser l'huile s'échapper.

 ATTENTION ! L'huile est très chaude ! Pour retirer le panier friture, utiliser les gants de cuisine.

 Comme huile de friture, n'utiliser que de l'huile végétale raffinée. Le chauffage intense de longue durée ou multiple contribue à l'oxydation de l'huile. Ne pas réutiliser la même huile pour une nouvelle friture.

Pour éliminer les restes de l'huile, passer une serviette en papier sur le plat cuite et ramasser l'excédent d'huile avant de servir le plat.

Programme « SLOW COOK »

Il est conseillé pour faire cuire lentement (mijoter) les plats de viande, volaille, légumes. Il est possible de régler à la main la durée de préparation dans l'intervalle de 10 min à 12 heures avec le pas de 10 min.

III. POSSIBILITES ADDITIONNELLES

- Préparation de la fondue
- Préparation du fromage
- Préparation du halva
- Pasteurisation des aliments liquides
- Stérilisation de la vaisselle et des effets personnels

IV. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

Avant la mise en service de l'appareil, mais aussi pour supprimer l'odeur des aliments dans le multicuiseur après la préparation des plats, il est conseillé de dessuyer la cuve et le couvercle interne, les deux en état déjà propre, avec de la solution de vinaigre à 9 %, sur quoi, laisser fonctionner 15 min le programme « STEAM » avec un demi-citron dedans.

Il ne faut pas laisser dans le multicuiseur fermé la cuve contenant les aliments préparés ou de l'eau pour plus de 24 heures. La cuve avec le plat préparé peut être conservée dans le frigidaire et lorsque cela est nécessaire vous pouvez réchauffer les aliments dans le multicuiseur en utilisant la fonction de réchauffage.

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, vérifier qu'il est coupé du secteur électrique et est totalement refroidi. Pour nettoyer, utiliser un tissu mou et des détergents délicats pour laver la vaisselle.



IL EST INTERDIT de plonger le boîtier de l'appareil à l'eau ou le placer sous un jet d'eau du robinet !



IL EST INTERDIT d'utiliser des serviettes ou éponges dures, pâtes abrasives pour nettoyer l'appareil. Il n'est pas non plus admissible d'utiliser tous produits chimiques agressifs ou autres matières qu'il n'est pas conseillé d'utiliser avec les objets en contact avec les aliments.

Soyez prudent au moment de nettoyage des pièces en caoutchouc ou silicone du multicuiseur : leur endommagement ou déformation risquent d'affecter le fonctionnement de l'appareil.

Le boîtier d'appareil peut être nettoyé au fur et à mesure de son encrassement. Par contre, la cuve, le couvercle interne en aluminium et la soupe à vapeur amovible doivent être nettoyés après chaque usage de l'appareil. Le condensat qui se forme dans le multicuiseur lors de la préparation des aliments doit être éliminé après chaque utilisation de l'appareil. Les faces internes de la chambre de cuisson peuvent être nettoyées selon la nécessité. Utiliser une douce serviette humide de cuisine ou une épingle pour nettoyer le boîtier de l'appareil. L'utilisation d'un détergent délicat est possible. Pour ne pas laisser de traces d'écoulement d'eau sur le boîtier, il est conseillé de l'essuyer à sec après le nettoyage.

Pour nettoyer le boîtier, il est possible de procéder soit de façon manuelle en utilisant une épingle douce ou un détergent délicat, soit d'utiliser la machine lave-vaisselle (en respectant les conseils du fabricant).

En cas d'un fort encrassement, laisser tremper la cuve remplie d'eau tiède pendant quelque temps et procéder ensuite au lavage. Pour améliorer le résultat, il est possible de remplir la cuve d'eau froide (pas plus haut que le repère maxi) et la placer dans le multicuiseur en fermant le couvercle et en faisant fonctionner le réchauffage pendant 30 à 40 min. Essuyer à sec la surface extérieure de la cuve obligatoirement avant de la placer dans le boîtier du multicuiseur.



Suite à l'utilisation régulière de la cuve, la couleur de son revêtement antiadhésif interne peut virer totalement ou en partie. Cela ne constitue pas en lui-même un symptôme du défaut de la cuve.

Pour nettoyer le couvercle intérieur en aluminium:

1. Ouvrir le couvercle du multicuiseur.
2. Du côté intérieur du couvercle, déconnecter avec prudence le couvercle intérieur du couvercle principal et le libérer de la tige du couvercle principal.
3. Essuyer les surfaces des deux couvercles avec une serviette de cuisine ou une épingle humide. Si nécessaire, laver le couvercle démonté sous le jet d'eau du robinet en utilisant un produit lave-vaisselle. Il ne faut pas utiliser la machine lave-vaisselle elle-même dans ce cas-là.
4. Essuyer à sec les deux couvercles.
5. Remettre en place le couvercle en aluminium.

La soupe vapeur est installée dans le logement approprié sur le couvercle supérieur de l'appareil et elle est composée d'un capot extérieur et d'un corps intérieur. Pour le nettoyer:

1. Par la saillie dans le creux du couvercle, tirer avec prudence le capot extérieur vers haut et vers soi.
2. Tourner le corps intérieur contre les aiguilles d'une montre jusqu'en buté et le retirer.
3. Si nécessaire, retirer avec soin le joint en caoutchouc de la soupe. Laver tous les éléments de la soupe.
4. Procéder au remontage dans l'ordre inverse : remettre en place le joint, faire coincider les rainures de la partie principale de la soupe avec les parties en saillie sur le corps intérieur et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

5. Bien verrouiller la soupe vapeur dans son logement du couvercle d'appareil.

Le condensat qui se forme pendant la cuisson, s'accumule dans la cavité périphérique de la cuve sur le boîtier d'appareil pour descendre dans le conteneur approprié disposé dans la partie arrière de l'appareil. Pour évacuer le condensat:

1. Ouvrir le couvercle et retirer la cuve. Si nécessaire, soulever un peu la partie avant du multicuiseur pour laisser tout le condensat descendre dans le conteneur.
2. Déposer le conteneur en le tirant légèrement vers soi par sa saillie.
3. Vidanger le conteneur, le laver et remettre en place.
4. Se servir de la serviette de cuisine pour ramasser le condensat restant dans la cavité périphérique de la cuve.

En respectant scrupuleusement les dispositions de ce Manuel, vous réduisez au minimum le risque de pénétration du liquide, des particules d'aliments ou des déchets à l'intérieur de la chambre de cuisson. Toutefois, si un encrassement important a pu avoir lieu, procéder au nettoyage de la chambre de cuisson pour prévenir les dysfonctionnements ou la panne de l'appareil.

Avant de nettoyer la chambre de cuisson du multicuiseur, vérifier que celui-ci est déconnecté du secteur électrique et est totalement refroidi!

Pour nettoyer les parois latérales de la chambre de cuisson, la face du disque de chauffage et le capot de la sonde thermique centrale (disposé au milieu du disque de chauffage), vous pouvez utiliser une épingle ou une serviette légèrement mouillée (pas trop humide). Si vous utilisez un détergent, il faut enlever avec soin ses restes pour éviter l'odeur lors de la cuisson ultérieure.

Si des corps étrangers s'accumulent dans le creux autour de la sonde thermique centrale, utiliser avec prudence une pincette pour les enlever sans exercer une pression sur le capot de la sonde. En cas d'encrassement de la surface du disque de chauffage, il est admissible d'utiliser une épingle de durété moyenne légèrement mouillée ou une brosse à brin en matière plastique.

Suite à l'utilisation régulière de l'appareil, la couleur du disque de chauffage peut virer totalement ou en partie au fil du temps. Cela ne constitue pas en lui-même un symptôme du défaut de cet élément et n'influe pas sur son fonctionnement.

Stockage de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un temps prolongé, il faut le couper obligatoirement du secteur électrique. La chambre de cuisson y compris le disque de chauffage, la cuve, le couvercle intérieur et la soupe à vapeur, le conteneur pour condensat doivent être propres et secs.

Pour faire gagner de la place, vous pouvez ranger les accessoires dans la cuve qui sera placée dans le boîtier du multicuiseur.

V. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs effectuées lors de la cuisson et leurs solutions

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

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

Causes possibles	Solutions	
Vous avez oublié de fermer le couvercle ou le couvercle est mal fermé et la température de cuisson n'est pas assez élevée	Ne pas ouvrir le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson, sans nécessité. Fermer le couvercle jusqu'à l'enclenchement. Assurez-vous que rien n'empêche la fermeture du couvercle et que le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé	
La cuve et l'élément chauffant ne sont pas bien en contact, donc la température de cuisson n'est pas assez élevée	Installer la cuve correctement dans le corps de l'appareil. S'assurer, que la cuve est en contact avec l'élément chauffant. Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet étranger à l'intérieur du corps du multicuiseur. Vérifier que l'élément chauffant reste toujours parfaitement propre	
Mauvais choix des ingrédients. Les ingrédients ne correspondent pas au mode ou programme de cuisson sélectionné. Les ingrédients sont coupés trop gros ou les proportions d'ingrédients ne sont pas respectées. Vous avez sélectionné un temps de cuisson incorrecte (mauvais calcul). La recette choisie ne convient pas pour la cuisson dans ce multicuiseur	Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie	
Lors de la cuisson vapeur : il n'y a pas assez d'eau dans la cuve pour assurer une densité de vapeur suffisante	Verser le volume d'eau nécessaire dans la cuve selon la recette. En cas de doute, vérifier le niveau d'eau pendant la cuisson	
Lors de la friture	Vous avez versé trop d'huile dans la cuve	Pour une friture normale, une mince couche d'huile au fond de la cuve est suffisante. Suivez les prescriptions de la recette correspondante pour la friture.
	Excès d'humidité dans la cuve	Ne pas fermer le couvercle du multicuiseur lors de la friture, si ce n'est pas indiqué dans la recette. Décongeler les aliments surgelés et les égoutter avant la friture
Lors de la cuisson: le bouillon s'évapore lors de la cuisson des aliments à haute acidité	Certains produits nécessitent un traitement spécial avant la cuisson: rinçage, tamisage, etc. Suivre les recommandations de la recette choisie	
Pendant la cuisson (pâte mal cuite)	En cours d'étuвage, la pâte colle à l'intérieur du couvercle et bouchе la souape vapeur	Diminuer la quantité de pâte dans la cuve
	Vous avez mis trop de pâte dans la cuve	Retirer la pâte de la cuve, la retourner, puis la replacer dans la cuve pour la cuisson. La prochaine fois, mettre moins de pâte dans la cuve

LIMENT TROP CUIT

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

DEBORDEMENT ET BOUILLONNEMENT DURANT LA CUISSON

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

PLATS BRULES

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

L'ALIMENT A PERDU SA FORME

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

PAIN ET GÂTEAU HUMIDES

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

LA PÂTE N'EST PAS LEVÉE DANS LE FOUR

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

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

Temps recommandé de cuisson à vapeur pour des produits divers

Aliment	Masse, g (q-te)	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min
Filet de porc/bœuf (en dés de 1,5-2 cm)	500	500	20 min / 30 min
Filet d'agneau (en dés de 1,5-2 cm)	500	500	25 min
Filet de poulet (en dés de 1,5-2 cm)	500	500	15 min
Boulettes de viande / steak haché	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs)	500	10 min / 15 min
Poisson (filet)	500	500	10 min
Crevettes à salades (décortiquées, cuites surgelées)	500	500	5 min
Pommes de terre (julienes 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min
Carotte (julienes 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40 min

Betterave (juliennes 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 h 10 min
Légumes (surgelées)	500	500	10 min
Oeufs	3 pcs	500	10 min

i Il faut tenir compte que les recommandations ci-dessus sont générales. Le temps réel peut être différent des indices recommandés ce qui dépend de la qualité du produit quelconque, ainsi que de vos préférences gustatives.

Recommandations relatives à l'utilisation des modes de température pour le programme «MULTICOOK»

Température de cuisson	Conseil pour son utilisation
35°C	Apprêt de la pâte, préparation du vinaigre
40°C	Préparation des yaourts
45°C	Levain
50°C	Fermentation
55°C	Préparation des glaçages
60°C	Préparation du thé vert, plats pour enfants
65°C	Cuisson de la viande à l'emballage sous vide
70°C	Préparation du punch
75°C	Pasteurisation, préparation du thé blanc
80°C	Préparation du vin chaud
85°C	Préparation du fromage blanc ou des plats nécessitant un temps de préparation prolongé
90°C	Préparation du thé rouge
95°C	Préparation des kachas au lait
100°C	Préparation des meringues ou de la confiture
105°C	Préparation de la galantine
110°C	Stérilisation
115°C	Préparation d'un sirop de sucre
120°C	Préparation des roulades
125°C	Préparation de la viande à l'étouffée (en daube)
130°C	Préparation des poudings

Température de cuisson	Conseil pour son utilisation
135°C	Pour faire doré les plats cuisinés pour avoir une croûte croustillante
140°C	Fumage
145°C	Pour cuire des légumes et du poisson dans un papier aluminium
150°C	Pour cuire de la viande dans un papier aluminium
155°C	Cuisson des aliments en pâte à levure
160°C	Cuisson de la volaille
165°C	Cuisson des steaks
170°C	Préparation des frites, des nuggets de poulet

i Voir aussi le guide culinaire ci-jointe.

Tableau récapitulatif des programmes de cuisson (réglages d'origine)

Désignation du programme	Conseils relatifs à la préparation	Temps de cuisson par défaut	Gamme de temps de cuisson / Pas de réglage	Mise en régime	Départ différé, h	Maintien au chaud, h
MULTI-COOK	Préparation de différents plats avec possibilité de régler la température et la durée de cuisson	30 min	2 min - 12 h / 1 min	-	24	12
EXPRESS	Préparation rapide du riz, des kachas friables avec des céréales	-	-	-	-	-
RICE/ GRAIN	Cuisson du riz, préparation des bouillies à l'eau avec des céréales à grain entier	25 min	5 min - 4 h / 1 min	-	24	12
STEAM	Préparation sous vapeur des légumes, poisson, viande, plats diététiques et végétaliens	30 min	5 min - 2 h / 5 min	+	24	12
COOK	Cuisson des légumes, poisson, viande et autres aliments	45 min	10 min - 8 h / 5 min	-	24	12
SOUP	Préparation des différents premiers plats	1 h	10 min - 8 h / 5 min	-	24	12

Désignation du programme	Conseils relatifs à la préparation	Temps de cuisson par défaut	Gamme de temps de cuisson / Pas de réglage	Mise en régime	Départ différé, h	Maintien au chaud, h
SAUTÉ	Pour frire les légumes, la viande, la volaille	18 min	5 min - 2 h / 1 min	-	-	12
BAKE	Pour cuire en croûte la viande, des aliments en pâte à levure et sans levure, en pâte feuilletée	50 min	10 min - 8 h / 5 min	-	24	4
STEW	Braisage des légumes, viande, poisson et autres aliments	1 h	10 min - 12 h / 5 min	-	24	12
SAUCE	Préparation de différentes sauces	20 min	5 min - 5 h / 1 min	-	24	12
YOGURT	Préparation de yaourts home made	8 h	10 min - 12 h / 5 min	-	24	-
DESSERT	Préparation de différents desserts	30 min	5 min - 2 h / 5 min	-	24	12
OMELETTE	Préparation des omelettes, poudings	20 min	5 min - 10 h / 10 min	-	24	12
YEAST DOUGH	Apprêt de la pâte à levure	1 h	10 min - 2 h / 5 min	-	24	-
POR-RIDGE	Préparation des kachas au lait	30 min	5 min - 4 h / 1 min	-	24	12
VACUUM	Préparation de la viande, poisson, légumes en emballage sous vide	2 h 30 min	10 min - 12 h / 5 min	-	24	-
PIE	Cuisson des gâteaux, cakes, biscuits, pâte brisée pour tartes	30 min	10 min - 4 h / 5 min	-	24	4
RAVIOLI	Cuisson des raviolis faits avec des pâtes différentes	13 min	10 min - 1 h / 1 min	+	-	-
PASTA	Cuisson des aliments en pâtes	8 min	2 min - 1 h / 1 min	+	-	-
DUMPLINGS	Cuisson des pelmeni faits avec des pâtes différentes	30 min	5 min - 2 h / 5 min	+	-	-
PIZZA	Cuisson des pizzas	30 min	10 min - 1 h / 5 min	-	24	12
BREAD	Cuisson du pain	3 h	10 min - 6 h / 5 min	-	24	3

Désignation du programme	Conseils relatifs à la préparation	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson / Pas de réglage	Mise en régime	Départ différé, h.	Maintien au chaud, h.
PILAF	Préparation de différents pilafs	1 h	10 min - 2 h / 5 min	-	24	12
CRUST	Cuisson dans l'huile à friture	18 min	5 min - 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Pour faire mijoter des plats de viande, volaille, légumes	3 h	10 min - 12 h / 10 min	-	24	12

VI. ACCESSOIRES EN OPTION

Pour acheter les pièces optionnelles pour les multicuiseurs RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E et pour se tenir au courant des nouveaux produits REDMOND, consultez www.multicooker.com ou les magasins des concessionnaires autorisés.

VII. AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE MAINTENANCE

Message d'erreur sur l'écran	Pannes éventuelles	Remède
E1-E4	Défaut système (panne éventuelle d'une carte électronique ou de sondes de température), soit c'est le couvercle qui est mal fermé	Refermer le couvercle de façon étanche. Si le problème persiste, contacter le centre de maintenance agréé

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

VIII. GARANTIE

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

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

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

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



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

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



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

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

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

! Vor der Benutzung dieses Erzeugnisses lesen Sie vorsichtig die Bedienungsanleitung und bewahren Sie die zur Referenz auf. Die richtige Anwendung des Geräts wird sein Lebensdauer wesentlich verlängern.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

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

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.
- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwin-



det oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

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

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



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

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt werden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Das Gerät ist nicht dazu geeignet mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bedient zu werden.

• Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial (Folie, Schaumstoff u.s.w.) fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial kindersicher aufbewahren.

• 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.

ACHTUNG! Das Gerät nur im technisch einwandfreien Zustand benutzen.

Technische Daten

Modell	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Leistungsaufnahme	500 W	860 W	900 W
Netzspannung	220-240 V, 50/60 Hz		
Fassungsvermögen der Schale	3 L	5 L	6 L
Beschichtung der Schale	Keramik-Antihaftbeschichtung von Anato® (Korea)		
Display	LED		
Steuerungstyp	elektronisch		
Dampfventil	abnehmbar		
abnehmbarer Innendeckel	vorhanden		
Netzschalter auf dem Gerätkörper	vorhanden		
Nichtflüchtiger Speicher	vorhanden		
Abschaltung der Signaltöne	vorhanden		

Funktionen

Autoaufwärm..... vorhanden, bis zu 12 Stunden
Vorläufige Ausschaltung des Autoaufwärm..... vorhanden
Verzögerung des Start-Modus vorhanden, bis zu 24 Stunden
Aufwärm der Gerichte vorhanden, bis zu 12 Stunden

Programme

- MULTICOOK
- EXPRESS
- RICE/GRAIN (REIS/GRÜTZE)
- STEAM (DAMPFGAREN)
- COOK (KOCHEN)
- SOUP (SUPPE)
- SAUTÉ (BRÄTEN)
- BAKE (BACKEN/GEBÄCK)

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 9. STEW (SCHMOREN) | 18. RAVIOLI |
| 10. SAUCE (SOSSE) | 19. PASTA (NUDELN) |
| 11. YOGURT (YOGHURT) | 20. DUMPLINGS (FLEISCHTASCHEN) |
| 12. DESSERT | 21. PIZZA |
| 13. OMELETTE | 22. BREAD (BROD) |
| 14. YEAST DOUGH (HEFETEIG) | 23. PILAF (PILAU) |
| 15. PORRIDGE (MILCHREIS) | 24. CRUST (FRITTURE) |
| 16. VACUUM (VAKUUM) | 25. SLOW COOK (ZIEHEN LASSEN) |
| 17. PIE (KUCHEN) | |

Zubehörumfang- und Ersatzteile

Multikocher mit reingesetzter Schale	1 St.
Dampfeinsatz	1 St.
Spatel	1 St.
Schöpfkelle	1 St.
Messbecher	1 St.
Bedienungsanleitung	1 St.
Kochbuch „100 Rezepte“	1 St.
Service-Handbuch	1 St.
Stromkabel	1 St.

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

Multikocherinhaltverzeichnisse

RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

1. Deckel mit Griff
2. Abnehmbares Dampfventil
3. Abnehmbarer Innendeckel
4. Schale

Modell	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Typ der Schale	RB-C302	RB-502	RB-602

5. Geräterörper
6. Behälter für Sammlung des Kondenswassers
7. Systemsteuerung mit Display
8. Einstellschalter
9. Netzschalter
10. Deckentriegelungsknopf
11. Dampfeinsatz
12. Messbecher
13. Schöpfkelle
14. Spatel
15. Stromkabel

Elemente der Systemsteuerung A2

1. Display
2. Die Anzeigen der Kochprogramme
3. Knopf „Hour/ Min“ - Einschaltung der Einstellung des laufenden Zeitmodus; Auswahl der Uhr/Min in den Modus der Einstellung der laufenden Zeit, der Kochzeit und Startverzögerung.
4. Knopf „Reheat“ - Einschaltung der Aufwärmfunktion der Gerichte (in Erwartungsmodus)
5. Knopf „Start/Keep Warm“ mit Anzeigen „Start“ und „Keep Warm“ - Start des Kochprogramms; vorläufige Ausschaltung der Aufwärmfunktion.
6. Einstellschalter: Auswahl der Kochprogramme; Einschaltung der laufenden Zeit / Kochzeit / Startverzögerungszeit in Programm „MULTICOOK“. Die Zeit wird mit Drehen im Uhrzeigersinn vergrößert, die Zeit wird mit

Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn reduziert. Mit dem Einstellring kann man 16 Umschaltungen pro Umdrehung von 360° machen.

7. Die Anzeige „Keep Warm“ beleuchtet auf dem Knopf während Vorgang der Autoaufwärm-Funktion.
8. Der Knopf „Cancel“ - Unterbrechung des Vorgangs des Kochprogramms; Reset der gegebenen Einstellungen; Einschaltung/Abschaltung der Tonsignale (in Erwartungsmodus).
9. Der Knopf „Set“ - Einschaltung des Modus der Programmparametereinstellungen; Übergang in Modus der Kochtemperatur/einstellung (in Programm „MULTICOOK“) / Startverzögerungszeit.
10. Die Anzeige „Start“ beleuchtet während des Kochprogrammvorgangs und der Startverzögerungsfunktion; blinkt bei Erreichen der Kochtemperatur in Programmen „RAVIOLI“, „PASTA“, „DUMPLINGS“.

Display-Beschreibung

- A. Anzeige „Timer“ beleuchtet bei Kochzeiteinstellung / während des Programmvgangs.
- B. Anzeige „Time Delay“ beleuchtet bei Zeiteinstellung der Startverzögerung / während Gerätbetrieb in Startverzögerung-Modus.
- C. Anzeige der Tonsignale-Abschaltung.
- D. Anzeige des Modus von Autoaufwärm.
- E. Anzeige „Reheat“ beleuchtet während Vorgang der Funktion des Aufwärmens der Gerichte.
- F. Anzeige der Temperatur in Programm „MULTICOOK“.

I. ERSTBENUTZUNG

Nehmen Sie das Gerät und dessen Zubehör vorsichtig aus der Box. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Bewahren unbedingt und beschädigen Sie nicht die Warnaufkleber, Typenschilder und die Seriennummer-Label-Produkte!

⚠ Abwesenheit von Seriennummern auf dem Produkt bedeutet automatisch Garantie-Verfall.

Wischen Sie den Geräterörper mit einem feuchten Tuch aus. Waschen Sie die Schüssel mit warmem Seifenwasser. Lassen Sie sie gründlich trocken. Bei der ersten Verwendung können die Nebengerüche erscheinen, das ist keine Folge des Gerätfehlers. Reinigen Sie es in diesem Fall.

Nach der Lieferung oder der Lagerung bei niedrigen Temperaturen muss man das Gerät für mindestens zwei Stunden bei Raumtemperatur aufwärmen lassen vor dem Einschalten.

⚠ Nach Transport bzw. Lagerung bei tiefen Temperaturen das Gerät bei Raumtemperatur für mindestens 2 Stunden halten, bevor es eingeschaltet wird.

II. BETRIEB VON MULTIKOCHER

Erstbenutzung

Stellen Sie das Gerät so auf einer festen, ebenen Oberfläche, so dass der ausweichende Dampf mit Tapeten, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und anderen Gegenstände oder Materialien, die sich durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur beschädigt werden können, nicht in Berührung kommt.

Erwartungsmodus

Das am Stromnetz angeschlossene Gerät befindet sich in Erwartungsmodus laut Standardprogramm, und auf dem Display wird die aktuelle Zeit in 24-Stunden Format gezeigt. Wenn kein Knopf während einer Minute bei Einstellung der

Parameter des gewählten Programms gedrückt war, kommt Gerät in Erwartungsmodus zurück, und werden alle früher gegebenen Einstellungen gelöscht.

Uhreneinstellung

Für Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

1. Drücken und halten Sie den Knopf „Hour/Min“ einige Sekunden in Erwartungsmodus. Auf dem Display wird die Anzeige  gezeigt. Die Anzeige im Uhrenregister beginnt zu blinken.
2. Wählen Sie die Uhrzeit mit Drehen des Einstellrings in eine oder andere Seite aus. Um das Register umzuschalten, drücken Sie erneut den Knopf „Hour/Min“, stellen Sie die Minuten ein, indem Sie Einstellung umdrehen müssen. Nach Erreichen der maximalen Bedeutungen wird Einstellung in jedem Register von Anfang des Bereichs fortgesetzt.
3. Drücken Sie keinen Knopf nach der Beendung der aktuellen Zeiteinstellung. Die eingestellte Zeit wird automatisch gespeichert.

Ein- und Abschaltung der Tonsignale

In Multikocher RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E ist Möglichkeit der Ein- und Abschaltung der Tonsignale, die jeden Knopfdruck und Ende Kochvorgang begleitet, vorbestimmt. Um Tonbegleitung ein- und auszuschalten, drücken und halten Sie den Knopf „Cancel“ für einige Sekunden in Erwartungsmodus.

Nichtflüchtiger Speicher

Die Multikocher REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E haben den nichtflüchtigen Speicher. Bei vorübergehendem Stromausfall (bis zu 15 Minuten bei Zubereitungsmodus) werden alle von Ihnen gegebenen Einstellungen bewahrt und gespeichert. Das Gerät kommt zu Vorgangsstufe, wo der Vorgang unterbrochen wurde, zurück. Wenn Sie möchten nicht, dass Zubereitungsvorgang fortgesetzt wurde, drücken Sie den Knopf „Cancel“, und das Gerät geht in Erwartungsmodus.

Einstellung der Kochzeit:

In Multikocher REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E kann man die Zubereitungszeit, welche laut Standardprogramm für jedes Programm eingestellt war, ändern. Der Änderungsschritt und eventueller Bereich der gegebenen Zeit hängen von ausgewähltem Kochprogramm ab.

1. Wählen Sie das gewünschte Programm mit Drehen des Einstellrings in eine oder andere Seite aus. Auf dem Display beleuchtet die Anzeige „Timer“. Für jedes Programm wird Zubereitungszeit laut Standardprogramm gezeigt.
2. Drücken Sie den Knopf „Set“. Die Anzeige im Uhrenregister beginnt zu blinken.
3. Wählen Sie die Uhrzeit mit Drehen des Einstellrings in eine oder andere Seite aus. Um das Register umzuschalten, drücken Sie erneut den Knopf „Hour/Min“. Stellen Sie die Minuten mit Drehen des Einstellrings ein. Wann die maximale Zeit in jedem Register erreicht wird, setzt die Einstellung von Anfang des Bereichs fort.

Funktion „Startverzögerung“

Diese Funktion erlaubt eine Zeit einzugeben, wann das Gericht bereit sein muss. Man kann die Kochzeit bis zu 24 Stunden in 15 Minuten-Schritt verzögern. Es ist zu beachten, dass Verzögerungszeit länger als eingestellte Kochzeit sein muss, sonst beginnt das Programm sofort nach Knopfdruck „Start/Keep Warm“ zu funktionieren.

1. Wählen Sie das erforderliche Programm aus, bei Bedarf stellen Sie Kochzeit ein. Stellen Sie für Programm „MULTICOOK“ Zubereitungstemperatur ein.
2. Drücken Sie den Knopf „Set“. Die Anzeigen „Time Delay“ und der Startverzögerungszeit werden auf dem Display blinken.

3. Wählen Sie die Uhrzeit mit Drehen des Einstellrings in eine oder andere Seite aus. Um Register umzuschalten, drücken Sie erneut den Knopf „Hour/Min“. Stellen Sie die Minuten mit Drehen des Einstellrings ein. Wann die maximale Zeit in jedem Register erreicht wird, wird die Einstellung von Anfang des Bereichs fortgesetzt.
4. Drücken Sie den Knopf „Start/Keep Warm“. Das Gerät geht in Startverzögerungsmodus ein. Und auf dem Display beleuchten dabei die Anzeige „Time Delay“ und die aktuelle Zeit. Um die gegebene Zeit zu sehen, wann das Gericht zubereitet sein muss, drücken Sie den Knopf „Hour/Min“.
5. Um alle aktuellen Einstellungen zu löschen, drücken Sie den Knopf „Cancel“. Danach muss man erneut das ganze Zubereitungsprogramm einstellen.



Es wird nicht empfohlen, die „Startverzögerungsfunktion“ zu verwenden, wenn das Rezept die leichtverderblichen Produkte (Eier, die frische Milch, Käse usw.) hat.



Die Startverzögerungsfunktion ist für die Programme „EXPRESS“, „SÄUTÉ“, „RAVIOLI“, „PASTA“, „DUMPLINGS“, „CRUST“ nicht verfügbar.

Funktion des Temperaturhaltens von fertigen Gerichten (Autoaufwärm)

Diese Funktion schaltet sofort automatisch ein nach Ablauf des Zubereitungsprogramms und kann die Temperatur des fertigen Gerichts in Bereich von 70 – 75°C während 12 Stunden warm bewahren. Auf dem Display erscheint die Aufwärmzeit des Vorgangs in diesem Modus. Bei Bedarf kann man die Funktion von Autoaufwärm ausschalten, für dieses drücken Sie den Knopf „Start/Keep Warm“ (die Anzeige „Keep Warm“ wird gelöscht).



Obwohl Autoaufwärm-Modus bis zu 12 Stunden geeignet ist, wird es nicht empfohlen, die Speise im aufgewärmten Zustand lange zu lassen, da sie sonst austrocknen und ihre Schmackhaftigkeit ändern kann.



Die Funktion von Autoaufwärm ist für Programme „EXPRESS“, „YOGURT“, „YEAST DOUGH“, „VACUUM“, „RAVIOLI“, „PASTA“, „DUMPLINGS“, „CRUST“ nicht verfügbar.

In Programm „BREAD“ beträgt Vorgangszeit von Autoaufwärm 3 Stunden, in Programmen „BAKE“ und „PIE“ beträgt sie 4 Stunden.

Vorläufige Ausschaltung des Programms Autoaufwärm

Wenn das Autoaufwärm nicht erwünscht ist, kann man diese Funktion vorläufig ausschalten. Drücken und halten Sie dafür erneut den Knopf „Start/Keep Warm“ nach dem Kochprogrammstart, bis die Anzeige „Keep Warm“ gelöscht wird. Auf solche Weise kann man wieder Programm Autoaufwärm aktivieren (die Anzeige „Keep Warm“ wird beleuchten).



Für Ihre Bequemlichkeit wird die Funktion Autoaufwärm bei Zubereitung der Gerichte bei Temperatur über 80°C laut Standardprogramm blockiert. Bei Bedarf kann man sie manuell mit Knopfdruck „Start/Keep Warm“ nach dem Kochprogrammstart einschalten (die Anzeige „Keep Warm“ wird beleuchten).

Aufwärmfunktion von Gerichten

Multikocher kann für Aufwärmern der kalten Gerichte benutzen:

1. Legen Sie die Speisen in die Schale, richten Sie sie in Multikochergerät ein. Vergewissern Sie sich, dass die Schale mit dem Heizelement dicht in Kontakt steht.
2. Decken Sie den Deckel bis zum Einrasten zu, schließen Sie das Gerät am Netz an.
3. Drücken Sie den Knopf „Reheat“. Die angemessene Anzeige beleuchtet auf dem Display, und Funktion Aufwärm wird eingeschaltet. Display wird laufendes Abzählen der Gerätvorgangszeit in diesem Modus zeigen.

Das Gericht wird bis zu 70° – 75°C aufgewärmt. Diese Temperatur kann bis zu 12 Stunden bewahrt werden.

4. Bei Bedarf kann man diese Funktion mit Knopfdruck „Cancel“ ausschalten.



Obwohl Autoaufwärm-Modus bis zu 12 Stunden geeignet ist, wird es nicht empfohlen, die Speise in aufgewärmten Zustand lange zu lassen, da das zu Änderung ihrer Schmackhaftigkeit führen kann.

Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme

1. Legen Sie die zubereiteten Zutaten in Schale von Multikocher. Beachten Sie, dass alle sie sich inbegriffen die Flüssigkeit unter maximaler Marierung auf Innenoberfläche der Schale befinden.
2. Stellen Sie die Schale in Gerätkörper rein. Vergewissern Sie sich, dass sie dicht mit unterem Heizelementen in Kontakt steht. Decken Sie den Multikocher bis zum Einrasten zu, Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
3. Wählen Sie das Zubereitungsprogramm mit Drehen des Einstellrings aus. Die anpassende Anzeige wird blinken, auf dem Display werden die Anzeigen „Timer“ und der Kochzeit laut Standardprogramm gezeigt.
4. Ändern Sie die Kochzeit bei Bedarf. Für Programm „MULTICOOK“ kann man auch Kochtemperatur einstellen.
5. Stellen Sie die Startverzögerung bei Bedarf ein.
6. Um Zubereitung anzufangen, drücken Sie den Knopf „Start/Keep Warm“. Die Knopfanzeige wird beleuchtet, Display wird Countdown der Programm vorgangszeit zeigen.

7. Das Signal betont Ende Programm, und seine Anzeige wird auf dem Display gelöscht. Von Abhängigkeit der Einstellungen geht das Gerät in Autoaufwärm-Modus (die Anzeige „Keep Warm“ erscheint, Display wird laufendes Abzählen der Vorgangszeit von Autoaufwärm-Modus zeigen) oder in Erwartungsmodus.



Um Kochvorgang auf jeder Stufe zu unterbrechen, das eingestellte Programm zu lösen oder Autoaufwärm-Modus auszuschalten, drücken Sie den Knopf „Cancel“.

Programm „MULTICOOK“

Dieses Programm ist für Zubereitung der praktisch jeden Gerichte nach von Benutzer gegebenen Temperatur-und Kochzeitparametern vorbestimmt. Es ist die manuelle Kochzeiteinstellung von 2 Minuten bis zu 12 Stunden in 1 Minute-Schritt möglich. Der Bereich der Temperatureinstellung beträgt in diesem Programm von 35°C bis 170°C in 5°C-Schritten. Die Zubereitungstemperatur beträgt 100°C in Programm „MULTICOOK“ laut Standardprogramm.

Um selbstständig die Zubereitungstemperatur einzustellen, drücken Sie den Knopf „Set“ für Übergang zum erforderlichen Modus (erneut, wenn die Kochzeit geändert wurde, oder zweimal, wenn Kochzeit laut Standardprogramm verwen det wird). Die Anzeige der Temperatur wird auf dem Display blinken. Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit Drehen des Einstellrings in eine oder andere Seite aus. Wann die maximale Temperatur erreicht wird, wird die Einstellung von Anfang des Bereichs fortgesetzt. Befolgen Sie dann den Punkten 5-7 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“.

Programm „EXPRESS“

Dieses Programm ist für schnelle Zubereitung von Reis und körnige Breies aus Grütze, für Kochen der verschiedenen Produkte vorbestimmt.

In diesem Programm sind die Regelung der Kochzeit sowie die Funktionen „Autoaufwärm“ und „Startverzögerung“ nicht verfügbar.

Bei Auswahl des Programms „EXPRESS“ erscheint das Symbol „--“, und während Zubereitungsvorgang erscheint die dynamische Anzeige.

Programm „RICE/GRAIN“

Dieses Programm ist für Kochen des Reises, der Breies mit Wasser vorbestimmt. Es ist manuelle Kochzeiteinstellung in Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden in 1 Minute-Schritt möglich.

Programm „STEAM“

Dieses Programm ist für Dämpfen der Gemüse, Fisch, Fleisch, der gekochten Fleischtaschen, der diätischen und vegetarischen Gerichte vorbestimmt. Es ist manuelle Kochzeiteinstellung in Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minute-Schritt möglich.

Countdown beginnt nach Erreichung der erforderlichen Temperatur und Dampfdichte in der Schale.

Verwenden Sie den speziellen Dampfeinsatz, der in Schale reinsetzen wird, für Lebensmittel, um zu dämpfen. Geben Sie zuerst unbedingt 600–1000 ml Wasser in die Schale zu.

Programm „COOK“

Es wird für Kochen der Gemüse, Fleisches, Fisches empfohlen. Es ist manuelle Kochzeiteinstellung in Bereich von 10 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minute-Schritt möglich.

Programm „SOUPE“

Es wird für Zubereitung der verschiedenen ersten Gänge, Kompotte und Marinaden empfohlen. Es ist manuelle Kochzeiteinstellung in Bereich von 10 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minute-Schritt möglich.

Programm „SÄUTÉ“

Es wird für Braten des Fleisches, der Gemüse, Geflügel und der anderen Lebensmittel empfohlen. Es ist manuelle Kochzeiteinstellung in Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 1 Minute-Schritt möglich.

Die Funktion der Startverzögerung ist in diesem Programm nicht verfügbar.

i Es wird empfohlen, die Produkte ohne Deckel zu braten, das ermöglicht, die knospige Kruste zu erzielen. Um wieder das Programm „SÄUTÉ“ zu verwenden, lassen Sie das ganze Gerät abkühlen.

Programm „BAKE“

Es wird für Backen des Fleisches, Gerichte aus Hefeteig, ungesäuerten Teig darunter Blätterteig empfohlen. Es ist manuelle Kochzeiteinstellung in Bereich von 10 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minute-Schritt möglich.

Die Vorgangszeit der Autoaufwärm beträgt in diesem Programm 4 Stunden.

Um das zubereitete Gericht herauszunehmen, benutzen Sie die Küchenhandschuhe oder Töpfkappen.

i Nach dem Backen können die fettigen Flecken gelassen werden, das ist normal. Reinigen die Schale laut Abschnitt „Pflege“.

Obwohl Autoaufwärm-Modus bis zu 12 Stunden vorbestimmt, ist es nicht empfohlen, das zubereitete Backen lange in aufgewärmten Zustand zu lassen.

Programm „STEW“

Dieses Programm ist für Schmoren des Fleisches, der Geflügel, Meeresfrüchte, Zubereitung der Sülze und Aspik vorbestimmt.

Die Zubereitungszeit beträgt 1 Stunde laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 5 Minute-Schritt möglich.

Programm „SAUCE“

In diesem Programm kann man fast jede Sosse zubereiten. Bei Bedarf kann man

ohne Deckel garen. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 5 Stunden in 1 Minute-Schritt möglich.

Programm „JOGHURT“

Mit diesem Programm können Sie Joghurt zu Hause zubereiten. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

In Programm „YOGURT“ ist Autoaufwärm-Funktion nicht verfügbar.

 Um Joghurt zuzubereiten, können Sie das spezielle Set des Döschens REDMOND RAM-G1 für Joghurt verwenden (man muss es apart kaufen).

Programm „DESSERT“

Es wird für die Zubereitung von verschiedenen Desserts empfohlen. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

Programm „OMELETTE“

Es wird für Zubereitung sowohl der fluffigen als auch platten Omelette empfohlen. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 10 Stunden in 10 Minuten-Schritt möglich.

Programm „YEAST DOUGH“

Es wird für Zubereitung der Gärung (Hebung) des Hefeteigs vor dem Backen empfohlen. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

In diesem Programm ist Autoaufwärm-Funktion nicht verfügbar.

 Bei Gärung wird der Teig fast verdoppelt, deshalb sollte die Menge des ursprünglichen Einlegens die Hälfte der Schale nicht überschreiten.

 Bei Gärung muss man konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Multikocher bewahren.

Um das beste Ergebnis zu erzielen, öffnen Sie den Gerätedeckel bis zu Ende des Programms nicht.

Bei Teiggärung ist Verwendung der Startverzögerungsfunktion unerwünscht.

Programm „PORRIDGE“

Das Programm ist für die Zubereitung des Milchbreis, der Konfitüre, Marmelade, Fruchtpüree und der verschiedenen Desserts empfohlen. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden in 1 Minute-Schritt möglich.

Programm ist für die Zubereitung des Breis aus der pasteurisierten Milch mit der niedrigen Fettigkeit vorbestimmt.

Um das mögliche Übergeßen von Milch zu vermeiden und erforderliches Ergebnis zu erzielen, ist es empfohlen, vor dem Kochen die nächsten Handhabungen zu machen:

- Alle Vollkornrieges (Reis, Buchweizen, Hirse usw.) sorgfältig zu waschen, bis Wasser durchsichtig wird;
- Vor der Zubereitung die Schale von Multikocher mit Butter zu fetten;
- Strikt die Proportionen zu befolgen, die Zutaten laut Rezepten des Kochbuches zu vergleichen (die Anzahl der Zutaten strikt proportional zu reduzieren und zu zufügen);
- Die Völlmilch mit Trinkwasser im Verhältnis von 1:1 zu lösen.

 Die Eigenschaften von Milch und Gries können sich in Abhängigkeit von Hersteller und Ortherkunft unterscheiden, was die Zubereitungsergebnisse beeinflusst.

Um die Milchreis zuzubereiten, verwenden Sie das universale Programm „MULTICOOK“ (die optimale Zubereitungstemperatur beträgt 95°C).

Programm „VACUUM“

Dank dem besonderen Temperatur-Modus ist dieses Programm ideal für Kochen des Fleisches, Fisches, der Gemüse und der anderen Produkte in Vakuumverpackung. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

Die Autoaufwärm-Funktion ist in diesem Programm nicht verfügbar.

Programm „PIE“

Das Programm ist für die Zubereitung der offenen oder bedeckten Kuchen mit den verschiedenen Füllungen empfohlen. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 4 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich. Vorgangzeit von Autoaufwärm beträgt in diesem Programm 4 Stunden.

Programm „RAVIOLI“

Das Programm ist für die Zubereitung der Ravioli aus dem verschiedenen Teig empfohlen. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 1 Stunde in 1 Minute-Schritt möglich.

Das Programm ist vorbestimmt, Wasser zum Sieden zu bringen, die Zutaten beizulegen und sie weiter zuzubereiten. Das Gerät gibt ein Signatton, wann das Wasser siedet, wann man die Zutaten beifügen muss. Der Countdown der Kochzeit beginnt nach dem erneuten Knopfdruck „Start/Keep Warm“.

Die Funktionen „Verzögerungsstart“ und „Autoaufwärm“ sind in diesem Programm nicht verfügbar.

 Um die Schaumbildung beim Kochen von Produkten zu reduzieren, ist es besser, nach Wassersieden und Beilegen der Zutaten ohne Deckel zu kochen.

Programm „PASTA“

Das Programm ist für Kochen der Teigwaren empfohlen. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 2 Minuten bis zu 1 Stunde in 1 Minute-Schritt möglich.

Das Programm ist vorbestimmt, Wasser zum Sieden zu bringen, die Zutaten beizulegen und sie weiter zuzubereiten. Das Gerät gibt ein Signatton, wann das Wasser siedet, wann man die Zutaten beifügen muss. Der Countdown der Kochzeit beginnt nach dem erneuten Knopfdruck „Start/Keep Warm“.

Die Funktionen „Verzögerungsstart“ und „Autoaufwärm“ sind in diesem Programm nicht verfügbar.

Programm „DUMPLINGS“

Das Programm ist für die Zubereitung der Fleischtaschen aus dem verschiedenen Teig empfohlen. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

Das Programm ist vorbestimmt, Wasser zum Sieden zu bringen, die Zutaten beizulegen und sie weiter zuzubereiten. Das Gerät gibt ein Signatton, wann das Wasser siedet, wann man die Zutaten beifügen muss. Der Countdown der Kochzeit beginnt nach dem erneuten Knopfdruck „Start/Keep Warm“.

Die Funktionen „Verzögerungsstart“ und „Autoaufwärm“ sind in diesem Programm nicht verfügbar.

 Um die Schaumbildung bei Zubereitung von Produkten zu reduzieren, ist es besser, nach Wassersieden und Beilegen der Zutaten ohne Deckel zu kochen.

Programm „PIZZA“

Das Programm ist für Zubereitung der Pizza empfohlen. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 1 Stunde in 5 Minuten-Schritt möglich.

Die Funktion „Verzögerungsstart“ ist in diesem Programm nicht verfügbar.

Programm „BREAD“

Dieses Programm ist für Backen der verschiedenen Brotsorten aus Weizenmehl und mit dem Zusatz von Roggenmehl empfohlen. Das Programm bietet einen vollen Kochzyklus von Teigärung bis zum Backen. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 6 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich. Die Zubereitungszeit beträgt 3 Stunden laut Standardprogramm.

 ACHTUNG! Die Schale und Gericht erhitzen während Backen! Benutzen Sie die Küchenhandschuhe, um das gebackte Brot aus Gerät herauszunehmen.

 Bei Verwendung des Mehls wird empfohlen, vorher ihn für seine Anreicherung mit Sauerstoff zu sieben und Verunreinigungen zu entfernen.

 Öffnen Sie den Deckel des Multikochers bis zu Ende Backenvorgang nicht! Davon hängt die Qualität des Backens ab.

 Beachten Sie bei Zutatenbeifügen, dass die Schale maximal zur Hälfte gefüllt wird. Es ist zu berücksichtigen, dass die Teiggärung während der ersten Stunde des Programmstarts läuft und dass erst danach gebackt wird.

 Um die Kochzeit zu reduzieren und Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir, Kochfertigmischungen für Backen des Brots zu verwenden.

Programm „PILAF“

Das Programm ist für Zubereitung der verschiedenen Arten von Pilau (Paella) vorbestimmt. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

Programm „CRUST“

In Multikocher REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E können Sie frittieren, indem Sie das spezielle Korb benutzen (man muss ihn apart kaufen). Im Programm „CRUST“ ist es die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 40 Minuten in 5 Minuten-Schritt möglich.

Countdown der Zubereitungszeit beginnt nach Erreichen der eingestellten Bettriebstemperatur in der Schale.

Die Funktionen „Verzögerungsstart“ und „Autoaufwärm“ sind in diesem Programm nicht verfügbar.

Um zu frittieren:

1. Geben Sie zuerst in die Schale die erforderliche Menge an Öl zum Frittieren laut Rezept. Vergessen Sie nicht, die Funktion „Autoaufwärm“ nach dem Programmstart auszuschalten (die Anzeige „Keep Warm“ muss gelöscht werden).

2. Befestigen Sie den Griff am Korb zum Frittieren, indem Sie die seine Unterseite in einem speziellen Sitz des Korbs festsetzen. Verteilen Sie gleichmäßig die Produkte in den Korb.

3. Befolgen Sie die Rezepthinweise, legen Sie nach der erforderlichen Zeit den Korb mit Zutaten in die Schale. Decken Sie nicht zu.

4. Nehmen Sie vorsichtig den Korb mit Zutaten am Griff nach Ende Kochprogramm und hängen Sie ihn an den Hacken am Schüsselrand. Lassen Sie das Öl abtropfen.

 ACHTUNG! Das Öl ist sehr heiß! Um den Frittierkorb herauszunehmen, benutzen Sie die Küchenhandschuhe.

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

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

Programm "SLOW COOK"

Dieses Programm ist für langsames Kochen (Ziehen lassen) der Gerichte aus Fleisch, Geflügel, Gemüse empfohlen. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 10 Minuten-Schritten möglich.

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Fonduezubereitung
- Käsezubereitung
- Hawa-Zubereitung
- Pasteurisation der flüssigen Nahrungsmittel
- Sterilisation des Koch- und Essgeschirrs, sowie Gegenstände des persönlichen Bedarfs

IV. REINIGUNG UND PFLEGE**Reinigung**

Wir empfehlen, die sauberen Schale und Innendeckel mit 9-prozentigem Essigwasser abzuwaschen und danach die Zitronenhälften während 15 Minuten vor dem ersten Benutzen des Gerätes sowie für Geruchstilgung in Multikocher nach der Zubereitung in Programm „STEAM“ zu kochen.

Es ist Schüssel mit zubereiterter Speise oder mit gefülltem Wasser länger als für 24 Stunden im zugedeckten Multikocher nicht zu lassen. Sie können Schüssel mit zubereiterter Speise im Kühlenschrank aufbewahren und bei Bedarf die Speise mit Hilfe Aufwärm-Funktion in Multikocher aufwärmen.

Bevor Sie das Gerät reinigen werden, vergewissern Sie sich, dass es komplett abgekühlt und spannungsfrei ist. Für Reinigung benutzen Sie ein weiches Tuch und ein Feinwaschmittel.

STOPP *ES IST VERBOTEN, das Gerät in Wasser einzutauchen oder unter dem Wasserstrahl zu stellen!*

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

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Gummi- und Silikonanteile des Multikochers reinigen: ihre Beschädigung oder Deformation kann zum fehlerhaften Betrieb des Geräts führen.

Den Körper von Gerät kann man nach Schmutzigkeit reinigen. Man muss die Schale, Innentaluminiumdeckel und das abnehmbare Dampfventil immer nach jeder Verwendung reinigen. Entfernen Sie das Kondenswasser bei Zubereitung der Gerichte nach jeder Verwendung. Reinigen Sie Innenoberfläche der Arbeitskammer bei Bedarf. Reinigen Sie den Gerätkörper mit einem weichen feuchten Küchentuch oder mit feinem Schwamm. Man kann das Feinreinigungsmittel verwenden. Um eventuelle Wassersreste und Flecken auf dem Gerätkörper zu vermeiden, empfehlen wir immer seine Oberfläche trocken abzuwaschen.

Sie können die Schale manuell reinigen, das feine Schwamm und Feinwaschmittel zu verwenden, sowie in Spülwaschmaschine nach Herstellerempfehlungen waschen. Wenn sie stark verschmutzt ist, gießen Sie in die Schale das warme Wasser und lassen Sie sie für eine Zeit einweichen, reinigen Sie sie erst dann. Um effektiver die mit kaltem Wasser erfüllte Schale (nicht höher maximal erlaubter Stufe) einzuwischen, kann man sie in Multikocher reinsetzen, zudecken und Aufwärm-Funktion für 30-40 Minuten einschalten. Wischen Sie unbedingt ihre äußerliche Oberfläche trocken ab, bevor Sie sie in Körper des Multikochers reinstellen.



Es ist Voll- oder Teilverfärbung der Innenantihafbeschichtung nach regelmäßiger Benutzung der Schale möglich. Das ist kein Defekt der Schale.

Reinigung des Innentaluminiumdeckels:

1. Öffnen Sie den Multikocherdeckel.
 2. Lassen Sie von innerer Seite des Deckels vorsichtig Innendeckel von Hauptdeckel los und ziehen Sie ihn aus dem Stift der Hauptabdeckung raus.
 3. Wischen Sie die Oberflächen der beiden Deckel mit feuchtem Küchentuch oder feinem Schwamm ab. Waschen Sie bei Bedarf den abnehmbaren Deckel mit dem Waschmittel unter Wasserstrahl. Es ist die Spülwaschmaschine nicht zu verwenden.
 4. Wischen Sie beide Deckel trocken ab.
 5. Setzen Sie den Aluminiumdeckel zurück.
- Dampfventil befindet sich in einem speziellen Sitz und besteht aus äußerem und innerem Mantel.
1. Ziehen Sie vorsichtig die Spitze des äusseren Mantels in Deckelvertiefung nach oben und auf sich raus.
 2. Drehen Sie den inneren Mantel gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und nehmen Sie ihn ab.
 3. Nehmen Sie bei Bedarf vorsichtig Ventilgummis ab. Spülen Sie alle Ventiltüte.
 4. Setzen Sie das Ventil in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen: setzen Sie die Gummis wieder rein, setzen Sie die Klemmen des Hauptteiles des Ventils und die passenden Finkerbungen des inneren Mantels zusammen und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn.
 5. Setzen Sie das Dampfventil dicht im Sitz der Gerätdeckel rein.

Das bei Zubereitung bildete Kondenswasser sammelt sich im speziellen Hohlräum von Gerätkörper um die Schale herum, es giesst in speziellen Behälter, der sich an hinterer Seite des Geräts befindet. Um Kondenswasser zu entsorgen:

1. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Schale raus. Heben Sie bei Bedarf ein bisschen das Vorderteil von Multikocher, dass Kondenswasser ganz ablaufen konnte.
2. Nehmen Sie den Behälter ab, indem Sie ihn an seine Spitze vorsichtig auf sich ziehen.
3. Tropfen Sie Kondenswasser ab, waschen Sie den Behälter und setzen Sie ihn zurück.
4. Trocknen Sie die Schale herum gelassene Kondenswasser mit einem Küchentuch ab.

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

STOPP *Bevor die Arbeitskammer des Multikochers zu reinigen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät spannungsfrei und komplett abgekühlt ist!*

Man kann die Seitenwände der Arbeitskammer, die Oberfläche der Heizscheibe und den Mantel von Hauptthermosensor, der sich im Zentrum der Heizscheibe befindet, mit einem feuchten (aber nicht einem nassen!) Tuch oder Schwamm reinigen. Wenn Sie Waschmittel verwenden, ist es notwendig, sorgfältig seine Reste abzuwaschen, um ungewünschte Geruchsscheinung bei nächster Zubereitung zu vermeiden.

Bei Eindringen der Fremdkörper in Vertiefung um Hauptthermosensor herum muss man sie sorgfältig mit der Pinzette entfernen, ohne Thermosensormantel zu drücken. Wenn die Oberfläche der Heizscheibe verschmutzt ist, ist es erlaubt, den feuchten Schwamm der mittleren Härte oder synthetische Bürste zu verwenden.



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

Gerätlagerung

Wenn Sie für lange Zeit das Gerät nicht benutzen, machen Sie es unbedingt Strom los. Das Gerät inbegriﬀen Heizscheibe, Schale, Innendeckel und Dampfventil, den Behälter für Kondenswasser müssen sauber und trocken sein.

Um das Gerät kompakt zu lagern, können Zubehörumfang und Ersatzteile in die Schüssel gelegt werden und dann sie in Multikocher eingesetzt wird.

V. KOCHTIPPS**Fehler bei Zubereitung und Abhilfe**

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

DAS GERÄT IST NICHT GANZ GEGÄRT

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe
Sie haben vergessen, den Gerätdeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Decken Sie bis zum Einrasten zu. Vergewissern Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Gerätdecks verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist
Der Topf liegt nicht vollständig am Heizelement an, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Der Topf muss gerade ins Gerätgehäuse eingesetzt werden und am Boden an die Heizscheibe voll anlegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heizscheibe
Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf die von Ihnen gewählte Weise, oder Sie haben ein falsches Kochprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktbeigabe wurden nicht eingehalten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher	Verwenden Sie vorzugsweise die bewährten (für dieses Modell angepassten) Rezepte. Verwenden Sie nur solche Rezepte, den Sie wirklich anvertrauen können. Die Auswahl von Zutaten, die Scheideart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte reicht nicht aus	Gießen Sie in den Topf unbedingt so viel Wasser ein, das im Rezept empfohlen ist. Wenn Sie zweifeln, prüfen Sie dann den Wasserpegel während der Zubereitung

Beim Braten		Sie haben in den Topf zu viel Pflanzenöl eingegossen	Beim Braten ist gut, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts	Die Zutaten vor dem Kochen wurden nicht oder falsch bearbeitet (schlecht gewaschen usw.). Die Proportionen der Zutaten waren nicht eingehalten oder falsch die Nahrungsmittelart ausgewählt	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepassten) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art der Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen. Waschen Sie immer gründlich die Vollkornriesse, das Fleisch, den Fisch und die Meeresfrüchte, bis das Wasser klar ist	Die BACKWAREN SIND NASS
Überschuss an Flüssigkeit im Topf		Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt	Einige Lebensmittel erfordern eine spezielle Vorbehandlung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts	Der Topf wurde nach der vorigen Zubereitung schlecht gereinigt. Die Antihafbeschichtung des Tops wurde beschädigt	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Topf gut gereinigt ist und die Antihafbeschichtung keine Beschädigungen aufweist	DAS GERICHT BRENNT AN
Beim Backen (der Teig ist nicht ausgebacken)	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel angehaftet und hat das Dampfauslassventil überdeckt	Geben Sie eine geringere Menge Teig in den Multikocher ein	Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge	Sie haben eine zu lange Kochzeit eingestellt	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept Verkürzen Sie die Kochzeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist	SIE HABEN EINER REIHE VON MODELLEN VON REDMOND-MULTIKOCHERN SPROCHT IN DEN PROGRAMMEN "STEW" UND "SOUP" BEI UNzureichender Flüssigkeit der Überhitzungsschutz des Gerätes an, dabei wird das Zubereitungsprogramm gestoppt und der Multikocher wechselt in die Betriebsart automatische Vorwärmung.
	Sie haben zu viel Teig in den Topf gegeben	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig	Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugeben oder die zubereiteten Lebensmittel nicht gerührt oder sie spät gewendet	Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf	Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten)	DAS GEBAEK IST NICHT GENUG GEGANGEN
LDAS LEBENSMITTEL IST ZERKOHRT		Sie haben einen Fehler gemacht bei der Wahl der Nahrungsmittelart oder der Einstellung (Berechnung) der Garzeit. Zu kleinen Größen der Zutaten	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepassten) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheideart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen	Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter bestrichen	Geben Sie mehr Flüssigkeit in den Topf hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers ohne Bedarf nicht	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept. Die Auswahl der Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Nach dem Garen ist das fertige Gericht zu lange mit eingeschalteter Autoaufwärmfunktion geblieben		Der lange Betrieb der Autoaufwärmfunktion ist unerwünscht. Wenn die vorläufige Abschaltung dieser Funktion in Ihrem Multikochers Modell vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein	Die empfohlene Zubereitszeit von unterschiedlichen Lebensmitteln bei dem Dampfgaren		
BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS		Beim Kochen von Milchreis kochte die Milch aus	Milchqualität und ihre Eigenschaften können von dem Ort und ihrer Produktionsbedingungen abhängen. Wir empfehlen, nur ultrapasteurisierte Milch mit einem Fettgehalt von bis zu 2,5% zu verwenden. Bei Bedarf kann man die Milch ein wenig mit Trinkwasser verdünnen	Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt	Beim normalen Braten röhren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5-7 Minuten	
				Sie haben eine zu lange Garzeit eingestellt	Verkürzen Sie die Garzeit oder folgen Sie den Rezeptanweisungen, die an dieses Gerätmodell angepasst sind	
DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN						

gekochte Fleischtaschen/chin-kall	4 St.	500	15 Min
Kartoffel (Würfel von 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 Min
Mohren (Würfel von 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40 Min
Rübe (Würfel von 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 St 10 Min
Gemüse (tiefgefroren)	500	500	10 Min
Ei	3 St.	500	10 Min

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

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

Nº	Betriebstemperatur	Verwendungsempfehlungen
1	35°C	Teiggärung, Zubereitung des Essigs
2	40°C	Zubereitung von Joghurt
3	45°C	Gärstoff
4	50°C	Gärung
5	55°C	Zubereitung von Cremefüllung
6	60°C	Zubereitung des grünen Tees, Babynahrung
7	65°C	Kochen von Fleisch in Vakuumverpackung
8	70°C	Zubereitung von Punsch
9	75°C	Pasteurisation, Kochen des weißen Tees
10	80°C	Zubereitung von Glühwein
11	85°C	Zubereitung von Quark oder Lebensmittel, die lange Kochzeit erfordern
12	90°C	Zubereitung von rotem Tee
13	95°C	Zubereitung der Milchbreies
14	100°C	Zubereitung der Baiser und Konfitüre
15	105°C	Zubereitung der Sülze
16	110°C	Sterilisierung
17	115°C	Zubereitung des Zuckersirups

Nº	Betriebstempe-ratur	Verwendungsempfehlungen	
18	120°C	Zubereitung der Schweinehache	
19	125°C	Zubereitung des Schmorfleisches	
20	130°C	Zubereitung des Auflaufs	
21	135°C	Braten der Fertiggerichte bis zur knusprigen Kruste	
22	140°C	Räuchern	
23	140°C	Backen der Gemüse und Fisch in Folie	
24	150°C	Backen des Fleischs in Folie	
25	155°C	Braten der Waren aus Hefeteig	
26	160°C	Braten des Geflügels	
27	165°C	Braten der Steaks	
28	170°C	Die Zubereitung der Pommes Frites, Chicken	

i Schlagen Sie das beigelegte Kochbuch nach

Sammeltabelle der Kochprogramme (Betriebseinstellungen)

Programmname	Empfehlungen zum Kochen	Kochzeit laut Standardprogramm	Bereich der Kochzeit/Einstellungsschritt	Erreichen der Betriebsparameter	Startverzögerung, St.	Autoaufwärmt, St.
MULTI-COOK	Vorbereitung der verschiedenen Gerichte mit Möglichkeit der Einstellung der Kochtemperatur und Kochzeit	30 Min	2 Min – 12 St / 1 Min	-	24	12
EXPRESS	Schnelle Zubereitung von Reis und körnige Breies aus Gries	-	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Reiskochen und Zubereitung der Breies aus Vollkorngrütze mit Wasser	25 Min	5 Min – 4 St / 1Min	-	24	12
STEAM	Dampfgaren der Gemüse, Fisch, Fleisch, diätischen und vegetarischen Gerichte	30 Min	5 Min – 2 St. / 5 Min	+	24	12
COOK	Kochen von Gemüsen, Fleisch, Fisch und anderen Gerichten	45 Min	10 Min – 8 St. / 5 Min	-	24	12

Programmname	Empfehlungen zum Kochen	Kochzeit laut Standardprogramm	Bereich der Kochzeit/Einstellungsschritt	Erreichen der Betriebsparameter	Startverzögerung, St.	Autoaufwärmt, St.
SOUP	Zubereitung der verschiedenen ersten Gänge	1 St	10Min - 8St / 5Min	-	24	12
SAUTÉ	Braten von Gemüsen, Fleisch, Geflügel	18 Min	5 Min – 2 St / 1 Min	-	-	12
BAKE	Backen des Fleisches, Gerichte aus dem Hefeteig, ungesäuerten Teig, Blätterteig	50 Min	10 Min – 8 St / 5 Min	-	24	4
STEW	Schmoren von Gemüsen, Fleisch, Fisch und anderen Gerichten	1 St	10 Min - 12 St / 5 Min	-	24	12
SAUCE	Zubereitung der verschiedenen Soßen	20 Min	5 Min – 5 St / 1 Min	-	24	12
YOGURT	Zubereitung des hausgemachten Joghurts	8 St	10 Min - 12 St / 5 Min	-	24	-
DES-SERT	Zubereitung laut den der verschiedenen Rezepten	30 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	-	24	12
OM-LETTE	Zubereitung der Omeletten und Auflauf	20 Min	5 Min – 10 St / 10 Min	-	24	12
YEAST DOUGH	Gärung des Hefeteigs	1 St	10 Min – 2 St / 5 Min	-	24	-
POR-RIDGE	Zubereitung der Breies mit Milch	30 Min	5 Min – 4 St / 1 Min	-	24	12
VACU-UM	Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüsen in Vakuumverpackung	2 St 30 Min	10 Min - 12 St / 5 Min	-	24	-
PIE	Backen von Kuchen, Keks, Biskuits, Tortenboden	30 Min	10 Min – 4 St / 5 Min	-	24	4
RAVIOLI	Kochen von Ravioli aus verschiedenen Teigarten	13 Min	10 Min – 1 St / 1 Min	+	-	-
PASTA	Kochen von Teigwaren	8 Min	2 Min – 1 St / 1 Min	+	-	-

Programmname	Empfehlungen zum Kochen	Kochzeit laut Standardprogramm	Bereich der Kochzeit/Einstellungsrichtlinie	Ereichen der Betriebsparameter	Startverzögerung, St.	Autoaufwärm., St.
DUMPLINGS	Kochen von Fleischtaschen aus verschiedenen Teigarten	30 Min	5 Min - 2 St / 5 Min	+	-	-
PIZZA	Zubereitung von PIZZA	30 Min	10 Min - 1 St / 5 Min	-	24	12
BREAD	Backen von Brot	3 St	10 Min - 6 St / 5 Min	-	24	3
PILAF	Zubereitung der verschiedenen Pilau-Arten	1 St	10 Min - 2 St / 5 Min	-	24	12
CRUST	Frittieren	18 Min	5 Min - 40 Min / 5 Min	+	-	-
SLOW COOK	Ziehen lassen der Gerichte aus Fleisch, Geflügel, Gemüse	3 St	10 Min - 12 St / 10 Min	-	24	12

VI. ZUSATZACCESSOIRES

Sie können Zusatzaccessoires zu den Multikocher RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.multicooker.com oder in Geschäften von autorisierten Händlern erhalten.

VII. AUF EINEM SERVICE-HÄNDLER-BESUCH

Fehlermeldung auf dem Display	Fehlerursachen	Abhilfe
E1-E4	Systemfehler (der mögliche Ausfall der Elektronikplatine oder thermischen Sensoren für Heizelemente) oder Deckel ist nicht dicht	Decken Sie dicht zu. Wenn das Problem bleibt, wenden Sie sich an autorisiertes Service-Center

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Es ist stromlos	Prüfen Sie Stromspannung in Netz

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

VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

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

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

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



Umweltfreundliche Entsorgung

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

Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Die Abgabe bei den kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie weiterhin dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können. Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.

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



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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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



en gebogen is en niet in aanraking komt met scherpe voorwerpen, hoeken en randen van meubels.

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



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

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

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, gebrek aan ervaring of kennis als zij dat onder toezicht doen of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij dit apparaat op een veilige manier moeten gebruiken en als zij daarmee gemoeide risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhoudswerkzaamheden aan uitvoeren. Houd uw apparaat en het elektrische snoer daarvan buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar oud.
- Het toestel is niet bedoeld om door een externe timer of een andere afstandsbediening systeem bediend te worden.
- Verpakkingsmateriaal (folie, schuimplastic etc.) kunnen gevarens voor de gezondheid van het kind zijn. Hartbeklemming gevaar! Houd de verpakking buiten bereik van de kinderen.

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

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

Technische gegevens

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Vermogen	500 W	860 W	900 W
Spanning	220-240 V, 50/60 Hz		
Inhoud kookreservoir	3 lt.	5 lt.	6 lt.
Inwendige bedekking kookreservoir	Keramische anti-aanbak laag Anato® (Korea)		
Type display	LED-scherm, digitaal		
Type bediening	Elektronisch		
Stoomventiel	Afnembaar		
Afnembaar binnendeksel	Beschikbaar		
Hoofdschakelaar op de behuizing	Beschikbaar		
Autonom, energetisch onafhankelijk geheugen	Beschikbaar		
Uitschakeling geluidsignalen	Beschikbaar		

Functies

Automatisch warmhouden ja, tot 12 uur
 Voortijdige uitschakeling van "Automatisch warmhouden" ja
 Uitgestelde start ja, tot 24 uur
 Opwarming gare gerechten ja, tot 12 uur

Kookprogramma's

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1. MULTICOOK | 8. BAKE (GEBAK) |
| 2. EXPRESS (EXPRES) | 9. STEW (STOVEN) |
| 3. RICE/GRAIN (RJIST/GRANEN) | 10. SAUCE (SAUS) |
| 4. STEAM (STOMEN) | 11. YOGURT (YOGHURT) |
| 5. COOK (KOKEN) | 12. DESSERT (DESSERTS) |
| 6. SOUP (SOEP) | 13. OMELETTE (OMELET) |
| 7. SAUTÉ (BRADEN) | 14. YEAST DOUGH (GISTDEEG) |

15. PORRIDGE (MELKPAP)	21. PIZZA (PIZZA)
16. VACUUM (VACUÜM)	22. BREAD (BROOD)
17. PIE (PASTEI)	23. PILAF (PILAV)
18. RAVIOLI (RAVIOLI)	24. CRUST (FRITUUR)
19. PASTA (SPAGHETTI)	25. SLOW COOK (LANGZAAM KOKEN)
20. DUMPLINGS (PELMENI)	

Leveringsomvang

Multicooker met kookreservoir daarbinnen.....	1 st.
Stoommand.....	1 st.
Platte lepel.....	1 st.
Scheplepel.....	1 st.
Maatbeker.....	1 st.
Gebruikershandleiding.....	1 st.
Boek "100 recepten".....	1 st.
Service-boek.....	1 st.
Elektrisch snoer.....	1 st.

De producent behoudt zich het recht voor om op elk gewenst moment zijn producten (mede begrepen de bouw, vorm, design/styling, onderdelen en technische specificaties ervan) naar eigen goeddunken te wijzigen, en dit zonder voorafgaande kennisgeving.

Beschrijving van multicookers RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

1. Deksel met handgreep
2. Afneembaar stoommantel
3. Uitneembaar binnendeksel
4. Kookreservoir

Model / type	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Type kookreservoir	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Behuizing
6. Condenswaterbakje
7. Bedieningspaneel met LED-display
8. Regelingsring
9. Hoofdschakelaar
10. Openingsknop deksel
11. Stoommande
12. Maatbeker
13. Scheplepel
14. Platte lepel
15. Elektrisch snoer

Bedieningspaneel A2

1. Digitaal display
2. Indicators voor kookprogramma's.
3. Toets "Hour/Min" ("Uren/Minuten"): modus actuele tijd inschakelen; uur/minutenwaarde keuzen voor modi "actuele tijd instellen", "kooktijd instellen", "Uitgestelde start" ("vertragingstijd instellen").
4. Toets "Reheat" ("Opwarming"): functie Opwarming (in standby-modus) inschakelen.
5. Toets "Start/Keep Warm" ("Start/Warm houden") met indicators "Start" en "Keep Warm": een geselecteerde kookprogramma opstarten; functie Automatisch warmhouden voortijdig uitschakelen.
6. Regelingsring: een kookprogramma selecteren; lopende tijd / kookduur / vertragingstijd (bij "Uitgestelde start") programmeren; temperatuur (bij "MULTICOOK") instellen. Door de ring rechtsom (met de klok mee) te draaien verhoogt u de waarde, door linksom (tegen de klok in) te draaien

wordt de waarde verlaagd. Met behulp van de regelingsring kunt u 16 om-schakelingen maken per één volledige 360° omwenteling.

7. Indicator "Keep Warm" brandt op desbetreffende toets terwijl de functie "Automatisch warmhouden" loopt.
8. Toets "Cancel" ("Ophaffen"): een lopend kookprogramma onderbreken; vorige instellingen annuleren; geluidssignalen (bij standby-modus) in-/uitschakelen.
9. Toets "Set" ("Instelling"): instellingsmodus inschakelen en gewenste parameters voor uw bereidingsprogramma invoeren; naar temperatuurinstellingsmodus overgaan (bij "MULTICOOK") / vertragingstijd (voor "Uitgestelde start") programmeren.
10. Indicator "Start" brandt terwijl een kookprogramma loopt, en tijdens de functie "Uitgestelde start"; knippert als de werktemperatuur wordt bereikt bij programma's "RAVIOLI", "PASTA" en "DUMPLINGS".

Digitaal display

- A. Indicator "Timer": gaat aan als u kookduur instelt, en blijft branden tijdens elk lopend kookprogramma.
- B. Indicator "Time Delay": gaat aan terwijl u vertragingstijd (functie "Uitgestelde start") instelt; en brandt wanneer de modus "Uitgestelde start" is actief.
- C. Indicator uitschakeling geluidssignalen.
- D. Indicator functie "Automatisch warmhouden".
- E. Indicator "Reheat": brandt zolang als de functie "Opwarming" is actief.
- F. Indicator temperatuurwaarde bij het programma "MULTICOOK".

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

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

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

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

II. GEBRUIK VAN DE MULTICOOKER**Ingebruikname**

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

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

Standby-modus

Als stand-by staat het ingeschakelde apparaat in standby-modus, daarbij toont het display de actuele tijd in 24-uur formaat. Indien er geen toets bij instellingen van een kookprogramma wordt gedrukt, dan schakelt het apparaat terug naar de standby-modus, alle vooraf gemaakte instellingen worden daarbij geannuleerd.

Klok instellen

Om actuele tijd in te stellen, handelt u als volgt:

1. Druk op "Hour/Min" in standby-modus en houd hem enige seconden ingedrukt. Op het display verschijnt dan de indicator , de indicator van het klokregister gaat knipperen.
2. Door de regelingsring rechtsom of linksom te draaien, stelt u een uurwaarde in. Vervolgens drukt u opnieuw op de toets "Hour/Min", om het klokregister om te schakelen, en stelt evenzo een gewenste minutenwaarde in. Nadat de hoogste waarde in elk register is bereikt, wordt de tijdwaarde teruggezet naar het begin van het instellingsbereik.
3. Nadat de lopende tijd is ingesteld, moet u op geen meer toetsen drukken. Daarbij u ingevroede tijd wordt binnen enige seconden bewaard.

Geluidssignalen in- / uitschakelen

De multicookers REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E zijn voorzien van uitschakelbare geluidssignalen, die uw apparaat normaliter aangeeft, als u op een knop drukt alsmede een kookprogramma uit is. Als u de geluidssignalen wilt in- of uitschakelen, drukt u op de toets "Cancel" in standby-modus en houd hem enige seconden ingedrukt.

Automaat geheugen

De multicookers REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E zijn met een energetisch onafhankelijk geheugen uitgerust, waardoor uw instellingen ingevuld van eventuele stormstoringen (tot 15 min. in een kookmodus) blijven bewaard. Het apparaat hervat zijn werking en het bereidingsproces gaat vanaf het onderbrekingsmoment. Wilt u niet het bereiden voortzetten, dan drukt u enkel op de toets "Cancel", en het apparaat schakelt over naar de standby-modus.

Kookduur instellen

In multicookers RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E kunt u de als standaard voor elk kookprogramma vooraf ingestelde kookduur wijzigen. Het instellingsbereik en afstand zijn afhankelijk van het programma in kwestie.

1. Op het display verschijnt dan de indicator "Timer", tegelijkertijd wordt de voor het gegeven programma als standaard voorafgestelde kookduur weergegeven.
2. Druk op de toets "Set". De indicator van het klokregister gaat knipperen.
3. Door de regelingsring rechtsom of linksom te draaien, stelt u een uurwaarde in. Vervolgens drukt u opnieuw op de toets "Hour/Min", om het klokregister om te schakelen, en stelt evenzo een gewenste minutenwaarde in. Nadat de hoogste waarde in elk register is bereikt, wordt de tijdwaarde teruggezet naar het begin van het instellingsbereik.

Uitgestelde start

Met deze functie kunt u een kooktijd programmeren, na afloop waarvan u uw gerecht gaar krijgt. Zodoende kunt u het bereiden met hoogstens 24 uur uitstellen, met instellingsafstand van 15 minuten. Houd er rekening mee, dat de vertragingstijd langer zal worden dan de kookduur die u gaat programmeren, anders start het door u gekozen kookprogramma straks nadat u op de knop "Start/Keep Warm" heeft gedrukt.

1. Kies voor een kookprogramma, zonodig stel een gewenste kookduur in. Bij "MULTICOOK" moet u ook een temperatuur aangeven.
2. Druk op de toets "Set". Op het display gaan dan knipperen de indicator "Time Delay" en de vertragingstijd-indicator.
3. Door de regelingsring rechtsom resp. linksom te draaien, stelt u een uurwaarde in. Vervolgens drukt u opnieuw op de toets "Hour/Min", om het klokregister om te schakelen, en stelt evenzo een gewenste minutenwaarde in. Nadat de hoogste waarde in elk register is bereikt, wordt de tijdwaarde teruggezet naar het begin van het instellingsbereik.

4. Druk op de toets "Start/Keep Warm". Het apparaat schakelt over naar de modus "Uitgestelde start", tegelijk geeft het display de indicator "Time Delay" en de actuele tijd weer. Als u de vooraf geprogrammeerde garenheidstijd wilt zien, drukt u op de toets "Hour/Min".
5. Om de geldende instellingen te annuleren, drukt u op de toets "Cancel". Daarna moet u het "gehele bereidingsprogramma opnieuw instellen.

i *Het is niet raadzaam om van de functie Uitgestelde start gebruik te maken, indien uw gerecht enige bedefelijke voedingsmiddelen bevat.*

i *De functie Uitgestelde start is niet toegankelijk bij programma's "EXPRESS", "SAUTÉ", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".*

Automatisch warmhouden

Dit systeem schakelt automatisch in straks na afloop van het voorafgaande kookprogramma en kan een gerecht binnen temperatuurbereik van 70-75°C gedurende 12 uur warmhouden. Wanneer de modus "Automatisch warmhouden" ziet, ziet u de klok (directe tijdafmeting van de ingestelde kooktijd voor deze modus) op het display. Indien nodig kunt u de modus "Automatisch warmhouden" uitschakelen, door op de toets "Start/Keep Warm" te activeren (de indicator "Keep Warm" gaat daarbij uit).

i *Let op! Ondanks uw Multicooker in staat is om een hoge temperatuur tot 12 uur lang te handhaven, is het niet raadzaam om een gerecht meer dan twee of drie uur lang warm te houden, omdat dit de kwaliteit en smaakeigenschappen van uw voedsel kan verslechtern.*

i *De functie "Automatisch warmhouden" is niet toegankelijk bij kookprogramma's "EXPRESS", "YOGURT", "YEAST DOUGH", "VACUUM", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".*

Bij het programma "BREAD" is de functie "Automatisch warmhouden" voor 3 uren geprogrammeerd, bij "BAKE" en "PIE" voor 4 uren.

Modus "Automatisch warmhouden" voortijdig uitschakelen

Het automatische inschakelen van deze functie na elk voorafgaand kookprogramma is niet altijd gewenst. Daarvoor drukt u na de start van uw kookprogramma nogmaals op de "Start/Keep Warm" en houd hem ingedrukt, totdat de indicator "Keep Warm" dooft.

Op dezelfde wijze kunt u ook de functie "Automatisch warmhouden" wederom activeren (de indicator "Keep Warm" gaat daarbij weer aan).

i *Voor uw gemak en veiligheid, wordt de modus Automatisch warmhouden als standaard geactiveerd, wanneer u het apparaat bij temperaturen onder +80°C gebruikt. Zonodig kunt u deze functie handmatig inschakelen, daarvoor moet u de knop "Start/Keep Warm" na de start van uw kookprogramma activeren (de indicator "Keep Warm" licht daarbij op).*

Functie Opwarming

Uw multicooker mag worden gebruikt voor het opwarmen van koude schotels. Daarvoor:

1. Doe uw voedingsmiddelen in het kookreservoir, plaatst het binnen de behuizing. Let erop dat het reservoir nauw in aanraking komt met het verwarmingselement.
2. Sluit het deksel totdat het vastklikt, schakel uw multicooker in.
3. Druk op de toets "Reheat". Desbetreffende indicator op het display gaat branden en de functie opwarming treedt in werking, daarbij ziet u de klok (directe tijdafmeting van de ingestelde kooktijd voor deze modus) op het display. Uw gerecht wordt tot 70-75°C opgewarmd. Deze temperatuur kan worden tot 12 uur lang gehandhaafd.

4. Indien nodig kunt u de functie Opwarming uitschakelen, door op de toets "Cancel" te drukken.

w *LET OP! Ondanks uw Multicooker in staat is om een hoge temperatuur tot 12 uur lang te handhaven, is het niet raadzaam om een gerecht meer dan twee of drie uur lang warm te houden, omdat dit de kwaliteit en smaakeigenschappen van uw voedsel kan verslechtern.*

Algemene handelwijze bij het gebruik van automatische kookprogramma's

1. Bereid (meet en weeg af) noodzakelijke ingrediënten voor. Plaats alle voedingsmiddelen gelijkmatig binnen het kookreservoir van uw multicooker volgens aanwijzingen van het gekozen programma. Let erop dat geen ingrediënten, waaronder de vleestoeft, het hoogste merkteken van maximum-niveau overschrijden (zie de schaal aan de binnenzijde van het kookreservoir).
2. Plaats het kookreservoir binnen de multicooker, vergewis u ervan dat het nauw in contact komt met het onderste verwarmingselement. Sluit het deksel totdat het vastklikt. Schakel uw apparaat in.
3. Door de regelingsring heen of weer te draaien, selecteert u een gewenst kookprogramma. Desbetreffende indicator gaat dan knipperen, het display geeft de indicator "Timer" en als de standaard voorinstelde kooktijd weer.
4. Indien nodig kunt u de kooktijd wijzigen. Bij het programma "MULTICOOK" mag u tevens de kooktemperatuur aanpassen.
5. Zonodig stelt u een vertragingstijd (functie "Uitgestelde start").
6. Om het gekozen kookprogramma op te starten, gebruikt u de toets "Start/Keep Warm". Daarbij licht desbetreffende toets-indicator op, het display toont het aftellen van de looptijd voor dit programma.
7. Na afloop van uw kookprogramma hoort u een geluidsignaal, desbetreffende indicator op het display dooft. Vervolgens, afhankelijk van het kookprogramma en/of van de geldende instellingen, schakelt het apparaat over naar de modus Automatisch warmhouden (indicator "Keep Warm" licht op, het display geeft de klok weer (directe tijdafmeting van de ingestelde kooktijd voor de modus Automatisch Warmhouden ontvalt voor de standby-modus).

i *Om het koken op welk dan ook moment te onderbreken, een lopend programma te annuleren of de functie Automatisch warmhouden uit te schakelen, maakt u gebruik van de toets "Cancel".*

Programma "MULTICOOK"

Dit universele kookprogramma maakt het mogelijk om vrijwel alle schotels volgens uw individuele recepten en voorkeuren klaar te maken. Hier mag u zelf willekeurige parameters naar uw goeddunken bepalen, waaronder de kooktijd die handmatig wordt ingesteld binnen een bereik van 2 minuten tot 12 uur, afstandsstand - 1 minuut. Het bereik van temperatuurstellingen voor dit programma bedraagt 55-170°C, afstand instellingen - 5°C. Als standaard bedraagt de kooktemperatuur bij "MULTICOOK" 100°C.

Om de kooktemperatuur zelfstandig in te stellen, drukt u op de toets "Set" en gaat zodoende naar de benodigde modus (nog een keer, indien de kooktijd gewijzigd was, of tweemaal indien u de standaard voorinstelde kook-tijds waarde aanwendt). De temperatuur-indicator op het display gaat dan knipperen. Door de regelingsring rechtsom resp. linksom te draaien, selecteert u een gewenste temperatuurwaarde. Nadat de hoogste waarde bereikt is, wordt de temperatuurwaarde naar het begin van het instellingsbereik teruggezet. Verder volgt u aanwijzingen 5-7 onder de rubriek "Algemene handelwijze bij het gebruik van automatische kookprogramma's".

Programma "EXPRESS"

Zeer handig als u rijst en andere kruimelige waterpappen snel en eenvoudig wilt klaarmaken.

Evenals aanbevolen voor het snelkoken van allerhande voedingsmiddelen. De opties "Automatisch warmhouden" en "Uitgestelde start" zijn niet toegankelijk voor dit programma.

Als het programma "EXPRESS" wordt geselecteerd, verschijnt er symbol "---" en, tijdens het koken, een dynamische indicator op het display.

Programma "RICE/GRAIN"

Bestemd voor het koken van rijst en waterpappen. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 4 uren, met instellingsafstand - 1 minuut.

Programma "STEAM"

Aanbevolen voor het stomen van groenten, vis, vlees, manjy, vegetarische schotels, baby- en dietevoeding. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 2 uren, afstand instellingen - 5 min. Het afstellen van de looptijd bij het programma "STEAM" begint zodra de vereiste druk en temperatuur binnen het kookreservoir is bereikt.

Bij het stomen dient men een speciale stoomband gebruiken, die samen met voedingsmiddelen binnen het kookreservoir dient te worden geplaatst. In ieder geval is het noodzakelijk om het kookreservoir van tevoren met ca.600-1000 ml water te vullen.

Programma "COOK"

Aanbevolen voor het koken van groenten, vlees, vis. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 8 uren, afstand instellingen - 5 min.

Programma "SOUPE"

Aanbevolen voor het bereiden van allerlei hoofd- en bijgerechten, soepen, kompoten en marinades. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 8 uren, met instellingsafstand - 5 min.

Programma "SAUTÉ"

Aanbevolen voor het braden van vlees, groenten, gevogelte en andere voedingsmiddelen. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 2 uren, afstand instellingen - 1 minuut.

De functie "Uitgestelde start" is bij dit programma niet beschikbaar.

i *Het is raadzaam om het voedsel met het open deksel te braden: zodanig krijgt u een heerlijke knapperige korst.*

Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het programma "SAUTÉ" nog een keer gaat gebruiken.

Programma "BAKE"

Dit kookprogramma is geschikt voor het bakken van vlees, producten van gist-en gisvrij deeg, waaronder bladerdeeg. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 8 uren, met instellingsafstand - 5 min.

De looptijd voor "Automatisch warmhouden" bij dit programma 4 uren.

i *Maak gebruik van ovenhandschoenen of speciale houders, als u uw gare gerecht pakt.*

i *Nooit de oven mogen u binnen het kookreservoir vetteplekken achterblijven: dit is normaal en geheel toelaatbaar. Maak enkel het kookreservoir schoon met inachtneming van instructies onder de rubriek "Onderhoud".*

Hoewel de modus Automatisch warmhouden voor 12 uur lange werking is ontworpen, is het niet raadzaam om het gare gebak te lang warm te houden.

Programma "STEW"

Aanbevolen voor het stoven van groenten, vlees, gevogelte, vies en zeevruchten, ook kunt u hiermee zult en vruchtensoes klaarmaken. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 12 uur, afstand instellingen - 5 min.

Programma "SAUCE"

Hiermee heeft u mogelijkheid om sauzen van vrijwel elke aard klaar te maken. Desgewenst mag u met het open deksel werken. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 5 uren, met instellingsafstand - 1 minuut.

Programma "YOGURT"

Dit kookprogramma geeft u mogelijkheid om yoghurt direct thuis klaar te maken. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 12 uur, afstand instellingen - 5 min.

De functie "Automatisch warmhouden" is niet toegankelijk bij het programma "YOGURT".

 *Bij het bereiden van yoghurten raden wij u aan om een speciaal set glasjes voor yoghurt REDMOND RAM-G1 gebruik te maken (verkrijgbaar, niet meegeleverd).*

Programma "DESSERT"

Aanbevolen voor het bereiden van verschillende desserts. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 2 uren, met afstand instellingen - 5 min.

Programma "OMELETTE"

Aanbevolen voor het bereiden van zowel platte alsook gevouwen omelettes. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 10 uren, met afstand instellingen - 10 minuten.

Programma "YEAST DOUGH"

Aanbevolen bij het voorbereiden (laten rijzen) van het gistdeeg vóór het bakken. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 2 uren, afstand instellingen - 5 min.

De functie "Automatisch warmhouden" is niet toegankelijk bij dit programma.

 *Let erop, wanneer u deeg laat rijzen, dat de volume ervan aanzienlijk zal toenemen (bijna tweemaal zooveel), naarmate uw brood gaarder wordt.*

 *Zorg vooral voor een vaste temperatuur en vochtigheid binnen de multicooker, terwijl u deeg laat rijzen. Voor het beste resultaat moet het deksel gesloten blijven tot aan het einde van dit programma.*

Opgelet! De functie "Uitgestelde start" is bij het deeg-verwerken (laten rijzen) niet raadzaam.

Programma "PORRIDGE"

Aanbevolen voor het koken van melkpap, jams, vruchten-gleien, confituren en verschillende desserts. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 4 uren, met instellingsafstand - 1 minuut.

Ok is dit programma is bestemd voor het koken van allerlei graan-pappen, bij voorkeur van gepasteuriseerde magere melk. Om overkoken te voorkomen en het beste resultaat te waarborgen, handel als volgt voor u aan de slag gaat:

- was grondig alle volkorengranen (rijst, boekweit, gierst, enz.), totdat het waswater heel zuiver wordt;

- smeer het kookreservoir van uw multicooker met boter vóór elk gebruik; volg strikt de overeenkomstige normen en propoorties op, zoals in het meegeleverde kookboek voorzien (in het bijzonder, zorg voor algemene proporties, wanneer u de hoeveelheid van een ingrediënt groter is dan minder maakt);
- verdun altijd volle melk met water, aanbevolen verhouding - 1:1.



Houd er rekening mee dat de eigenschappen van de door u gebruikte melk en van de granen verschillen, onder meer naargelang van de producent en van de herkomst, hetgeen ook de kwaliteit beïnvloedt van uw gerechten.

Voor het bereiden van melkpappen mag u eveneens van het universele programma "MULTICOOK" gebruik maken (waarbij de optimale kooktemperatuur is 95 °C).

Programma "VACUUM"

Dankzij speciale temperatuuroomstandigheden in de gegeven modus is dit kook-programma ideaal geschikt voor het koken van vlees, groenten, vis en/of andere vacuum-verpakte etenswaren (direct in plastic zakjes). Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 12 uur, afstand instellingen - 5 min.

De functie "Automatisch warmhouden" is niet beschikbaar bij dit programma.

Programma "PIE"

Aanbevolen voor het bereiden van open of gesloten pasteien met verschillende vulling. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 4 uren, met instellingsafstand - 5 min.

De looptijd voor "Automatisch warmhouden" bij dit programma "PIE" bedraagt 4 uren.

Programma "RAVIOLI"

Geschikt voor het koken van ravioli van verschillende soorten deeg. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 1 uren, afstand instellingen - 1 minuut.

Bij dit programma moet u het water laten opkoken, ingrediënten in de multicooker plaatsten en verder gaan met het bereiden volgens uw recept. Zodra het water aan de kook is gekomen, geeft het apparaat een overeenkomstig geluidssignaal af. Het aftellen van de voorinstelde kooktijd begint onmiddellijk nadat u op de toets "Start/Keep Warm" heeft gedrukt.

De functies "Automatisch warmhouden" en "Uitgestelde start" zijn niet toegankelijk voor dit programma.



Houd er rekening mee dat zekere etenswaren bij koken veel schuim vormen. Om overkoken te vermijden, is het aanbevolen om het deksel open te houden nadat u alle ingrediënten in kokend water hebt geplaatst.

Programma "PASTA"

Aanbevolen voor het koken van alle soorten spaghetti. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 2 minuten tot 1 uren, met instellingsafstand - 1 minuut.

Bij dit programma moet u het water laten opkoken, ingrediënten in de multicooker plaatsten en verder gaan met het bereiden volgens uw recept. Zodra het water aan de kook is gekomen, geeft het apparaat een overeenkomstig geluidssignaal af. Het aftellen van de voorinstelde kooktijd begint onmiddellijk nadat u op de toets "Start/Keep Warm" heeft gedrukt.

De functies "Automatisch warmhouden" en "Uitgestelde start" zijn niet beschikbaar voor dit programma.

Programma "DUMPLINGS"

Aanbevolen voor het koken van pelmeni (met vlees gevulde knoedels) van verschillende soorten deeg. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 2 uren, afstand instellingen - 5 min.

Bij dit programma moet u het water laten opkoken, ingrediënten in de multicooker plaatsen en verder gaan met het bereiden volgens uw recept. Zodra het water aan de kook is gekomen, geeft het apparaat een overeenkomstig geluidssignaal af. Het aftellen van de voorinstelde kooktijd begint onmiddellijk nadat de toets "Start/Keep Warm" wordt geactiveerd.

De functies "Automatisch warmhouden" en "Uitgestelde start" zijn niet beschikbaar voor dit programma.



Houd er rekening mee dat zekere etenswaren bij koken veel schuim vormen. Om overkoken te vermijden, is het raadzaam om het deksel open te houden nadat u alle ingrediënten in kokend water hebt geplaatst.

Programma "PIZZA"

Aanbevolen voor het bereiden van pizza. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 1 uren, met instellingsafstand - 5 min.

De functie "Uitgestelde start" is niet toegankelijk bij dit programma.

Programma "BREAD"

Aanbevolen voor het baken van allerlei soorten brood van tarwebloem, desgewenst met gebruikmaking van roggemee. Het programma omvat een volle verwerkingscyclus, mede begrepen voorbereiding, laten rijzen en bakken. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 6 uren, afstand instellingen - 5 min.

De looptijd voor "Automatisch warmhouden" bij dit programma "BREAD" bedraagt 3 uren.



OPGELET! Wees voorzichtig, het apparaat wordt erg heet bij het bakken. Gebruik handschoenen, als u uw brood eruit haalt.



Zeef de bloem grondig alvorens te gebruiken, om eventuele bijmengsels te verwijderen, alsmede zodat er meer zuurstof bij kan komen.

Open niet het deksel van de multicooker voordat het deeg volledig gaar is! Dit kan slechte invloed op de kwaliteit van uw gebak hebben.

Vul het apparaat nooit te vol. Let erop dat alle ingrediënten, waaronder de vloefstof, het 1/2-merktenken aan de binnenkant van het kookreservoir nooit overschrijden.

Houd er bovendien rekening mee, dat gedurende het eerste uur gebeurt de voorbereiding (uw deeg moet rijzen), daarna volgt eigenlijk het bakken.

Om uw tijd te besparen en het werk te vergemakkelijken, bevelen wij aan om halfbakfabrikaten, zoals bloemengels bij het bakken te gebruiken.

Programma "PILAF"

Dit kookprogramma is bestemd voor het bereiden van allerlei soorten pilav. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 2 uren, met instellingsafstand - 5 min.

Programma "CRUST"

Multicookers serie REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E bieden u mogelijkheid om diverse voedsel middelen in kookende olie te braden (d.w.z., frituren), met gebruikmaking van een speciaal daartoe bestemd mandje (verkrijgbaar, niet meegeleverd). Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 40 minuten, afstand instellingen - 5 min.

Het aftellen van de kooktijd begint straks nadat de vereiste werktemperatuur binnen het kookreservoir is bereikt.

De functies "Automatisch warmhouden" en "Uitgestelde start" zijn niet beschikbaar voor dit programma.

Voor het frituren:

- Giet vooraf een vereiste hoeveelheid olie in het kookreservoir, zoals volgens het recept voorgeschreven. Schakel in ieder geval de functie "Automatisch warmhouden" uit na het programma te hebben opgestart (indicator "Keep Warm" zal daarbij doven).
- Steek het handvat in de frituurmand en bevestig de basis ervan in de speciale holte. Plaats alle ingrediënten binnen het frituurmandje.
- Verder volgt u overeenkomstige kooktipps en -aanwijzingen. Na afloop van de uw recept voorgeschreven tijd open u voorzichtig het deksel van de multicooker. Plaats het mandje met de te frituren voedingsmiddelen in het kookreservoir. Sluit het deksel niet.
- Na beëindiging van uw kookprogramma tilt u het frituurmandje even op en hangt het op met behulp van de daartoe bestemde haak aan de rand van het kookreservoir. Laat het mandje in deze positie voor enige tijd blijven, zodat de olie kan uitlekken.

LET OP! De olie is uiterst heet! Gebruik altijd ovenhandschoenen als u het frituurmandje pakt.

Gebruik voor het frituren enkel en alleen geraffineerde olie. Als de olie te hevig of te vaak herhaald wordt verhit, leidt dat tot oxidatie. Dus, gebruik niet dezelfde olie meermalen voor het frituren.

Om vetteplekken te voorkomen, dient u olierensten met een papierser�et of een keukendoek te verwijderen, voordat u uw frituurgerecht op tafel gaat zetten.

Programma "SLOW COOK"

Aanbevolen voor het stoven (langzaam koken) van allerlei schotels van vlees, vis, gevogelte, groenten. Hier kunt u een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 12 uur, met instellingsafstand - 10 minuten.

III. EXTRA MOGELIJKHEDEN

- Fondue en smerkaas
- Wrongel en kaas
- Halva
- Pasteurisatie van vloeibare etensmiddelen
- Sterilisatie van keukengerei en hygiëneproducten

IV. ONDERHOUD

Schoonmaak

Vóór de eerste ingebruikneming van het apparaat, alsmede mettertijd, om onaangename geur binnen uw multicooker te verwijderen, dient u het kookreservoir na elk gebruik met 9% azijnoplossing te spoelen en gedurende 15 minuten met een halve citroen te laten koken; het programma "STEAM" is daar best geschikt voor.

Het is niet raadzaam om het gesloten kookreservoir met een gaar gerecht of met water ingevuld voor langer dan 24 uur te houden. Gebruik daarvoor een koelkast, waarna u er gerecht zondig opwarmen kunt, met gebruikmaking van de functie Opwarming.

Alvorens met het schoonmaken te beginnen, zorg ervoor dat uw multicooker van de stroom afgekoppeld, druktloos en volledig afgekoeld is. Gebruik daarbij een zacht vochtig doek samen met delicate, daarvoor bedoelde afwasmiddelen.



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



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

Wees voorzichtig bij het reinigen van rubberonderdelen aan uw multicooker: beschadigde en/of misvormde gummistukken kunnen het functioneren van uw apparaat slecht beïnvloeden en storingen veroorzaken.

De externe behuizing mag worden schoongemaakt naarmate deze vervuild wordt. Kookreservoir, stalen binnendeksel, stoomventiel (afneembare uitlaatklep en klepafsluiter) zijn te reinigen na ieder gebruik van uw apparaat. Verwijder ook het condensaat dat zich binnenin de Multicooker verzamelt telkens u hem gebruikt. Inwendige oppervlakken van de werkamer dienen te worden gereinigd zo vaak als dit noodzakelijk blijkt.

Maak de behuizing schoon met een vochtig doek, zachte spons of servet. Het is ook toegestaan om een deeltje afwasmiddel te gebruiken. Om eventuele vuil-en vlootplekken op de behuizing te voorkomen, is het raadzaam om de oppervlak goed af te drogen.

Het kookreservoir mag zowel handmatig worden schoongemaakt, met gebruikmaking van een zachte spons en toegestane reinigingsmiddelen, alsook met behulp van een afwasmachine (volgens overeenkomstige aanwijzingen van de fabrikant). Bij een sterke vervuiling is het raadzaam om de binnenuitruije te laten weken; giet daar een weinig water in en laat het voor een poosje staan, vervolgens begin te reinigen. Voor het beter afweten, vul het kookreservoir met koud water (hoogstens tot aan het maximaal toelaatbare niveau), plaats het binnen de behuizing, doe het deksel dicht en schakel de functie Opwarming in voor 30 - 40 minuten. Droog alle oppervlakken goed af voordat u het kookreservoir in de multicooker plaatst.



Bij frequent gebruik kan het kookreservoir, in het bijzonder zijn inwendige anti-aanbaklaag volledig of gedeeltelijk zijn kleur veranderen. Dit is op zichzelf geen defect en brengt geen schade mee.

Binnenkant van het alu-deksel schoonmaken:

- Open het aluminium-deksel van de multicooker.
- Koppel het binnendeksel van het hoofddeel voorzichtig los (zie aan de binnenkant) en neem het van de pin af aan het hoofddeksel.
- Wrijf de beide deksels schoon met een zacht vochtig doek, spons of servet. Desnoeds spoel het afgenomen deksel onder stromend water, met een weinig afwasmiddel. In dit geval dient u geen afwasmachine gebruiken.
- Droog de beide deksels grondig af.
- Zet het alu-deksel terug op zijn plaats.

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

- Trek voorzichtig de buitenkap aan het nokje (in de speciale holte aan het deksel) omhoog naar u toe.
- Draai de binnencap tegen de klok in, totdat deze niet verder kan, en haal hem weg.
- Indien nodig, verwijder voorzichtig het rubbertje van de uitlaatklep. Reinig er ieder onderdeel van.
- Terugmontage gebeurt in omgekeerde volgorde: zet het rubbertje op zijn plaats, stel de twee delen samen (zodat de nokjes aan de binnencap van de uitlaatklep in de daartoe bestemde uitsparingen aan het hoofddeel komen) en draai met de klok mee.

- Monteer de uitlaatklep terug op zijn plaats aan het deksel van het apparaat.

In dit model verzamelt zich het condenswater in een speciale holte op de behuizing rondom het kookreservoir en wordt dan afgeweerd naar een daartoe bestemd condenswaterbakje aan de achterkant van het apparaat. Om condensaat weg te doen:

- Open het deksel, haal het kookreservoir eraut. Zonodig licht de voorkant van de multicooker even op, zodat het condensaat volledig kan wegstromen naar het condenswaterbakje.
- Neem het condenswaterbakje af, door het voorzichtig naar u toe te trekken.
- Giet het condensaat eraut, spoel het bakje, met inachtneming van de bovenvermelde regels, en plaats het terug.
- Verwijder eventuele condensataresten en spotten rondom het kookreservoir met een lap of servet.

Bij strikte naleving van alle aanwijzingen in deze Handleiding is het nogal onwaarschijnlijk, dat enige vreemde deeltjes vuil, vloeistoffen of voedselresten binnen de werkamer terechtkomen. Intussen, ingeval dat een aanzienlijke vervuiling optreedt, dient u de inwendige oppervlakken van de werkamer grondig reinigen, om storingen en als gevolg onjuiste werking van het apparaat te voorkomen.

STOP Voordat u met het reinigen begint van de werkamer, zorg ervoor dat het apparaat van de stroom afgekoppeld, druktloos en volledig afgekoeld is.

Zijkanten van de werkamer, oppervlakken van de verwarmingsschijf en de kap van de centrale warmtesensor, die zich in het midden van de verwarmingsschijf bevindt, mag worden schoongemaakt met een lichtjes vochtig (niet te natte!) spons of theedoek. Als u een afwasmiddel gebruikt, moet u daarna alle restjes ervan zorgvuldig te verwijderen, om onaangename geur te voorkomen die bij het verdere koken kan ontstaan.

Ingeval er vreemde deeltjes binnen de holte rondom de centrale warmtesensor terechtkomen, verwijder deze voorzichtig met een pincet, zonder op de kap van de warmtesensor te duwen. Vervuilde oppervlakken van de verwarmingsschijf mogen worden schoongemaakt met behulp van een bevochtigde, gematigd harde spons of een synthetische borstel.

i Bij frequent gebruik kunnen zekere onderdelen, onder meer de verwarmingsschijf, hun kleur volledig of gedeeltelijk veranderen. Dit is op zichzelf geen defect en dus zal niet het normale functioneren van het apparaat beïnvloeden.

Multicooker opslaan

Als u geen gebruik gaat maken van uw apparaat voor een langere tijd, schakel het volledig uit en koppel het los van de stroomvoorziening. Alle onderdelen, waaronder werkamer met verwarmingsschijf, kookreservoir, binnendeksel, stoomventiel (uitlaatklep met klepafsluiter) en condenswaterbakje dienen altijd schoon en droog te zijn.

Om ruimte te besparen, mag u alle onderdelen/toebehoren in het kookreservoir plaatsen en direct binnen de multicooker opslaan.

V.TIPS VOOR DE BEREIDING VAN GERECHTEN

Fouten bij het voorbereiden en de mogelijke aansluitingsmethoden

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

HET GERECHT IS NIET VOLLEDIG GEKOOKT

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

HET PRODUCT IS DOORGEKOOKT

U heeft een fout gemaakt bij het kiezen van een product of de bereidingsstijd. U heeft te weinig ingrediënten gebruikt	Gebruik een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept. Gebruik recepten die u echt vertrouwt.
Na het bereiden is het gerecht te lang in het opwarmingsprogramma gestaan	Het wordt aangeraden om de opwarmingsfunctie lang te gebruiken. In sommige multicookermodellen kunt u die functie uitzetten

BIJ HET KOKEN KOOKT HET PRODUCT UIT

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

HET GERECHT BAKT AAN

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

HET PRODUCT IS VAN VORM VERANDERD

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

HET GEBAK IS VOCHTIG

Er zijn vochtige ingrediënten gebruikt (sappige groente en vruchten, ingevroren bessen, zure room enz.)	Kies de ingrediënten zoals in het recept vermeld. Gebruik zo min mogelijk of geen vochtige ingrediënten
Volledig bereid gebak is na het bakken te lang in de multicooker gelaten	Neem bereid gebak meteen uit de multicooker na het bakken. Indien nodig kunt u het gerecht in de multicooker houden in een opwarmingsprogramma

HET GEBAK IS NIET GEREZEN

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



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

Aanbevolen kooktijd op de stoom voor verschillende producten

Voedingsmiddel	Gewicht, g / aantal	Hoeveelheid water, ml	Kooktijd
Varkensfilet/runderfilet (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	500	20 min / 30 min
Schapenvlees (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	500	25 min
Kipfilet (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	500	15 min
Gehaktballetjes/gehaktballen	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10 min / 15 min
Vis (filet)	500	500	10 min
Salade-garnalen (geschildde, gekookte en ingevroren)	500	500	5 min
Aardappels (in 1,5 x 1,5 cm grote blokjes gesneden)	500	500	20 min
Wortels (in 1,5 x 1,5 cm grote blokjes gesneden)	500	500	40 min
Beten (in blokjes gesneden, 1,5 x 1,5 cm groot)	500	1500	1 uur 10 min
Groenten (ingefroren)	500	500	10 min
Kippeneieren	3 st.	500	10 min

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

Aanbevolen toepassing van verschillende temperatuurmodi bij het programma "MULTICOOK"

Bedrijfs-temperatuur	Aanbevolen toepassing
35°C	Voorbereiding van deeg en azijn; het deeg laten rijzen
40°C	Bereiden van allerhande yoghurten
45°C	Fermenteren
50°C	Gisting
55°C	Bereiding van fondant
60°C	Groene thee, babyvoeding
65°C	Koken van vacuüm-verpakt vlees (direct in plastic zakjes)
70°C	Bereiden van punch
75°C	Pasteurisatie, witte thee

Bedrijfs-temperatuur	Aanbevolen toepassing
80°C	Koken van glühwein
85°C	Wrongel en gerechten die een langere kooktijd eisen
90°C	Bereiding van rode thee
95°C	Bereiding van melkpaté
100°C	Jams, confituur, schuimgebak
105°C	Zult, stoofvlees
110°C	Sterilisatie van keukengerei en hygiëneproducten
115°C	Koken van suikersiroop
120°C	Vleesrolletjes van allerlei aard
125°C	Stoofvlees en -vis
130°C	Kwarktaarten, -koekjes
135°C	Roosteren van gare gerechten om knapperige korst te krijgen
140°C	Roken, gerookte schotels
145°C	Bakken van vis en groenten in braadfolie
150°C	Bakken van vlees in braadfolie
155°C	Braden van schotels op basis van gistdeeg
160°C	Braden / grillen van gevogelte
165°C	Braden / grillen van steaks
170°C	Grillen / frituren van aardappelen, kippe-nuggets

i Lees ook speciale recepten in het meegeleverde kookboek.

Samenvatting van kookprogramma's (fabrieksinstellingen)

Kookprogramma	Aanbevolen toepassing	Standard voor-ingestelde kookduur	Kooktijdsbelang / afstand instellingen	Vertragingstoelijdtijd wanneer afsluiten bereikt	Uitgestelde start, uren	Automatisch warmhouden, uur	Veranderd tijd totdat weigeraffineurs zijn bereikt	Uitgestelde start, uren	Automatisch warmhouden, uur
RICE/ GRAIN	Koken van rijst en andere volkorengranen met water	25 min	5 min – 4 uur / 1 min	-	24	12			
STEAM	Stomen van groenten, vis, vlees; dieetvoeding en vegetarische (bij) gerechten	30 min	5 min – 2 uur / 5 min	+	24	12			
COOK	Koken van groenten, vlees, vis en andere voedingsmiddelen	45 min	10 min – 8 uur / 5 min	-	24	12			
SOUP	Bereiden van allerlei hoofdgerechten	1 uur	10 min – 8 uur / 5 min	-	24	12			
SAUTÉ	Braden/grillen van groenten, vlees, gevogelte	18 min	5 min – 2 uur / 1 min	-	-	12			
BAKE	Bakken van vlees, allerhande schotels, koekjes en pasteien van gist- en bladerdeeg	50 min	10 min – 8 uur / 5 min	-	24	4			
STEW	Stoven van groenten, vlees, vis en andere voedingsmiddelen	1 uur	10 min – 12 uur / 5 min	-	24	12			
SAUCE	Klaarmaken van allerlei sauzen	20 min	5 min – 5 uur / 1 min	-	24	12			
YOGURT	Yoghurt thuis klaarmaken	8 uur	10 min – 12 uur / 5 min	-	24	-			
DES-SERT	Complexe gerechten van veel componenten, volgens bijzondere recepten	30 min	5 min – 2 uur / 5 min	-	24	12			
OMELETTE	Klaarmaken van omelettes, kwarktaarten	20 min	5 min – 10 uur / 10 min	-	24	12			
YEAST DOUGH	Verwerking en voorbereiding (laten rijzen) van gistdeeg	1 uur	10 min – 2 uur / 5 min	-	24	-			
POR-RIDGE	Bereiden van melkpaté	30 min	5 min – 4 uur / 1 min	-	24	12			
VACU-UM	Bereiden van vacuüm-verpakte etenswaren (vlees, vis en groenten in plastic zakjes)	2 uur 30 min	10 min – 12 uur / 5 min	-	24	-			

Koop programma	Aanbevolen toepassing	Standaard voor ingestelde kookduur	Kooktijdperik / afstand instellingen	Vertragingstijd totdat werkraamhelften zijn bereid	Uitgestelde start, uren	Automatisch warmhouden, uur
PIE	Bakken van koekjes, taarten, biscuits, pastetjes, andere overschotels	30 min	10 min - 4 uur / 5 min	-	24	4
RA-VIOLI	Koken van ravioli van verschillende soorten deeg	13 min	10 min - 1 uur / 1 min	+	-	-
PASTA	Koken van allerlei spaghetti	8 min	2 min - 1 uur / 1 min	+	-	-
DUMP-LINGS	Koken van pelmeni (grote ravioli) van alle soorten deeg	30 min	5 min - 2 uur / 5 min	+	-	-
PIZZA	Pizza bereiden	30 min	10 min - 1 uur / 5 min	-	24	12
BREAD	Brood bakken	3 uur	10 min - 6 uur / 5 min	-	24	3
PILAF	Bereiden van verschillende soorten pilav	1 uur	10 min - 2 uur / 5 min	-	24	12
CRUST	Frituren, grillen	18 min	5 min - 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Langzaam koken van allerlei schotels van vlees, gevogelte, groenten.	3 uur	10 min - 12 uur / 10 min	-	24	12

VI. EXTRA ACCESSOIRES

Als u wilt aanvullende toebehoren nabestellen of meer informatie krijgen betreffende nieuwe producten van REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E, dan welkom naar www.multicooker.com. Bovendien kunt u met geautoriseerde dealers ter plaatse contact opnemen.

VII. VOORDAT U SERVICEDIENST GAAT CONTACTEREN

Fout-melding	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E1-E4	Systeemstoring (waarschijnlijk het el. plaatje of een temperatuursensor foutief / kapot is), ofwel het deksel niet goed gesloten is.	Indien het probleem aanhoudt, neem aub contact op met een geautoriseerde servicedienst.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel wordt niet ingeschakeld.	Het stroomnet van het toestel is uit.	Controleer of er spanning is in het stroomnet.
	Er zit een vreemd voorwerp tussen de kookpot en het verwarmingselement.	Verwijder het vreemde voorwerp.
	De kookpot is niet recht in de behuizing van de multicooker geplaatst.	Plaats de kookpot recht zodat deze niet scheef staat.
	Het verwarmingselement is vervuld.	Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Reinig het verwarmingselement.

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

NLD

VIII. GARANTIE

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

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

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

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



Milieuvriendelijk wegdoen (elektronische uitrusting en elektrische toestellen)

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



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

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



Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente il manuale d'uso e conservarlo per riferimenti futuri. L'uso corretto del dispositivo vi aiuterà a prolungare significativamente la sua vita.

MISURE DI SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile per danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e al rispetto delle istruzioni per l'uso dell'apparecchio.
- L'apparecchio elettrico rappresenta un dispositivo multifunzionale per la cucinatura in condizioni di vita e può essere utilizzato negli interni, nelle case di campagna, camere alberghiere, locali di servizio commerciali, uffici o nelle altre condizioni simili di esercizio non industriale. L'uso industriale o altro uso improprio è da considerare come violazione delle condizioni di corretto esercizio del prodotto. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali conseguenze derivanti dalla negligenza delle regole di corretto esercizio del prodotto.
- 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.



ATTENZIONE! Durante il funzionamento il corpo dell'apparecchio, la tazza ed le parti metalliche si scalzano! 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.

- Collegare 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.

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. *Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete elettrica e raffreddato. Seguire attentamente le istruzioni per la pulitura dell'apparecchio. È vietato immergere l'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto dell'acqua.*
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone inesperte o con ridotte capacità isiche, sensoriali o mentali, a condizione che sia fornita loro la necessaria assistenza e che conoscano le istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza adeguata supervisione. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- L'apparecchio non è indicato per il timer esterno o con la sistema separata del controllo a distanza.
- I materiali di imballaggio (film, schiuma plastica, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere l'imballaggio fuori dalla 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.

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

Caratteristiche tecniche

Modello	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Potenza	500 Wt	860 Wt	900 Wt
Tensione	220-240 V, 50/60 Hz		
Volume del recipiente	3 l	5 l	6 l
Rivestimento del recipiente	Antiaderente ceramico Anato® (Corea)		
Display	LED		
Tipo di controllo	elettrico		
Valvola di vapore	rimovibile		
Coperchio interno rimovibile	presente		
Interruttore dell'alimentazione sul corpo del dispositivo	presente		
Memoria ad energia indipendente	presente		
Disattivazione dei segnali acustici	presente		

Funzioni

Tenuta in caldo	presente, fino a 12 ore
Disattivazione anticipata della tenuta in caldo	presente
Partenza ritardata	presente, fino a 24 ore
Riscaldamento dei piatti pronti	presente, fino a 12 ore

Programmi

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 14. YEAST DOUGH (IMPASTO DI LIEVITO) |
| 2. EXPRESS (ESPRESSO) | 15. PORRIGGE (PAPPA AL LATTE) |
| 3. RICE/GRAIN (RISO/GRANI) | 16. VACUUM (SOTTOVUOTO) |
| 4. STEAM (A VAPORE) | 17. PIE (TORTÀ) |
| 5. COOK (BOLLITURA) | 18. RAVIOLI (RAVIOLI) |
| 6. SOUP (MINESTRA) | 19. PASTA |
| 7. SAUTÉ (COTTURA IN PADELLA) | 20. DUMPLIGS (GNOCCHI) |
| 8. BAKE (PRODOTTI DA FORNO) | 21. PIZZA |
| 9. STEW (STUFAIO) | 22. BREAD (PANE) |
| 10. SAUCE (SALSA) | 23. PILAF (RISOTTO) |
| 11. YOGURT | 24. CRUST (FRITTURA) |
| 12. DESSERT | 25. SLOW COOK (COTTURA LENTA) |
| 13. OMELETTE (FRITTATA) | |

Dotazione

Multicooker con il recipiente inserito all'interno.....	1 pz.
Contenitore per la cottura al vapore.....	1 pz.
Cucchiaio piatto	1 pz.
Mestolo	1 pz.
Bicchiere di misurazione	1 pz.
Manuale d'istruzioni.....	1 pz.
Libro "100 ricette"	1 pz.
Libretto di servizio	1 pz.
Cavo d'alimentazione elettrica.....	1 pz.

i Il produttore ha diritto di inserire cambiamenti di design, dotazione e anche delle caratteristiche tecniche del prodotto nel corso di perfezionamento delle proprie merci senza avviso anticipato dei cambiamenti.

Organizzazione dei multicooke**RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1**

1. Coperchio con manico
2. Valvola di vapore rimovibile
3. Coperchio di vapore rimovibile
4. Recipiente

Modello	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Tipo di recipiente	RB-C302	RB-CS02	RB-C602

5. Corpo del dispositivo
6. Contenitore per la raccolta della condensa
7. Pannello a tatto con display
8. Manopola di regolazione
9. Interruttore dell'alimentazione elettrica
10. Tasto di apertura del coperchio
11. Contenitore per la cottura al vapore
12. Bicchiere di misurazione
13. Mestolo
14. Cucchiaio piatto
15. Cavo d'alimentazione elettrica.

Componenti del pannello di controllo A2

1. Display
2. Indicatori dei programmi di cottura
3. Tasto "Hour/Min" ("Ora/Min") – attivazione del regime dell'impostazione del tempo corrente/ selezione del valore
4. Tasto "Reheat" ("Riscaldamento") – attivazione della funzione del riscaldamento dei piatti (in regime di attesa)
5. Tasto "Start"/"Keep Warm" ("Start/Tenuta in caldo") con indicatori "Start" e "Keep Warm" – partenza del programma di cottura; disattivazione anticipata della tenuta in caldo;
6. La manopola di regolazione: selezione del programma di cottura; impostazione del tempo corrente/ tempo di cottura/ tempo di ritardo della partenza; impostazione della temperatura nel programma di "MULTICOOK". Ruotando al senso orario i valori aumentano, ruotando in senso antiorario i valori diminuiscono. Con l'aiuto dell'anello di regolazione si possono effettuare 16 cambiamenti per ogni giro di 360°.
7. Indicatori "Keep Warm" si accende sul tasto durante funzionamento di tenuta in caldo.
8. Tasto "Cancel" ("Cancella") – interruzione del funzionamento del programma di cottura, reset delle impostazioni effettuate; attivazione/disattivazione dei segnali acustici.

9. Tasto "Set" ("Impostazione") – attivazione del regime delle impostazioni dei parametri del programma; passaggio nel regime d'impostazione della temperatura di cottura (durante il programma "MULTICOOK") tempo di ritardo della partenza.

10. Indicatore "Start" è acceso durante il funzionamento del programma di cottura e durante la funzione di partenza ritardata; lampeggiante durante il processo di riscaldamento sino al raggiungimento della temperatura di lavoro nei programmi "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS".

Organizzazione del display

- A. Indicatore "Timer" – si accende durante l'impostazione del tempo di cottura e durante il funzionamento del programma.
- B. Indicatore "Time Delay" – si accende durante l'impostazione del tempo della partenza di ritardata e durante funzionamento del dispositivo in regime di partenza ritardata.
- C. Indicatore della disattivazione dei segnali acustici.
- D. Indicatore di funzionamento della tenuta in caldo
- E. Indicatore "Reheat" – si accende durante funzionamento del riscaldamento dei piatti pronti.
- F. Indicatore del valore della temperatura nel programma "MULTICOOK".

I. PRIMA DI ACCENDERE PER LA PRIMA VOLTA

Rimuovere attentamente il prodotto e la sua dotazione dal cartone. Eliminate tutti i materiali di confezionamento. Conservate obbligatoriamente al loro posto gli sticker di avviso, gli sticker - indicatori (se sono presenti) e il tabellino con il numero di serie presente sul corpo del prodotto!

⚠ L'assenza del numero di serie vi priva automaticamente del diritto della manutenzione di garanzia.

Pulite il corpo del dispositivo con un panno umido. Lavate il recipiente con l'acqua e il detergente per stoviglie. Asciugate accuratamente. Dopo il primo uso può verificarsi la presenza di un strano odore, che non costituisce un malfunzionamento del dispositivo. In questo caso effettuare la pulizia dell'apparecchio.

⚠ Dopo il trasporto o la conservazione a basse temperature è necessario lasciare l'apparecchio a temperatura ambiente per almeno 2 ore prima di accenderlo.

II. L'USO DEL MULTI COOKER**Prima dell'uso**

Mettete l'apparecchio su di una superficie solida, dritta e orizzontale in modo tale che il vapore caldo che esce dalla valvola di vapore non arrivi sulla carta da parati, sui rivestimenti decorativi, sugli apparecchi elettronici e altri oggetti e materiali che possono essere danneggiati dall'alta umidità e temperatura.

Prima della cottura assicuratevi, che le parti esterne e le parti visibili interne del multicooker non presentano danni, scheggiature o altri difetti. Fra il recipiente e la resistenza non ci devono essere oggetti estranei.

Il regime d'attesa

l'impostazione predefinita l'apparecchio attaccato alla corrente elettrica si trova nel regime d'attesa e sul display si può vedere il tempo corrente nel formato di 24 ore. Se durante l'impostazione dei parametri di lavoro del programma selezionato, non viene schiacciato nessun tasto per un minuto, l'apparecchio torna nel regime d'attesa e tutti le impostazioni eseguite precedentemente si resettano.

L'impostazione dell'orologio

Per impostare il tempo corrente:

1. Schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Hour/Min" in regime d'attesa. Sul display apparirà l'indicatore e comincerà a lampeggiare il registro dell'orologio.
2. Girando la manopola di regolazione in un senso o nell'altro selezionate il valore delle ore. Per cambiare il registro premete ancora il tasto "Hour/Min" e girando la manopola di regolazione selezionate il valore dei minuti. Raggiungendo il valore massimo in ogni reparto del menu l'impostazione ricomincerà dall'inizio.
3. Al termine dell'impostazione dell'ora corrente non premete nessun tasto. Dopo alcuni secondi l'impostazione del tempo sarà memorizzata.

Attivazione/disattivazione dei segnali acustici

I multicooker REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E sono forniti di possibilità di attivazione/disattivazione dei segnali acustici, che accompagnano lo schiacciamento dei tasti e il termine del processo di cottura. Per attivazione/disattivazione dell'accompagnamento acustico schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Cancel" nel regime d'attesa.

Memoria ad energia indipendente

I multicooker REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E possiedono una memoria ad energia indipendente. Con l'assenza temporanea della corrente elettrica (fino a 15 minuti nel regime di cottura) tutte le impostazioni fatte da voi si memorizzano. L'apparecchio ritornerà al funzionamento nella fase in cui è stato interrotto. Se il proseguimento del processo non è desiderato, premete il tasto "Cancel" e l'apparecchio andrà in regime d'attesa.

Impostazione del tempo di cottura

Nei multicooker RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E si può cambiare il tempo di cottura, d'impostazione predefinita per ogni programma. La possibilità di cambiare alla volta e i limiti di possibilità del tempo da impostare dipendono dal programma selezionato.

1. Girando la manopola di regolazione in un senso o nell'altro selezionate il programma necessario. Sul display si accenderà l'indicatore "Timer" per ogni programma sarà visualizzato il tempo di cottura d'impostazione predefinita.
2. Premete il tasto "Set". L'indicatore del registro dell'orologio comincerà a lampeggiare.
3. Girando la manopola di regolazione in un senso o nell'altro, selezionate il valore delle ore. Per cambiare il reparto del menu premete ancora il tasto "Hour/Min" e girando la manopola di regolazione selezionate il valore dei minuti. Raggiungendo il valore massimo in ogni reparto del menu l'impostazione ricomincerà dall'inizio.

Funzione "Partenza ritardata"

Questa funzione permette d'impostare il tempo per il quale il piatto deve essere pronto. È consentito ritardare il processo fino a 24 ore con possibilità di cambiamento di 15 minuti alla volta. Il tempo del ritardo deve essere lungo più del tempo di cottura impostato, altrimenti il programma comincerà il suo funzionamento subito dopo aver premuto il tasto "Start/Keep Warm".

1. Selezionate il programma desiderato, e se è necessario impostate il tempo di cottura. Per il programma "MULTICOOK" impostate la temperatura di cottura.
2. Premete il tasto "Set". Sul display lampeggerà l'indicatore "Time Delay" e l'indicatore del valore del tempo di ritardo.
3. Girando la manopola di regolazione in un senso o nell'altro selezionate il valore delle ore. Per cambiare il reparto del menu, schiacciate ancora il tasto "Hour/Min" e girando la manopola di regolazione impostate il val-

re dei minuti. Raggiungendo il valore massimo in ogni reparto del menu l'impostazione ricomincerà dall'inizio dei valori.

- Premete il tasto "Start/Keep Warm". L'apparecchio andrà in regime di partenza ritardata, e sul display si visualizzerà l'indicatore "Time Deley" e il tempo corrente. Per vedere il tempo impostato al quale sarà pronto il piatto premete il tasto "Hour/Min".

Per cancellare le impostazioni correnti premete il tasto "Cancel". Dopo di che dovrete reimpostare di nuovo tutta il programma di cottura.

 *Non è raccomandato usare la funzione di partenza ritardata se la ricetta del piatto contiene dei cibi deperibili.*

 *La funzione di partenza ritardata non è disponibile per i programmi "EXPRESS", "SAUTÉ", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".*

Funzione di tenuta in caldo (scaldivavaglia)

Questa funzione si attiva automaticamente al termine del funzionamento del programma di cottura e può mantenere la temperatura del piatto pronto nel limite di 70-75°C per 12 ore. Sul display si visualizza lo scorrimento del tempo di funzionamento in questo regime. Se è necessario la tenuta in caldo si può disattivare premendo il tasto "Start/Keep Warm" (l'indicatore "Keep Warm" si spegnerà).

 *Nonostante il regime di tenuta in caldo sia preimpostato per 12 ore, non è raccomandato lasciare il cibo per lungo periodo nello stato riscaldato, perché questo può provocare eccessivo essiccamiento del piatto e il cambiamento del suo gusto.*

 *La funzione di tenuta in caldo non è disponibile per i programmi "EXPRESS", "YOGURT", "YEAST DOUGH", "VACUUM", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST". Nel programma "BREAD" il tempo della tenuta in caldo è di 3 ore, nei programmi "BAKE" e "PIE" è di 4 ore.*

Disattivazione anticipata della tenuta in caldo

Se la tenuta in caldo non è desiderata, si può disattivare anticipatamente. Per far ciò dopo la partenza del programma di cottura schiacciate ancora e tenete premuto il tasto "Start/Keep Warm" finché l'indicatore "Keep Warm" non si spegnerà. Nello stesso modo si può attivare di nuovo la funzione di tenuta in caldo (l'indicatore "Keep Warm" si accenderà).

 *Per la vostra comodità in caso di cottura di piatti a temperatura inferiore a 80°C la funzione di tenuta in caldo viene bloccata da impostazione predefinita. Se è necessario si può attivarla manualmente premendo il tasto Start/Keep Warm" dopo la partenza del programma di cottura (l'indicatore "Keep Warm" si accenderà).*

La funzione di riscaldamento dei piatti pronti

Il multicooker si può usare per riscaldare i piatti pronti freddi:

- Mettete il cibo nel recipiente, inseritelo nel corpo dell'apparecchio. Assicuratevi che sia a stretto contatto con la resistenza.
- Chiudete il coperchio fino al click, attaccate il multicooker alla corrente elettrica.

- Premete il tasto "Reheat". Si accenderà l'indicatore corrispondente sul display e si attiverà il riscaldamento, e sul display si visualizzerà il conto diretto del tempo di funzionamento dell'apparecchio in questo regime. Il piatto sarà riscaldato fino a 70-75°C. Questa temperatura può essere mantenuta per 12 ore.
- Se è necessario il riscaldamento dei piatti si può disattivare premendo il tasto "Cancel".

 *Nonostante che nel multicooker sia possibile mantenere il cibo caldo per 12*

ore, non è raccomandato lasciare il cibo nello stato riscaldato per lungo periodo, perché questo può provocare cambiamento del suo gusto.

L'ordine generale di lavoro con i programmi automatici

- Inserite gli ingredienti da preparare nel recipiente del multicooker. Controllate che tutti gli ingredienti (incluso quelli liquidi) siano posti sotto il limite massimo dall'indicatore massimo della gradazione, posto sulla superficie del recipiente.
- Inserite il recipiente nel corpo dell'apparecchio assicuratevi che sia a stretto contatto con la resistenza bassa. Chiudete il coperchio fino al click. Attaccate l'apparecchio alla rete elettrica.
- Girando la manopola di regolazione selezionate il programma di cottura. L'indicatore corrispondente comincerà a lampeggiare, sul display si visualizzerà l'indicatore "Timer" e il tempo di cottura d'impostazione predefinita.
- Se è necessario, cambiate il tempo di cottura. Per il programma "MULTICOOK" si può impostare la temperatura della cottura.
- Se è necessario, impostate il tempo di ritardo della partenza del programma.
- Per l'inizio di cottura premete il tasto "Start/Keep Warm". Si accenderà l'indicatore del tasto e sul display si visualizzerà il conto alla rovescia del tempo di funzionamento del programma.
- At termine del programma si sentirà un segnale acustico e si spegnerà il suo indicatore sul display. In dipendenza dalle impostazioni l'apparecchio andrà in regime di tenuta in caldo (si accenderà l'indicatore "Keep Warm" e sul display si visualizzerà il conto diretto del funzionamento della tenuta in caldo) o nel regime d'attesa.

 *Per interrompere il processo di cottura in ogni fase, eliminare il programma impostato o per disattivare la tenuta in caldo premete il tasto "Cancel".*

Il programma "MULTICOOK"

Il programma "MULTICOOK" è indicato per la cottura di praticamente ogni piatto su parametri di tempo di cottura impostati dall'utente. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 2 minuti fino a 12 ore con cambiamento di 1 minuto alla volta. La possibilità d'impostazione della temperatura nel programma varia da 35°C a 170°C con cambiamento di 5°C alla volta. D'impostazione manuale la temperatura di cottura nel programma "MULTICOOK" è di 100°C. Per impostare autonomamente la temperatura di cottura premete il tasto "Set" per il passaggio al regime corrispondente (premete un'altra volta se il tempo di cottura è stato cambiato, e altre due volte se si usa il valore del tempo d'impostazione predefinita). L'indicatore del valore della temperatura lampeggerà sul display. Girando la manopola di regolazione in un senso o nell'altro selezionate il valore del tempo necessario. Raggiungendo il valore massimo, l'impostazione della temperatura ricomincerà dall'inizio. Dopo di seguire i punti 5-7 dal capitolo "L'ordine generale di lavoro con i programmi automatici".

Il programma "EXPRESS"

È raccomandato per la cottura veloce del riso, delle pappe friabili, dei cereali, e dei vari cibi.

In questo programma non sono disponibili la regolazione del tempo di cottura, la funzione della tenuta in caldo e la partenza ritardata.

Selezionando il programma "EXPRESS" sul display si visualizzerà il simbolo "----", e durante il processo di cottura si visualizzerà l'indicatore dinamico.

Il programma "RICE/GRAIN"

È indicato per la cottura delle pappe di riso e delle pappe all'acqua. È possibile

impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 4 ore con la possibilità di cambiamento di 1 minuto alla volta.

Il programma "STEAM"

È indicato per la cottura a vapore della verdura, del pesce, della carne, dei mantou, dei piatti dietetici e vegetariani. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 2 ore con il cambiamento di 5 minuti alla volta.

Il conto alla rovescia del tempo nel programma "STEAM" comincia dopo aver raggiunto la temperatura e la densità nel recipiente necessarie.

Per la cottura al vapore nel multicooker, usate il contenitore speciale per il cibo, che si inserisce dentro il recipiente. È obbligatorio versare anticipatamente nel recipiente 600-1000 ml d'acqua.

Il programma "COOK"

È raccomandato per la bollitura delle verdure, della carne e del pesce. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 8 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Il programma "SOUP"

È raccomandato per la cottura di vari primi piatti e delle marinate. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 8 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Il programma "SAUTÉ"

È raccomandato per la frittura della carne, delle verdure, del pollame e di altro cibo. È possibile l'impostazione manuale del tempo di cottura da 5 minuti fino a 2 ore con possibilità di cambiamento di 1 minuto alla volta.

La funzione di partenza ritardata non è disponibile in questo programma.

 *E' raccomandato friggere il cibo con il coperchio dell'apparecchio aperto che permette di ottenere il crostino croccante. Prima di usare ancora il programma "SAUTÉ" fate raffreddare completamente l'apparecchio.*

Il programma "BAKE"

Il programma è raccomandato per cucinare la carne al forno, i prodotti di pasta lievitata e non lievitata, inclusa la pasta sfoglia. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 8 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Il tempo di tenuta in caldo in questo programma è 4 ore.

 *Usate le presine per estrarre il prodotto pronto dal recipiente.*

 *Dopo la cottura nel recipiente possono rimanere delle macchie di grasso, questo è ammesso. Pulite il recipiente secondo le indicazioni contenute nel capitolo "Manutenzione dell'apparecchio".*

Nonostante che il regime di tenuta in caldo la possibilità di mantenere il cibo caldo per 12 ore, non è raccomandato lasciare i prodotti da forno pronti nello stato riscaldato per lungo periodo.

Il programma "STEW"

È raccomandato per sfarfare le verdure, la carne, i frutti di mare, per la preparazione della carne in gelatina e aspic. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Il programma "SAUCE"

Con questo programma si può preparare praticamente qualsiasi salsa. Se è necessario si può cucinare con il coperchio aperto dell'apparecchio. È possibile

impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 5 ore con possibilità di cambiamento di 1 minuto alla volta.

Il programma "YOGURT"

Con l'aiuto di questo programma voi potrete preparare lo yogurt a casa vostra. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Nel programma "YOGURT" la funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

 Per la preparazione dello yogurt voi potete usare un kit speciale di vasetti REDMOND RAM-G1 (acquistabile separatamente).

Il programma "DESSERT"

E' raccomandato per la preparazione dei vari dessert. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 2 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Il programma "OMELETTE"

E' raccomandato per la preparazione di omelette lussureggianti e anche di omelette sottili. E' possibile impostare il tempo di cottura da 5 minuti fino a 10 ore con possibilità di cambiamento di 10 minuti alla volta.

Il programma "YEAST DOUGH"

E' raccomandato per la lievitazione dell'impasto prima della cottura. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 2 ore con il cambiamento di 5 minuti alla volta.

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile in questo programma.

 Lievitando l'impasto cresce quasi doppiamente, perciò il volume iniziale dell'impasto non deve superare la metà del recipiente.

 Mentre l'impasto sta lievitando nel recipiente è necessario mantenere la temperatura e l'umidità costanti. Per ottenere il risultato ottimale non aprite il coperchio dell'apparecchio fino al termine del programma.

Mentre la lievitazione è in corso, l'uso della funzione di partenza ritardata non è consigliabile.

Il programma "PORRIGGE"

E' raccomandato per la cottura delle pappe al latte, delle marmellate, delle confetture e dei dessert vari. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 4 ore con possibilità di cambiamento di 1 minuti alla volta.

Il programma è indicato per la cottura di pappe con il latte pastorizzato parzialmente scremato. Per evitare la fuoriuscita del latte e ottenere un risultato desiderato si raccomanda:

- Lavare accuratamente tutti i cereali (riso, miglio, grano saraceno etc.), fino ad ottenere l'acqua trasparente;
- Imburcare il recipiente prima della cottura;
- Rispettate rigorosamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo le raccomandazioni del libro delle ricette, diminuendo o aumentando la quantità degli ingredienti proporzionalmente;
- Usando il latte intero diluitelo con l'acqua con la proporzione 1:1.

 La capacità del latte e dei cereali possono variare dipendentemente dal luogo di provenienza e dal produttore, il che a volte influenza sul risultato di cottura.

Per la preparazione delle pappe al latte si può usare anche il programma universale "MULTICOOK" (la temperatura di cottura ottimale è 95°).

Il programma "VACUUM"

Grazie ad un regime di temperatura speciale questo programma si adatta perfettamente per la cottura della carne, del pesce, delle verdure e degli altri cibi confezionati sottovuoto. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta. La funzione della tenuta in caldo non è disponibile in questo programma.

Il programma "PIE"

E' raccomandato per la cottura delle torte aperte e chiuse, con vari ripieni. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 4 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Il tempo di tenuta in caldo nel programma "PIE" è 4 ore.

Il programma "RAVIOLI"

E' raccomandato per la cottura dei ravioli di varie tipi di pasta. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 1 ora con possibilità di cambiamento di 1 minuto alla volta.

Il programma presuppone l'ebollizione dell'acqua, carico degli ingredienti e la sua successiva cottura. Al momento di ebollizione dell'acqua vi avviserà il segnale acustico indicandovi quando è necessario caricare il cibo. Il conto alla rovescia del tempo di cottura comincerà dopo aver premuto di nuovo il tasto "Start/Keep Warm".

Nel programma "RAVIOLI" non è disponibile la funzione della tenuta in caldo e della partenza ritardata.

 Per diminuire la formazione della schiuma durante la cottura dei cibi, dopo l'ebollizione dell'acqua e il carico del cibo è meglio lasciare il coperchio dell'apparecchio aperto.

Il programma "PASTA"

E' raccomandato per la cottura della pasta. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 2 minuti fino a 1 ora con possibilità di cambiamento di 1 minuto alla volta.

Il programma presuppone l'ebollizione dell'acqua, il carico degli ingredienti e la sua successiva cottura. Al momento di ebollizione dell'acqua vi avviserà il segnale acustico indicandovi quando è necessario caricare il cibo. Il conto alla rovescia del tempo di cottura comincerà dopo aver premuto di nuovo il tasto "Start/Keep Warm".

Le funzioni di tenuta in caldo e della partenza ritardata non sono disponibili in questo programma.

Il programma "DUMPLINGS"

E' raccomandato per la cottura di vari tipi di gnocchi. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 2 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Il programma presuppone l'ebollizione dell'acqua, il carico degli ingredienti e la sua successiva cottura. Al momento dell'ebollizione dell'acqua vi avviserà il segnale acustico indicandovi quando è necessario caricare il cibo. Il conto alla rovescia del tempo di cottura comincerà dopo aver premuto di nuovo il tasto "Start/Keep Warm".

Le funzioni di tenuta in caldo e della partenza ritardata non sono disponibili in questo programma.

 Per diminuire la formazione della schiuma durante la cottura dei cibi, dopo l'ebollizione dell'acqua e il carico del cibo è meglio lasciare il coperchio dell'apparecchio aperto.

Il programma "PIZZA"

E' raccomandato per la cottura di pizza. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 1 ora con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

La funzione della partenza ritardata non è disponibile in questo programma.

Il programma "BREAD"

E' raccomandato per la cottura dei vari tipi di pane di farina di grano con l'aggiunta di farina di segale. Il programma presuppone il ciclo completo alla lievitazione dell'impasto fino alla cottura. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 6 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Il tempo di funzionamento della tenuta in caldo nel programma "BREAD" è 3 ore.

 ATTENZIONE! Durante la cottura il recipiente e il prodotto si scaldano. Usate le presine per estrarre il pane pronto dall'apparecchio.

 Prima di usare la farina si raccomanda di setacciarla per riempirla di ossigeno e togliere l'impronta. Non aprite il coperchio del multicooker fino al termine del processo di cottura! Da questo dipende la qualità del prodotto infornato.

Inserendo gli ingredienti assicuratevi che siano tutti sotto il segno ½ sulla superficie interna del recipiente. Dovete considerare che durante la prima ora di funzionamento del programma è in processo la lievitazione dell'impasto e poi direttamente la cottura.

Per ridurre il tempo e semplificare la cottura è raccomandato l'uso delle miscele pronte per la preparazione del pane.

Il programma "PILAF"

E' raccomandato per la cottura dei vari tipi di risotto. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 2 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Il programma "CRUST"

Nei multicooker REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E voi potete friggere, usando un cestello speciale (acquistabile separatamente). In programma "CRUST" è possibile impostare il tempo di cottura da 5 minuti fin a 40 minuti con cambiamento di 5 minuti alla volta.

Il conto alla rovescia del tempo di cottura comincia dopo il raggiungimento della temperatura impostata nel recipiente.

Le funzioni della tenuta in caldo e della partenza ritardata non sono disponibili in questo programma.

Per cuocere in friggitrice:

1. Versate anticipatamente nel recipiente la quantità di olio necessario per la frittura secondo la ricetta. Non dimenticate di disattivare la funzione della tenuta in caldo dopo la partenza del programma (l'indicatore "Keep Warm" deve essere spento).
2. Unite il manico al cestello per la frittura, fissando la base del manico nell'apposita cavità per il cestello. Distribuite uniformemente il cibo nel cestello.
3. Seguite le raccomandazioni della ricetta, trascorso il tempo indicato, aprite accuratamente il coperchio del multicooker. Inserite il cestello con il cibo nel recipiente. E non chiudete il coperchio.
4. Al termine del programma di cottura alzate accuratamente il cestello con il cibo per il manico e appendetelo per il gancio sul bordo del recipiente. Fate scolare l'olio.



ATTENZIONE! L'olio è bollente. Usate le presine per estrarre il cestello.



Usate per friggere solo olio vegetale raffinato. Un riscaldamento forte e molteplice contribuisce all'ossigenazione dell'olio. Non usate lo stesso olio per la cottura ripetuta della frittura.

Per eliminare l'olio in eccesso tamponate il cibo con la salvietta di carta da cucina prima di servirlo a tavola.

Il programma "SLOW COOK"

E' raccomandata per la cottura lenta (stufato) dei piatti di carne, di pollame e di verdure. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con cambiamento di 10 minuti alla volta.

III. LE POSSIBILITA' AGGIUNTIVE

- Preparazione di fonduta
- Preparazione di formaggio
- Preparazione di halva
- Pastorizzazione dei cibi liquidi
- Sterilizzazione delle stoviglie e degli oggetti di uso personale

IV. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Pulizia

Prima del primo uso dell'apparecchio e anche per eliminare l'odore del cibo nel multicooker dopo la cottura è raccomandato pulire il recipiente con l'aceto, dopo di che trattarlo per 15 minuti con la metà di un limone nel programma "STEAM". Non lasciate il recipiente con il cibo pronto o pieno d'acqua nel multicooker chiuso per più di 24 ore. Potete conservare nel frigo il recipiente con il cibo pronto, e se necessario riscaldare il cibo nel multicooker usando la funzione di riscaldamento dei piatti pronti.

Prima di cominciare a pulire il prodotto assicuratevi che sia staccato dalla corrente elettrica e completamente freddo. Per pulire usate un panno morbido e detergivi delicati per le stoviglie.



VIETATO! Immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o posizionarlo sotto il getto d'acqua! **VIETATO!** Usare per pulirlo le salviette e spugne ruvide, o detergivi abrasivi. E' inaccettabile l'utilizzo di qualsiasi prodotto chimicamente aggressivo o di altri prodotti non raccomandati per l'uso alimentare.

State attenti mentre pulite i dettagli di gomma e di silicone del multicooker: la loro deformazione o danneggiamento può provocare il malfunzionamento dell'apparecchio.

Il corpo del prodotto si può pulire periodicamente quando necessario. Il recipiente interno d'alluminio e la valvola rimovibile per vapore vanno pulite dopo ogni utilizzo dell'apparecchio. La condensa che si crea durante il processo di cottura del cibo nel multicooker si elimina dopo ogni utilizzo dell'apparecchio. Le superfici interne della camera di lavoro vanno pulite quando è necessario.

Il corpo del prodotto si può pulire con una salvietta o con una spugna da cucina morbida e umida. E' possibile l'uso di un detergivo delicato. Per evitare possibili macchie d'acqua sul corpo del prodotto dopo la pulizia è raccomandato asciugare la superficie.

Il recipiente si può pulire sia a mano, usando una spugna morbida e un detergivo per stoviglie, sia in lavastoviglie (usando le raccomandazioni del suo produttore).

Se il grado di sporcizia è molto alto, riempite il recipiente di acqua tiepida e lasciatelo ammollo per qualche tempo, dopo di che eseguite la pulizia. Per un ammollo più efficiente si può inserire il recipiente pieno d'acqua fredda nel multicooker, chiudere il coperchio e accendere il riscaldamento per 30-40 minuti. Asciugate obbligatoriamente la superficie del recipiente prima di inserirlo nel corpo del multicooker.



I Se l'apparecchio viene utilizzato in modo regolare, può avvenire il completo o parziale cambiamento del colore del rivestimento antiodore interno. Questo non costituisce un difetto.

Per pulire il coperchio interno di alluminio:

1. Aprite il coperchio del multicooker.
2. Dalla parte interna del coperchio staccate il coperchio interno da quello generale e toglietelo dal perno del coperchio generale.
3. Pulite la superficie di tutti i coperchi con una salvietta da cucina o una spugna umida. Se è necessario, lavate il co-

perchio tolto sotto un getto d'acqua usando il detergivo per stoviglie. In questo caso non è consigliato l'uso della lavastoviglie.

4. Asciugate tutti due coperchi.
5. Inserite il coperchio d'alluminio al suo posto.

La valvola di vapore è posizionata in un incavo speciale sul coperchio superiore dell'apparecchio ed è composto dal coprichetto esterno e dal coprichetto interno. Per pulire:

1. Tenendo per l'incavo nel coprichetto esterno della valvola tirate accuratamente verso l'alto e verso di sé.
2. Girate il coperchio interno in senso antiorario finché non si fermerà e rimuovetelo.
3. Se è necessario, rimuovete accuratamente la gomma della valvola. Lavate tutte le parti della valvola.
4. Eseguite il rimontaggio in ordine contrario: inserite la gomma al suo posto, unite le cavità del coperchio generale della valvola con le sporgenze sul coperchio interno del coperchio e giratelo in senso orario.
5. Inserite bene la valvola di vapore nella cavità sul coperchio dell'apparecchio.

La condensa che si forma durante il processo di cottura si accumula in una cavità speciale sul corpo dell'apparecchio intorno al recipiente e fluisce in un contenitore speciale, posizionato nella parte dietro dell'apparecchio. Per eliminare la condensa:

1. Aprite il coperchio e rimuovete il recipiente. Se è necessario alzate un po' la parte frontale del multicooker, per fare defluire la condensa nel contenitore.
2. Rimuovete il contenitore, tirandolo leggermente a sé per la sporgenza.
3. Scaricate la condensa, lavate e installate al suo posto il contenitore.
4. La condensa rimasta nella cavità intorno al recipiente si può rimuovere con la salvietta da cucina.

Seguendo rigorosamente le regole di questo manuale la possibilità di penetrazione di liquidi, di pezzettini di cibo, o di rifiuti all'interno dello spazio lavorativo è minima, se dovesse capitare comunque, occorre pulire la superficie del volume lavorativo e per evitare un funzionamento scorretto o danneggiamento dell'apparecchio.

STOP Prima di pulire il volume lavorativo del multicooker assicuratevi che sia staccato dalla corrente elettrica e che sia completamente freddo!

I lati del volume lavorativo, la superficie del disco di resistenza e il coperchio del sensore di temperatura centrale (situato al centro del disco di resistenza) si possono pulire con una salvietta o una spugna umida (non bagnata). In caso d'utilizzo del detergivo è necessario rimuovere i suoi residui scrupolosamente, per evitare che ci sia odore durante la cottura successiva.

Se si infila la sporcizia nella cavità intorno al sensore di temperatura centrale rimuoveteli accuratamente con la pinza, non premendo sul coperchio del sensore. Se viene sporcatà la superficie del disco di resistenza è consentito usare una spugna umida di media ruvidezza o una spazzola sintetica per pulirlo.

i Se l'apparecchio viene utilizzato in modo regolare con il tempo può avvenire il completo o parziale cambiamento del colore del disco di resistenza. Questo non è un difetto e non influenza sul suo corretto funzionamento.

Conservazione del l'apparecchio

Se l'apparecchio non si usa per tanto tempo, staccatelo obbligatoriamente dalla corrente elettrica. Il volume lavorativo, incluso il disco di resistenza, il recipiente, il coperchio interno, la valvola di vapore e il contenitore per la condensa devono essere puliti e asciutti.

Per una conservazione compatta si può inserire la dotazione nel recipiente e posizionarlo nel corpo del multicooker.

V. CONSIGLI DI COTTURA

Erri di cottura e i suoi rimedi

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

IL PIATTO NON È COTTO COMPLETAMENTE

Possibili motivi	Rimedi
Avere dimenticato di chiudere il coperchio dell'apparecchio o non lo avete chiuso bene, perciò la temperatura di cottura non era sufficientemente alta	Non aprite il coperchio durante la cottura della pentola multifunzionale senza bisogno. Chiudete il coperchio fino a click. Assicuratevi, che niente non fastidisca alla buona chiusura del coperchio dell'apparecchio e la gomma di guarnizione sul coperchio interno non era deformata

Il recipiente e la resistenza non sono a stretto contatto, perciò la temperatura di cottura era sufficientemente alta	Il recipiente deve essere impostato nel corpo dell'apparecchio dritto, a stretto contatto del fondo con il disco di riscaldamento. Assicuratevi che nella camera lavorativa della pentola multifunzionale non sono presenti gli oggetti estranei. Non ammettete che il disco di riscaldamento si sporca
La selezione sbagliata degli ingredienti del piatto. Gli ingredienti non sono adatti per la cottura con il metodo di cottura selezionato da voi o avete scelto il programma di cottura sbagliato. Gli ingredienti sono tagliati troppo grossolanamente, violati gli proporzioni d'inserimento delle pietanze. Avete impostato sbagliatamente il tempo di cottura (non avete calcolato bene). La variazione della ricetta da voi selezionata non è adatta per la cottura in questa pentola	È desiderabile usare le ricette approvate (adattate per questo modello dell'apparecchio). Usate le ricette veramente fidabili. La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
Con la cottura di cottura al vapore: la quantità d'acqua nel recipiente è insufficiente, per fornire la densità del vapore sufficiente	Versate l'acqua nel recipiente rigorosamente di volume raccomandato. Se avete dubbi, controllate il livello d'acqua durante il processo di cottura
Durante frittura	<p>Avete versato troppo olio vegetale nel recipiente</p> <p>Con la frittura nell'olio seguite le istruzioni della ricetta corrispondente</p> <p>Eccesso dell'umidità nel recipiente</p> <p>Non chiudete il coperchio della pentola multifunzionale con la frittura, se non è stato indicato nella ricetta. I cibi surgelati prima della frittura obbligatoriamente scongelate e scolatate.</p>
Con la bollitura nell'acqua: evaporizzazione del brodo con la cottura dei cibi con livello di acidità elevata	Alcuni cibi necessitano di elaborazione prima della cottura: lavaggio, soffritta etc. Seguite le raccomandazioni della ricetta da voi sezionata
Con la cottura (l'impasto non è cotto)	<p>Durante il processo di lievitazione dell'impasto si è attaccato al coperchio interno e ha chiuso la valvola d'uscita di vapore</p> <p>Avete inserito nel recipiente troppo l'impasto</p>
	Inserite l'impasto nel recipiente in quantità minore Rimuovete i prodotti da forno, girateli e riposizionate nel recipiente, dopo di che continuate la cottura. Successivamente con la cottura inserite nel recipiente l'impasto in quantità minore

IL CIBO È TROPPO COTTO

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

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

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

IL PIATTO ADERISCE

Il recipiente è stato pulito male dopo la cottura del cibo precedente. In rivestimento antiaderente del recipiente è danneggiato	Prima di cominciare la cottura, assicuratevi che il recipiente è lavato bene e il rivestimento antiaderente non è danneggiato
Il volume totale del prodotto inserito è inferiore di quello raccomandato nella ricetta	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio)
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo	Diminuite il tempo di cottura o seguite le indicazioni della ricetta, adattata per questo modello d'apparecchio
Con la frittura: avete dimenticato di versare l'olio nel recipiente, non avete mescolato o avete girato troppo tardi le pietanze che cucinate	Con la frittura normale versate nel recipiente un po' di olio vegetale in modo tale, che copre il fondo del recipiente con lo strato sottile. Per la cottura omogenea i cibi nel recipiente periodicamente vanno mescolate o girate fra un tempo definito
Con la brasatura: nel recipiente manca l'umidità	Aggiungete nel recipiente un po' di liquido. Durante il tempo di cottura non aprite il coperchio della pentola multifunzionale senza bisogno
Con la cottura: nel recipiente il livello d'umidità è troppo bassa (non sono seguite le proporzioni degli ingredienti)	Seguite le proporzioni giuste del liquido e degli ingredienti solidi
Con i prodotti da forno: non avete imburrato la superficie interna del recipiente prima di cottura	Prima di inserire l'impasto imburrate il fondo e i lati del recipiente con burro o olate con l'olio vegetale (non versate il burro nel recipiente!)

IL PRODOTTO LA FORMA DI TAGLIO

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

IL PRODOTTO DA FORNO RIMASTO UMIDO

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

IL PRODOTTO DA FORNO NON SI LIEVITA

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

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

Tempo di cottura al vapore raccomandato per vari cibi

Il cibo	Peso, g (quantità)	Quantità dell'acqua	Tempo di cottura
Filetto di carne suina/manzo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	20 min/30 min
Filetto agnello (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	25 min
Filetto di pollo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	15 min
Polpettine/polpette	180 (6 pz.) / 450 (3 pz.)	500	10 min/15 min
Pesce (filetto)	500	500	10 min
Gamberetti sgusciati surgelati	500	500	10 min
Mantou	4 pz.	500	15 min
Patate (a cubetti 1,5x1,5 cm)	500	500	20 min
Carote (a cubetti 1,5x1,5 cm)	500	500	40 min
Rape rosse (a cubetti 1,5x1,5 cm)	500	1500	1 ora 10 min
Verdure (surgelati)	500	500	10 min
Uovo di gallina	3 pz.	500	10 min

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

Raccomandazioni per l'uso dei regimi di temperatura nel programma "MULTICOOK"

Temperatura lavorativa	Raccomandazioni d'uso
35°C	Lievitazione dell'impasto, preparazione dell'aceto
40°C	Preparazione dello yogurt
45°C	Lievitazione
50°C	Fermentazione
55°C	Preparazione della pasta di zucchero
60°C	Preparazione del tè verde e del nutrimento per bambini
65°C	Cottura della carne nella confezione sottovuoto
70°C	Preparazione del punch
75°C	Pastorizzazione, preparazione del tè bianco
80°C	Preparazione del vin brûlé
85°C	Preparazione della ricotta o qualsiasi piatto che necessita di un lungo periodo di cottura
90°C	Preparazione del tè rosso
95°C	Preparazione delle pappe al latte
100°C	Preparazione dei marenghi e delle marmellate
105°C	Preparazione della carne nella gelatina
110	Sterilizzazione
115°C	Preparazione dello sciroppo di zucchero
120°C	Preparazione dello stinco
125°C	Preparazione della carne stufata
130°C	Preparazione dei pasticci
135°C	Frittura dei piatti pronti per formare una crosticina croccante
140°C	Affumicatura
145°C	Inforno del pesce e delle verdure nei fogli di alluminio
150°C	Cottura al forno della carne nei fogli di alluminio
155°C	Frittura dei prodotti di pasta lievitata
160°C	Frittura del pollame
165°C	Frittura delle bistecche
170°C	Preparazione delle patate fritte, dei nuggets di pollo

i Guardate anche il libro delle ricette in dotazione.

La tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Nome del programma	Raccomandazioni per la cottura	Tempo di cottura d'impostazione predefinita	Possibilità di cambiamento del tempo di cottura e possibilità di cambiamento alla volta	Usata sui parametri lavorativi	Partenza rinfreddata, ore	Tenuta in caldo, ore
MULTI-COOK	Cottura dei vari piatti con possibilità di impostazione della temperatura e del tempo di cottura	30 min	2 min-12 ore/1 min	-	24	12
EXPRESS	Una cottura veloce delle pappe dei cereali cotti all'acqua	-	-	-	-	-
RICE / GRAIN	Cottura di riso e preparazione delle pappe di cereali interi all'acqua	25 min	5 min-4 ore/1 min	-	24	12
STEAM	Cottura al vapore delle verdure, del pesce, della carne, dei piatti dietetici e vegetariani	30 min	5 min-2 ore/5 min	+	24	12
COOK	Bollitura delle verdure, del pesce e altri cibi	45 min	10 min-8 ore/5 min	-	24	12
SOUP	Cottura dei vari primi piatti	1 ora	10 min-8 ore/5 min	-	24	12
SAUTÉ	Frittura delle verdure, della carne e del pollame	18 min	5 min-2 ore/1 min	-	-	12
BAKE	Cottura al forno della carne, dei prodotti di pasta lievitata, non lievitata, e pasta sfoglia	50 min	10 min-8 ore/5 min	-	24	4
STEW	Stufato delle verdure, della carne, del pesce, di altri cibi	1 ora	10 min-12 ore/5 min	-	24	12
SAUCE	Cottura dei vari tipi di salse	20 min	5 min-5 ore/1 min	-	24	12
YOGURT	Preparazione dello yogurt fatto in casa	8 ore	10 min-12 ore/5 min	-	24	-
DESSERT	Cottura delle varie ricette	30 min	5 min-2 ore/5 min	-	24	12
OOME - LETTE	Cottura delle omelette, e dei pasticci	20 min	5 min-10 ore/10 min	-	24	12

Nome del programma	Raccomandazioni per la cottura	Tempo di cottura	Tempo d'impostazione predefinita	Possibilità di cambiamento del tempo di cottura, e possibilità di cambiamento alla volta	Liscita sui parametri lavorativi	Partenza ristata da, ore	Tenuta in caldo, ore
YEAST DOUGH	Lievitazione dell'impasto	1 ora	10 min-2 ore/5 min	-	24	-	
PORRI-DGGE	Cottura delle pappe al latte	30 min	5 min-4 ore/1 min	-	24	12	
PIE	Cottura al forno delle torte, cupcake, pan di spagna	30 min	10 min-4 ore/5 min	-	24	4	
RAVIOLI	Cottura dei ravioli di varie tipi di pasta	13 min	10 min-1 ora/1 min	+	-	-	
PASTA	Cottura della pasta	8 min	2 min-1 ore/1 min	+	-	-	
DUMPLINGS	Cottura di gnocchi di vari tipi	30 min	5 min-2 ore/5 min	+	-	-	
PIZZA	Cottura della pizza	30 min	10 min-1 ora/5 min	-	24	12	
BREAD	Cottura del pane	3 ore	10 min-6 ore/5 min	-	24	3	
PILAF	Cottura dei vari tipi di risotto	1 ora	10 min-2 ore/5 min	-	24	12	
CRUST	Frittura nell'olio bollente	18 min	5 min-40 min/5 min	+	-	-	
SLOW COOK	Brasatura lenta della carne, del pollame, delle verdure	3 ore	10 min-12 ore/10 min	-	24	12	

VI. ACCESSORI AGGIUNTIVI

Acquistare gli accessori aggiuntivi per il multicooker RCM-M13E/RCM-M23E/RCM-M33E ed informarsi delle novità dei prodotti REDMOND si può sul sito www.multicooker.com o in qualsiasi negozio dei distributori ufficiali.

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI SERVIZIO

Messaggio di errore sul display	Guasti possibili	Rimedio
E1-E4	Errore del sistema (possibile guasto della scheda elettronica o sensore di temperatura), o il coperchio non è chiuso bene	Chiudete bene il coperchio. Se il problema persiste, rivolgetevi al centro di servizio
Guasto	Motivo possibile	Rimedio
Non si accende	La corrente elettrica è assente	Controllate la tensione nella rete elettrica
Il piatto si cuoce troppo a lungo	Interruzioni nella corrente elettrica	Controllate la tensione nella rete elettrica
	Fra il recipiente e la resistenza si presenta un oggetto estraneo	Eliminate l'oggetto estraneo
	Il recipiente non è inserito nel multicooker dritto	Inserite il recipiente dritto
	La resistenza è sporca	Staccate l'apparecchio dalla corrente elettrica, fatelo raffreddare. Pulite la resistenza.

VIII. OBBLIGHI DI GARANZIA

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

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

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



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

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

Gli apparecchi usati (vecchi) non devono essere smaltiti con gli altri rifiuti domestici, devono essere smaltiti separatamen-

te. I proprietari di vecchi apparecchi sono obbligati portarli nei punti di raccolta o consegnarli a organizzazioni competenti. In questo modo voi contribuire al riciclo delle materie prime e alla protezione dell'ambiente evitandone la contaminazione.

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

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

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

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 aparato es un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones donde el uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación del uso adecuado del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).
- Usar el 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.

 ¡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.

 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 cubrirllo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre – la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento.

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

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior, y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. El aparato no está diseñado para funcionar con timer exterior o con el mando a distancia.

• El material de embalaje (película, espuma, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantenga el embalaje 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.

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

Características técnicas

Modelo	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Potencia	500 W	860 W	900 W
Voltaje.	220-240 V, 50/60 Hz		
Volumen del recipiente	3 litros	5 litros	6 litros
Recubrimiento del recipiente	Antidiáfragma cerámico Anato ® (Corea)		
Display	Illuminado		
Tipo de uso	Eléctrico		
Válvula de vapor	Desmontable		
Tapa interior desmontable.	Sí		
Interruptor de alimentación en el cuerpo del aparato.	Sí		
Memoria energética independiente.	Sí		
Desconexión de las señales sonoras.	Sí		

Funciones

Conservador de calor	Sí, hasta 12 horas
Previa desconexión del conservador de calor	Sí
Programador de inicio	Sí, hasta 24 horas
Calentamiento de platos	Sí, hasta 12 horas

Programas

1. MULTICOOK	6. SOUP (SOPA)
2. EXPRESS (EXPRESS)	7. SAUTÉ (ASAR)
3. RICE/GRAIN (ARROZ/GRANO)	8. BAKE (HORNEAR)
4. STEAM (AL VAPOR)	9. STEW (GUISAR)
5. COOK (HERVIR)	10. SAUCE (SALSAS)

- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| 11. YOGURT | 18. RAVIOLI |
| 12. DESSERT (POSTRES) | 19. PASTA |
| 13. OMELETTE (TORTILLA) | 20. DUMPLINGS (TORTELLINI) |
| 14. YEAST DOUGH (MASA DE LEVADURA) | 21. PIZZA |
| 15. PORRIDGE (PAPILLAS LACTEAS) | 22. BREAD (PAN) |
| 16. VACUUM (VACÍO) | 23. PILAF (PAELLA) |
| 17. PIE (EMPAÑADAS) | 24. CRUST (FRITURAS) |
| | 25. SLOW COOK (ESTOFAR) |

Juego completo

Robot de cocina con el recipiente interno establecido	1 ud.
Contenedor para preparación al vapor	1 ud.
Cuchara plana	1 ud.
Achicador	1 ud.
Vaso de medidas	1 ud.
Manual de utilización	1 ud.
Libro "100 recetas"	1 ud.
Libro de servicio	1 ud.
Cable de alimentación	1 ud.

i El fabricante se reserva el derecho de hacer cambios en el diseño, en el juego completo, así como en las características técnicas del producto con el objeto de mejorar la producción sin previo aviso de dichos cambios.

Equipamiento de los robots de cocina

RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

1. Tapa con asa.
2. Válvula de vapor desmontable.
3. Tapa interior desmontable.
4. Recipiente.

Modelo	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Tipo de recipiente	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. carcasa del instrumento
6. recipiente de recogida de condensado
7. panel de control con display
8. rueda de ajuste
9. interruptor de encendido
10. botón de apertura de la tapa
11. contenedor para cocer al vapor
12. vaso de medidas
13. achicador
14. cuchara plana
15. cable de alimentación.

Elementos del Panel de Control A2

1. display
2. indicadores de los programas de preparación
3. botón "Hour/Min" - activar ajuste de la hora actual; selección de las horas / minutos de ajuste de la hora actual, el tiempo de preparación y el programador de inicio.
4. botón "Reheat" - para activar la función de calentamiento de platos (en modo de espera).
5. botón "Start / Keep Warm" con los indicadores «Start» y «Keep Warm» - puesta en marcha de los programas de preparación; desconexión previa del conservador de calor.
6. rueda de ajuste: selector del programa de preparación; ajuste la hora

actual / tiempo de preparación / tiempo del programador de inicio; establecimiento de la temperatura en el programa «MULTICOOK». Cuando se gira en sentido de las horas aumenta el valor, mientras que si se gira en sentido contrario se reduce. Con la ayuda de la rueda de ajuste puede hacer 16 interruptores por vuelta de 360°.

7. El indicador "Keep warm" ilumina el botón durante el trabajo de la función conservador de calor.
8. botón "Cancel" - interrumpe el trabajo de los programas de preparación; restablece los ajustes realizados; cancelación de los ajustes anteriores; activación / desactivación de las señales sonoras (en modo de espera).
9. botón "Set" - activación del régimen de establecimiento de los parámetros de los programas; cambio al régimen de establecimiento de la temperatura de preparación (en el programa «MULTICOOK») / tiempo del programador de inicio.
10. El indicador "Start" se enciende durante el tiempo de trabajo de los programas de preparación y del programador de inicio; parpadea al entrar en la temperatura de operación en los programas «RAVIOL», «PASTA» y «DUMPLINGS».

Dispositivo del Display

- A. Indicador "Timer" - se ilumina cuando se establece el tiempo de preparación / durante el trabajo del programa.
- B. Indicador de "Time Delay" - se ilumina cuando se establece el tiempo del programador de inicio / durante el trabajo del aparato en el régimen del programador de inicio.
- C. Indicador de desconexión de las señales sonoras.
- D. Indicador de trabajo de la función conservador de calor.
- E. Indicador "Reheat" - se enciende durante el trabajo de la función calentamiento de platos.
- F. Indicador de la temperatura en el programa «MULTICOOK».

I. ANTES DEL PRIMER ENCENDIDO

Retire con cuidado el producto y sus accesorios fuera de la caja, retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de mantener en su lugar las etiquetas de advertencia, pegatinas, punteros y la tabla con el número de serie del aparato.

⚠️ La ausencia de números de serie en el producto anulará automáticamente los derechos a la garantía.

Limpie la unidad con un paño húmedo. Enjuague el recipiente con agua tibia y jabón. Secar a fondo. La primera vez que se usa puede causar olores extraños, lo que no es un mal funcionamiento del dispositivo. En este caso, proceda a una limpieza del aparato.

⚠️ Despues del transporte o el almacenamiento a bajas temperaturas es necesario dejar el aparato a temperatura ambiente al menos 2 horas antes de encenderlo.

II. UTILIZACION DEL ROBOT DE COCINA

Antes de comenzar la utilización

Coloque la unidad en una superficie plana, horizontal y sólida para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no dañe el papel pintado, los revestimientos decorativos, los aparatos electrónicos u otros objetos o materiales que puedan ser afectados por la alta humedad y la temperatura.

Antes de cocinar, asegúrese de que las partes externas e internas del robot de cocina visibles no presentan daños, pelados y otros defectos. Entre el recipiente y el elemento calentador no deben existir objetos interpuestos.

Régimen de espera

Por silencio al conectar el aparato a la fuente de alimentación se encuentra en modo de espera, mientras el display muestra la hora actual en formato de 24 horas. Si al establecer los parámetros del programa seleccionado durante unos minutos no se pulsa ningún botón, la unidad vuelve al modo de espera y todos los ajustes realizados previamente se eliminan.

Establecimiento de las horas

Para ajustar la hora actual:

1. Pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón "Hour/Min" en el modo de espera. Se muestra en el display el indicador parpadea el indicador que registra las horas.
2. Girando la rueda de ajuste en una dirección u otra, seleccione las horas. Para cambiar de nuevo el botón "Hour/Min" y gire la rueda de control para ajustar los minutos. Al alcanzar el valor máximo en cada registro de la instalación continúa con el inicio de la gama.
3. Después de ajustar la hora actual, no presione ningún botón. Tras unos segundos, se registra el tiempo establecido.

Activar / desactivar las señales sonoras

En los robots de cocina REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E se contempla la posibilidad de activar / desactivar las señales sonoras correspondientes a los botones que se pulsan y la finalización del proceso de cocción. Para desactivar / activar las señales sonoras, pulse y mantenga pulsado durante unos segundos el botón "Cancel" en el modo de espera.

Memoria energética independiente

Los robots de cocina REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E tienen memoria energética independiente. En caso de interrupción temporal de energía (hasta 15 minutos en el régimen de preparación), todos los ajustes se guardan. El instrumento volverá a trabajar en el escenario en el que se interrumpió. Si la continuación del proceso de preparación no es deseable, pulse el botón "Cancel", y la unidad entrará en modo de espera.

Ajuste del tiempo de preparación

En los robots de cocina RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E se puede cambiar el tiempo de preparación establecido por silencio para cada programa. Los pasos de cambio en el diáspacio dependen del programa de preparación seleccionado.

4. Girando la rueda de ajuste en una dirección u otra, seleccione el programa deseado. En el display se enciende el indicador "Timer", para cada programa mostrará el tiempo de preparación establecido por silencio.
5. Pulse el botón "Set". Parpadeará el botón de registro de horas.
6. Girando la rueda de ajuste en una dirección u otra, seleccione las horas. Para cambiar de nuevo el botón "Hour/Min" y gire la rueda de control para ajustar los minutos. Al alcanzar el valor máximo en cada registro el ajuste continuará desde el inicio de la gama.

Función del programador de inicio

Esta función le permite ajustar la hora en la que el plato debe estar listo. Posponer el proceso de preparación es posible hasta 24 horas, con pasos de 15 minutos. Tenga en cuenta que el retraso debe ser mayor que el tiempo de cocción, de lo contrario el programa se iniciará inmediatamente después de pulsar el botón "Start/Keep warm".

1. Seleccione el programa deseado, si es necesario ajustar el tiempo de preparación. Para el programa «MULTICOOK» establezca la temperatura de preparación.
2. Pulse el botón "Set". En el display parpadeará el indicador "Time Delay" y el indicador que indica el tiempo del programador de inicio.
3. Girando la rueda de ajuste en una dirección u otra, seleccione horas. Para

cambiar el registro, de nuevo pulse el botón "Hour/Min" y gire la rueda de ajuste para ajustar los minutos. Al alcanzar el valor máximo el ajuste continúa desde el inicio de la gama.

- Pulse el botón "Start/Keep Warm". El aparato cambia al régimen de programador de inicio, mientras que en el display aparecerá el indicador "Time Delay" y la hora actual. Para ver la hora programada en la que el plato estará listo, haga clic en "Hour/min".
- Para eliminar la configuración actual, pulse "Cancel". A continuación, tendrá que volver a configurar todo el programa de preparación.

i No se recomienda utilizar el programador de inicio, si se utilizan en la composición de los platos productos perecederos.

i La función de programador de inicio no está disponible en los programas de «EXPRESS», «SAUTÉ», «RAVIOLI», «PASTA», «DUMPLINGS», «CRUST».

Funciónde mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (conservador de calor)

Esta función se activa automáticamente al final del programa de preparación y con ella se puede mantener la temperatura del plato terminado dentro de los límites de 70-75 °C durante 12 horas. En este caso, la pantalla del display muestra la cuenta atrás de trabajo directo en este modo. Si es necesario, puede desactivar conservador de calor pulsando el botón "Start / Keep Warm" (el indicador de "Keep Warm" se apaga).

i A pesar de que el régimen del conservador de calor es de 12 horas, no se recomienda dejar comida en un estado caliente durante mucho tiempo, ya que esto puede dar lugar a un secado excesivo de los platos y variar su sabor. La función del conservador de calor no está disponible para los programas de «EXPRESS», «YOGURT», «YEAST DOUGH», «VACUUM», «RAVIOLI», «PASTA», «DUMPLINGS», «CRUST».

En el programa «BREAD» el tiempo del conservador de calor es de 3 horas; en los programas «BAKE» y «PIE» - 4 horas.

Previa desconexión del conservador de calor

Si no se desea el conservador de calor, se puede deshabilitar esta función con antelación. Para ello, ejecute el programa de nuevo después de la cocción, pulse la tecla "Start / Keep Warm", hasta que el "Keep Warm" se apague. Del mismo modo, se puede activar la función del conservador de calor de nuevo (el "Keep Warm" se ilumina).

i Para su comodidad, en la preparación de los alimentos a temperaturas por debajo de 80 °C la función del conservador de calor está bloqueada por defecto. Si es necesario, se puede activar de forma manual pulsando el botón "Start / Keep warm" después de comenzar el programa de preparación (el indicador "Keep Warm" se ilumina).

Funciónde calentamiento de platos

El robot de cocina se puede utilizar para el calentamiento de platos fríos:

- Coloque los alimentos en el recipiente, póngalo en el cuerpo del aparato. Asegúrese de que está en contacto total con el elemento calefactor.
- Cierre la tapa hasta que haga click, enciende el robot de cocina a la red eléctrica.
- Presione el botón "Reheat". El indicador correspondiente se encenderá en el display y se conectarán el calentador, la pantalla del display mostrará directamente la cuenta atrás del tiempo en el régimen dado. El plato se calienta hasta 70-75 °C. Esta temperatura se puede mantener durante 12 horas.
- Si es necesario, el calentador se puede desactivar pulsando el botón "Cancel".

i Aunque el robot de cocina pueden mantener el producto en condiciones de calor hasta 12 horas, no deje el plato calentado por mucho tiempo, ya que esto puede llevar a un cambio en su sabor.

Procedimiento general de trabajo de los programas automatizados

- Ponga los ingredientes para preparar el plato en el recipiente del robot de cocina. Vigile que todos ellos (incluyendo los líquidos) están por debajo del nivel máximo de la escala en el volumen interior del recipiente.
- Inserte el recipiente en el cuerpo del aparato, asegúrese de que está en total contacto con el elemento de calentamiento inferior. Cierre la tapa hasta que haga clic. Enciende el aparato a la luz.
- Girando la rueda de ajuste, seleccione el programa de preparación. El indicador correspondiente parpadea y la pantalla del display muestra el indicador "Timer" y el tiempo de preparación establecido por silencio.
- Si es necesario, ajuste el tiempo de cocción. Para el programa «MULTICOOK» también se puede ajustar la temperatura de preparación.
- Si es necesario, ajuste el programador de inicio.
- Para empezar la cocción, pulse el botón "Start / Keep Warm". Se encenderá el indicador del botón, el display mostrará la cuenta atrás del tiempo de preparación del programa.
- Una vez finalizado el programa se emita una señal sonora, el indicador se apaga en la pantalla. Dependiendo de la configuración el aparato pasará al régimen de conservador del calor (Se encenderá el indicador "Keep Warm", en el display se mostrará la cuenta atrás del tiempo de trabajo del conservador de calor) o al régimen de espera.

i Para detener el proceso de preparación en cualquier momento, cancelar el programa dado o desactivar el conservador de calor pulse el botón "Cancel".

Programa «MULTICOOK»

El programa «MULTICOOK» está diseñado para la preparación prácticamente de cualquier plato con los parámetros especificados por el usuario de temperatura y tiempo de preparación. Se puede establecer manualmente el tiempo de cocción en el diapason de entre 2 minutos a 12 horas con pasos de 1 minuto. El diapason de ajuste del programa de temperatura va desde 35 hasta 170 °C con pasos de 5 °C. Por defecto la temperatura de cocción en el programa «MULTICOOK» es de 100 °C.

Para ajustar manualmente la temperatura de preparación, presione el botón "Set" para cambiar al modo apropiado (varias veces, si cambia el tiempo de cocción, o dos veces si se utiliza el tiempo de cocción por defecto). El indicador de temperatura parpadea en el display. Girando la rueda de ajuste en una dirección u otra, seleccione la temperatura deseada. Al llegar a la máxima el ajuste de temperatura continuará desde el comienzo del diapason. Para más, siga 5-7 de la sección "Procedimiento general para trabajar con programas automatizados."

Programa «EXPRESS»

Recomendado para una rápida preparación del arroz, papillas lácteas de cereales, cocción de diferentes productos.

En este programa no está disponible la regulación del tiempo de preparación, la función del conservador de calor, ni la del programador de inicio.

Al seleccionar un programa «EXPRESS» el display muestra el símbolo "— —" y, durante el proceso de preparación - un indicador dinámico.

Programa «RICE/GRAIN»

Diseñado para la cocción de arroz, papillas en agua. Es posible establecer manualmente el tiempo de preparación en el diapason que va desde 5 minutos hasta 4 horas con pasos de 1 minuto.

Programa «STEAM»

Recomendado para la preparación al vapor de verduras, pescado, carne, albóndigas, platos dietéticos y vegetarianos. Es posible establecer manualmente el tiempo de preparación en el diapason que va desde 5 minutos hasta 2 horas con pasos de 5 minutos.

La cuenta atrás del tiempo de trabajo del programa "STEAM" comienza al alcanzar la temperatura deseada y la densidad de vapor de agua en el recipiente. Para la preparación al vapor en el robot de cocina utilice el contenedor especial para productos, el cual se inserta dentro del recipiente. Obligatoriamente vierta en el recipiente previamente entre 600-1000 ml de agua.

Programa «COOK»

Se recomienda para preparar verduras, carne, pescado. Se puede establecer manualmente el tiempo de preparación en el diapason que va desde 10 minutos a 8 horas con pasos de 5 minutos.

Programa «SOUP»

Recomendado para la preparación de diversos primeros platos, compotas y marinados. Se puede establecer manualmente el tiempo de preparación en el diapason que va desde 10 minutos a 8 horas con pasos de 5 minutos.

Programa "SAUTÉ"

Conveniente para asar carne, verduras, aves de corral y otros productos. Se puede establecer manualmente el tiempo de preparación en un diapason de 5 minutos hasta 2 horas con pasos de 1 minuto.

La función de programador de inicio no está disponible en este programa.

i Se recomienda asar los alimentos con la tapa abierta del dispositivo - esto le permitirá conseguir una corteza crujiente. Antes de reutilización del programa «SAUTÉ», deje que el aparato se enfrie completamente.

Programa «BAKE»

El programa está recomendado para hornear carne, productos de levadura, libre de levadura, incluyendo soplito, prueba. Se puede establecer manualmente el tiempo de cocción desde 10 minutos a 8 horas con pasos de 5 minutos.

El tiempo de trabajo del conservador de calor en el programa es de 4 horas.

⚠ Al retirar el producto final del recipiente, use manoplas o agarraderas.

i Después de la cocción en el recipiente pueden permanecer manchas de grasa - es admisible. Limpie el recipiente de acuerdo con la sección "Cuidado y mantenimiento".

Aunque el régimen de conservador de calor es de 12 horas, no se recomienda dejar las tortas terminadas en un estado caliente durante mucho tiempo.

Programa «STEW»

Recomendado para verduras al vapor, carne, aves, mariscos, preparación de gelatinas. Se puede establecer manualmente el tiempo de preparación en un diapason de 10 minutos a 12 horas con pasos de 5 minutos.

Programa «SAUCE»

En este programa, se puede preparar prácticamente cualquier salsa. Si es necesario, se puede cocinar con la tapa del dispositivo abierta. Es posible establecer manualmente el tiempo de preparación en un diapason que va desde 5 minutos hasta 5 horas con pasos de 1 minuto.

Programa "YOGURT"

Con la ayuda de este programa usted puede hacer yogur en casa. Es posible establecer manualmente el tiempo de cocción en un diapason que va de 10 minutos a 12 horas con pasos de 5 minutos.

En el programa «YOGURT» la función del conservador de calor no está disponible.



Para preparar el yogur usted puede utilizar el conjunto especial de tarros para hacer yogur REDMOND RAM-G1 (se vende por separado).

Programa «DESSERT»

Recomendado para la preparación de diversos postres. Se puede establecer manualmente el tiempo de preparación en el diapasón que va desde 5 minutos hasta 2 horas con pasos de 5 minutos.

Programa «OMELETTE»

Recomendado para cocinar tortillas tanto exuberantes, como planas. Es posible establecer manualmente el tiempo de preparación en el diapasón que va desde 5 minutos hasta 10 horas con pasos de 5 minutos.

Programa «YEAST DOUGH»

Recomendado para las pruebas (elevación) de masa de levadura antes de hornear. Es posible establecer manualmente el tiempo de preparación en el diapasón que va de 10 minutos a 2 horas con pasos de 5 minutos.

La función del conservador de calor en este programa no está disponible.

i Cuando realice pruebas tenga en cuenta que la masa aumenta de volumen casi el doble, por lo que el volumen de la masa al inicio no debe exceder de la mitad del recipiente.

i En la elevación de la masa es necesario mantener una temperatura y humedad constante dentro del robot de cocina. Para obtener los mejores resultados, no abra la tapa del aparato hasta el final del programa.

En la cocción de la masa la función de programador de inicio no es deseable.

Programa «PORRIDGE»

Recomendado para los cereales de leche, mermelada, gelatina de fruta y postres variados. Se puede establecer manualmente el tiempo de cocción que varía desde 5 minutos hasta 4 horas con pasos de 1 minuto.

El programa está diseñado para preparar papilla hecha a partir de leche pasteurizada, con poca grasa. Para evitar la leche hirviendo y obtener el resultado deseado, se recomienda:

- Lavar bien todos los cereales integrales (arroz, trigo sarraceno, mijo, etc) hasta que el agua salga clara;
- Lubricar el recipiente del robot de cocina con manteca prima antes de cocinar;
- Observar estrictamente las proporciones midiendo los ingredientes de acuerdo a las recomendaciones de libros de cocina, reducir o aumentar la cantidad de ingredientes en sólo proporción;
- Cuando se utiliza leche entera debe diluirse con agua potable en una proporción de 1:1.

i Las propiedades de la leche y los cereales, en función del lugar de origen y de producción pueden variar y a veces afectar los resultados de cocción.

Para la preparación de gachas de leche también puede utilizar el programa universal de «MULTICOOK» (temperatura de cocción óptima - 95° C).

Programa «VACUUM»

Debido al régimen especial de la temperatura, este programa es ideal para cocinar carne, pescado, verduras u otros alimentos en el envasado al vacío. Se puede establecer manualmente el tiempo de cocción desde 10 minutos a 12 horas con pasos de 5 minutos.

La función de conservador de calor en este programa no está disponible.

Programa «PIE»

Recomendado para las tortas de cocina abiertas o cerradas con diferentes rellenos. Se puede establecer manualmente el tiempo de cocción en el diapasón de 10 minutos a 4 horas en incrementos de 5 minutos.

El tiempo de trabajo del conservador de calor en el programa «PIE» es de 4 horas.

Programa «RAVIOLI»

Recomendado para cocinar raviolis de diferentes masas. Se puede establecer manualmente el tiempo de preparación en el diapasón de 10 minutos a 1 hora con pasos de 1 minuto.

El programa consiste en llevar el agua a ebullición, la carga de los ingredientes y su posterior preparación. El momento de hervir el agua y la necesidad de descargar los productos pitido de alerta. La cuenta atrás se iniciará la cocción después de presionar el botón "Start/Keep warm".

En el programa «RAVIOLI» las funciones de conservador de calor y programador de inicio no están disponibles.

i Para reducir la formación de espuma durante la cocción del producto, después de hervir el agua y añadir el producto es mejor dejar abierta la tapa del aparato.

Programa «PASTA»

Recomendado para cocinar pasta. Se puede establecer manualmente el tiempo de preparación en el diapasón de 2 minutos a 1 hora con pasos de 1 minuto.

El programa consiste en llevar el agua a ebullición, la carga de los ingredientes y su posterior preparación. En el momento de hervir el agua y la necesidad de poner los productos se produce una señal sonora. La cuenta atrás del tiempo de preparación se iniciará después de presionar el botón "Start/Keep Warm".

La función de conservador de calor y de programador de inicio no están disponibles en este programa.

Programa «DUMPLINGS»

Recomendado para cocinar tortellini de diferentes pastas. Se puede establecer manualmente el tiempo de preparación en un diapasón desde 5 minutos hasta 2 horas con pasos de 5 minutos.

El programa consiste en llevar el agua a ebullición, la carga de los ingredientes y su posterior preparación. El momento de hervir el agua y la necesidad de descargar los productos se advierten por una señal sonora. La cuenta atrás del tiempo de preparación se iniciará después de presionar el botón "Start /Keep Warm".

Las funciones de conservador de calor y programador de inicio en este programa no están disponibles.

i Para reducir la formación de espuma durante la cocción del producto, después de hervir el agua y añadir el producto es mejor dejar abierta la tapa del aparato.

Programa «PIZZA»

Recomendado para cocinar pizza. Se puede establecer manualmente el tiempo de preparación en el diapasón de 10 minutos a 1 hora con pasos de 5 minutos. La función de programador de inicio no está disponible en este programa.

Programa «BREAD»

Se recomienda para la cocción de diferentes tipos de pan a base de harina de trigo y con añadidos de harina de centeno. El programa ofrece un ciclo completo de preparación desde la elevación de masa hasta el horneado. Se puede establecer manualmente el tiempo de preparación en el diapasón de 10 minutos a 6 horas con pasos de 5 minutos.

El tiempo de trabajo del conservador de calor en el programa «BREAD» es de 3 horas.



ADVERTENCIA! Durante la cocción el recipiente y el producto se calientan! Use guantes de cocina cuando quite el pan desde el dispositivo final.



Antes de utilizar harina, se recomienda tamizar para la oxigenación y la eliminación de las impurezas.

¡No abra la tapa del robot de cocina hasta que finalice totalmente el programa! De esto también depende de la calidad del producto horneado.

Al colocar los ingredientes, asegúrese de que todos estaban por debajo de 1/2 de la capacidad interna del recipiente.

Tenga en cuenta que durante la primera hora del programa está resultando prueba, e inmediatamente después de hornear.



Para reducir el tiempo de cocción y simplificar se recomienda el uso de mezclas preparadas para hacer pan.

Programa «PILAF»

Recomendado para la preparación de diversos tipos de paella. Se puede establecer manualmente el tiempo de preparación en un diapasón de 10 minutos a 2 horas con pasos de 5 minutos.

Programa «CRUST»

En los robots de cocina REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E se pueden hacer fritos utilizando una cesta especial (se vende por separado). En el programa «CRUST» puede establecer manualmente el tiempo de preparación en un diapasón de 5 minutos hasta 40 minutos con pasos de 5 minutos.

La cuenta atrás del tiempo de preparación comienza al alcanzar el recipiente la temperatura de trabajo adecuada.

Las funciones de conservador de calor y de programador de inicio en este programa no están disponibles.

Para la preparación del frito:

1. Verter en el recipiente con el aceite correcto para freír de acuerdo a la receta. No se olvide de desactivar el conservador de calor después de comenzar el programa (el indicador "Keep Warm" deberá salir).
2. Fije la manija a la cesta para freír, la fijación de la parte inferior de la pluma en una canasta especial nido. Esparsa de forma uniforme los productos en la cesta.
3. Siga las instrucciones de la receta, después del tiempo especificado abra cuidadosamente la tapa del robot de cocina. Cesta inferior con comida en el plato. No cierre la tapa.
4. Una vez finalizado el programa de cocina cuidadosamente levante la canasta de productos para el mango y lo cuelga en el gancho en el borde del recipiente. Deje que el aceite se drene.

ADVERTENCIA! El aceite está muy caliente! Para recuperar la canasta para freír, use guantes de cocina.

Utilizar para freír solo aceite vegetal refinado. Un fuerte calentamiento prolongado o repetido del aceite contribuye a su oxidación. No utilice el mismo aceite de cocina para la re-fritos.

Para quitar el exceso de aceite sequer el restante con una toalla de papel o una toalla de papel grueso antes de servir el plato a la mesa.

Programa «SLOW COOK»

Recomendado para una cocción lenta (estofado) de carne, pollo y verduras. Se puede establecer manualmente el tiempo de preparación en el diapasón de 10 minutos a 12 horas con pasos de 10 minutos.

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Preparación de fondue.
- Preparación de queso.
- Preparación de turrón.
- Pasteurización de productos líquidos.
- Esterilización de vajillas y objetos de uso personal.

IV. CUIDADO DEL APARATO

Limpieza

Antes del primer uso del aparato, así como para eliminar el olor de la comida después de la cocción del robot de cocina, recomendamos limpiar el recipiente y la tapa interior con un 9 por ciento de vinagre, y luego trabajar durante 15 minutos con la mitad de un limón en el programa «STEAM».

No se deben dejar en el recipiente cerrado del robot de cocina los alimentos cocinados o llenos de agua más de 24 horas. El recipiente con las comidas preparadas se pueden colocar en el frigorífico y, si es necesario, recalentar la comida en el robot de cocina utilizando la función calentamiento de platos.

Antes de empezar la limpieza del aparato, asegúrese de que está desconectado de la red y completamente enfriado. Para limpiar, use un paño suave y detergente suave.



No sumerja el aparato en agua ni lo ponga bajo el grifo!



No utilice el instrumento para limpiar trapos o esponjas, pastas abrasivas ásperas. También es inaceptable el uso de sustancias agresivas o de otro tipo no se recomienda su uso con objetos en contacto con alimentos.

Tengo cuidado al limpiar las piezas de goma o silicona del robot de cocina: su daño o deformación pueden ocasionar un mal funcionamiento del aparato.

La carcasa puede limpíarse cuando esté sucio. El recipiente, la tapa interior de aluminio y la válvula de vapor desmontable es necesario limpiarlas después de cada uso del aparato. El condensado que se forma durante el proceso de cocción en el robot de cocina se elimina después de cada uso. La superficie interna de la cámara de trabajo debe limpíarse cuando sea necesario.

La carcasa del aparato debe limpíarse con un paño suave y húmedo o una esponja de cocina. Es posible el uso de detergente delicado. Para evitar posibles manchas de agua y las manchas en el cuerpo del aparato después de la limpieza, recomendamos secar la superficie bien seca.

Para limpiar el recipiente se puede utilizar de forma manual una esponja suave y detergente para lavar platos y lavavajillas, así como el lavavajillas (siguiendo las recomendaciones de su fabricante.)

Si está muy sucio el recipiente, se llena con agua tibia y se deja en remojo durante un tiempo y luego se limpia. Para una más eficaz limpieza del recipiente, se puede llenar de agua fría (que no excede el nivel máximo permitido) y se puede poner en el robot de cocina, cerrar la tapa y encender el calentador durante 30-40 minutos. Obligatoriamente seque la superficie externa del recipiente bien seca antes de ponerla en el cuerpo del robot de cocina.



Con el uso regular del recipiente es posible un total o parcial cambio de color del recubrimiento interno antiadherente. Esto por sí solo no constituye un defecto ni un signo de defecto del recipiente.

Para limpieza de la tapa interior de aluminio:

1. Abra la tapa del robot de cocina.
2. Desde el lado interior de la tapa, desconecte con cuidado la tapa interior de la principal y retire el pasador de la cubierta principal.
3. Limpie la superficie de ambas tapas con un paño de cocina húmedo o una esponja. Si es necesario, retire la tapa, lave con agua corriente, usando un detergente para lavar platos. El lavavajillas en este caso no sirve.
4. Seque ambas tapas bien secas.
5. Vuelva a colocar la cubierta de aluminio.

La válvula de vapor está instalada en un zócalo especial en la cubierta superior, y se compone de las cubiertas externa e interna. Para su limpieza:

1. Tire con cuidado de la cubierta exterior con el saliente del hueco de la tapa hacia arriba y hacia usted.
2. La cubierta interior gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope y quitela.
3. Si es necesario, con cuidado quite la goma de la válvula.
4. Volver a montar todo en orden inverso: ponga la goma, alinee las muescas con el cuerpo principal de la válvula con

los salientes de la carcasa interna correspondiente y gire en sentido de las agujas del reloj.

5. Coloque bien la válvula de vapor en la toma de la tapa del aparato.

Formado durante la preparación el condensado acumulado en una cavidad especial en el dispositivo alrededor del recipiente y se vierte en un contenedor en la parte trasera del aparato. Para retirar el condensado:

6. Abra la tapa y retire el recipiente. Si es necesario, levante ligeramente la parte delantera del robot de cocina para que el condensado se vierta totalmente en el contenedor.
7. Retire el recipiente, tirando suavemente de la lengüeta hacia usted.
8. Vacíe el condensado, límpielo y vuelva a colocar el contenedor en su sitio.
9. Lo que quede de condensado en la cavidad alrededor del recipiente se puede quitar con ayuda de una servilleta de cocina.

Cumplir estrictamente con las instrucciones de este manual de hace que la probabilidad de que caigan líquidos, partículas de alimentos o desechos en la cámara de trabajo del aparato sea mínima. Si se produce una contaminación significativa, límpie la superficie de la cámara de trabajo hasta eliminarlos para evitar el mal funcionamiento del sistema o la rotura del aparato.



Antes de limpiar la cámara de trabajo del robot de cocina, asegúrese de que éste está desenchufado y completamente frío!

Las paredes laterales de la cámara de trabajo, la superficie de calentamiento del disco y un sensor central de la carcasa (situated en el centro del disco de calentamiento) se pueden limpiar con una esponja o paño húmedo (no mojado). En el caso del detergente es necesario retirar cuidadosamente los residuos, para eliminar el mal olor durante la cocción posterior.

En caso de ingestión de cuerpos extraños en la ranura alrededor del sensor de temperatura central, retirelos con cuidado con pinzas, sin ejercer ninguna presión sobre la carcasa del sensor. En caso de suciedad en la superficie del disco calefactor es admisible utilizar una esponja húmeda de dureza media o un cepillo sintético.



Con el uso regular del aparato en el tiempo es posible una decoración total o parcial del disco de calentamiento. En sí mismo esto no es un funcionamiento defectuoso y no afecta a la precisión de su trabajo.

Conservación del aparato

Si el dispositivo no se utiliza durante mucho tiempo, asegúrese de desconectarlo de la red eléctrica. La cámara de trabajo, incluyendo el disco de la calefacción, el recipiente, la tapa interior y la válvula de vapor, el contenedor del condensado todos deben estar limpios y secos.

Para un almacenamiento compacto se pueden poner los componentes en el recipiente y colocar éste en el cuerpo del robot de cocina.

V. CONSEJOS DE PREPARACION

Errores en la preparación y sus soluciones

La siguiente tabla resume los errores típicos cometidos cuando se cocina en el robot de cocina, analiza las posibles causas y el camino para solucionarlas.

EL PLATO NO SE PREPARA TOTALMENTE

Causas posibles	Modos de solucionarlo
Usted se olvidó de cerrar la tapa del dispositivo o de cerrarla herméticamente, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta	Durante el tiempo de la preparación no abra la tapa del robot de cocina si no es necesario. Cierre la tapa hasta que haga click. Asegúrese que nada impide el total sellado de la tapa del aparato y que la goma selladora del interior del recipiente no está deformada
El recipiente y el elemento calefactor contactan mal, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta	El recipiente debe ser instalado en la carcasa sin problemas, adhiriéndose firmemente el fondo al disco calefactor. Asegúrese de que en la cámara de trabajo del robot de cocina no hay objetos extraños. Evite que se ensucie el disco calefactor

Elección desafortunada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son los adecuados para el método de preparación de su elección o seleccionó el programa de preparación equivocado.		Es deseable utilizar probadas (adaptadas para su uso con el dispositivo) recetas. Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de cocción deben corresponder a la receta seleccionada	EL PLATO SE QUEMA
Los ingredientes se han cortado demasiado grandes, se violaron las proporciones generales de la ficha de los productos.			El recipiente no estaba bien limpio después de la cocción anterior. El revestimiento antiadherente del recipiente está dañado
Usted ha ajustado de forma incorrecta (no calculado) el tiempo de preparación.			Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el recipiente esté bien lavado y el revestimiento antiadherente no está dañado
La variante elegida por usted de la receta no es adecuada para cocinar en este robot de cocina			
Durante la preparación al vapor: en el recipiente hay poca agua para asegurar la adecuada densidad de vapor		Vierta en el recipiente obligatoriamente el volumen de agua recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación	Consulte la probada (adaptada para su uso con el dispositivo) receta
En las frituras	Vertió en el recipiente demasiado aceite	En caso de freír es suficiente que el aceite cubra el fondo del recipiente con una capa fina. Al freír, siga las instrucciones de la receta correspondiente	Reduzca el tiempo de preparación o siga las instrucciones de la receta, adaptada para su uso con el dispositivo
	Exceso de humedad en el recipiente	No cierre la tapa del robot de cocina al freír si no se especifica en la receta. Los alimentos congelados, antes de freír, hay necesariamente que descongelarlos y escurrir el agua de ellos	En el asado convencional vierta en el recipiente un poco de aceite vegetal - de modo que cubra el fondo del recipiente con una fina capa. Para freír por igual los productos es conveniente removerlos periódicamente o darles la vuelta a un determinado tiempo
En la cocción: evaporación del caldo en la cocción de los productos con alta acidez		Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de ser cocinados: lavar, saltear un poco, etc. Siga el consejo de su receta elegida	Añada más líquido al recipiente. Durante la preparación no abra la tapa del robot de cocina sin necesidad
Al hornear (la masa no se coció bien)	Al levantarse la masa se apega a la parte interior de la tapa y se cortó la válvula de salida de vapor	Coloque en el recipiente un volumen de masa menor	Observe la proporción correcta entre líquidos e ingredientes sólidos
	Ha puesto en el recipiente demasiada masa	Retire el horneado del recipiente y de nuevo colóquelo en el recipiente, tras lo cual continúa la preparación. En el futuro cuando hornee coloque en el recipiente un volumen de masa más pequeño	Antes de colocar la masa engrasar el fondo y los lados del recipiente con mantequilla o aceite (no vierta el aceite en el recipiente)
EL PRODUCTO SE COCIO EN EXCESO			
Cometió un error en la elección del tipo de producto o en el ajuste (cálculo) del tiempo de preparación. Demasiado pequeño el tamaño de los ingredientes		Consulte la probada (adaptada para su uso con el dispositivo) receta. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de preparación deben cumplir con sus recomendaciones	EL PRODUCTO PERDIO LA FORMA DE CORTE
Después de la preparación el plato terminado estuvo demasiado tiempo parado en el conservador de calor		El uso prolongado del conservador de calor es indeseable. Si en su modelo de robot de cocina está prevista la desconexión previa de esta función, usted puede utilizar esta posibilidad	Usted removió demasiado frecuentemente los productos en el recipiente En la fritura convencional remueva el plato en el recipiente no más que cada 5-7 minutos
Al cocinar papillas lácteas se evapora la leche			Usted ajustó demasiado tiempo de cocción Acorte el tiempo de preparación o siga las instrucciones de la receta adaptada para el modelo de aparato dado
EN LA COCCION EL PRODUCTO SE EVAPORA			
Los ingredientes antes de cocinar no fueron tratados o se trataron incorrectamente (mal lavados, etc.). No guardó las proporciones en la colocación o eligió incorrectamente el tipo de producto		La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y de las condiciones de su producción. Recomendamos utilizar solamente leche ultra-pasteurizada con un contenido de grasa de hasta el 2,5%. Si es necesario, la leche se puede diluir con agua potable Consulte la receta aprobada (adaptada para su uso con el dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su pre-tratamiento, las proporciones en la colocación deben cumplir con sus recomendaciones. Los cereales integrales, carnes, pescados y mariscos enjuáguelos bien siempre con agua limpia	EL HORNEADO SALIO HUMEDO Se utilizaron los ingredientes inadecuados que dan el exceso de humedad (verduras succulentas o frutas, bayas congeladas, crema y así sucesivamente) Usted dejó demasiado tiempo el horneado preparado en el robot de cocina cerrado
			Elija los ingredientes según la receta de cocción. Trate de no elegir como ingredientes productos que contienen demasiada humedad, o utilicelos si es posible en cantidades mínimas Trate de sacar los horneados del robot de cocina inmediatamente tras la preparación. Si es necesario, puede dejar el producto en el robot de cocina por un corto tiempo con el conservador de calor conectado
EN LA COCCION EL PRODUCTO SE EVAPORA			
Al cocinar papillas lácteas se evapora la leche		El huevo con el azúcar fueron mal batidos La masa estuvo mucho tiempo con la levadura No tamizó la harina o mal amasó la masa Los errores en la colocación de los ingredientes Su receta elegida no es adecuada para la cocción en este modelo de robot de cocina	Consulte la receta aprobada (adaptada para su uso con el dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su pre-tratamiento, las proporciones en la colocación deben corresponderse con sus recomendaciones
i <i>En la gama de modelos de robots de cocina REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de insuficiencia de líquido en el recipiente se activa un sistema de protección contra el sobrecalentamiento del aparato. En este caso, el programa se detiene y el robot de cocina va al régimen de conservador de calor.</i>			

Tiempo recomendado de la preparación al vapor de varios productos

Producto	Peso, g/ cant, ud.	Volumen de agua, ml	Tiempo de preparación, min
Filete de cerdo/ternera (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	20 min./ 30 min
Filete de cordero (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	25 min.
Filete de pollo (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	15 min.
Croquetas/albóndigas	180 (6 uds.) / 450 (3 uds.)	500	10 min./ 15 min.
Pescado (filete)	500	500	10 min.
Gambas ensalada (peladas, cocidas-congeladas)	500	500	5 min.
Raviolis, (grandes)	4 uds.	500	15 min.
Patatas (cubitos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min.
Zanahoria (cubitos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40 min.
Remolacha (cubitos 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 h. 10 min.
Verduras (frescas congeladas)	500	500	10 min.
Huevo de gallina	3 uds.	500	10 min.

i Tenga en cuenta que estas son recomendaciones generales. El tiempo real puede diferir de los valores recomendados, dependiendo de las propiedades de un producto específico, así como de sus preferencias gustativas.

Recomendaciones para el uso de los regímenes de temperatura en el programa «MULTICOOK»

Temperatura de trabajo	Recomendaciones de uso
35°C	Cocción de masas, preparación de vinagre.
40°C	Preparación de yogures.
45°C	Cuajada.
50°C	Fermentación.
55°C	Preparación de glacé.
60°C	Preparación de té verde, alimentación infantil.
65°C	Cocción de carne al vacío.
70°C	Preparación de ponche.
75°C	Pasterización, preparación de té blanco.
80°C	Preparación de vino caliente.

Temperatura de trabajo	Recomendaciones de uso
85°C	Preparación de requesón o platos que exigen un largo tiempo de preparación.
90°C	Preparación de té rojo.
95°C	Preparación de papillas lácteas.
100°C	Preparación de merengue o mermelada.
105°C	Preparación de platos con gelatina.
110°C	Esterilización.
115°C	Preparación de jarabes azucarados.
120°C	Preparación de codillo de cerdo.
125°C	Preparación de carne estofada.
130°C	Preparación de tartas/tartas.
135°C	Asado de platos preparados para conseguir una corteza crujiente.
140°C	Ahumados.
145°C	Horneado de verduras y pescado en papel de aluminio.
150°C	Horneado de carne en papel de aluminio.
155°C	Asado de productos con masa de levadura.
160°C	Asado de aves.
165°C	Asado de filetes.
170°C	Preparación de patatas fritas y nuggets de pollo.

i También vea el libro de recetas incluido.

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

Nombre de los programas	Recomendaciones de preparación	Tiempo de preparación por silencio	Distribución del tiempo de preparación entre los establecimientos	Salida a los plánmetros de trabajo	Programador de inicio, h.	Conservador de calor, h.
MULTI-COOK	Preparación de diferentes platos con la posibilidad de establecer la temperatura y el tiempo de preparación.	30 min.	2 min. - 12 h./ 1 min.	-	24	12
EXPRESS	Preparación rápida de arroz, papillas lácteas y papillas de cereales.	-	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Cocción de arroz, preparación de papillas variadas	25 min.	5 min.- 4 h./ 1 min.	-	24	12

Nombre de los programas	Recomendaciones de preparación	Tiempo de preparación por silencio	Distribución del tiempo de preparación/pasos establecimiento	Salida a los plánmetros de trabajo	Programador de inicio, h.	Conservador de calor, h.
STEAM	Preparación al vapor de verduras, pescado, carne, platos dietéticos y vegetales.	30 min.	5 min. - 2 h./ 5 min.	+	24	12
COOK	Cocción de verduras, carne, pescado y otros productos.	45 min.	10 min. - 8 h./ 5 min.	-	24	12
SOUP	Preparación de diferentes primeros platos.	1 h.	10 min. - 8 h./ 5 min.	-	24	12
SAUTÉ	Asado de verduras, carne, pescado.	18 min.	5 min. - 2 h./ 1 min.	-	-	12
BAKE	Horneado de carne, productos con levadura, sin levadura y con masa de hojaldre.	50 min.	10 min. - 8 h./ 5 min.	-	24	4
STEW	Guisado de verduras, carne, pescado y otros productos.	1 h.	10 min. - 12 h./ 5 min.	-	24	12
SAUCE	Preparación de diferentes salsas.	20 min.	5 min. - 5 h./ 1 min.	-	24	12
YOGURT	Preparación de yogur casero.	8 h.	10 min. - 12 h./ 5 min.	-	24	-
DES-SERT	Preparación de diferentes recetas.	30 min.	5 min. - 2 h./ 5 min.	-	24	12
OMELETTE	Preparación de tortillas, empanadillas.	20 min.	5 min. - 10 h./ 10 min.	-	24	12
YEAST DOUGH	Elevación de masas de levadura.	1 h.	10 min. - 2 h./ 5 min.	-	24	-
POR-RIDGE	Preparación de papillas con leche.	30 min.	5 min. - 4 h./ 1 min.	-	24	12
VACU-UM	Preparación de carne, pescado, verduras envasadas al vacío.	2 h. 30 min.	10 min. - 12 h./ 5 min.	-	24	-
PIE	Horneado de empanadas, tortas, bizcochos y bases para tartas.	30 min.	10 min. - 4 h./ 5 min.	-	24	4

Nombre de los programas	Recomendaciones de preparación	Tiempo de preparación por silencio	Diafragma del tiempo de preparación/pasos establecimiento	Salida a los soportes de trabajo	Programación de inicio H.	Conservador de calor h
RAVIOLI	Cocción de raviolos de diferentes pastas.	13 min.	10 min. - 1 h. / 1 min.	+	-	-
PASTA	Cocción de productos de pasta.	8 min.	2 min. - 1 h./ 1 min.	+	-	-
DUMP-LINGS	Cocción de tortellinis de distintas pastas.	30 min.	5 min. - 2 h./ 5 min.	+	-	-
PIZZA	Preparación de pizzas.	30 min.	10 min. - 1 h. / 5 min.	-	24	12
BREAD	Horneado de pan.	3 h.	10 min. - 6 h / 5 min.	-	24	3
PILAF	Preparación de diferentes tipos de paella.	1 h.	10 min. - 2 h. / 5 min.	-	24	12
CRUST	Frituras.	18 min.	5 min. - 40 min. / 5 min.	+	-	-
SLOW COOK	Estofado de platos de carne, aves y verduras.	3 h.	10 min.- 12 h./ 10 min.	-	24	12

VI. ACCESORIOS OPCIONALES

Adquirir accesorios adicionales de los robots de cocina RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E y conocer las novedades de la producción REDMOND es posible en la web www.multicooker.com o tiendas de los distribuidores autorizados.

VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

Mensaje de fallo en el display	Posibles anomalías	Resolución del problema
E1-E4	Error del sistema (es posible que esté dañada la tarjeta electrónica o los sensores de temperatura) o no esté bien cerrada la tapa.	Cerrar bien la tapa. Si el problema no se soluciona dirigirse al centro de servicio autorizado.

Anomalía	Possible causa	Resolución de la anomalía
No se enciende	No hay alimentación eléctrica.	Compruebe la tensión en el enchufe.
Interrupción de la alimentación eléctrica.		Compruebe la tensión en el enchufe.
Entre el recipiente y el elemento calefactor hay algún objeto interpuso.		Elimine ese objeto.
El recipiente en el cuerpo del aparato no está equilibrado.		Coloque bien el recipiente, sin desequilibrios.
El elemento calefactor se ensució.		Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Limpie el elemento calentador.

VIII. OBLIGACION DE GARANTIA

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

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

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



Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)

La eliminación del embalaje, del manual de utilización, así como el propio instrumento debe ser llevada a cabo de conformidad con los programas locales de reciclaje. Muestre preocupación por el medio ambiente; no deseche 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 recogidos aparte. Los propietarios de antiguos instalaciones eléctricas están obligados a llevar los aparatos a los puntos especiales de recogida o darlos a las correspondientes organizaciones. Así mismo usted ayuda al programa de reciclaje de materias primas, y también a la limpieza de sustancias que contaminan.

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

ESP

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

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.
- Este aparelho elétrico apresenta um dispositivo multifuncional para a preparação de alimento em condições cotidianas, e pode ser usado em apartamentos, casas suburbanas, quartos de hotéis, instalações comuns de lojas, de escritórios e em outras condições semelhantes de uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro não especificado do dispositivo vai ser considerado violação das condições do devido uso do produto. Neste caso o produtor não é responsável por possíveis consequências.
- Antes de ligar o aparelho à 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-círcuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento – é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.
- ATENÇÃO!** Durante a operação do aparelho o seu corpo, a taça e as partes metálicas ficam 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. Remove o fio eléctrico com as mãos secas, segurando na ficha e não no fio.
- Não estende o fio nos vaos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.



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



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.
- O aparelho não se destina a ser controlado por um temporizador externo ou por sistema de controlo remoto.
- Os materiais de embalagem (filme, espuma de plástico, etc.) podem ser perigosos para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha a embalagem fora do alcance das crianças.
- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de ma-

nutenção e reparação devem ser efectuados por um centro de serviço autorizado. Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.

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

Características técnicas

Modelo	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Potência	500 W	860 W	900 W
Voltagem	220-240 V, 50/60 Hz		
Capacidade	3 litros	5 litros	6 litros
Revestimento do recipiente	antiaderente Anato ® (Coreia)		
Visor	Iluminado		
Tipo de uso	Eléctrico		
Válvula de vapor	Desmontável		
Tampa interior desmontável.	Sim		
Interruptor de alimentação parte exterior do equipamento.	Sim		
Memória energética independente.	Sim		
Desligar sinais sonoros.	Sim		

Funções

Conservador de caloraté 12 horas
Desliga-se conservando o calor.....Sim
Programador de inicial.....até 24 horas
Aquecimento do alimentoaté 12 horas

Programas

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. MULTICOOK | 14. YEASTDOUGH (LEVEDAR/FERMENTAR) |
| 2. EXPRESS (RÁPIDO) | 15. PORRIDGE (PAPAS DE CEREAIS) |
| 3. RICE/GRAIN (ARROZ/CEREAIS/GRÃOS) | 16. VACUUM (VÁCUO) |
| 4. STEAM (VAPOR) | 17. PIE (TORTA) |
| 5. COOK (COZER) | 18. RAVIOLI (RAVIOLI) |
| 6. SOUP (SOPA) | 19. PASTA (MASSA) |
| 7. SAUTÉ (FRITAR) | 20. DUMPLINGS (MASSA RECHEADA, TORTELLINI) |
| 8. BAKE (ASSAR) | 21. PIZZA |
| 9. STEW (GUISAR/ESTUFAR) | 22. BREAD (PÃO) |
| 10. SAUCE (MOLHO) | 23. PILAF (PAELHA) |
| 11. YOGURT (IOGURTE) | 24. CRUST (FRITAR) |
| 12. DESSERT (SOBREMESAS) | 25. SLOW COOK (COZER LENTAMENTE) |
| 13. OMELETE (OMELETE) | |

Conjunto completo

Panela eléctrica (robô) recipiente interno	1 unidade
Recipiente para cozinhar a vapor	1 unidade
Colher plana	1 unidade
Taça	1 unidade
Copo medidor	1 unidade
Manual de instruções	1 unidade
Livro com "100 receitas"	1 unidade
Manual de instruções	1 unidade
Cabo de alimentação	1 unidade

i O fabricante tem o direito de introduzir novas alterações no desenho do conjunto completo, bem como as características técnicas do produto para melhoria de produção sem qualquer notificação prévia dessas mudanças.

Equipamento dos ROBÔS de cozinha**RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1**

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Tampa com asa. | 3. Tampa interior desmontável |
| 2. Válvula de vapor removível | 4. Recipiente |

Modelo	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Tipo de recipiente	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Caixa do Robot	10. Botão de abertura da tampa
6. Recipiente coletor de vapor	11. Recipiente para cozinhar a vapor
7. Painel controlo com visualização	12. Copo medidor
8. Roda de ajuste	13. Tijela
9. Interruptor para ligar	14. Colher plana
	15. Cabo de alimentação

Elementos do Painel de Control A2

1. Visor.
2. Indicador dos programas de preparação.
3. Botão "Hour/Min" - Activar e ajustar a hora atual. Selecção das horas/ minutos para definir o tempo de preparação e para o programa começar.
4. Botão "Reheat" - para activar a função das placas de aquecimento (em modo de espera).
5. Botão "Start/Keep Warm" com os indicadores «Start» e «Keep Warm»: Conservador de calor.
6. Roda de ajuste: no "Start" programa a hora/tempo de preparação/tempo de programador de início e temperatura no programa "MULTICOOK". Quando se gira no sentido das horas aumenta o valor, se gira na direção oposta é reduzido o valor. Com a ajuda da roda de ajuste pode obter 16 posições por volta de 360 °.
7. O indicador "Keep Warm" ilumina-se durante o trabalho de funcionamento de conservação do calor.
8. Botão "Cancel" - interrompe o trabalho e os programas de preparação, redefine as configurações feitas para o trabalho anterior, on/off dos sinais sonoros (em modo de espera).
9. Botão "Set" - esquema de activação dos parâmetros do programa. Mudar o sistema de regulação da temperatura de preparação (No programa "MULTICOOK") / programador inicio do tempo.
10. O indicador "Start" acende-se durante o tempo de trabalho dos programas de preparação e do programa de inicio, piscá quando atinge a temperatura de funcionamento nos programas «RAVIOLI», «PASTA» e «DUMPLINGS».

Dispositivo do Visor

- A. O indicador de "Timer" - acende quando o tempo de preparação / trabalho é definido durante o programa.

- B. O indicador de "Time Delay" - acende quando o tempo do programa for definido no inicio / durante a operação do dispositivo em que o programador do sistema se inicializa.
- C. Indicador emite um sinal sonoro quando desliga.
- D. Indicador de trabalho na função de conservador de calor.
- E. Indicador de "Reheat" - acende para a função de placas de aquecimento.
- F. Indicador de temperatura no programa «MULTICOOK».

I. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.

Retire cuidadosamente o produto e os acessórios para da caixa, remova todos os materiais da embalagem. Mantenha o lugar as etiquetas de advertência coladas, ponteiros, e a tabela com o número de série do aparelho.

⚠ A ausência de número de serie no produto anulará automaticamente os direitos de garantia.

Limpe o aparelho com um pano húmido. Lavar o recipiente com água morna e sabão. Secar muito bem. A primeira vez que se usa pode causar odores estranhos, não significa um mau funcionamento do aparelho. Neste caso, proceder à limpeza do aparelho.

⚠ Após o transporte ou o armazenamento em temperaturas baixas é necessário deixar o aparelho à temperatura ambiente pelo menos 2 horas antes de ligá-lo.

II. UTILIZAÇÃO DO ROBÔ DE COZINHA**Antes de começar a utilização**

Instale o aparelho numa superfície horizontal, plana e sólida para que o vapor quente que sai da válvula não danifique: papel de parede, revestimentos decorativos, aparelhos eletrónicos ou outros objectos ou materiais que possam ser afectados pela alta humidade e temperatura.

Antes de cozinhar, certifique-se de que as peças visíveis, externas e internas do Robô não possuem nenhum defeito, fendas ou outros defeitos. Entre o recipiente e o elemento de aquecimento não deve haver materiais estranhos.

Regime de espera

Pelo silêncio ao ligar, quando conectar o aparelho à eletricidade está em modo de espera, enquanto o visor mostra a hora actual no formato de 24 horas. Se ao selecionar os parâmetros do programa seleccionado durante alguns minutos, nenhum botão for pressionado, a unidade retornará ao modo de espera e todas as configurações previamente apagadas.

Acertar o relógio

Para ajustar a hora actual:

1. Pressione, segure e mantenha pressionado o botão "Hour/Min" no modo de espera. O aparece no visor, indicador que registra as horas piscando.
2. Girando a roda de ajuste numa direção ou outra, selecione as horas. Para voltar a mudar de novo, o botão "Hour/Min" e gire o botão de controle para ajustar os minutos. Após atingir o valor máximo, em cada registro da instalação continua com o início do intervalo.
3. Depois de ajustar a hora actual, não pressione nenhum botão. Depois de alguns segundos, o tempo definido fica gravado.

Activar / desactivar os sinais sonoros

Nos Robôs de cozinha Redmond RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E pode-se activar/desactivar os sinais sonoros correspondentes aos botões que são pressionados e a conclusão do processo de cozimento são contemplados. Para activar/desactivar o sinal sonoro "bipe", pressione e segure por alguns segundos o botão "Cancel" no modo de espera.

Capacidade de memória independente

Os Robôs de cozinha Redmond RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E têm memória independente de energia. Em caso de interrupção temporária de energia (até 15 minutos no regime preparatório), todas as configurações são salvas. O robô voltará a trabalhar na fase em que foi interrompido. Se a continuação do processo de preparação é desejável, pressione o botão "Cancel" e a unidade entrará em modo de espera.

Ajuste o tempo de cozimento

Nos Robôs de cozinha RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E pode-se alterar o tempo de preparação estabelecido para o modo sem sinal sonoro para cada programa. Os passos de mudança dependem do programa de preparação selecionado.

1. Girando a roda de ajuste numa direção ou outra, seleccionar o programa pretendido. No visor aparece o "Time", para cada programa mostrará o tempo de cozimento estabelecido pelo silêncio.
2. Pressione o botão "Set". Piscá o botão de registro de horas.
3. Girando a roda de ajuste numa direção ou outra, selecione as horas. Para voltar a mudar o botão "Hora/Min" e gire o botão de controle para ajustar os minutos. At alcancar o valor máximo em cada registro o ajuste continuará desde o início. Após atingir o valor máximo, em cada configuração o ajuste continuará a partir do início do intervalo.

Função do programador inicial.

Esta função permite-lhe definir a hora em que o alimento deve estar pronto. É possível atrasar o processo de preparação até 24 horas em passos de 15 minutos. Note-se que o atraso deve ser maior que o tempo de cozimento, caso contrário, o programa será iniciado imediatamente após pressionar o botão "Start / Keep warm".

1. Selecione o programa desejado, se necessário, ajustar o tempo de preparação. Para o programa "MULTICOOK" definir a temperatura de preparação.
2. Pressione o botão "Set". No visor piscará "Time Delay" e o indicador indicando o tempo do programador de início.
3. Gire a roda numa direção ou outra, para ajustar e seleccionar as horas. Para alterar o registro, pressione novamente o botão "Hour/Min" e gire o botão de regulação para ajustar os minutos. Ao atingir o valor máximo de ajuste continua a partir do início do intervalo.
4. Pressione o botão "Start/Keep Warm". O aparelho muda para o regime de programador de início, enquanto no visor aparecerá "Time Delay" é a hora actual. Para ver a hora marcada em que o alimento está pronto, clique em "Hour/min".
5. Para remover a configuração actual, pressione o botão "Cancel". Em seguida, terá de voltar a configurar todo o programa de preparação.

⚠ Não é recomendável utilizar o programador de inicio, se utilizar na cozeda produtos de composição deteriorável.

i A função do programador de inicio não está disponível nos programas «EXPRESSO», «SAUTE», «RAVIOLI», «PASTA», «DUMPLINGS», «CRUST».

Função de manutenção da temperatura dos alimentos cozinhados (retenção de calor)

Esta função é activada automaticamente, no final do programa de preparação e com ela é possível manter a temperatura do alimento cozido dentro dos limites de 70-75 ° C durante 12 horas. Neste caso, o visor mostra a contagem regressiva de trabalho directo neste modo. Se for necessário, pode desactivar o conservador de calor, apertando o botão "Start/Keep Warm" (o indicador de "manter quente" apaga-se).



Apesar do regime de conservador de calor ser de 12 horas, não é recomendado deixar os alimentos no estado d'aquecido por um longo período de tempo, pois pode conduzir a uma secagem excessiva dos alimentos e a alterações do paladar.



A função de conservador de calor não está disponível para os programas «EXPRESS», «YOGURT», «YEAST DOUGH», «VACUUM», «RAVIOLI», «PASTA», «DUMPLINGS» e «CRUST».

No programa «BREAD» o tempo de conservação de calor é de 3 horas nos programas «BAKE» e «PIE» - 04:00.

Prévia desconexão do conservador de calor

Se não deseja o conservador de calor, pode desabilitar este recurso com antecedência.

Basta que execute o programa novamente após o cozimento, pressione o botão "Start/Keep Warm", até que o "Keep Warm" se apague.

Do mesmo modo se pode activar a função do conservador de calor de novo o "Keep Warm" ilumina-se.

i *Para sua conveniência, na preparação de alimentos, a temperaturas inferiores a 80°C, a função do conservador de calor está bloqueada por defeito. Se for necessário, pode activar manualmente carregando no botão "Start/Keep warm" depois de começar o programa de preparação (o indicador "Keep Warm" ilumina-se).*

Placas de função de aquecimento

O Robô de cozinha pode-se utilizar para aquecer alimentos frios:

1. Colocar os alimentos no recipiente, coloque no corpo do aparelho. Verifique se está em contacto com o elemento de aquecimento.
2. Feche a tampa até ouvir um click, ligue o Robô à ficha eléctrica.
3. Pressione o botão "Reheat". O indicador correspondente ilumina-se no visor e conecta-se ao aquecedor, o visor mostrará o tempo de contagem regressiva ao procedimento que escolheu. O alimento aquece até aos 70-75 °C. Esta temperatura pode-se manter durante 12 horas.
4. Se necessário, o aquecedor pode ser desligado pressionando o botão "Cancel".

i *Enquanto o Robô de cozinha pode manter os alimentos em condições de calor até 12 horas não deixe a placa aquecida por muito tempo, pois isso pode alterar o alimento e levar a uma mudança de paladar.*

Processo de trabalho geral dos programas automatizados

1. Coloque os ingredientes para preparar o alimento na bacia do processador de alimentos. Certifique-se que todos eles (incluindo líquidos) estão abaixo do nível máximo da escala do volume interior do recipiente.
2. Coloque o recipiente no corpo do Robô, verifique se ele está em pleno contacto com o elemento de aquecimento inferior. Feche a tampa até ouvir um clique. Ligue à corrente.
3. Girando a roda de ajuste seleccione o programa de preparação. O indicador correspondente pisca e o visor de exibição mostra o indicador de "Timer" e define o tempo para silêncio.
4. Se necessário, ajuste o tempo de cozimento. Para o programa 'MULTICOOK' também pode ajustar a temperatura de preparação.
5. Se necessário ajuste o programador de início.
6. Para começar a cozinhar, pressione o botão "Start / Keep Warm". Acede-se ao indicador do botão, no visor e mostrará o tempo de contagem regressiva de preparação do programa.
7. Depois que o programa termina emite um som de alarme, o indicador apaga-se no visor. Dependendo da configuração do dispositivo, entrará no regime de retenção de calor (Acede-se ao indicador "Keep Warm", no

visor e mostrará o tempo de contagem regressiva de preparação do conservador de calor) ou o regime de espera.



Para interromper o processo de preparação, a qualquer momento, cancelar ou desactivar o programa, dado ao conservador de calor, pressione o botão "Cancel".

Programa «MULTICOOK»

O programa «MULTICOOK» está projectado para preparar praticamente qualquer alimento com os parâmetros especificados pelo usuário de temperatura e tempo de preparação. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento a partir de 2 minutos para 12 horas com intervalos de 1 minuto. As temperaturas do programa de ajustamento vão a partir de 35 até 170°C com intervalos de 5°C. Por defeito a temperatura de cozimento do programa «MULTICOOK» é de 100 °C. Para ajustar manualmente a temperatura de preparação, pressione o botão "Set" para mudar para o modo apropriado (várias vezes, alterando o tempo de cozimento, ou duas vezes se você usar o tempo de cozimento por defeito). O indicador de temperatura pisca no visor. Girando a roda de ajuste numa direção ou outra, seleccione a temperatura desejada. Ao chegar à temperatura máxima continuará a partir do inicio. Para saber mais, siga a Secção 5-7 "Procedimentos gerais para trabalhar com programas automatizados".

Programa «EXPRESS»

Recomendado para preparação rápida de arroz, papa de leite, ou cozinhar diferentes produtos.

Neste programa não está disponível a regulação do tempo de preparação, a função de conservador de calor, nem o programador inicio.

Ao selecionar um programa de «EXPRESS» o visor mostra o símbolo "----" e durante o processo de preparação um indicador dinâmico.

Programa «RICE/GRAIN»

Projeto para cozinhar arroz, ou papas. Pode ajustar manualmente o tempo de preparação variando em faixas de 5 minutos para 4 horas com intervalos de 1 minuto.

Programa «STEAM»

Recomendado para cozinhar a vapor: legumes, peixe, carne, almôndegas, dieta, e vegetarianas. Pode ajustar manualmente o tempo, na preparação na faixa que vai de 5 minutos a 2 horas em intervalos de 5 minutos.

O tempo de contagem regressiva no programa "STEAM" começa a atingir a temperatura e a densidade de vapor desejada de água no recipiente.

Para cozinhar a vapor no Robô, utilize o recipiente especial para produtos, o qual se insere no processador de alimentos. Obrigatoriamente vira na tigela entre 600-1000 ml de água.

Programa «COOK»

Recomenda-se para preparar legumes, carne e peixe. pode ajustar manualmente o tempo de preparação entre 10 minutos a 8 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa «SOUP»

Recomendado para a preparação de várias entradas, compotas, molhos e marinadas. Pode ajustar manualmente o tempo de preparação entre 10 minutos a 8 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa «SAUTÉ»

Indicado para assar carne, legumes, aves e outros produtos. Pode ajustar manualmente o tempo de preparação desde 5 minutos a 2 horas em intervalos de 1 minuto.

A função de temporizador de arranque não está disponível neste programa.



Recomendamos assar os alimentos com a tampa do dispositivo aberta, isto permite-lhe obter uma crosta crocante. Antes da reutilização do programa «SAUTÉ», deixe o aparelho esfriar completamente.

Programa «BAKE»

O programa é recomendado para assar carnes, levedar massas, ou livres de fermento, incluindo o teste de sopro. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento de 10 minutos a 8 horas em intervalos de 5 minutos.

O tempo de cozimento no conservador de calor no programa é de 4 horas.

⚠ *Ao retirar o produto final do recipiente, use luvas de forno ou pegasores de panela.*



Depois de cozinhar no recipiente pode permanecer manchas de gordura, é natural. Limpe o recipiente de acordo com a secção "Limpeza é manutenção".

Embora o programa do conservador de calor seja de 12 horas não é recomendado deixar os bolos acabados no estado quente por um muito tempo.

Programa «STEW»

Recomendado para a preparação de legumes no vapor, carnes, aves, frutos do mar, gelatinas. Pode ajustar manualmente o tempo de 10 minutos a 12 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa «SAUCE»

Neste programa, pode preparar quase qualquer molho. Se necessário, pode cozinhar com a tampa do aparelho aberta. Pode ajustar manualmente o tempo entre 5 minutos a 5 horas com intervalos de 1 minuto.

Programa «YOGURT»

Com a ajuda deste programa pode fazer iogurte em casa. É possível ajustar manualmente o tempo de cozimento numa faixa que varia entre 10 minutos a 12 horas com intervalos de 5 minutos.

No programa «YOGURT» a função conservador de calor não está disponível.

💡 *Para preparar o iogurte pode usar o conjunto especial de frascos de iogurte REDMOND RAM-G1 (vendido separadamente).*

Programa «DESSERT»

Recomendado para a preparação de sobremesas diversas. Você pode ajustar manualmente o tempo na preparação que vai de 5 minutos a 2 horas em intervalos de 5 minutos.

Programa «OMELETTE»

Recomendado para cozinhar tortilhas tanto exuberantes, como planas. Pode ajustar manualmente o tempo na preparação variando de 5 minutos a 10 horas com intervalos de 10 minutos.

Programa «YEAST DOUGH»

Recomendado para testar a massa de fermento (levedação/crescimento) antes de assar. Pode ajustar manualmente o tempo de preparação variando de 10 minutos a 2 horas, em intervalos de 5 minutos.

A função conservador de calor neste programa não está disponível.

💡 *Quando fizer testes, ter em mente que a massa aumenta de volume quase para o dobro, de modo que o volume da massa não deve exceder metade do recipiente.*



Na levedação da massa é necessário manter a temperatura e humidade constante no interior do processador de alimentos. Para obter melhores resultados, não abrir a tampa, até ao final do programa.

Na preparação da massa, a função temporizador de início não está disponível.

Programa «PORRIDGE»

Recomendado para leite com cereais, doce, geleia de frutas e sobremesas diversas. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento que varia entre 5 minutos a 4 horas com intervalos de 1 minuto.

O programa é projectado para preparar papas/cremes feitas com leite pasteurizado, de baixo teor de gordura. Para evitar que o leite ferva e obter o resultado desejado, recomenda-se:

1. Lave todos os cereais integrais (arroz, trigo, painçón, etc.) até que a água saia clara.
2. Unte a tigela do processador de alimentos com manteiga antes de cozinhar.
3. Verificar muito bem, medindo rigorosamente, as proporções dos ingredientes de acordo com as recomendações do livro de receitas, reduzir ou aumentar a quantidade de ingredientes apenas em proporções.
4. Se usar leite gordo deve diluir em água potável na proporção de 1:1.

i *As propriedades do leite e cereais, de acordo com o local de origem e de produção podem variar e, por vezes, afeta os resultados de cozimento.*

Para a preparação de papas de leite também pode usar o programa universal "MULTICOOK" (temperatura ideal de cozimento - 95 ° C).

Programa «VACUUM»

Devido ao regime especial de temperatura, este programa é ideal para cozinhar carne, peixe, legumes ou outros alimentos em embalagem a vácuo. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento de 10 minutos a 12 horas em intervalos de 5 minutos.

A função conservadora de calor neste programa não está disponível.

Programa «PIE»

Recomendado para tortas, tartes ou bolos com recheios diferentes. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento entre 10 minutos a 4 horas com intervalos de 5 minutos.

O tempo de trabalho do conservador de calor é de 4 horas.

Programa «RAVIOLI»

Recomendado para cozinhar ravioli de massas diferentes. Pode ajustar manualmente o tempo de preparação a partir de 10 minutos a 1 hora com intervalos de 1 minuto.

O programa é para levar a água a ferver, de carregar a preparação de ingredientes e subsequentemente a sua preparação. No momento de a água ferver, e a necessidade de baixar os alimentos ouve-se um apito de alerta. A contagem regressiva de cozimento vai começar depois de pressionar o botão "Start/Keep warm".

No programa "RAVIOLI" as funções conservadoras de calor e programador de inicio não estão disponíveis.

i *Para reduzir a formação de espuma durante o cozimento do alimento, após a água ferver, ao adicionar o produto é melhor deixar aberta a tampa do aparelho.*

Programa «PASTA»

Recomendado para cozinhar massa. Pode ajustar manualmente o tempo de preparação a partir de 2 minutos a 1 hora com intervalos de 1 minuto.

O programa consiste em levar a água a ferver, introdução dos ingredientes e preparação subsequente. No momento da água ferver e a necessidade de colocar os produtos um sinal sonoro ocorre. A contagem regressiva do tempo de preparação começa quando o botão é pressionado após o início "Start/Manter quente". A função conservador de calor e programa de inicio neste programa não está disponível.

Programa «DUMPLINGS»

Recomendado para cozinhar tortellini de diferentes massas. Pode-se definir manualmente o tempo de preparação num tempo de 5 minutos até 2 horas com intervalos de 5 minutos. O programa faz a água ferver, introduz os ingredientes e a preparação subsequente. O ponto de ebulição da água e a necessidade de introduzir os alimentos são indicados por um sinal sonoro. A contagem regressiva do tempo de preparação inicia logo que pressione o botão "Start /Keep warm".

A função conservador de calor e programa de inicio neste programa não está disponível.

i *Para reduzir a formação de espuma durante o cozimento dos alimentos, após a água ferver é juntar os ingredientes é melhor deixar aberta a tampa do aparelho.*

Programa «PIZZA»

Recomendado para cozinhar pizza. Pode definir manualmente o tempo de preparação entre 10 minutos a 1 hora, com intervalos de 5 minutos.

A função programa de inicio neste programa não está disponível.

Programa «BREAD»

Recomenda-se para cozinhar diferentes tipos de pão feito de farinha de trigo e farinha de centeio. O programa proporciona um ciclo completo de preparação desde a levedação da massa até à sua cozedura. Pode definir manualmente o tempo de preparação de 10 minutos até 6 horas, com intervalos de 5 minutos. O tempo de trabalho no conservador de calor do programa "BREAD" é de 3 horas.

⚠ ADVERTÊNCIA! Durante o cozimento o recipiente e o produto estão quentes. Utilize luvas de forno quando for retirar o pão da panela.

i *Antes de utilizar farinha, recomenda-se que a passe por uma peneira para a remoção de impurezas.*

Não abrir a tampa do Robô até que o programa de cozimento termine totalmente! Disto depende a qualidade do produto final.

Ao colocar os ingredientes, certifique-se de que todos estão abaixo da metade 1/2 da capacidade interna do recipiente.

Tenha em conta que o teste resultante é, durante a primeira hora do programa, e imediatamente após o cozimento.

i *Para reduzir o tempo de cozimento e simplificar, recomenda-se o uso das misturas preparadas para fazer o pão.*

Programa «PILAF»

Recomendado para a preparação de vários tipos de paella. Pode definir manualmente a hora de preparação num intervalo de 10 minutos a 2 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa «CRUST»

Nos robôs de cozinha REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E podem ser feitos vários fritos usando uma cesta especial (vendida separadamente). No programa «CRUST» pode ser configurado manualmente o tempo de configuração de 5 minutos a 40 minutos em intervalos de 5 minutos.

A contagem regressiva começa quando o recipiente atinge a temperatura de cozimento adequada.

A função conservador de calor e programa de inicio neste programa não está disponível.

Para a preparação de fritos:

1. Verta na tigela o óleo de acordo com a receita. Não se esqueça de desligar a retenção de calor após o início do programa (o indicador "Keep Warm" deve sair).
2. Fixe a alça para o cesto de fritura, fixe na parte inferior existente no local. Coloque uniformemente os alimentos na cesta.
3. Siga as instruções da receita após o tempo especificado abra cuidadosamente a tampa do robô de cozinha. Clique o cesto na parte inferior com o alimento. Não feche a tampa.
4. Uma vez que finalizado o programa retire cuidadosamente a cesta pela alça e pendure no gancho na borda do recipiente. Deixe o óleo escorrer.

⚠ ADVERTÊNCIA! O óleo está muito quente! Para recuperar o cesto de fritar, use luvas de forno.

⚠ Use para fritar só óleo vegetal refinado. O aquecimento forte, prolongado ou repetido do óleo contribui para a sua oxidação. Não use o mesmo óleo para voltar a fritar.

Para remover o excesso de óleo coloque os alimentos fritos em cima de papel de cozinha para absorver o óleo, antes de os colocar na mesa.

Programa «SLOW COOK»

Recomendado para cozimento lento (guisado) de carne, frango e legumes. Pode ajustar manualmente o tempo de preparação no intervalo de 10 minutos a 12 horas em intervalos de 10 minutos.

III. POSSIBILIDADES COMPLEMENTARES

- Preparação de Fondue
- Preparação de queijo
- Preparação de Torrão /Nougat
- Pasteurização de produtos líquidos
- Esterilização de talheres e objetos pessoais

IV. CUIDADO COM O ROBÔ

Limpeza

Antes da primeira utilização do dispositivo, bem como para remover o cheiro da comida após a cozedura de alimentos, recomendamos a limpeza do recipiente e da tampa interior com 9% de vinagre, e em seguida trabalhar durante 15 minutos com metade de um limão no programa «STEAM».

Não deixe o processador de alimentos fechado com alimentos cozidos ou com água mais de 24 horas. O contentor com os alimentos preparados pode ser colocado no frigorífico e, se necessário, aquecer o alimento no Robô, com a função de aquecimento de alimentos.

Antes de iniciar a limpeza do robô, verifique se ele está desligado da corrente e totalmente frio. Para limpar, use um pano macio e detergente neutro.

⚠ Não mergulhe em água ou coloque sob a torneira!

⚠ Não use a utensílios para limpar tais como: panos ou esponjas ásperas e pastas abrasivas. Também é inaceitável utilizar substâncias agressivas ou outro uso com objetos agressivos e um aparelho de uso alimentar.

Tenha cuidado ao limpar peças de borracha de silicone do ROBÔ de cozinha: o seu dano ou deformação pode causar mau funcionamento do aparelho.

A parte exterior pode ser limpa quando estiver suja, com um pano macio e húmido ou esponja de cozinha. O recipiente, a tampa interior de alumínio e a válvula de vapor desmontável, é necessário remover e proceder à limpeza após cada utilização do robô. O condensado formando durante o processo de cozimento no processador de alimentos é removido após cada uso. A superfície interior deve ser limpa sempre que necessário.

Pode usar detergente neutro, delicado. Para evitar manchas de água, quer no interior ou exterior do dispositivo após a limpeza, é recomendável secar muito bem.

Para limpar o reservatório pode ser manualmente, com uma esponja macia e detergente de lavar louça, bem como de máquina de lavar louça (como recomendado pelo fabricante).

Se o recipiente está muito sujo, encha com água quente e deixe de molho por um tempo e depois limpe. Para uma limpeza mais eficaz do recipiente pode-se encher com água fria, (que não exceda o nível máximo permitido) e pode colocar no processador de alimentos, feche a tampa e ligar o aquecedor por 30-40 minutos. Necessaryamente secar a superfície externa do recipiente completamente antes de colocá-la no corpo do robô de cozinha.

i Com o uso regular do recipiente é possível uma total ou parcial, mudança de cor no antiaderente. Isto por si só não constitui um defeito ou um sinal de defeito do recipiente.

Para limpeza da tampa interior de alumínio:

1. Abra a tampa do robô de cozinha.
2. Do lado de dentro da tampa, desligue com cuidado a tampa interior da tampa principal e retire o pino da cobertura principal.
3. Limpe a superfície de ambas as tampas com um pano de cozinha húmido ou uma esponja macia. Se necessário, retire a tampa, lavar com água corrente, usando um detergente de lavar louça. A máquina não funciona neste caso.
4. Seque ambas as tampas muito bem.
5. Recoloque a tampa de alumínio.

A válvula de vapor está instalada numa tomada especial na coberta superior, e consiste das tampas externas e internas. Para a sua limpeza:

1. Puxe cuidadosamente a tampa exterior com a saída da tampa para cima e em sua direção.
2. A tampa interna gire no sentido contrário ao do relógio até ao topo pare e remova.
3. Se necessário, retire cuidadosamente a válvula de borracha.
4. Voltar a montar tudo em ordem inversa: coloque a borracha, alinhe os entalhes com o corpo principal da válvula com as projeções do revestimento interno correspondentes e gire o botão no sentido das horas do relógio.
5. Coloque bem a válvula de vapor na tampa do Robô.

Formado durante a preparação, o condensado acumulado numa cavidade especial no dispositivo a volta do vaso é vertida para um recipiente na parte traseira do aparelho. Para remover o condensado:

1. Abra a tampa e retire o recipiente. Se necessário, levantar ligeiramente a frente do robô para que o condensado se derramar para dentro do recipiente.
2. Refrigere o recipiente, puxando suavemente a guia para si.
3. Escorra o condensado, limpe e substitua o recipiente no lugar.
4. O que fica de condensado na cavidade em torno do recipiente pode ser removido usando papel de cozinha.

Cumprir rigorosamente as instruções deste manual torna improvável o derrame de líquidos, partículas de alimentos ou detritos na câmara de trabalho do aparelho. Se ocorrer uma contaminação significativa, limpe a superfície da câmara

de trabalho para removê-los, e assim evitar o mau funcionamento do sistema ou falha no dispositivo.

STOP Antes de limpar a câmara de trabalho do Robô, verifique se está desligado e completamente frio.

As paredes laterais da câmara de trabalho, o aquecimento da superfície do disco e um involucro do sensor central (localizado no centro do disco de aquecimento) podem ser limpos com uma esponja ou pano húmido (não molhado). No caso de detergente é necessário para remover detritos para eliminar o mau odor durante o cozimento subsequente. No caso de introdução de corpos estranhos no sulco ao redor do sensor de temperatura interna, retire-o com cuidado com uma pinça, sem exercer qualquer pressão sobre a caixa do sensor. Em caso de sujeira na superfície do disco de aquecimento utilize uma esponja molhada ou uma escova dura sintética.

i Com o uso regular do dispositivo é possível o branqueamento total ou parcial do disco de aquecimento. Mas isso não é um defeito e não irá afectar a previsão do seu trabalho.

Conservação do Robô

Se o dispositivo não for usado por longo tempo, não se esqueça de o desligar da corrente eléctrica. A câmara de trabalho, incluindo o aquecimento do disco de aquecimento, o recipiente, a tampa interior e a válvula de vapor, o recipiente, todos devem estar bem limpos e secos.

Para um armazenamento compacto pode-se colocar os componentes no recipiente e colocar este no corpo do Robô de cozinha.

V. CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

Erros de preparação e soluções

A tabela abaixo resume os erros típicos cometidos quando se cozinha no robô, explica as possíveis causas e a sua resolução.

O ALIMENTO NÃO FICOU BEM PREPARADO

Possíveis causas	Maneira de solucionar
Esqueceu-se de fechar a tampa do aparelho ou de fechá-la bem, motivo pelo qual a temperatura não era suficientemente alta	Durante o tempo de cozimento não abra a tampa do robô se não for necessário. Feche a tampa até que ouça um clique. Veja se nada impede o encerramento da tampa e se a horcha inferior de silicone não está deformada
A tijela e o elemento de aquecimento tem mau contacto, pelo que a temperatura não é suficientemente alta	A tijela deve estar instalada no robô sem problemas, e firmemente aderida ao disco inferior de aquecimento. Verifique se entre a tijela e o robô não existe nenhum objecto estranho. Evite que o disco de aquecimento se suje
Má escolha dos ingredientes. Estes não são os adequados para o modo de preparação escolhido ou seleccionou o programa errado. Os ingredientes foram cortados muito grandes, ou se exagerou nas quantidades recomendadas. Ajustou de forma incorreta (não calculado) o tempo de cozimento. A variante escolhida para a receita, não é adequada para cozinhar neste robô	É desejável utilizar os produtos testados (adaptados para o uso com o aparelho). Use as receitas nas quais realmente pode confiar. A escolha dos ingredientes, a forma como se cortam, as quantidades e as proporções colocadas, a seleção do programa e tempo de cozimento, devem corresponder à receita selecionada

Nos fritos	<p>Durante o cozimento a vapor: há pouca água no recipiente para garantir a densidade de vapor adequada</p> <p>Colocou demasiado óleo</p> <p>Excesso de humidade no recipiente</p> <p>No cozimento: a evaporação do caldo no cozimento dos alimentos com elevada acidez</p> <p>Ao assar (a massa não cozeu bem)</p> <p>Colocou demasiaida massa</p>	<p>Coloque obrigatoriamente no recipiente o volume de água recomendado na receita. Em caso de dúvida, verifique o nível da água no processo de cozimento</p> <p>Nos fritos é preciso que o óleo cubra o fundo do recipiente com uma camada fina. Ao fritar, siga as instruções correspondentes à da receita</p> <p>Não feche a tampa do robô ao fritar se não for indicado na receita. Antes de fritar os alimentos congelados, escorra bem a água que têm</p> <p>Alguns produtos requerem tratamento especial antes de serem cozinhados: lavar, saltear um pouco, etc. Siga os conselhos da receita escolhida</p> <p>Coloque ao aumentar pegou-se à parte inferior da tampa e obstruiu a válvula de saída de vapor</p> <p>Coloque no recipiente menos volume de massa</p> <p>Retire do recipiente e coloque-o de novo, depois do qual deve continuar o cozimento. De futuro quando assar, coloque no recipiente uma quantidade menor de massa</p>
------------	--	--

O ALIMENTO COZEU EM EXCESSO

Cometeu um erro na escolha do tipo de produto, na quantidade (cálculo) ou no tempo de cozimento. Demasiado pequena a quantidade dos ingredientes	Consulte os produtos testados (adaptado para o uso do seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o modo como são cortados, as proporções, a seleção dos programas e o tempo de cozimento devem cumprir as recomendações
Depois de cozido, o alimento esteve muito tempo no conservador de calor	O uso prolongado do conservador de calor é indesejável. Se o modelo do seu robô tem a possibilidade de desligar a função, pode utilizá-la

NO COZIMENTO O LÍQUIDO EVAPORA-SE

A cozinhar papas lácteas o leite evapora-se.	A qualidade e propriedades do leite pode depender do lugar e condições da sua produção. Recomendamos utilizar somente leite ultrapasteurizado com um teor de gordura até 2,5%. Se necessário pode misturar no leite água
Os ingredientes antes de cozinhar não foram tratados correctamente (mal lavados, etc.). Não manteve as proporções na colocação ou escolheu o tipo de produto incorretamente.	Consulte a receita testada (adaptada para uso do seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o método do seu pré tratamento, as proporções na colocação, devem cumprir as recomendações. Os cereais integrais, carnes, peixe e mariscos, lavar bem com água

O ALIMENTO ESTÁ QUEIMADO

O recipiente não estava devidamente limpo depois da utilização anterior. O recobrimento antiaderente do recipiente está danificado	Antes de começar a cozinhar, verifique se o recipiente está bem lavado e o revestimento antiaderente não danificado
--	---

O volume total dos ingredientes colocados são menores do que as recomendações da receita	Consulte a receita testada (adaptada para uso no seu aparelho)
Definiu muito tempo de preparação	Reduza o tempo de preparação e siga as instruções da receita, adaptada para o seu aparelho
Ao fritar: esqueceu-se de colocar na tijela do robô o óleo, não mexeu ou virou os alimentos tardivamente	No assado tem de colocar na tijela um pouco de óleo - de modo a cobrir o fundo numa camada fina. Para fritar os alimentos por igual, vire-os periodicamente
No guisado ou ensopado: a tijela não tem humidade suficiente	Colocar mais líquido na tijela. Durante o cozimento não abra a tampa do robô se não for necessário
No cozimento: há muito pouco líquido na tijela (as proporções dos ingredientes não são mantidas)	Observe a proporção entre os ingredientes líquidos e sólidos
No assado: não untou a parte inferior da tijela com manteiga antes de cozinhar	Antes de colocar a massa untar o fundo e os lados da tijela com manteiga ou óleo (não verter o óleo na tijela)

O ALIMENTO PERDEU A FORMA

Mexeu com muita frequência os alimentos na tijela	Na fritura normal, não mexer os alimentos na tijela mais do que a cada 5-7 minutos
Programou demasiado tempo de cozimento	Reduza o tempo de cozimento ou siga as instruções da receita adaptada para o seu modelo

O ASSADO FICOU HUMIDO

Utilizou ingredientes inadequados com excesso de humidade (vegetais, frutas suculentas, frutas congeladas, creme e por aí adiante)	Escolha os ingredientes de acordo com a receita. Tente não escolher produtos que tenham sumo excessivo, ou utilize se possível em pequenas quantidades
Deixou por muito tempo o assado fechado no robô	Tente retirar de imediato do robô, os alimentos preparados. Se necessário, pode deixar o alimento no robô por um curto espaço de tempo com o conservador de calor ligado

O ASSADO NÃO CRESCEU

O ovo e o açúcar não foram bem batidos	
A massa demorou a levedar	Consulte a receita testada (adaptada para uso no seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o método de pré tratamento, as proporções devem ser consistentes com as recomendações de posicionamento
Não peneirou a farinha, ou ficou mal amassada	
Erros ao adicionar os ingredientes	
A receita escolhida não é adequada a estes modelos de robô	

i Na gama dos modelos dos robôs de cozinha REDMOND nos programas "STEW" e "SÔUP" no caso haver líquido insuficiente, o recipiente activa o sistema de protecção contra o sobreaquecimento do aparelho. Neste caso, o programa pára e o robô passa para o regime de conservação de calor.

Tempo de preparação recomendado e os diversos produtos a vapor

Produto	Peso, g / Quantidade, uds.	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min.
Filete porco/vitela (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min. / 30 min
Filete cordeiro. (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min.
Filete peito de frango (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min.
Almôndegas.	180 (6 unid.) / 450 (3 unid.)	500	10 min. / 15 min.
Peixe (filete)	500	500	10 min.
Salada de camarão (descascado, cozido congelado).	500	500	5 min.
Ravioli. (grandes).	4 unid.	500	15 min.
Batatas (cubos 1,5 x 1,5 cm.).	500	500	20 min.
Cenoura (cubos 1,5 x 1,5 cm.).	500	500	40 min.
Beterraba (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 h. 10 min.
Verduras (congeladas).	500	500	10 min.
Ovo	3 unid.	500	10 min.

i Ter em conta que isto são recomendações gerais. O tempo real pode variar dependendo das propriedades do produto, assim como dos seus gostos preferidos.

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

Temperatura de trabalho	Recomendações de uso.
35°C	Cozimento de massas, preparação de vinagre.
40°C	Preparação de loguetes.
45°C	Requeijão
50°C	Fermentação
55°C	Preparação de glacé.
60°C	Preparação de chá verde. Alimentação infantil.
65°C	Cozinhar carne a vácuo.
70°C	Preparação de ponche.
75°C	Pasteurização, preparação de chá Branco.
80°C	Preparação de vinho quente.

Temperatura de trabalho	Recomendações de uso.
85°C	Preparação de requeijão ou alimentos que exigem muito tempo de preparação.
90°C	Preparação de chá vermelho.
95°C	Preparação de papas de leite.
100°C	Preparação de merengue ou geleia.
105°C	Preparar alimentos com gelatina.
110°C	Esterilização.
115°C	Preparação de xaropes açucarados.
120°C	Preparação joelho de porco.
125°C	Preparação de carne cozida.
130°C	Preparação de tortas.
135°C	Assado de alimentos preparados para obter uma crosta crocante.
140°C	Fumados.
145°C	Asse legumes e peixe em papel alumínio.
150°C	Asse a carne em papel alumínio
155°C	Assado de massa com fermento.
160°C	Assado de aves.
165°C	Bifes, carne assada.
170°C	Preparação de batatas fritas e nuggets de frango.

i Veja também o livro de receitas incluído.

Tabela general dos programas de preparação. (estabelecido de fábrica)

Nome dos programas	Recomendações de preparação	Tempo de preparação por silêncio	Definição do tempo de preparação	Salida à los parâmetros de trabalho	Programado inicial	Conservador de calor
MULTICOOK	Preparação de diferentes alimentos com a possibilidade de regular a temperatura e tempo de preparação	30 min.	2 min. - 12 h./1 min.	-	24	12
EXPRESS	Preparação rápida de arroz, papas látceas e papas de cereais.	-	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Cozinhar arroz, papa de cereais integrais em água.	25 min.	5 min.- 4 h. /1 min.	-	24	12

Nome dos programas	Recomendações de preparação	Tempo de preparação	Definição do tempo de preparação	Saída a los parâmetros de trabalho	Programador inicial	Conservador de calor
STEAM	Preparação ao vapor de legumes, peixe, carne, pratos dietéticos e vegetarianos.	30 min.	5 min. - 2 h. / 5 min.	+	24	12
COOK	Cozinhar legumes, carne, peixe e outros produtos.	45 min.	10 min. - 8 h / 5 min.	-	24	12
SOUP	Preparação de entradas diferentes.	1 h.	10 min. - 8 h. / 5 min.	-	24	12
SAUTÉ	Assado de legumes, carne, peixe.	18 min.	5 min. - 2 h. / 1 min.	-	-	12
BAKE	Carne assada, produtos com levedura, sem levedura e massa folheada.	50 min.	10 min. - 8 h. / 5 min.	-	24	4
STEW	Guisar/estufar: legumes, carne, peixe e outros produtos.	1 h.	10 min. - 12 h. / 5 min.	-	24	12
SAUCE	Preparação de diferentes molhos.	20 min.	5 min. - 5 h. / 1 min.	-	24	12
YOGURT	Preparação de iogurte caseiro.	8 h.	10 min. - 12 h. / 5 min.	-	24	-
DES-SERT	Preparação de diferentes receitas.	30 min.	5 min. - 2 h. / 5 min.	-	24	12
YEAST DOUGH	Levedar massas.	1 h.	10 min. - 2 h. / 5 min.	-	24	-
POR-RIDGE	Preparação de papas com leite.	30 min.	5 min. - 4 h. / 1 min.	-	24	12
VA-CUUM	Preparação de carne, peixe, legumes embalados a vácuo.	2 h. 30 min.	10 min. - 12 h. / 5 min.	-	24	-
PIE	Assar empadadas, tortas, biscoitos e bases para tartes.	30 min.	10 min. - 4 h. / 5 min.	-	24	4
RAVIOLI	Cozinhar ravioli de diferentes massas.	13 min.	10 min. - 1 h. / 1 min.	+	-	-
PASTA	Cozinhar massas alimentícias.	8 min.	2 min. - 1 h. / 1 min.	+	-	-
DUMPLINGS	Cozimento de tortellinis de diferentes massas.	30 min.	5 min. - 2 h. / 5 min.	+	-	-
PIZZA	Preparação de pizzas.	30 min.	10 min. - 1 h. / 5 min.	-	24	12

Nome dos programas	Recomendações de preparação	Tempo de preparação	Definição do tempo de preparação	Saída a los parâmetros de trabalho	Programador inicial	Conservador de calor
BREAD	Cozer pão.	3 h.	10 min. - 6 h. / 5 min.	-	24	3
PILAF	Preparação de diversos tipos de paella.	1 h.	10 min. - 2 h. / 5 min.	-	24	12
CRUST	Fritos	18 min.	5 min. - 40 min. / 5 min.	+	-	-
SLOW COOK	Pratos de carne assada, frango e legumes.	3 h.	10 min. - 12 h. / 10 min.	-	24	12

VIII. OBRIGAÇÃO DE GARANTIA

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

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

A data de fábrico pode ser encontrada no número de série que se encontra na etiqueta de identificação colada no aparelho. O número de série é composto por 13 dígitos. Os símbolos sexto e sétimo indicam o mês, o 8º - o ano de fábrico do robô.

O tempo de serviço do robô, estabelecido pelo fabricante é de 5 anos a partir da data do talão de compra, desde que a sua utilização cumpra as regras do manual de funcionamento, e normas técnicas exigidas.

VI. ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Comprar acessórios opcionais dos Robôs RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E e ver o que há de novo da produção REDMOND é possível em qualquer lugar através do site www.multicooker.com ou lojas e concessionários.

VII. ANTES DE SE DIRIGIR AO CENTRO DE ATENDIMENTO

Mensagem de falha no visor	Possibilidades de anomalias	Resolução de problemas
E1-E4	Erro de sistema (é possível que esteja danificado o cartão electrónico ou os sensores de temperatura) ou não está bem fechada a tampa.	Fechar bem a tampa. Se o problema não se resolver dirija-se ao representante autorizado.

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



Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria electrónica)

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

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

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

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



For du bruger dette produkt, bør du grundigt læse denne manual igennem og gemme den til senere brug. Korrekt brug af enheden vil forlænge dens levetid betydeligt.

SIKKERHEDSFORANSTALT-NINGER

- Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.
- Denne multikøger er et multifunktionelt apparat velegnet til tilberedning af diverse retter. Den kan bruges i lejligheder, sommerhuse, på hotelværelser, i private lokaler af butikker, kontorer, eller andre lignende ikke-industrielle steder. Al industriel eller forkert brug af enheden vil opfattes som et brud af betingelser for apparatbrugsanvisning. I disse tilfælde frøtager producent alt ansvar fra sig mht. mulige konsekvenser.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørge for at nettets spænding svarer til apparatets nominelle spænding (se: tekniske detaljer eller fabrikkens tabel).
- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet – hvis parameterne ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tils slut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørge for at den også har jordforbindelse.
- Pas På! Når apparatet virker, bliver dets korpus, skål og metaliske detalier varme! Vær forsiktig! Bruge isoleret grydelapper. For at undgå skoldning af varm damp ikke læn sig over apparatet når De åbner låget.
- Sluk apparatet fra stikkontakter efter brug, også ved rengøring og omflytning. Tag ledningen af med tørre hænder, hold den på kontakten, ikke på snoret.
- Kør ikke netledningen i døråbninger eller i nærheden af varme-



kilder. Sørg for, at strømkablet ikke er bojet, snoet, og ikke kommer i kontakt med skarpe hjørner og kanter af møbler.

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

- Placer apparatet ikke på blød overflade, da det ikke når det virker – det kan lede til overophedning og skade.
- Det er forbudt at bruge apparatet i fri luft – hvis fugt eller fremmede genstande kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.
- Før udstryrets rengøring sørge for at det er slukket fra elnettet og er koldet af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet. **Det er FORBUDT at nedsænke apparatets korpus i vand eller sætte det under rindende vand!**
- Apparatet kan bruges af børn, der er 8 år gamle eller ældre og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller gives instruktioner vedrørende brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugsvendighedsdelse må ikke udføres af børn uden overvågning. Apparatet og elektriske ledningen bør holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Anordningen har ikke til formål tilknytning af en integreret timer og ett separat fjernbetjeningssystem.
- Emballage (film, skummylon m.m.) kan være farlig for børn. Det er en risiko for kvælning! Opbevar emballagemateriale utilgængeligt for børn.
- Selvstandig udstryrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlinger – og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.



OBS! Brug ikke apparatet om enhver funktionsfejl er opstået.

Tekniske data

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Effekt	500 W	860 W	900 W
Spænding	220-240 V, 50/60 Hz		
Skålens kapacitet	3 l	5 l	6 l
Skålbelægning	Keramisk non-stick Anato® (Korea)		
Skærm	LED		
Styring	Elektronisk		
Dampventil	Aftagelig		
Aftageligt innerlåg	Ja		
Afbryder på enhedens hus	Ja		
Ikke-flygtig hukommelse	Ja		
Slukke lyssignaler	Ja		

Funktioner

Auto hold-varm	ja, op til 12 t
Preliminær frakobling af auto-opvarmning	ja
Udskudt start	ja, op til 24 t
Opvarmning af retter	ja, op til 12 t

Programmer

1. MULTICOOK	14. YEAST DOUGH (GÆRDEJ)
2. EXPRESS	15. PORRIDGE (MÆLKEGRØD)
3. RICE/GRAIN (RIS/KORN)	16. VACUUM
4. STEAM (DAMP)	17. PIE (KAGE)
5. COOK (KØNING)	18. RAVIOLI
6. SOUP (SUPPE)	19. PASTA
7. SAUTÉ (STEGE)	20. DUMPLINGS (PELMENI)
8. BAKE (BAGE)	21. PIZZA
9. STEW (STUVE)	22. BREAD (BRØD)
10. SAUCE (SØUS)	23. PILAF
11. YOGURT (YOGHURT)	24. CRUST (FRITURE)
12. DESSERT	25. SLOW COOK (STUVNING)
13. OMELETTE	

Indhold

Multikøger med innerskål	1 stk.
Beholder til tilberedning i damp	1 stk.
Flad ske	1 stk.
Øseске	1 stk.
Måleskål	1 stk.
Brugsanvisning	1 stk.
Bog "100 opskrifter"	1 stk.
Servicebog	1 stk.
Strømkabel	1 stk.

DNK

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

Indretning af multikogere RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

1. Låg med håndtag
2. Aftagelig dampventil
3. Aftageligt innerlåg
4. Skål

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Skåltype	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Hus
6. Beholder for opsamling af kondensvand
7. Kontrolpanel med display
8. Justeringsring
9. Aftryder
10. Knap for at åbne låget
11. Beholder til tilberedning i damp
12. Måleskål
13. Øseske.
14. Fladske
15. Elledning

Styrpanel A2

1. Skærm
2. Indikatorer for tilberedningsprogrammer
3. Knappen "Hour/Min" ("Time/Minut") – aktivering af tidsindstilling; indstilling af timer/minutter for aktuel tid, madlavningstid og udskudt start tid.
4. Knappen "Reheat" ("Opvarmning") – aktivering af opvarmning af mad (i standby tilstand).
5. Knappen "Start/Keep Warm" ("Start/Auto hold-warm") med indikatorer "Start" og "Keep Warm" – start af madlavningsprogram; preliminær slukning af auto hold-warm.
6. Justeringsring; valg af madlavningsprogram; indstilling af den aktuelle tid / tilberedningstid / udskudt start tid; temperaturindstilling i programmet "MULTICOOK". Når det drejes med uret, vil vorden stige, når det drejes mod uret vil vorden falde. Ved hjælp fra justeringsring kan du gøre 16 omskiftninger per omdrejning på 360°.
7. Indikator "Keep Warm" er oplyst på knappen, når auto hold-warm er aktiv.
8. Knappen "Cancel" ("Annuler") – afbrydelse af madlavningsprogram; nulstilling af de foretagne indstillinger; aktivering/deaktivering af lydsignaler (i standbytilstand).
9. Knappen "Set" ("Indstilling") – aktivering af programindstillingssiden; skifte til indstilling af madlavningstemperatur (i programmet "MULTICOOK") / forsinkel start tiden.
10. Indikator "Start" er tændt under tilberedning og forsinkel start; blinker, når driftstemperaturen er opnået i programmerne "RAVIOLI", "PASTA" og "DUMPLINGS".

Skærmens opsætning

- A. Indikatoren "Timer" – tændt, under indstilling af tilberedningstiden / under programmets drift.
- B. Indikatoren "Time Delay" – tændt, under udskudt start indstilling / under drift med udskudt start aktiveret.
- C. Indikator for slukning af lydsignaler.

- D. Indikator for drift med auto-opvarmning aktiveret.
- E. Indikator "Reheat" – tændes når opvarmingsfunktion er slået til.
- F. Temperaturindikator under program "MULTICOOK".

I. VED FØRSTE START AF UDSTYRET

Tag forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af kassen. Fjern al emballage og reklamer klistermærker.

⚠ *Vær sikker på at holde på plads advarselssetketter, klistermærker, pegemærker (hvis nogen) og klistermærker med serienummer på produktet! I følge findes ingen serienummermerket på produktet er garantien på produktet bortført automatisk. Tør huset af med en fugtig klud og vask skålen, lad dem torve af. For at undgå enhver fremmed lugt, når du bruger apparatet for første gang gør en grundig rengøring (se "Pleje og vedligeholdelse").*

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

II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN

Før anvendelse

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

Før madlavning, sikre at multikogerens ydre- og synlige indredede ikke har skader, skår og andre defekter. Mellem skålen og varmelegetem skal der ikke være nogle fremmede genstande.

Stand-by tilstand

Som standard er enheden, der er sluttet til strømforsyningen, placeret i stand-bytilstand. Da vises det på skærmen det aktuelle klokkeslæt i 24-timers format. Hvis under indstillingen af det valgte program ingen knap er trykt inden for få minutter, vender apparatet tilbage til standby-mode og alle foretagne indstillinger bliver nulstillet.

Indstilling af ur

Før indstilling af aktuel tid:

1. Tryk på og hold knappen "Hour/Min" et par sekunder i standby tilstand. På skærmen vises da indikator  timetallet vil starte at blinke.
2. Ved at dreje indstillingssringen i den ene eller anden retning, vælges timetallet. Du kan skifte mellem timer og minutter ved at presse "Hour/Min"-knappen igen og rotere indstillingssringen for at indstille minutallet. Efter at det maksimale tidstal for munutter eller timer er nået, nulstilles viden og begynder forfra.
3. Ved afslutningen af tidsindstillingen skal ingen knapper trykkes for et par sekunder. Efter nogle få sekunder, vil den indstillede tid blive gemt.

Tænde/slukke lydsignaler

I modeller REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E kan du aktivere/deaktivere lydsignaler, når det trykkes på knapperne og når tilberedningen er afsluttet. For at aktivere/deaktivere lydsignaler tryk på og hold "Cancel" knappen i standby-tilstand i nogle sekunder.

Ikke-flygtig hukommelse

REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E har en ikke-flygtig hukommelse. Under midlertidig strømafbrudelse (op til 15 minutter under madlavningsprogram)

bliver alle dine indstillinger gemt. Apparatet vil fortsætte at køre fra det trin, hvor det blev afbrudt. Om du ikke ønsker at fortsætte, tryk på "Cancel", og enheden vil gå i standby.

Indstilling af tilberedningstiden

I modeller RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E kan man ændre tilberedningstidens standardværdi for hvert program. Trin af ændring og muligt omfang af det valgte tidsværdi afhænger af det valgte program.

1. Ved at dreje indstillingssringen i den ene eller anden retning, vælges det ønskede program. Indikator "Timer" vil lyse op på skærmen, for hvert program vil vises standard tilberedningstid.
2. Tryk på "Set" knappen. Tidseindikator vil begynde at blinke.
3. Ved at dreje indstillingssringen i den ene eller anden retning, vælger du timetallet. Du kan skifte mellem timer og minutter ved at presse "Hour/Min"-knappen igen og rotere indstillingssringen for at indstille minutallet. Efter at det maksimale tidstal for munutter eller timer er nået, nulstilles viden og begynder forfra.

Udskudt start

Med udskudt start funktionen kan du indstille tiden, retten skal være klar til. Du kan udsette starttiden med op til 24 timer med trin på 15 minutter. Husk på, at tiden for udskudt start skal overstige den indstillede tilberedningstid, ellers vil programmet starte umiddelbart efter tryk på "Start/Keep Warm" knappen.

1. Vælg det ønskede program, hvis det er nødvendigt, indstilles tilberedningstiden. For "MULTICOOK" programmet skal madlavningstemperatur indstilles.
2. Tryk på "Set" knappen. Indikator "Time Delay" og udskudt start tiden vil begynde at blinke på skærmen.
3. Ved at dreje indstillingssringen i den ene eller anden retning, vælger du timetallet. Du kan skifte mellem timer og minutter ved at presse "Hour/Min"-knappen igen og rotere indstillingssringen for at indstille minutallet. Efter at det maksimale tidstal for munutter eller timer er nået, nulstilles viden og begynder forfra.
4. Tryk på knappen "Start/Keep Warm". Enheden skifter til udskudt start, mens indikatorer "Time Delay" og det aktuelle klokkeslæt vises på skærmen. For at se den indstillede tid, retten er klar til skal du klikke "Hour/Min"-knappen.
5. For at nulstille de aktuelle indstillinger skal du trykke "Cancel" knappen. Du vil derefter være nødt til at indstille helt madlavningsprogrammet igen.

Det anbefales ikke at bruge udskudt start, hvis der indgår letfordævelige råvarer i opskriften.

I udskudt start er ej tilgængelig for programmer "EXPRESS", "SAUTÉ", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".

Hold varm funktion (auto opvarmning)

Denne funktion aktiveres automatisk efter at tilberedningsprogrammet er slut og kan holde temperaturen af den færdige ret oppe indenfor et mellemrum 70°-75°C i 12 timer. Skærmen vil derved vise direkt nedstilling af tid i denne tilstand. Hvis det er nødvendigt, kan du deaktivere auto-opvarmning ved at trykke på "Start/Keep Warm" ("Keep Warm" indikator vil slukke).

⚠ *Trots det er muligt at holde retten varm i 12 timer er det ikke en god ide at lade moden stå i opvarmt tilstand i lang tid, da dette kan gøre moden tor og den kan ændre sin smag.*

i Denne funktion er ikke tilgængelig for programmer "EXPRESS", "YOGURT", "YEAST DOUGH", "VACUUM", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".

For "BREAD" programmet er autoopvarmningstid 3 timer, for "BAKE" og "PIE" – 4 timer.

Preliminær slukning af auto opvarmning

Om autoopvarmning ikke ønskes, kan du slukke denne funktion i forvejen. For at gøre dette, ved start af madlavningsprogrammet, tryk igen og hold på "Start / Keep Warm" knappen, indtil "Keep Warm" indikator går ud.

På samme måde kan du aktivere funktionen igen ("Keep Warm" indikator vil lyse op).

- i** For nemheds skyld, ved madlavning ved temperaturer op til 80°C og lavere, er auto-opvarmnings funktion deaktivert som standard. Hvis det er nødvendigt, kan funktionen aktiveres manuelt ved at trykke på "Start/Keep Warm" efter start af tilberedningen (knapindikator "Keep Warm" vil lyse op).

Varme op funktion

Multikoger kan ligevæld bruges til at genopvarme kolde retter:

1. Læg maden ind i skålen, derefter sæt skålen ind i multikogeren. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
2. Luk låget til du hører et klik, sat spændingen på.
3. Tryk "Reheat" knappen. Den tilsvarende indikator lyser op på skærmen, og opvarmingen tændes, på skærmen vil vises direkte nedstilling af driftstid i denne tilstand. Retten vil blive opvarmet til 70–75°C. Denne temperatur oprettholdes i 12 timer.
4. Hvis det er nødvendigt kan opvarmningen slukkes ved at trykke på "Cancel".

i Trods det er muligt at holde retten varm i op til 12 timer er det ikke en god ide at lade maden stå opvarmet i lang tid, da maden kan ændre sin smag og blive tor.

Generelle regler for automatiske programmer

1. Læg tilberedte ingredienser ind i multikogerns skål. Sørg for at alle de ingredienser, inkluderet væske, ligger under "max" mærke på skålen på skålens insideside.
2. Sæt skålen ind, sørg for at den er placeret plant og er i tæt kontakt med nedre varmemøgelse. Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.
3. Drej indstillingssringen for at vælge et madlavningsprogram. Tilsvarende indikator vil blinke, på skærmen vil vises kogetiden, der er sat som standard, og "Timer" indikator.
4. Hvis det er nødvendigt, kan du ændre tilberedningstiden. For "MULTICOOK" programmet kan også madlavningstemperatur indstilles.
5. Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden for udskudt start.
6. Tryk på knappen "Start/Keep Warm" for at starte tilberedningen. Knapindikatoren lyser op, på skærmen vises nedstilling af tilberedningstiden.
7. Ved afslutning af programmet lyder et signal, programindikatoren på skærmen vil gå ud. Afhængigt af indstillingerne vil enheden skifte til autoopvarmning (knapindikatoren "Keep Warm" vil lyse op, skærmen vil vise direkte optælling af tid for denne funktion) eller går i standby.

i For at afbryde eller for at annulere det valgte tilberedningsprogram tryk og hold "Cancel".

"MULTICOOK" program

Programmet "MULTICOOK" er designet til madlavning af praktisk set alle retter med brugerdefineret parameter for temperatur og tilberedningstid. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 2 minutter til 12 timer med trin på 1 minut. Temperaturinterval for dette program er fra 35–170°C med trin på 5°C. Som standard er temperaturindstillingen for "MULTICOOK" 100°C.

Sådan indstilles madlavning temperatur: tryk på knappen "Set" for at skifte til den rigtige funktion (tryk igen, hvis kogetiden blev ændret, eller til gange, hvis

verden af tilberedningstiden er som standard). Temperaturindikatoren vil blinke på skærmen. Ved at dreje indstillingssringen i den ene eller anden retning, vælges temperaturen. Efter at den maksimale indstilling af temperaturen er nået, begynder indstillingen forstørre. Videre skal punkter 5-7 i afsnittet "Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer" følges.

Program "EXPRESS"

Programmet anbefales til tilberedning af ris, smuldrende grød af forskellige typer af korn, kogning af forskellige råvarer.

Manuel justering af tid, udskudt start funktion og autoopvarmning er ej tilgængelig i dette program.

Når "EXPRESS" er valgt vil skærmen vise symbolen "--", under selve tilberedningen en dynamisk indikator vil vises.

Program "RICE/GRAIN"

Er designet til at koge ris og grød på vand. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 4 timer med trin på 1 minut.

Program "STEAM"

Anbefales til at tilberede i damp grøntsager, fisk, kød, manter, samt kost- og vegetariske retter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Nedstillingen af programtiden begynder når den ønskede temperatur og damp-tæthed i skålen er opnået.

Til tilberedning i damp skal en en speciel beholder bruges. Denne sættes ind i skålen. Der skal være 600-1000 ml vand i skålen inden du sætter beholderen ind.

Program "COOK"

Egnet til at koge grøntsager, kød, fisk. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Program "SOUP"

Programmet anbefales til at lave en række hovedretter, så som supper, samt kompotter og marinader. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Program "SAUTÉ"

Egnet til steaming af kød, grøntsager, fjerkræ og andre råvarer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 1 minut.

Den forsinkede start i dette program er ikke tilgængelig.

- i** Det anbefales at stege med åbent låg - det giver en sprodt skærpe. Inden en gentagen brug af programmet "SAUTÉ" lade apparatet at afkøle helt.

Program "BAKE"

Egnet til bagning af kød, samt retter af dej, herunder surdej og butterdej. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Som standard er tidsindstillingen for autoopvarmning i dette program 4 timer.

! Når du fjerner den færdige ret fra skålen skal du bruge grydelapper eller lignende.

- i** Efter bagning kan der i skålen være fedtplætter tilbage - det er normalt. Rens skålen efter regler i afsnittet "Pleje og vedligeholdelse".

Selv om det er muligt at holde retten varm i 12 timer er det ikke en god ide at lade det færdige bagværk stå i opvarmet tilstand i lang tid.

Program "STEW"

Anbefales til at stuve grøntsager, kød, fjerkræ, fisk og skaldyr, samt for at lave sky og kogede. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

Program "SAUCE"

Dette program kan bruges til lavet praktisk set alle slags sovsor. Hvis det er nødvendigt, kan du forberede maden med låget åben. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 5 timer med trin på 1 minut.

Autoopvarmning er ej tilgængelig i "YOGURT" program.

Program "YOGURT"

Med dette program kan du tilberede hjemmelavet yoghurt. Det er muligt at

indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

Autoopvarmning er ej tilgængelig i "YOGURT" program.

Program "DESSERT"

Egnet til tilberedelse af forskellige desserter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Program "OMELETTE"

God til fremstilling af både tykke og flade æggekager. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 10 timer med trin på 10 minutter.

Program "YEAST DOUGH"

Anbefales for fermentering (gæring) af gærdej før baging. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Auto opvarmning i dette program er ikke tilgængelig.

i Under gæring stegter dejen i volumen næsten til at gange, derfor skal start volumen være ikke mere, end halvdelen af skålen.

Under fermentering er det nødvendigt at opretholde en konstant temperatur og luftfugtighed inde i skålen. For at opnå bedste resultater, må du ikke åbne låget for programmet er slut.

Udskudt start ved gæringsprogram kan ikke anbefales.

Program "PORRIDGE"

Programmet anbefales til at tilberede mælkegrød, marmelade, syltedøj, frugtgelé, og forskellige desserter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 4 timer med trin på 1 minut.

Programmer er beregnet til tilberedning af grød af fedtfattig pasteuriseret mælk. For at undgå overkogning af mælk og for at få et godt resultat, anbefales det:

- skyd grundigt alle fuldkornsprodukter (ris, boghvede, hirse, etc.), indtil vandet er klar;
- smore skålen for tilberedning;
- overholde noje proportioner, måle ud ingredienserne efter opskrifter i kogebogen, mindsk eller forhøje mængden kun proportionelt;
- ved brug af sød mælk fortynd det med drikkevand i forhold 1:1.

DNK

i Egenskaber af mælk og korn kan variere afhængigt af oprindelsessted og producenten, som til tider påvirker resultatet.

Til lavning af mælkehøvde kan du også bruge universel program "MULTICOOK" (optimal stegetemperatur er 95°C).

Program "VACUUM"

Takken for de særlige temperaturforhold, er dette program ideel til tilberedning af kød, fisk, grøntsager eller andre vakuumpakagede fødevarer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

Auto opvarming i dette program er ikke tilgængelig.

Program "PIE"

Anbefales til fremstilling af åbne eller lukkede fyldte kager med forskellige fyld. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 4 timer med trin på 5 minutter.

Som standard er tidsindstillingen for autoopvarmning i dette program 4 timer.

Program "RAVIOLI"

Anbefales til madlavning af ravioli af forskellige dejtyper. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 1 time med trin på 1 minut.

Under programmet løb skal vandet bringes i kog, derefter lægges ingredienserne ind til deres videre forberedelse. I det øjeblik vandet er kogt og du skal lægge ingredienserne ind, høres der et alarm bip. Tiden begynder at tælle umiddelbart efter et tryk på "Start/Keep Warm"-knappen.

Udskudt start funktion og autoopvarmning er ej tilgængelige i dette program.

i For at reducere dannelsen af skum under tilberedningen, skal du, efter at vandet er kogt, lægge produkter ind at lade låget være åben.

Program "PASTA"

Egnet til tilberedelse af macaroni o.l. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 2 minutter til 1 time med trin på 1 minut.

Under programmet løb skal vandet bringes i kog, derefter lægges ingredienserne ind til deres videre forberedelse. I det øjeblik vandet er kogt og du skal lægge ingredienserne ind, høres der et alarm bip. Tiden begynder at tælle umiddelbart efter et tryk på "Start/Keep Warm"-knappen.

Auto hold-varm og udskudt start funktioner i dette program er ikke tilgængelig.

Program "DUMPLINGS"

Anbefales til madlavning af ravioli af forskellige dejtyper. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Under programmet løb skal vandet bringes i kog, derefter lægges ingredienserne ind til deres videre forberedelse. I det øjeblik vandet er kogt og du skal lægge ingredienserne ind, høres der et alarm bip. Tiden begynder at tælle umiddelbart efter et tryk på "Start/Keep Warm"-knappen.

Auto hold-varm og udskudt start funktioner i dette program er ikke tilgængelig.

i For at reducere dannelsen af skum under tilberedningen, skal du, efter at vandet er kogt, lægge produkter ind at lade låget være åben.

Program "PIZZA"

Egnet til tilberedelse af pizza. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 1 time med trin på 5 minutter.

Den forsinkede start i dette program er ikke tilgængelig.

Program "BREAD"

Er god til at bage forskellige sorter af hvedebrød og brød af hvedemel og rugmæl blanding. Programmet indeholder et komplet tilberedelsescyklus for at bage brød - fra dejærgåing til bagning. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 6 timer med trin på 5 minutter. Som standard er tidsindstillingen for autoopvarmning i dette program 3 timer.

! OBS! Under bagning bliver skålen og apparatet varme! Brug grydelapper, når du tager brødet ud.

i For du bruger mel, anbefales det at finkæmpe det for iltrin og fjernelse af urenheder.

Abn ikke låget inden bagprocessen er afsluttet helt! Af dette afhænger også kvaliteten af det bagede produkt.

Ved inlegning af ingredienserne sørger for at de alle ligger under mærket 1/2 på den indvendige overflade af skålen.

Bemærk, at under den første time af programmet foregår gæring af dej, straks derefter starter bagning.

! For at spare tid og forenkle madlavning anbefales det at bruge færdig blandet til brødbagning.

Program "PILAF"

Egnet til tilberedelse af forskellige former for pilaf. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

"CRUST"

I REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E kan du stege i friture ved hjælp af en speciel kurv, der ikke leveres med og skal købes separat. "CRUST" gør det muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 40 minutter med trin på 5 minutter.

Nedtællingen af programtiden starter efter at driftstemperaturen inde i skålen er opnået.

Auto hold-varm og udskudt start funktioner i dette program er ikke tilgængelig.

Fritestegning:

1. Hæld den nødvendige mængde stegeolie ifølge opskriften ind i skålen. Husk at slukke for autoopvarmningen efter starten af programmet (indikatoren "Keep Warm" skal gå ud).

- Fastgør håndtaget på kurven for fritestegning, sæt håndtaget ind i en speciel sede i kurven. Jævn fordel råvarerne inde i kurven.
- Folg anvisningerne fra opskriften, efter det angivne tidspunkt omhyggeligt løb låget. Sænk kurven for fritestegning ind i skålen. Luk ikke låget.
- Ved afslutningen af programmet, løft forsigtigt kurven op ved håndtaget og hænge den på krogen på kanten af skålen. Lad olien dryppe af.

! OBS! Olie er meget varm! For at fjerne kurven til fritestegning, brug grydelapper.

! Anvend kun raffineret vegetabilsk olie til stegning. Stær gentagen opvarming af olien bidrager til dets oxidation. Genbrug ikke olien efter fritestegning. For at fjerne overskydende olie tør moden med et stykke kokkenrolle o.l. for servering.

Program "SLOW COOK"

Anbefales til langsom stuvning af kød, fjerkræ, grøntsager. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 10 minutter.

III. EXTRA FUNKTIONER

- Tilberedning af fondue
- Fremstilling af ost
- Fremstilling af halvah
- Pasteurisering af flydende retter
- Sterilisering af køkkengrej og artikler for personlig hygiejne

IV. VEDLIGEHOLDELSE

Rensning

Før første anvendelse eller for at fjerne lugt efter tilberedning inde i multikokeren anbefales det at rengøre og derefter tørre skålen og undersiden af apparetet med 9-procent oplosning af eddike og lægge ind en halv citron og køre programmet "STEAM" (i trykkoget sætning) i 15 minutter.

Du bør ikke lade multikokeren stå med færdig mad med lukket skål eller stå vandfyldt i mere end 24 timer. Skålen med den færdige ret kan opbevares i kogeskabet og om nødvendigt kan maden genopvarmes ved hjælp af genopvarmingsfunktionen.

Inden du begynder at rengøre produktet sørge for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. For rengøring af produktet en blød klud og mild opvaskemiddel kan bruges.

STOP Det er IKKE tilladt at sænke apparatet i vandet eller placere det under rinden-de vand.

! Ved rengøring må du IKKE bruge grove klude eller abrasive svampe, silbepasta o.l. Desuden er det også uacceptabelt at bruge nogen aggressive og lignende stoffer, der ikke er godkendt til at bruge med genstande, der er i kontakt med fødevarer.

Vær forsigtig ved rengøring af gummi eller silikone dele: skader eller deformation kan forudsæge funktionsfejl på apparatet.

Kabinetet må renses, når der er snasvet. Skålen, internt aluminium låg og en aftagelig dampventil skal rengøres efter hver brug. Kondensvand, der bliver dannet under tilberedning fjernes efter hver brug. Indvendige kammer over-flader renses om nødvendigt.

Rengør kabinetet med en blød, fugtig klud eller køkkensvamp. Eventuelt kan en mild vaskemiddel også anvendes. For at undgå eventuelle plættet af vand og plættet på kabinetet anbefales det som afslutning at tørre overfladen tor.

Skålen kan rengøres ved hånden med en blød svamp og opvaskemiddel eller i opvaskemaskine (i overrensstemmelse med producentens råd og vejledning.)

Hvis skålen er meget snasvet, fyld den med varmt vand og lad det stå og trække i et stykke tid, derefter foretag en rengøring. For mere effektiv blodsættning af skålen kan du fyldje den med kaldt vand (må ikke overstige det maksimalt til-ladte niveau) sætte ind i multikokeren og lukke låget og opvarme i 30-40 minutter under et opvarningsprogram. Vær sikker på at tørre ydersiden af skålen helt tor, før du sætter det ind i multikokeren.

i Ved regelmæssig drift af skålen kan en fuld eller delvis ændring af farve på interne non-stick belægning forekomme. I sig selv er dette ikke tegn på at skålen er defekt.

For at rengøre det indvendige aluminium låg:

1. Åbn multikokerens låg.
2. På undersiden af låget findes der et innerlåg, du skal forsigtigt fjerne dette ved at skille det fra hovedlågets tap.
3. Rengør begge lågene med en blød, fugtig klud eller køkkensvamp. Hvis

det er nødvendigt kan du vaske dækslet under rindende vand ved hjælp af et opvaskemiddel. Opvaskemaskinen i dette tilfælde bør ikke bruges.

4. Tør begge låge.
5. Installer aluminium låg på plads.

Dampventilen er monteret i et særligt sædet inde i topdækslet og består af ydre og indre kåber. Rensning:

1. Træk forsigtigt i den ydre kåbe ved at tage fat i fordybningen i dækslet op og til dig.
2. Innerkåben skal drejes mod uret, til det stopper, derefter tag det af.
3. Hvis det er nødvendigt fjern forsigtigt ventilens gummitætgång. Skål alle ventiltænde med vand.
4. Monteringen foretages i omvendt rækkefølge, placer gummitætgangen på plads, juster låsen af ventilens hoveddel fluks med tilsvarende fremstående dele på innerkåben og drej med uret.
5. Monter dampventilen fast ind i sædet på enheden.

Kondensatvandet opsamles i et speciel hulrum på enheden rundt skålen og render ned i et speciel beholder, der sidder på apparatets bagside. Kondensatafværingen:

1. Åbn apparatets låg, tag skålen ud. Hvis det er nødvendigt, løft den forreste del af multikogeren for at tomme beholderen af kondensatet.
2. Fjern beholderen forsigtigt ved at trække i deb frenstændende del hen imod dig.
3. Hæld vandet ud, skyl og sæt beholderen på plads.
4. Fjern det resterende kondensvand, der samles i hulrummet rundt i skålen ved hjælp af en køkkenklude.

Hvis du noget overholder denne vejledning er sandsynligheden for at væske, små fødevarerpartikler eller papirrester og snavs kommer ind i arbejdskammeret minimal. Hvis der opstår en betydelig forurening, rengør overfladen af kameraet for at hindre misfunktion eller brud af multikogeren.

Inden du begynder at rengøre sørge for at apparatet er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet!

Arbejdskammerets sider, varmediskens overflade og central thermofoler hus (placeret i midten af varmediskens) rengøres med fugtig (ikke våd) svamp eller serviet. I fald du bruger et opvaskemiddel er nødvendigt at omhyggeligt fjerne rester for at eliminere den ønskede lugt under efterfølgende madlavning.

I fald der er fremmedlegemer der er kommet ind i rillen rundt om den centrale thermofoler, forsigtigt fjern dem med en pinces, uden at lægge noget pires på sensoren hus. Ved forurening af varmediskens overflade det er tilladt at anvende våd svamp af medium hårdhed eller et syntetisk pensel.

 Ved regelmæssig brug af apparatet er det med tiden løb muligt, at varmediskens bliver fuldstændig eller delvis misfarvet. Det er i sig selv ikke en funktionsfejl og påvirker ikke funktionsdygtighed.

Apparats opbevaring

Hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid, sørge for at afbryde det fra lysnettet. Arbejdskammer inklusive varmedisken, skålen, det indvendige låg, dampventilen og kondensatbeholderen skal være rene og tørre.

For kompakt opbevaring kan komponenterne placeres i en skål og placeres inde i multikogeren.

V. TIPS

Fejl i madlavningen og løsninger på dem

Den følgende tabel opsummerer de typiske fejl, der kan opstå i madlavning i multikoger og de mulige årsager og løsninger på det.

RETTER ER IKKE FÆRDIGE

Mulige årsager	Løsning
Hvis du har glemt at lukke låget af enheden eller lukke det stramt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Under tilberedningen må der ikke åbnes låget til multikoger unødig. Luk dækslet, indtil det klikker. Kontroller, at intet forhindrer låget at være tæt lukket til enheden og gummipakningen på indersiden af dækslet ikke er forstret.
Skålen og varmetegemet er ikke ordentlig i kontakt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Skålen skal være installeret i enheden korrekt og lige, klæbe tæt til bunden af opvarmingsdisk. Sørg for, at der ingen fremmedlegemer i multikogeren. Undgå forurening af varme diskene

Uheldigt valg af ingredienser. Disse ingredienser er ikke egnet til fremstillingsmetode efter eget valg, eller du har valgt det forkerte madlavningsprogram.

Ingredienser er skæret for stor, overtrædt de generelle proportioner af produkter.
Der er indstillet forkert (ikke beregnet) tilberedningstid.
Det valgte opskrift ikke er fra bogen, er ikke egnet til madlavning i denne multikoger.

Under tilberedning med damp: der er for lidt vand, som skal sikre en tilstrækkelig mængde damp densitet

Det er tilrådeligt at anvende godkendt (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrifter. Brug opskrifter, der er virkelig til at stole på. Udvalgelse af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstiden skal svare til den valgte opskrift

Under stegning

Der er hældt for meget vegetabilisk olie i skålen	Under almindelig stegning, er det nok at dække bunden af skålen med tynd lag af smør/olie. Under frifritestegning følger den tilsvarende opskrift
Overskydende fugt i skålen	Luk ikke låget til multikoger under stegning, med mindre det står i opskriften. Frostes fødevarer skal tø op og drænes for vandet før stegning

Det er nødvendigt at hælle vand i skålen, som opskriften anbefaler. I tvivlstilfælde kontroller vandstanden under tilberedning

Ved kogning: kogte bouillon koges væk under madlavningen af fødevarer med et højt syreindhold

I processen med hævlede dejen sat sig fast til indersiden af låget og blokeret damp udmorningsventilen	Læg dejen i skålen i et mindre omfang
Ved bagning (dejen er ikke bagt igennem)	Tag bagværk ud af skålen, vend det og læg tilbage i skålen, derefter fortsæt tilberedning. Efterfølgende læg mindre mængde dej
Der er lagt for meget dej i skålen	

Nogle produkter kræver særlig behandling før tilberedning: Vask, brunrig og så videre. Følg rådgivning af det valgte opskrift

PRODUKT ER OVERKØGT

Den valgte type produkt er ikke valgt korrekt eller forkert indstilling (beregning) af tilberedningstiden. Alt for små mængder ingredienser

Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Udvalgelse af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstid skal overholde henstillingerne

Efter tilberedning, det færdige produkt stod for længe på "Auto varme"

Lang tids brug af "Auto varme" er uønsket. Hvis din model af multikoger, forudsæt har deaktiveret funktion af dette program, kan der tages brug af denne funktion

UNDER KOGNING PRODUKTET KOGER UD

Ved tilberedning af grød mælkene koger ud

Mælkekvaliteten og egenskaber kan afhænge af udstedssted og betingelserne for produktion. Der anbefales brug af ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, fortynge mælkene kan ske med lidt drikkevand

Ingredienser tilberedning blev forbehandlet eller forarbejdet forkert (dårlig vasket osv.). Ikke opfyldt proportioner af ingredienserne eller forkert valgte produkttype

Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Udvalgelse af ingredienser, metoden til forbehandling, proportioner skal efterkomme henstillingerne. Hele korn, kød, fisk og skaldfyrt altid skyldes grundigt indtil vandet er rent

RETTER BRÆNDER PÅ

Skålen var ikke rengjort ordentligt efter den tidlige madlavning.
Non-stick belægning i skålen er beskadiget

Før du begynder at lave mad, så sørge for skålen er godt vasket og non-stick belægning ikke er beskadiget

Det samlede proportion af produkter er mindre end det anbefalet i opskriften

Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift

Der er sat for meget tilberedningstid

Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed

Ved stegning: du har glemt at hælde olie i skålen, ikke rørte igennem eller forsinket vendt produktet i skålen	Under almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen - så den dækker bunden af skålen i et tyndt lag. Ved ensartet stegning fødevarer i skålen, skal regelmæssigt rører eller vendes om
Ved gryderet: der er ikke nok fugt i skålen	Tilføj mere væske til skålen. Under tilberedningen åbn ikke låget med mindre det er nødvendigt
Ved kogning: der er lidt væske i skålen (ikke korrekt proportioner af ingredienser)	Overhold det rette relation mellem flydende og faste ingredienser
Ved baging: skålen på inderudsiden er ikke smurt med olie/smør før tilberedning	Før dejen lægges i skålen, smør bunden og væggene af skålen i smør eller olie (ikke hæld olie i skålen!)

PRODUKT HAR TABT FORM EFTER SKÆRING

Der blev rørt for ofte i produktet under tilberedning	Under almindelig stegning, rør produktet ikke ofte end hver 5-7 minutter
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed

DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER FUGTIG

Der blev anvendt forkert ingredienser, der giver et overskud af fugt (særlige grøntsager eller frugter, frosne bær, creme fraîche osv.)	Vælg ingredienser i overensstemmelse med opskrift på bagværk. Vælg ikke ingredienser, som indeholder for meget fugt, eller brug dem så lidt som muligt i minimumsmængder.
Bagværk er holdt for længe i multikoger	Fjern det færdige bagværk fra multikoger lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet ligge i multikoger for en kort tid, på tilstanden "Auto-varme"

DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER IKKE HÆVET

Æg med sukker er ikke pisket ordentligt	
Dejen stod for længe medbagepulver	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Vælg af ingredienser, deres metode til forberedning og proportioner skal tilsvare den givne henvisning
Mel er ikke sigtet igennem eller dejen ikke sættes ordentligt	
Der er sket en fejl i ingredienser	
Den valgte opskrift er ikke egnet til baging i denne model af multikoger	

i I nogle modeller af REDMOND multikoger, programmer som «STEW» og «SOUP» med manglende væske i skålen udløser overophedningsbeskyttelses enhed. I dette tilfælde standses programmet og multikoger træder i tilstand "Auto-varme".

Anbefaede tilberedningstider for tilberedning på damp for forskellige produkter

Produkt	Vægt i g/Antal, stk.	Mængde af vand, ml	Tilberedningstid, minutter
Filet af svinekød / øksekød (tern af 1,5-2 cm)	500	500	20 min / 30 min
Filet af lam (tern af 1,5-2 cm)	500	500	25 min
Kyllingefilet (1,5-2 cm tern)	500	500	15 min
Frikadeller/kotelleter	180 (6 stk.) / 450 (3 stk.)	500	10 min / 15 min
Fisk (filet)	500	500	10 min
Salat rejer (skrællet, kogt og frossset)	500	500	5 min
Kartofler (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	20 min
Gulerødder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	40 min

Rødbeder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	1500	1 time 10 min
Grøntsager (frisk frosne)	500	500	10 min
Æg	3 stk.	500	10 min

i Husk, at disse er generelle anbefalinger. Den faktiske tid kan variere fra de anbefalede værdier for egenskaberne af et bestemt produkt, såvel som din smag.

Anbefalinger om brug af temperatur regimer i "MULTICOOK"

Driftstemperatur	Tips for brug	Driftstemperatur	Tips for brug
35°C	Gæring af dej, tilberedning af eddike	105°C	Lavning af kødgele
40°C	Fremstilling af joghurt	110°C	Sterilisation
45°C	Surdej	115°C	Lavning af sukkersirup
50°C	Gæring	120°C	Lavning af skæft
55°C	Fremstilling af parfet	125°C	Stuvning af kød
60°C	Lavning af grøn te, babymad	130°C	Madlavning af gryderetter
65°C	Tilberedning af kød i vakuumpakning	135°C	Ristning af færdigretter for give dem en sprød skærpe
70°C	Fremstilling af punch	140°C	Rygning
75°C	Pasteurisering, lavning af hvid te	145°C	Indbagning af grøntsager og fisk i folie
80°C	Lavning af gløgg	150°C	Indbagning af kød i folie
85°C	Lavning af hytteost eller fødevarer, der kræver lang tilberedningstid	155°C	Stegning af gærdej produkter
90°C	Lavning af rød te	160°C	Stegning af fjerkræ
95°C	Lavning af mælkegrød	165°C	Stegning af bøffer
100°C	Lavning af mærenger eller marmelade	170°C	Lavning af pommes frites, samt hønsenuggets

i Se også medfølgende kagebog.

Oversigtstabell for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

Programm	Tips for brug	Tilberedningstid som standard	Interval/tidsløp/gang	Omstændighedsparametre	Udskift start, t	Autoprogramm, t
MULTI-COOK	Tilberedning af forskellige retter med muligheden for at indstille temperatur og kogetid	30 min	2 min - 12 time / 1 min	-	24	12
EXPRESS	Hurtig tilberedelse af ris og smuldrende typer grød	-	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Kogning af ris, madlavning af grød af fuldkorn på vand	25 min	5 min - 4 t / 1 min	-	24	12
STEAM	Tilberedelse i damp grøntsager, fisk, kød, samt kost- og vegetariske retter.	30 min	5 minutter - 2 timer / 5 min	+	24	12

Programmav	Tips for brug	Tilberedningstid som standard	Ingen aflogtigd installationsgam	Opræder af udspærreparametre	Udskudt start, t	Autoparanning, t
COOK	Kogning af kød, fisk, grøntsager o.l.	45 min	10 minutter - 8 timer / 5 min	-	24	12
SOUPE	Tilberedelse af forskellige hovedretter	1 t	10 minutter - 8 timer / 5 min	-	24	12
SAUTÉ	Stegning af grøntsager, kød, fjerkæ	18 min	5 minutter - 2 timer / 1 min	-	-	12
BAKE	Bagning af kød, samt retter af dej, herunder surdej og butterdej	50 min	10 minutter - 8 timer / 5 min	-	24	4
STEW	Stuvning af kød, fisk, grøntsager o.l.	1 t	10 minutter - 12 timer / 5 min	-	24	12
SAUCE	Tilberedelse af forskellige souser	20 min	5 min - 5 timer / 1 min	-	24	12
YOGURT	Fremstilling af hjemmelavet yoghurt	8 t	10 minutter - 12 timer / 5 min	-	24	-
DESSERT	Tilberedelse efter forskellige opskrifter	30 min	5 minutter - 2 timer / 5 min	-	24	12
OME- LETTE	Madlavning af omeletter, gryderetter	20 min	5 minutter - 10 timer / 10 min	-	24	12
YEAST DOUGH	Gæring af dej	1 t	10 minutter - 2 timer / 5 min	-	24	-
PORRIDGE	Tilberedning af mælkegrød.	30 min	5 min - 4 t / 1 min	-	24	12
VACUUM	Tilberedning af kød, fisk, grøntsager i vakuumpakning	2 timer 30 min	10 minutter - 12 timer / 5 min	-	24	-
PIE	Bagning af kager, kiks, plumkager, grundlag for kager	30 min	10 minutter - 4 timer / 5 min	-	24	4
RAVIOLI	Kogning af ravioli af forskellige dejtyper	13 min	10 minutter - 1 timer / 1 min	+	-	-
PASTA	Tilberedelse af macaroni o.l.	8 min	2 min - 1 time / 1 min	+	-	-
DUMP- LINGS	Kogning af ravioli af forskellige dejtyper	30 min	5 minutter - 2 timer / 5 min	+	-	-
PIZZA	Tilberedning af pizza	30 min	10 minutter - 1 timer / 5 min	-	24	12
BREAD	Bagning af brød	3 t	10 minutter - 6 timer / 5 min	-	24	3
PILAF	Tilberedelse af forskellige typer af pilaf	1 t	10 minutter - 2 timer / 5 min	-	24	12
CRUST	Friturestegning	18 min	5 minutter - 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Langsom stuvning af kød, fjerkæ, grøntsager	3 t	10 minutter - 12 timer / 10 min	-	24	12

VI. EXTRA TILBEHØR

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E eller lære nyt om vores nye produkter på REDMOND hjemmeside på www.multicooker.com, eller i butikkerne hos de autoriserede forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET

Fejlmeddelelse på skærmen	Mulig årsag	Udbedring
E1-E4	Systemfejl (muligvis beskadiget elkontakt eller temperatursensor) eller låget er ikke lukket tæt	Luk låget tæt. Hvis problemet fortsætter, skal autoriseret servicecenter kontaktes.

DNK

Forfald	Mulig årsag	Løsning
Tændes ikke. Retten er været tilgærdt for langt.	Ingen elforsyning.	Tjek spænding på elnettet.
	Aftrydning i elforsyning.	Tjek spænding på elnettet.
	En fremmed genstand er fundet mellem skålen og varmeelementet.	Fjern den fremmede genstand.
	Multikogerens skål er ikke installeret fast	Sæt skålen jævnt, uden fortrukning.
	Varmeelementet er beskidt.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det koldes af. Renør varmeelementet.

VIII. GARANTI OPLYSNINGER

Dette produkt har garanti for en periode på 2 år fra købsdatoen. I garantiperioden producenten forpligter sig til at garan-
tier hjælp ved reparation eller udskiftning af hele produktet og dets reservedele, der skyldes fejl i materialer eller udførel-
se. Garantien træder i kraft kun, hvis købsdatoen bekræftet i form af en stempel og underskrift fra sælgeren i butikken på den oprindelige garantibevise. Denne garanti gælder kun i tilfælde af produktet blev anvendt i overensstemmelse med
brugsanvisningen, ikke repareret eller skiftet ad og ikke er blevet beskadiget som følge af forkert håndtering eller brug, samt
oprørt holdt komplet af produktet. Denne garanti dækker ikke normal slitage og forbrugsdæle (filtre, pæren, non-stick belæg-
ninger, fugemasser, osv.).

Holdbarhed af produktet og garantiperioden beregnes fra dato for salg eller dato for fremstillingen af produktet (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes).

Dato for fremstillingen af ordnningen kan findes i serienummeret placeret på identifikation etiket på produktet. Serie-
nummere består af 13 ciffer. 6. og 7. symboler angiver måneden, 8 - årgang af enheden.

Etableret levetid af producenten af enheden er 5 år fra købsdatoen, forudsat at driften af produktet er fremstillet i over-
ensstemmelse med denne vejledning og gældende tekniske standarder.



Miljøvenlig bortskaffelse af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr
Bortskaffelse af emballage, manualer, samt selve enheden skal udføres i overensstemmelse med lokale
genbrugsprogrammer. Vigtigt hensyn til miljøet: Smid ikke disse produkter med almindelig husholdnings-
affald.

Brug (gammelt) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bort-
skaffes 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.



Før du tar dette produktet i bruk, ber vi deg om å lese nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevare den for fremtidig referanse. Korrekt bruk vil betydelig forlenge multikokers levetid.

SIKKERHETSREGLER

- Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks-og sikkerhetsreglene ikke er fulgt.
- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging hjemmet og kan brukes i leiligheter, landsteder, hotell rom, vaskerom av butikker, kontorer, eller i andre slike forhold der ikke – industriell bruk. Industri- eller annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
- Før du kobler apparatet til strømnettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spennin (se tekniske data eller fabrikstabellen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på bruk spennin av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.



GI AKT! I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalldetaljer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken vanner. 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. Sorg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved stopselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmkilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.



Merk: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.

- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheving og skaden av apparatet.
- Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.
- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømnettet og helt avkjølt. Følg instrukser for rengjøring av apparatet.



DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruken av apparatet på en trygg måte, slik at de forstår potensielle fareelementer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn med mindre de er under tilsyn av en voksen. Oppbevar apparatet og strømledningen unna barn under 8 år.
- Anordningen er ikke avsett til å fungere med noen utvidig tidsregulator eller et separat fjernstyringsystem.
- Emballasje (plast osv.) kan være farlig for barn. Fare for kvelning! Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn.
- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.



ADVARSEL! Aldri bruk apparatet ved alle slags feil.

Tekniske egenskaper

Modell	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Effekt	500 W	860 W	900 W
Spennin	220-240 V, 50/60 Hz		
Volum av skål	3 l	5 l	6 l
Skålens belegg	Ildfast keramisk Anato® (Koper)		
Skjerm	Lysdiod		
Type kontroll	Elektronisk		
Dampventil	Avtakbar		
Avtakbar innerlok	Ja		
Bryter på ytter delen av multikoker	Ja		
Ikke-flytende minne	Ja		
Utkobling av lydsignaler	Ja		

Funksjoner

Automatisk oppvarming ja, opp til 12 t
 Foreløpig utkobling av automatisk oppvarming ja
 Forsinket start ja, opp til 24 t
 Oppvarming av retter ja, opp til 12 t

Programmer

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 14. YEAST DOUGH (GJÆRDEIG) |
| 2. EXPRESS (EKSPRESS) | 15. PORRIDGE (MELKEGRØT) |
| 3. RICE/GRAIN (RIS/KORN) | 16. VACUUM (VAKUUM) |
| 4. STEAM (DAMP) | 17. PIE (KAKE) |
| 5. COOK (KOKING) | 18. RAVIOLI |
| 6. SOUP (SUPPE) | 19. PASTA |
| 7. SAUTÉ (STEKNING) | 20. DUMPLINGS (KJØTTBOLLER) |
| 8. BAKE (BAKING) | 21. PIZZA |
| 9. STEW (STUING) | 22. BREAD (BRØD) |
| 10. SAUCE (SAUS) | 23. PILAF |
| 11. YOGURT (YOGHURT) | 24. CRUST (FRITREY) |
| 12. DESSERT (DESSERT) | 25. SLOW COOK (LANGSOM KOKING) |
| 13. OMELETTE (OMELETT) | |

Utrustning

Multikoker med skål 1 stk.
 Beholder for dampkoking 1 stk.
 Flat skje 1 stk.
 Skje 1 stk.
 Målekkopp 1 stk.
 Bruksanvisning 1 stk.
 Bok "100 oppskrifter" 1 stk.
 Servicebok 1 stk.
 Strømledning 1 stk.

Produsenten har rett til å foreta endringer i design, utrustning, samt tekniske egenskaper i løpet av forbedring av sine produkter uten forvarsel om slike endringer.

Utrustning av multikokere RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

1. Lokk med håndtak
2. Avtakbar dampventil
3. Avtakbar innerlok
4. Skål

Modell	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Type skål	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Modellens ytre del
6. Beholder for oppsamling av kondensat
7. Kontrollpanel med skjerm
8. Justeringsring
9. Bryter
10. Knapp for åpning av lokk
11. Beholder for dampkoking
12. Målepakk
13. Skje
14. Flat skje
15. Strømledning

Deler av kontrollpannell A2

1. Skjerm.
2. Indikasjoner av programmer.
3. Knappen "Hour/Min" ("Tid/Min") – modus for innstilling av påløpende tid; valg av time/minutter i modus av påløpende tid, koketid og forsinket start.
4. Knappen "Reheat" ("Oppvarming") – funksjon av oppvarming av retter (i venting-modus).
5. Knappen "Start/Keep Warm" ("Start/Automatisk oppvarming") med indikasjon av "Start" og "Keep Warm" – start på program av kokking; foreløpig utkobling av automatisk oppvarming.
6. Justeringsring; innstilling av foreløpig tid / koketid / tid av forsinket start; innstilling av temperatur i program "MULTICOOK". Ved justering med klokken blir tallene forstørre, ved justering mot klokken – minskes tallene. Justeringsring har 16 delinger på 360°.
7. Indikasjon "Keep Warm" lyser på knappen under funksjon av automatisk oppvarming.
8. Knappen "Cancel" ("Avbryt") – slutt av program; nullstilling av innstillingene; start/slutt av funksjon for lydsignaler (under venting).
9. Knappen "Set" ("Justering") – start på innstilling av program parametere; overgang til innstilling av temperatur i program "MULTICOOK" / tid for forsinket start.
10. Indikasjon "Start" lyser i løpet av kokeprogram og funksjon av forsinket start; blinker når arbeidstemperatur oppnås i programmer "RAVIOLI", "PASTA" og "DUMPLINGS".

Oppbygning av skjerm

- A. Indikasjon "Timer" – lyser ved innstilling av koketid / under program.
- B. Indikasjon "Time Delay" – lyser ved innstilling av tid for forsinket start / under forsinket start.
- C. Indikasjon av utkobling av lydsignaler.
- D. Indikasjon av funksjon av automatisk oppvarming.
- E. Indikasjon "Reheat" – lyser under oppvarming av retter.
- F. Indikasjon av temperatur i programmet "MULTICOOK".

I. FØR BETJENING

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern alt innpakningsmateri-

alet og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer.

⚠️ Mangel av serienummer på produktet automatisk fradømmer deg retten til garantiservice.

Tørk kapselen med fuktig klut. Vask bollen med varm såpevann. Tørk propert. Ved første bruk kan det være fremmed lukt, som ikke betyr at apparatet ikke er i orden. I dette tilfallet rengjør apparatet.

⚠️ Multikoker skal stå i romtemperatur i løpet av minst 2 timer etter transportering og oppbevaring i lav temperatur.

II. BRUK AV MULTIKOKEREN**Før første gangs bruk**

Sett apparatet på et fast jevnt vannrett underlag slik at varm damp, som går ut fra dampventilen, treffer ikke dekorative belegg, elektriske apparater og andre ting eller materialer, som kan bli skadet av forhøyd fuktighet og temperatur. For tilberedning varier søker at ytre og synlige indre deler av multikokeren har ikke skader, splinter og andre defekter. Det må ikke være fremmede ting mellom bollen og varmeelement.

Venting-modus

Multikoker er i utgangspunktet i venting-modus når den er koblet til strøm. Det vises påløpende tid i 24-timers format. Hvis ingen knapp har blitt trykt på under innstilling av parametere av et viss program, går multikoker over til venting og alle tidligere innstillingene slettes.

Innstilling av klokke

For å innstille påløpende tid:

1. Trykk hold i noen sekunder knappen "Hour/Min" i venting-modus. Skjermen vil vise indikasjon det vil blinke indikator av klokkeREGISTER.
2. Ved å vri justeringsring i en eller annen retning, velg tid. For å skifte mellom registrerne, trykk på knappen "Hour/Min" igjen, så velg minutter med justeringsring. Etter å ha oppnådd maksimal nivå, innstilling begynner på nytt nedenfra.
3. Etter å ha innstilt tid, ikke trykk noen knapper. Innstilt tid vil lagres etter noen sekunder.

Start/slutt av funksjon av lydsignaler

I multikokere REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E finnes det en mulighet for å slå av/på lydsignaler som følger etter trykking på knapp og slutt på kokeprogram. Multikoker vil gå over til et trinn hvor programmet blir avbrutt. For å slå av/på lydsignal trykk og hold knappen "Cancel" i venting-modus.

Ikke-flytende minne

Multikokere REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E har ikke-flytende minne. Alle innstillingar vil lagres ved strømbrygg (opp til 15 minutter under kokeprogram). Multikoker vil gå over til et trinn hvor programmet blir avbrutt. For å slå av/på lydsignal trykk og hold knappen "Cancel" i venting-modus.

Innstilling av koketid

I multikokere RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E finnes det mulighet for å endre koketid for hver eneste program. Stigning og tidsområde avhenger av program.

1. Snu justeringsring i en eller annen side for å velge nødvendig program. Skjermen vil vise indikasjon "Timer", for hver eneste program vil det vises standard koketid.
2. Trykk på knappen "Set". Indikasjon av klokkeREGISTER vil blinke.
3. Snu justeringsring for å velge tid. For å skifte mellom registrerne, trykk på

"Hour/Min" igjen og velg minutter. Hver register vil starte forfra hvis du oppnår det maksimale nivå.

Funksjon "Forsinket start"

Denne funksjonen gir deg en mulighet til å velge tid som skal igjen for retten er ferdig. Du kan forsinkel kokeprosesen opp til 24 timer med stigning på 15 minutter. Legg merke til at forsinket start tid skal være lengre enn standard koketid, ellers vil programmet starte rett etter at du trykker på "Start/Keep Warm".

1. Velg programmet og innstill koketid. For programmet "MULTICOOK" innstill også temperatur.
2. Trykk knappen "Set". Det vil blinke indikasjon "Time Delay" og indikasjon av forsinket start på skjermen.
3. Snu justeringsring for å velge tid. For å skifte mellom registrerne, trykk på "Hour/Min" igjen og velg minutter. Hver register vil starte forfra hvis du oppnår det maksimale nivå.
4. Trykk knappen "Start/Keep Warm". Multikoker vil gå over til forsinket start og skjermen vil vise indikasjon "Time Delay" samt påløpende tid. For å se innstilling tid, som retten må være ferdig til, trykk på "Hour/Min".
5. For å nullstille følgende innstillingar, trykk på "Cancel". Deretter vil du måtte innstille programmet på nytt.

Det anbefales ikke å anvende forsinket start hvis du har bedervelige produkter i skålen. Forsinket start er ikke tilgjengelig for programmer "EXPRESS", "SAUTÉ", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".

Funksjon av automatisk oppvarming av ferdige retter

Denne funksjonen settes på automatisk rett etter at kokeprogrammet er ferdig og kan holde på nødvendig temperatur av ferdigrett mellom 70-75°C i løpet av 12 timer. Skjermen vil da vise nedstilling til programmet er over. Ved behov kan automatisk oppvarming slås av ved å trykke knappen "Start/Keep Warm" (indikasjon "Keep Warm" vil forsvinne).



Uavhengig av at automatisk oppvarming er beregnet for 12 timer, anbefaler vi ikke å la retten stå i oppvarmet tilstand lenger, fordi at den kan den bli for tatt og miste sine egenskaper.



Automatisk oppvarming er ut tilgjengelig for programmer "EXPRESS", "YOGURT", "YEAST DOUGH", "VACUUM", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".

I program "BREAD" virker automatisk oppvarming maks. 3 timer, i programmer "BREAD" og "PIE" – 4 timer.

Foreløpig utkobling av automatisk oppvarming

Ønsker du ikke å bruke automatisk oppvarming, trykk på knappen "Start/Keep Warm" etter at programmet har startet, til indikasjon "Keep Warm" vil forsvinne. Funksjonen av automatisk oppvarming kan aktiveres igjen (indikasjon "Keep Warm" vil da lyse).



Hvis du koker ved temperatur under 80°C, vil funksjon av automatisk oppvarming blokkes. Ved behov kan denne funksjonen slås på igjen med knappen "Start/Keep Warm" etter at programmet har startet (indikasjon "Keep Warm" vil da lyse).

Funksjon av oppvarming av retter

Multikoker kan brukes til å oppvarme ferdigrett:

1. Legg produktene i skål, sett skålen ikke i multikoker. Pass på at skålen sitter jevnt og er i helt kontakt med varmeelementer.
2. Lukk lokket til det klikket, tilkoble strømledning.
3. Trykk på "Reheat". Tilsvarende indikasjon vil blinke og oppvarming vil starte, skjermen skal vise nedstilling til oppvarming er over. Retten vil bli oppvarmet til 70–75°C. Denne temperatur kan holdes i løpet av 12 timer.
4. Oppvarming kan slås av ved å trykke på "Cancel".



Avhengig av det at automatisk oppvarming er beregnet for 12 timer, anbefaler vi ikke å la retten stå i oppvarmet tilstand lenge, fordi at da kan den bli for tørr og miste sine egenskaper.

Fellesregler for bruk av automatiske programmer

- Legg ingredienser inne i skål av multikoker i samsvar med kokeprogram. Pass på at alle ingredienser samt væske ligger under merke for maksimal nivå (se ytter del av skål).
- Så sett skålen inn i multikoker. Pass på at skålen sitter jevnt og er i tett kontakt med varmeelementer. Lukk lokket av multikoker-dampkoker til det klukker. Koble multikoker til strømmen.
- Vri justeringsring og velg kokeprogram. Tilsvarende indikasjon vil blinke og skjermen vil vise indikasjon "Timer" og standard koketid
- Ved behov kan du endre koketid. I programmet "MULTICOOK" kan det også innstilles temperatur.
- Ved behov kan du innstille tid for forsinket start.
- Før å begynne med koking, trykk på "Start/Keep Warm". Det vil lyse indikasjon, skjermen vil vise nedtelling til programmet er over.
- Efter at programmet er avsluttet, vil du høre et lydsignal, indikasjon vil forsvinne. Avhengig av innstillingene, vil multikoker gå over til automatisk oppvarming (indikasjon "Keep Warm"), skjermen vil vise nedtelling av oppvarming) eller venting-modus.

i *For å avbryte kokeprosessen, avbryte kokeprogram eller slå automatisk oppvarming av, trykk på "Cancel".*

Program "MULTICOOK"

Program "MULTICOOK" for koking av nesten alle typer retter med brukerdefinerte innstillinger av temperatur og tid. Mulighet for manuell innstilling av tid fra 2 minutter til 12 timer med stigning på 1 minut. Innstillingområde for temperatur i programmet varierer mellom 35–170°C med stigning på 5°C. Standard temperatur i programmet "MULTICOOK" utgår 100°C.

For å innstille temperatur selv må du trykke på knappen "Set" for å gå over til nødvendig modus (trykk på knappen igjen hvis koketid har endret seg, eller trykk to ganger til du skal bruke standard koketid). Temperatur indikasjon skal blinke på skjermen. Du kan endre temperatur ved å vri på justeringsringen. Etter å ha oppnådd maksimal temperatur, vil temperatur gå over til laveste nivå igjen. Følg p. 5-7 avsnitt "Felles regler for automatiske programmer".

Program "EXPRESS"

Anbefales for kjapp koking av ris, smuldrete grøt av korn, samt koking av ulike typer produkter.

Dette program forutser ikke justering av koketid og funksjon av automatisk oppvarming, samt forsinket start.

Etter å ha valgt "EXPRESS" programmet, vises det et symbol "-- --" på skjermen, og i løpet av koking skal det vises dynamisk indikasjon.

Program "RICE/GRAIN"

Programmet anbefales for koking av ris og grøt i vann. Mulighet for manuell innstilling av tid mellom 5 minutter og 4 timer med stigning på 1 minut.

Program "STEAM"

Anbefales for dampkoking av grønsaker, fisk, kjøtt, kjøttboller, diett- og vegetarretter. Det er mulighet for manuell innstilling av koketid fra 5 minutter til 2 timer med stigning på 5 minutter.

Nedtelling i programmet "STEAM" begynner når dampen i skålen har oppnådd nødvendig temperatur og tetthet.

Bruk en spesiell beholder som settes inn i skålen for å koke i multikoker. Men allerførst skal du helle 600–1000 ml vann i skålen.

Program "COOK"

Anbefales for koking av grønnsaker, fisk og kjøtt. Mulighet for manuell innstilling av koketid mellom 10 minutter og 8 timer med stigning på 5 minutter.

Program "SOUP"

Anbefales for koking av ulike hovedretter, kompotter og marinader. Med mulighet for manuell innstilling av koketid mellom 10 minutter og 8 timer med stigning på 5 minutter.

Program "SAUTÉ"

Anbefales for steking av kjøtt, grønnsaker, fugler og andre produkter. Med mulighet for manuell innstilling av steketid mellom 5 minutter og 2 timer med stigning på 1 minut.

Funksjon av forsinket start er ikke tilgjengelig.

i *Det anbefales å steke produktene med åpent lokk – slik får du en sprø skorpe. La multikoker avkjøles før du bruker programmet "SAUTÉ" på nytt.*

Program "BAKE"

Programmet anbefales for baking av kjøtt, produkter med og uten gjær, samt for lagkaker. Med mulighet for manuell innstilling av baktid mellom 10 minutter og 8 timer med stigning på 5 minutter.

Automatisk oppvarming kan var i løpet av 4 timer.

! *Bruk grillvoller eller grytekuler når du tar ut ferdigbakt produkt.*

i *Det kan bli igjen fettflekker på skålen, og dette er normalt. Rengjør skålen i samsvar med avsnitt "Vedlikehold".*

Automatisk oppvarming er beregnet for 12 timer, men det anbefales ikke å la ferdigbakt produkt stå lenge i oppvarmet tilstand.

Program "STEW"

Anbefales for stuing av grønnsaker, kjøtt, fugl og sjømat, samt produkter i gele. Med mulighet for manuell innstilling av stuetid mellom 10 minutter og 12 timer med stigning på 5 minutter.

Program "SAUCE"

Med hjelp av dette program lager du hvilken som helst saus. Det kan kokes med åpent lokk. Mulighet for manuell innstilling av koketid mellom 5 minutter og 5 timer med stigning på 1 minut.

Program "YOGURT"

Med dette program lager du yoghurt hjemme. Manuell innstilling av koketid mellom 10 minutter og 12 timer med stigning på 5 minutter.

I programmet "YOGURT" finnes det ikke automatisk oppvarming.

i *For å lage yoghurt kan du bruke spesielle små beholdere REDMOND RAM-G1 (kjøpes separat).*

Program "DESSERT"

Anbefales for laging av ulike dessertyper. Med mulighet for manuell innstilling av koketid mellom 5 minutter og 2 timer med stigning på 5 minutter.

Program "OMELETTE"

Anbefales for laging av både tjukke og flate omeletter. Med mulighet for manuell innstilling av koketid mellom 5 minutter og 10 timer med stigning på 10 minutter.

Program "YEAST DOUGH"

Anbefales for heving av gjæerdeig for baking. Med mulighet av manuell innstilling

av tid mellom 10 minutter og 2 timer med stigning på 5 minutter.

Funksjon av automatisk oppvarming er utilgjengelig.



Ved heving forstørres deig nesten dobbelt i størrelse, så pass på å ha god plass i skålen.



Det er nødvendig å bevare viss temperatur og fuktighet i multikoker for at deigen skal heves. Ikke åpne lokket før programmets slutt. Ikke bruk forstørrelse start ved heving av deig.

Program "PORRIDGE"

Anbefales for koking av melkegrøt, syltetøy, fruktgele og ulike dessertyper. Med mulighet av manuell innstilling av tid mellom 5 minutter og 4 timer med stigning på 1 minut.

Programmet er skapt for koking av grøt av pasteurisert melk med lav fettnivå. For unngå at melken tørkkes, anbefales det å:

- Rengjøre alle helkorn (ris, bokhvete, hirse osv), til vannet blir gjennomsiktig;
- Smørre multikokers skål med smør før koking;
- Koke sterkt etter oppskrift, samt forstørre eller minske ingrediensiene proporsjonelt;
- Tilsette vann i til hellmelk i forhold 1:1.



*Egenskaper til melk og korn kan variere avhengig av produsent, så dette kan av til påvirke ferdig produkt.
Melkegrøt kan godt lages ved hjelp av programmet "MULTICOOK" (optimal temperatur – 95°C).*

Program "VACUUM"

Takket være spesiell temperatur, passer dette programmet ideelt for koking av kjøtt, fisk, grønnsaker eller andre produkter i vakumpakkning. Med mulighet av manuell innstilling av tid mellom 10 minutter og 12 timer med stigning på 5 minutter.

Funksjon av automatisk oppvarming er utilgjengelig.

Program "PIE"

Anbefales for baking av åpne eller stengte kaker med ulike ingredienser. Med mulighet av manuell innstilling av tid mellom 10 minutter og 4 timer med stigning på 5 minutter.

Automatisk oppvarming i programmet "PIE" varer i 4 timer.

Program "RAVIOLI"

Anbefales for koking av ravioli av ulik deig. Med mulighet av manuell innstilling av tid mellom 10 minutter og 1 time med stigning på 1 minut.

Programmet forutser at det først kokes vann, tilsettes ingredienser og så begynner selve kokeprosessen. Lydsignal vil informere deg om tidspunktet når vannet begynner å koke og når det er på tide å tilsette ingrediensiene. Nedtelling begynner når du trykker igjen på knappen "Start/Keep Warm". I programmet "RAVIOLI" finnes det ikke funksjoner av automatisk oppvarming og forsinket start.



For å minske skum ved koking, la lokket stå åpent etter at vannet har begynt å koke og ingrediensiene ble tilsett.

Program "PASTA"

Anbefales for koking av pasta. Med mulighet av manuell innstilling av tid mellom 2 minutter og 1 time med stigning på 1 minut.

Programmet forutser at det først kokes vann, tilsettes ingredienser og så begynner selve kokeprosessen. Lydsignal vil informere deg om tidspunktet når vannet

begynner å koke og når det er på tide å tilsette ingrediensene. Nedtelling begynner når du trykker igjen på knappen "Start/Keep Warm".
Funksjoner av automatisk oppvarming og forsinket start er ut tilgjengelige.

Program "DUMPLINGS"

Anbefales for koking av kjøttboller av ulik dei. Med mulighet av manuell innstilling av tid mellom 5 minutter og 2 timer med stigning på 5 minutter.

Programmet forutser at det først kokes vann, tilsettes ingredienser og så begynner selve kokeprosessen. Lydsignal vil informere deg om tidspunktet når vannet begynner å koke og når det er på tide å tilsette ingrediensene. Nedtelling begynner når du trykker igjen på knappen "Start/Keep Warm".
Funksjoner av automatisk oppvarming og forsinket start er ut tilgjengelige.

 For å minske skum ved koking, la lokket stå øppet etter at vannet har begynt å koke og ingrediensene ble tilsett.

Program "PIZZA"

Anbefales for lagning av pizza. Med mulighet av manuell innstilling avtid mellom 10 minutter og 1 time med stigning på 5 minutter.

Funksjon av forsinket start er ut tilgjengelig.

Program "BREAD"

Anbefales for baking av ulike typer brød av hvetemel med tilsetting av rugmel. Programmet forutser både heving av deig og selve baking. Med mulighet av manuell innstilling av tid mellom 10 minutter og 6 timer med stigning på 5 minutter.

Automatisk oppvarming kan være i løpet av 3 timer.

 NB! Skålen og brød blir hete i løpet av baking! Bruk gryteklyper for å ta brødet ut av skålen.

 For du bruker mel, anbefales det å sikre det for at melet får mer oksygen og tilsetninger fjernes.

Ikke åpne lokket til multikoker før baking er over! Dette påvirker bl.a. kvalitet av ferdigbakt produkt.

Ved tilsetting av ingrediensene, pass på det at du ikke overstiger merke 1/2 på indre delen av skål.

Det bør også passes på at heving foregår i løpet av den første tiden, og så startes baking.

 For å minske tiden og gjøre baking enklere, anbefaler vi å bruke ferdige deig for baking av brød.

Program "PILAF"

Det anbefales å bruke dette program for koking av pilaf. Med mulighet av manuell innstilling av tid mellom 10 minutter og 2 timer med stigning på 5 minutter.

Program "CRUST"

I multikokere REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E finnes det muligheter for å koke i frityr ved å bruke en spesiell kurv (kjøpes separat). Med mulighet av manuell innstilling av tid mellom 5 minutter og 40 minutter med stigning på 5 minutter.

Nedtelling begynner etter at arbeidstemperatur i skålen oppnås.

Funksjoner av automatisk oppvarming og forsinket start er ut tilgjengelige i dette program.

For å kunne koke i frityr:

1. Hell olje i skålen i samsvar med oppskrift. Husk å slå av automatisk opp-

varmning etter at programmet har begynt (indikasjon "Keep Warm" skal slutte å lyse).

2. Fest håndtak til kurven i frityr, ved å feste håndtak i spesiell sted på kurven. Legg ingrediensene jevnt i kurven.
3. Følg anvisningene fra oppskrift og åpne multikokers lokk etter hvert. Sett kurven med ingrediensene inn i skålen. Ikke lukk lokket.
4. Etter at programmet er over, ta forsiktig kurven ut av skålen og heng den på skålen slik at olje renner av.



NB! Olje er veldig hot! Bruk gryteklyper for å ta kurven ut.

Bruk raffinert vegetabilisk olje. Sterk, langvarig eller flergangs oppvarming av olje fører til dens oksidasjon. Ikke bruk den samme olje flere ganger.

Før å fjerna gjenværende overflødig olje, bruk papirhåndkle eller papir klut for å legge ferdig produkt på det.

Program "SLOW COOK"

Anbefales for langsom koking av kjøtt, fugl, grønnsaker. Med mulighet av manuell innstilling av tid mellom 10 minutter og 12 timer med stigning på 10 minutter.

III. TILLEGGSMULIGHETER

- Lagring av fondue
- Lagring av ost
- Lagring av halva
- Pasteurisering av flytende produkter
- Sterilisering av kjøkkenredskap og personlige ting

IV. VEDLIKEHOLD

Rengjøring

Før du skal bruke multikoker for første gang, samt for fjerning av lukt fra mat etter koking, anbefales det å tørke skålen og innerlok med 9 prosent oppløsning av eddik, og legge en halv sitron og la den koke i programmet "STEAM" i 15 minutter.

Ikke la skålen stå med ferdig produkt eller vann i lukket multikoker lengre enn 24 timer. Skålen med ferdig produkt kan oppbevares i kjøleskap og oppvarmes i multikoker ved behov.

Før du renser multikoker, pass på at den er utkoblet fra strømmen og er avkølet. Bruk myk klut og myke rensemidler for rengjøring.



DET ER FORBUDT å sette multikoker under vann eller rengjøre den under rennende vann!



DET ER FORBUDT å anvende grove klyper eller svamper, abrasive midler for rengjøring, ikke bruk heller hvilke som helst aggressive kjemiske midler som er ikke godkjent for bruk sammen med ting som er i kontakt med mat.

Vær forsiktig ved rengjøring av gummi- eller silikondetaljer av multikoker: ved skade eller deformasjon kan dette føre til feil i arbeid av multikoker.

Multikokere ytre del kan rennes etter behov. Skålen, innerlok av aluminium og avtakbar dampventil skal rennes etter hvert bruk. Kondensat som dannes i løpet av kokeprosess i multikoker, skal fjernes etter hvert bruk av multikoker. Indre overflatene av arbeidskammer kan rennes etter behov.

Multikokeres ytre overflate kan rennes med en myk klut eller svamp. Bruk ellers delikat rengjøringsmiddel. For å unngå mulige flekker av vann tork med klut etter rengjøring.

Skålen kan rennes både manuelt ved bruk av en myk klut og rengjøringsmiddel, og i oppvaskmaskin (følg anvisningene fra maskinens produsent). Ved for store flekker fyll skålen med vann og la den stå i viss tid, deretter rengjør skålen. For

mer effektiv rengjøring sett skålen med vann (ikke over maksimalt nivå) i multikoker, lukk lokket og sett på oppvarming i 30-40 minutter. Tørk skålens ytreflør med en klut for du setter den inn i multikoker.



Ved regelmessig bruk av skålen kan farge av dens indre ildfast overflate endres delvis eller helt. Dette bører i seg selv ingen tegn på feil.

For å rense indre aluminium lokk:

1. Åpne multikokers lokk.
2. Ta forsiktig ut innerlok ut av innerside av multikoker. Ta den av stiftet som holder også hovedlokket.
3. Tørk begge lokk med en våt klut eller svamp. Ved behovrens lokket med vann med rengjøringsmiddel. Ikke bruk oppvaskmaskin.
4. Tørk begge lokk.
5. Sett aluminium lokk på plass.

Dampventil er montert i en spesiell kontakt på øverste lokk og består av det ytre og indre foringsrør. For å rense den:

1. Trekk i ytre foringsrør opp fra lokkets utdyppning og til seg.
2. Det indre foringsrør skal vris mot klokken til det stopper, så tas det av.
3. Fjern gummirring ved behov. Rengjør alle deler av ventil.
4. Monter sammen i mottatt rekke: sett gummirring på plass, sett dampven til inn i kontakt og vri med klokken.
5. Sett dampven til på plass i lokket.

Kondensat samles i et spesiell beholdere på ytre del av multikoker rundt skål og rennes ned i en beholdere som ligger bakstør. For å fjerne den:

1. Åpne lokket, ta ut skål. Loft framsiden av multikoker ved behov, slik at kondensat renner i beholderen.
2. Ta av beholderen ved å trekke den til seg.
3. Hell ut kondensat. Rens beholderen med vann ved å følge ovenanførte regler. Sett beholderen på plass.
4. Fjern kondensat som er igjen i beholderen rundt skål med en tørr klut.

Ved streng følging av reglene i denne anvisning, er det like sannsynlig at væske, deler av produkter eller andre gjenstander havner inne i arbeidskammer. Hvis det er nødvendig å rense det uansett, er du nødt å gjøre som beskrives nederst for å unngå skader på multikoker.



Før du renser arbeidskammer av multikoker-dampkoker, sørг for at strømledning er utkoblet og multikoker er avkjølet!

Sidevegger av arbeidskammer, overflate av oppvarmingssirkel og foringsrør av sentral termisk føler (som finnes i midten av oppvarmingssirkel) kan rennes med en tørr klut (ikke våt!) eller svamp. Bruker du rensemiddel, er det nødvendig å fjerne alle dens rester for å unngå fremmeld tukt ved fremtidig bruk.

I tilfelle det harnet noe i rom rundt sentral termisk føler, fjern alle fremmeld tukter ved å trykke på foringsrør av termisk føler. Ved forurensning av overflate av oppvarmingssirkel, er det mulig å bruke våt klut med middels hardhet eller syntetisk børste.



Ved regelmessig bruk, kan farge på oppvarmingssirkel endres helt eler delvis. Denne endring i seg selv er ikke grunn til å tro at multikoker er skadet.

Oppbevaring

Hvis multikoker ikke brukes for ofte, kan den kobles ut. Arbeidskammer, oppvarmingssirkel, skål, indre lokk og dampventil, kondensat beholdere skal alltid være rene og tørre.

Før oppbevaring kan alle deler legges i skålen og skålen settes i sin tur inne i multikoker.

NOR

V. TIPS FOR TILBEREDNING

Tilberedningsfeil og måter å eliminere dem

Denne tabellen gir deg praktiske tips og løsninger på noen av de vanligste problemene du kan komme til å støte på ved bruk av multikokeren.

RETten ER IKKE NOK TILBEREDT

Mulige årsaker	Løsninger
Lokket på apparatet var åpent, eller ikke ordentlig lukket	Prøv og unngå å åpne lokket under tilberedning Trykk lokket på plass helt til det høres et klikk. Forsikre deg om at forseglingen i gummi, som befinner seg på innsideen av lokket, ikke er deformert eller skadet på noen måte
Tilberedningstemperaturen ble ikke overholdt fordi bollen og varmeelementet ikke var satt riktig sammen	Det skal ikke befinner seg noe fremmedelelementer mellom lokket og apparatets hoveddel. Dersom det er tilført, må disse fjernes Forsikre deg altså om at varmeelementet er rent og satt riktig sammen med bollen før tilberedning
Det var blitt valgt feil ingredienser eller innstillingar Vanlige proporsjoner ble ikke overholdt. Ingrediensene ble skåret opp i litt for store biter Gale tidsinnsstillingar Den valgte beholderen er ikke egnet for apparatet	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Velg kun bekrefte oppskrifter Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
Dampkokking: vannmengden i bollen er ikke tilstrekkelig til å gi nok damptetthet	Bruk den anbefalte vannmengden. Dersom du er tvil, sjekk nivået på vannet mens dampkokingen pågår
Steking / frityrkoking	Det ble tilsatt for mye vegetabilsk olje
	Til vanlig steking, tilsett kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen av bollen Følg anbefalingene som er gjitt i oppskriften ved frityrkoking
Koking: kraften koke bort ved tilberedning av sure matvarer	For mye væske i bollen
	Visse matvarer må vaskes eller sauteser før tilberedning. Følg anbefalingene som er gjitt i oppskriften
Baking (deigen ble ikke gjennom-stekt)	Under heving har deigen nådd det innvendige lokket og dekket til dampventilen
	Ta produktet ut av bollen, snu det rundt og legg det tilbake. Stek til det er ferdig Bruk mindre mengde deig neste gang

RETten ER FOR MYE TILBEREDT

Feil ingredienser eller tidsinnstillingar, ingrediensene ble skåret opp i litt for små biter	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset din modell Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
Retten var i bollen på "Automatisk oppvarming"-modus for lenge etter at den var ferdig tilberedt	Vi anbefaler at du bruker "Automatisk oppvarming"-modusen med måtehold. Dersom du kan slå av "Automatisk oppvarming"-modusen på apparatet ditt på forhånd, gjør det for å unngå problemet

VÆSKE KOKER BORT UNDER TILBEREDNING

Melk koker bort	Avhengig av kvaliteten på den brukte melken og dens egenskaper, kan den koke bort. For å unngå dette anbefaler vi at du kun bruker ultrapasteurisert skummet melk. Bland melken med litt vann hvis nødvendig
Matvarene var ikke riktig behandlet (var ikke godt nok skyttet, etc.) Gale proporsjoner eller ingredienser	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Prøv å velge kun bekrefte oppskrifter. Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften Fullkorn, kjøtt, fisk og sjømat må skyllas grundig før tilberedning

RETTENE BLIR BRENT

Bollen var ikke skikkelig vasket før tilberedning Slipp-lett-beleget er skadet	Før du begynner å tilberede, forsikre deg om at bollen er ren og at beleget ikke er skadet
Mengden av ingredienser var mindre enn den som er anbefalt	Bruk bekrefte oppskrifter som er tilpasset modellen
Tilberedningstiden var for lang	Reduser tilberedningstiden eller følg anbefalingene som er gitt i oppskriften som er tilpasset din modell
Steking/frityrkoking: det ble ikke tilføyd olje, det ble ikke rørt i ingrediensene eller de ble ikke snudd	Til steiking, tilsett kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen i bollen Til frityrkoking, rør om og snudd ingrediensene av og til i bollen under tilberedning
Smakkoking: for lite væske	Tilsett mer væske. Unngå å åpne lokket under tilberedning
Koking: for lite væske i bollen (proporsjonene ble ikke respektert)	Følg anbefalte mengder for væsker og solider under tilberedning
Baking: bollen ble ikke smurt før baking	Smør bunnen og sidene av bollen med smør eller vegetabilsk olje før baking (ikke hell olje oppi bollen)

INGREDIENSEN MISTER FORMEN NÅR DE ER BLITT TILBEREDT

Det er blitt rørt for ofte om i ingrediensene	Under steking av matvarer er det nok å røre om i ingrediensene hvert 5-7. minutt
Tilberedningstiden var for lang	Reduser tilberedningstiden eller følg anbefalingene som er gitt i oppskriften som er tilpasset din modell

BAKERVARENE ER FUKTIGE

Det ble bruk uegnede ingredienser (søte frukter og grønnsaker, frosne bær, romme, etc.)	Bruk ingredienser i overensstemmelse med oppskriften. Unngå å bruke ingredienser som inneholder ekstra mye fuktighet eller bruk de i mindre mengder
De bakte produktene har vært for lenge i multikokeren med lokket lukket igjen	Vi anbefaler at du tar de bakte produktene ut av bollen så snart bakesyklusen er ferdig, eller behold de i "Automatisk oppvarming"-modus kun over en kort tid

BAKERVARENE VIL IKKE HEVE

Egg og sukker ble ikke godt nok pisket	Bruk bekrefte oppskrifter som er tilpasset modellen. Velg, mål og tilberedt ingrediensene i overensstemmelse med anbefalingene i oppskriften.
Deigen sto for lenge for den ble bakt	
Melet ble ikke sikret eller deigen ble ikke godt nok knadd	
Feil ingredienser	
Feil oppskrift	

i Enkelte REDMOND multikokere har en overoppvarmingsbeskyttelse i programmene "STEW" og "SOUP". Dersom det ikke er væske i bollen, avbryter apparatet programmet automatisk og slår seg over til "Automatisk oppvarming".

Anbefalt tid av dampkoking for ulike produkter

Produkt	Vekt, gr (antall)	Van- nmengde, ml	Koketid
Svine-/oksefilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	500	20 min / 30 min
Lammefilet (skåret terninger på 1,5-2 cm)	500	500	25 min
Kyllingfilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	500	15 min
Kjøttkaker/koteletter	180 (6 stk.) / 450 (3 stk.)	500	10 min / 15 min
Fisk (filet)	500	500	10 min
Reker for salat (frossne, rensede)	500	500	5 min
Poteter (biter på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min
Gulrøtter (biter på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40 min
Rødbeter (biter på 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 t 10 min
Grønnsaker (frosne)	500	500	10 min
Egg	3 stk.	500	10 min

i Vær oppmerksom på at disse tidene kun er ment som en veileddning. Dampkokingen kan variere avhengig av kvaliteten på de matvarerene som brukes og egne preferanser.

Anbefalinger hva gjelder bruk av temperatur i program "MULTICOOK"

Arbeidstemperatur	Anbefalinger hva gjelder bruk
35°C	Heving av deig, laging av eddik
40°C	Koking av yoghurt
45°C	Fermentering
50°C	Brodering
55°C	Laging av søtsaker
60°C	Laging av grønn te, barnemat
65°C	Koking av kjøtt i vakuum emballasje
70°C	Laging av punch
75°C	Pasteurisering, laging av hvit te
80°C	Laging av gløgg
85°C	Laging av ost, hytteost og andre retter som krever tid
90°C	Laging av rød te

Arbeidstemperatur	Anbefalinger hva gjelder bruk	
	95°C	100°C
105°C	Laging av melkegrøt	
110°C	Laging av syltetøy eller bizer	
115°C	Laging av sukkersirup	
120°C	Laging av skinkerulle	
125°C	Laging av stuet kjøtt	
130°C	Laging av sot gryterett	
135°C	Steking av ferdigretter for sprø skorpe	
140°C	Røyking	
145°C	Steking av grønnsaker og fisk i folie	
150°C	Steking av kjøtt i folie	
155°C	Steking av produkter av gjærdeig	
160°C	Steking av fugl	
165°C	Steking av kjøttbiter	
170°C	Laging av poteter fry, kylling nuggets	

i Se også oppskriftsbok.

Tabell over kokeprogrammer (fabrikkinnstilling)

Program	Anbefa- lignin- ger for mattilagi- ng	Standar- doketid	Tidsrom for justering til Stigning	Arbeidspa- rametere	Forsinket start tid	Automatisk oppvarming
MULTI- COOK	Laging av ulike retter med innstilling av temperatur og koketid	30 min	2 min - 12 t / 1 min	-	24	12
EX- PRESS	Kjapp laging av ris, grøtter	-	-	-	-	-
RICE/ GRAIN	Koking av ris, laging av grøt av helkorn på vannet	25 min	5 min - 4 t / 1 min	-	24	12
STEAM	Dampkoking av grønnsaker, fisk, kjøtt, diett- og vegetarretter	30 min	5 min - 2 t / 5 min	+	24	12
COOK	Koking av grønnsaker, kjøtt, fisk og andre produkter	45 min	10 min - 8 t / 5 min	-	24	12
SOUP	Koking av ulike hovedretter	1 t	10 min - 8 t / 5 min	-	24	12

Program	Anbefa- lignin- ger for mattilagi- ng	Standar- doketid	Tidsrom for justering til Stigning	Arbeidspa- rametere	Forsinket start tid	Automatisk oppvarming
SAUTÉ	Steking av grønnsaker, kjøtt, fugl	18 min	5 min - 2 t / 1 min	-	-	12
BAKE	Steking av kjøtt, gjærdeig og deig uten gjær, lagkaker	50 min	10 min - 8 t / 5 min	-	24	4
STEW	Stuing av grønnsaker, kjøtt, fisk og andre produkter	1 t	10 min - 12 t / 5 min	-	24	12
SAUCE	Laging av ulike sauser	20 min	5 min - 5 t / 1 min	-	24	12
YO- GURT	Laging av hjemmeyoghurt	8 t	10 min - 12 t / 5 min	-	24	-
DES- SERT	Laging av ulike oppskrifter	30 min	5 min - 2 t / 5 min	-	24	12
OM- LETTE	Laging av omelett, sote saker	20 min	5 min - 10 t / 10 min	-	24	12
YEAST DOUGH	Heving av gjærdeig	1 t	10 min - 2 t / 5 min	-	24	-
POR- RIDGE	Laging av melkegrøt	30 min	5 min - 4 t / 1 min	-	24	12
VACU- UM	Laging av kjøtt, fisk, grønnsaker i vakuum forpakning	2 t 30 min	10 min - 12 t / 5 min	-	24	-
PIE	Baking av ulike typer kaker	30 min	10 min - 4 t / 5 min	-	24	4
RAVI- OLI	Koking av ravioli av ulik deig	13 min	10 min - 1 t / 1 min	+	-	-
PASTA	Koking av pasta	8 min	2 min - 1 t / 1 min	+	-	-
DUMP- LINGS	Koking av kjøttboller av ulik deig	30 min	5 min - 2 t / 5 min	+	-	-
PIZZA	Laging av pizza	30 min	10 min - 1 t / 5 min	-	24	12
BREAD	Baking av brød	3 t	10 min - 6 t / 5 min	-	24	3
PILAF	Laging av ulike typer pilaff	1 t	10 min - 2 t / 5 min	-	24	12
CRUST	Steking i frityre	18 min	5 min - 40 min / 5 min	+	-	-

NOR

Program	Anbefalt innstilling for matlagning	Standard koketid	Tidspunkt for start av tilgang	Arbeidsparametere	Forsinket start tid	Automatisk oppvarming
SLOW COOK	Stuing av kjøtt, fugl og grønnsaker	3 t	10 min - 12 t / 10 min	-	24	12

VI. TILLEGGSTILBEHØR

Du kan kjøpe tilleggstilbehør til multikokere via RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E og finne om nye produkter av REDMOND på www.multicooker.com eller i butikkene til offisielle forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER ET SERVICESENTER

Feil indikator på vise	Mulige feil	Retting av feil
E1-E4	Systemfeil (problemer med spenning eller termosensor) eller lokket er ikke lukket	Lukk lokket. Hvis du kan ikke rette feil, kontakt servicesenteret

Skade	Mulig årsak	Løsning av skader
Slås ikke på.	Det er ikke forsyning fra strømnettet.	Sjekk spenning i strømnettet.
	Svikt i forsyning fra strømnettet.	Sjekk spenning i strømnettet..
Retten tilberedes altfor lenge.	Det er fremmed gjenstand mellom bollen og varmeelement.	Fjern fremmed ting.
	Bollen er sett ujevnt i kapselen om multikokeren.	Sett bollen jevnt, uten skjevhett.
	Varmeelementen er skitten.	Slå apparatet av strømnettet, la det bli avkjølt. Rengjør varmeelement.

VIII. PRODUKTGARANTI

Vi garanterer at dette produktet skal være fritt for defekter i en periode på 2 år fra kjøpsdatoen. Dersom apparatet ikke fungerer korrekt innenfor garantiperioden og det blir funnet at det har material- eller fremstillingsfeil, vil vi reparere det eller skifte det ut. Denne garantien vil bare kunne påberøres dersom kjøpsdatoen kan bevises med et originalt garantisbevis som inneholder apparatets serienummer og korrekt stempel fra selgerens butikk. Den begrensede garantien dekker ikke skader som er oppstått på grunn av at det er blitt brukt til annet enn det det normalt er forutsett til eller i overensstemmelse med instrusjonene for bruk og vedlikehold av produktet, eller på grunn av alt slags reparasjonsarbeid. Ikke prøv å ta apparatet fra hverandre, og behold alt emballasjeinnhold. Denne

garantien dekker ikke normal slitasje av apparatet og apparatdelene (filtre, lyspærer, slipp-leitt-belegg, forseglingsringer, etc.).

Servicetid og gjeldende garantiperiode starter på kjøpsdatoen eller produksjonsdatoen (dersom kjøpsdatoen ikke kan bekreftes).

Du kan finne produksjonsdatoen ved hjelp av serienummet på dataplaten på apparatets hoveddel. Serienummet består av 13 tall. Det 6.og 7.tallet i serienummet viser til måneden, mens det 8.allet viser til produksjonsåret.

Produktets servicetid, som bestemmes av produsenten, er på 5 år fra kjøpsdatoen, forutsatt at apparatet brukes og vedlikeholdes i overensstemmelse med bruksaviseningen og gjeldende tekniske standarder.



Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)

Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst.

Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Elære av gammelt utstyr må bringe utsyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdiful råstoff, så vel som renngjøring 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 apparat, bör du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant och förvara den som handboken. Använder du multikokaren på rätt sätt ska den vara i bruk på lång tid.



Kom ihåg! Oavsiktiga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omeddelt bytas i servicecenter.

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlätenhet att följa säkerhetsforskrifter.
- Denna elektrisk apparat är en multifunktionsanordning för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, servicerum av affärer, kontor eller andra likadana ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederböring användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätspänning överensstämmer med den spänning som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannonser.)
- Använd för längningssladd beräknad för strömbruken hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
- Koppla in varan bara till jordad stick-propp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder för längningssladd, se till att den är också jordad.



Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!

- Apparaten kan användas av barn från 8 år och personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder eller utan erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller instrueras i hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Renigering och underhåll ska inte utföras av barn utan överinseende av vuxen. Förvara apparaten och elsladden otillgängligt för barn under 8 år.
- Apparaten avses varken för tillkopplingen av en integrerad timer eller ett separat fjärrkontrollsysteem.
- Förpackningsmaterial (film eller skum, m.m.) kan vara farligt för barn. Det finns en risk av kvävning! Förvara förpackningsmaterial i den för barn oåtkomliga platserna.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Alt reparations- och servicearbete skall utföras av autoriserad service center. Oprofessionell arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.



OBS! Det är förbjudet att bruka apparaten vid vilka fel som helst.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Tå 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.

Tekniska specifikationer

Modell	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Effekt	500 W	860 W	900 W
Spänning	220-240 V, 50/60 Hz		
Skälkapacitet	3 l	5 l	6 l
Skälbeläggning	Anti-häft keramisk Anato® (Korea)		
Display	Ljusdiod		
Typ av kontroll	Elektronisk		
Ängventil	Löstagbar		
Löstagbart inre lock	Finns		
Strömbrytare på elsladd	Finns		
Energiberoende minne	Finns		
Avtändning av ljudsignaler	Finns		

SWE

Funktioner

- Autovarmhållning upp till 12 timmar
 Preliminär avtändning av autovarmhållning finna
 Senareläggning av start upp till 24 timmar
 Uppvärmning av rätter upp till 12 timmar

Program

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. MULTICOOK | 14. YEAST DOUGH (JÄSDEG) |
| 2. EXPRESS | 15. PORRIDGE (MÖLKGÖT) |
| 3. RICE/GRAIN (RIS/GRYN) | 16. VACUUM (VAKUUM) |
| 4. STEAM (ÄNGKOKNING) | 17. PIE (PAJ) |
| 5. COOK (KOKNING) | 18. RAVIOLI |
| 6. SOUP (SOPPA) | 19. PASTA |
| 7. SAUTÉ (STEKNING) | 20. DUMPLINGS (KLIMPAR) |
| 8. BAKE (BAKNING) | 21. PIZZA |
| 9. STEW (STYNNING) | 22. BREAD (BRÖD) |
| 10. SAUCE (SÄS) | 23. PILAF (PILAFF) |
| 11. YOGURT (YOGHURT) | 24. CRUST (FRITERING) |
| 12. DESSERT (DESSERTER) | 25. SLOW COOK (BRÄSERING) |
| 13. OMELETTE (OMELETT) | |

Översikt

- Multikokare med placeras skål 1 st.
 Container för ångkokning 1 st.
 Plattsked 1 st.
 Slev 1 st.
 Måttbägare 1 st.
 Bruksanvisning 1 st.
 Bok "100 recept" 1 st.
 Servicebok 1 st.
 Elsladd 1 st.

- i** Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar.

Delar av multikokare RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

1. Lock med handtag
2. Löstagbar ångventil
3. Löstagbart inre lock
4. Skål

Modell	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Typ av skål	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Apparatenhus
6. Container för kondens
7. Kontrollpanel med display
8. Justeringshjul
9. Strömbrytare
10. Knapp för att öppna lock
11. Container för ångkokning
12. Måttbägare
13. Slev
14. Plattsedd
15. Elsladd

Element av kontrollpanel A2

1. Display
2. Indikatorer för matlagningsprogram
3. "Hour/Min" ("Timmar/Minuter") knappen – att ange klockan på displayen; välja timmar/minuter i inställningsläge av tid, samt matlagningstid och tid av senarelagd start.
4. "Reheat" ("Uppvärmning") knappen – att sätta på funktionen av uppvärmning av maträtter i vänäläge).
5. "Start/Keep Warm" ("Start/Autovarmhållning") knappen med indikatorer för "Start" och "Keep Warm" – att sätta igång matlagningsprogram; preliminärt avstånda autovarmhållning.
6. Reglagen: att välja matlagningsprogram; ange klockan/ matlagningstid/ tid av senarelagd start; ange tid i "MULTICOOK" programmet. När reglagen värds medols ökar alla värden, när reglagen värds motsols – minskar alla värden. Med en rund av reglagen kan värden ändras 16 gånger.
7. Indikator för "Keep Warm" tänds vid utförande av varmhållning.
8. "Cancel" ("Avbryta") knappen – att avbryta utförande av matlagningsprogram; nollar angivna inställningarna; sätta på/ stänga av ljussignaler i vänäläget).
9. "Set" ("Inställning") knappen – att justera olika parameter av matlagningsprogram; går till justering av matlagningstemperatur i "MULTICOOK" programmet).
10. Indikator för "Start" tänds vid utförande av matlagningsprogram och funktionen av senarelagd start; blinkar när apparaten har uppnått den nödvändiga temperaturen i "RAVIOLI", "PASTA" och "DUMPLINGS" programmen.

Delar av display

- A. Indikator för "Timer" – tänds vid justering av tid / vid utförande av matlagningsprogrammet.
- B. Indikator för "Time Delay" – tänds vid justering av tid för senarelagd start / inom loppet av senareläggning av start.
- C. Indikator för avstängning av ljusignal.
- D. Indikator för autovarmhållning.
- E. Indikator för "Reheat" – tänds vid uppvärmning av maträtter.
- F. Indikator för temperatur i "MULTICOOK" programmet.

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Packa försiktigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamstickers, förutom stickern med serienumret.

 **Frånvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantiservice.**

Torka varans kropp med fuktig trasa. Skölj skalen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukt framträda, vilket inte betyder att det är något fel på varan. I detta fall utför varans rensning.

 **Efter transporter eller förvaring i låg temperatur behövs det att låta apparten finnas i rumstemperatur i inte mindre än 2 timmar innan man sätter på apparten.**

II. BRUKET AV MULTIKOKAREN**Inför starten**

Ställ varan på jämn vägrått yta. Se till att ångan som kommer att komma från ångventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikokarens delar (både ytter och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skalen och värmeplattan ska finnas några främmande saker.

Vänäläge

Som standard är den tillkopplade apparaten i vänäläget, då klockan uppsvisas på displayen i 24-timmars format. Apparaten går till vänäläget om inte någon knapp har tryckts vid justering av parameter i matlagningsprogrammet under 1 minut, då ala de angivna inställningarna nollas.

Justering av tid

Att justera klockan:

1. Tryck och håll på "Hour/Min" knappen i flera sekunder i vänäläget. På displayen ska indikator för  uppsivas, indikator för klockan ska blinca.
2. Vänd reglagen i ett eller annat håll för att ange tidsvärde. Att byta till justering av minuter, tryck på "Hour/Min" knappen en gång till och ange minuter genom att vända reglagen.
3. Vid avslutning av tidsinställning tryck inte några knappar. Den angivna tiden ska sparas efter några sekunder.

Sätta på och stänga av ljussignaler

Multikokare REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E har en möjlighet att sätta på/stänga av ljussignaler, som hörs när man trycker på knapparna eller vid avslutning av matlagningsprocessen. Att avstånga/ sätta på ljussignaler tryck och håll på "Cancel" knappen i vänäläget.

Energiberoende minne

Multikokare REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E har ett energiberoende minne. Vid ett tidvis elavbrott (upp till 15 minuter vid utförande av matlagningsprogram) ska alla de angivna inställningarna sparas. Apparaten ska fortsätta till utförande av programmet på samma steg då den har avbrutits. I fall det inte är önskvärt att fortsätta matlagningsprocessen, tryck på "Cancel" knappen, då apparaten går till vänäläget.

Inställning av tillagningstid

Multikokare RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E möjliggör att standard matlagningstid för varje program kan justeras manuellt. Justeringsdelning och ett möjligt intervall av den angivna tiden beror på det utvalda matlagningsprogrammet.

1. Vänd reglagen i ett eller annat håll för att välja ett passande matlagningsprogram. På displayen ska indikator för "Timer" tända, för varje program ska standard matlagningstid uppsivas.

2. Tryck på "Set" knappen. Indikator för matlagningstid ska blinca.

3. Vänd reglagen i ett eller annat håll för att ange tidsvärde. Att byta till justering av minuter, tryck på "Hour/Min" knappen en gång till och ange minuter genom att vända reglagen. När värdet blir maximalt ska justering börja på nytt från början av intervallet.

"Senarelagd start" funktion

Denna funktion tillåter att ange tid då rätten ska tillagas klar. Tillagningsprocessen kan senareläggas med upp till 24 timmar med justeringsdelning i 15 minuter. Det bör kontrolleras att tid av senareläggning ska vara längre än den angivna matlagningstid, annars ska programmet utföras strax efter "Start/Keep Warm" knappen har tryckts.

1. Välj en passande matlagningsprogram, vid behöv ange matlagningstid manuellt. Ange matlagningstemperatur för "MULTICOOK" programmet.

2. Tryck på "Set" knappen. På displayen ska indikator för "Time Delay" och indikator för tidsvärde av senarelagd start tända

3. Vänd reglagen i ett eller annat håll för att ange tidsvärde. Att byta till justering av minuter, tryck på "Hour/Min" knappen en gång till och ange minuter genom att vända reglagen. När värdet blir maximalt ska justering börja på nytt från början av intervallet.

4. Tryck på "Start/Keep Warm" knappen. Apparaten ska gå till senareläggning av start, då ska indikator för "Time Delay" och klockan tända på displayen. Att se att angivna tiden då rätten ska tillagas klart tryck på "Hour/Min" knappen.

5. Att nolla de angivna inställningarna tryck på "Cancel" knappen. Efter det ska hela programmet anges på nytt.

 **Det rekommenderas inte att använda senarelagd start, om rätten innehåller lättfördärvtiga ingredienser.**

 **Funktionen av senarelagd start är tillgänglig i "EXPRESS", "SAUTÉ", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST" programmen.**

Funktion av automatisk varmhållning är färdigas rätter (autouppvärmning). Denna funktion sätts på automatiskt när matlagningsprocessen är klar och kan hålla värmen av färdiga rätten vid temperatur 70-75 °C upp till 12 timmar. Då ska uppräckning av tid i detta läge visas på displayen. Vid behov kan autovarmhållning avståndas genom att trycka på "Start/Keep Warm" knappen (Indikator för "Keep Warm" ska släckas).

 **Fast funktion av autovarmhållning är avsett för 12 timmars utföring, rekommenderas det inte att lämna mat uppvärmd på så lång tid, för det kan leda till att rätten överkoks och ändrar smaken.**

 **Funktionen av autovarmhållning är tillgänglig i "EXPRESS", "YOGURT", "YEAST DOUGH", "VACUUM", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST" programmen.**

I "BREAD" programmet utgör tid av autovarmhållning 3 timmar, i "BAKE" och "PIE" är det 4 timmar.

Preliminär avstängning av autovarmhållning

Om autovarmhållning inte är önskvärt kan denna funktion stängas av. Efter att programmet har satts igång tryck och håll på "Start/Keep Warm" knappen, tills indikator för "Keep Warm" släcks.

På samma sätt ska autouppvärmningsfunktion sättas på igen (indikator för "Keep Warm" ska tända).

 **Som standard blockeras autovarmhållning vid matlagningstemperatur under**

80°C. Vid behov kan det sättas manuellt genom att trycka på "Start/Keep Warm" knappen efter att matlagningsprogrammet har satts igång (indikator för "Keep Warm" ska tända).

Uppvärmning av rätter

Multikokaren kan användas att uppvärma kalla rätter:

1. Placer inredienserna i skålen, sätt den i apparatens hus. Kontrollera att den rör tätt värmeelementet.
2. Stäng locket tills det klickar, koppla multikokaren till elnätet.
3. Sätt på "Reheat"-knappen. En motsvarande indikator ska tända på displayen och uppvärmning börjar, samtidigt ska uppräkning av tid i detta läge visas på displayen. Rätten uppvärms till 70–75°C. Denna temperatur ska apparaten hålla i 12 timmar.
4. Vid behov kan uppvärming avstängas genom att trycka på "Cancel"-knappen.

 Fast multikokaren kan hålla rätten varm upp till 12 timmar, rekommenderas det inte att lämna rätten uppvärmd eftersom det kan ändra dess smak.

Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram

1. Placer de förberedda inredienserna i skålen av multikokaren. Kontrollera att de (samt vätskor) ligger under ett maximalt märke på skalan på inre sidan av skålen.
2. Sätt skålen i apparatens hus, kontrollera att den rör tätt värmeelementet. Stäng locket tills det klickar. Koppla apparaten till elnätet.
3. Vänd reglagen för att välja matlagningsprogram. Motsvarande indikator ska blinna, på displayen ska indikator för "Timer" och en standard tid uppvisas på displayen.
4. Vid behov justera matlagningstid. I "MULTICOOK" programmet kan matlagningstemperatur inställas.
5. Vid behov inställ senareläggning av start.
6. För att sätta igång matlagning tryck på knappen "Start/Keep Warm". Indikator för knappen ska tända, på displayen ska nedräkning av matlagningstid uppsättas.
7. Vid avslutning av utförande av programmet ska en ljusignal hörs, indikator på displayen ska slackna. Beröende på justeringen av apparaten ska den gå till autouppvarming (indikator för "Keep Warm" ska tända, på displayen ska en uppräkning av tid av autovarmhållning) eller i vänteläget.

 Att avryta matlagningsprocessen på alla steg, nolla det angivna programmet eller avstängning av autovarmhållning tryck på "Cancel"-knappen.

"MULTICOOK" programmet

"MULTICOOK" programmet avsets för att tillaga nästan alla sorters maträtter efter de av användaren angivna parametrern av matlagningstid och temperatur. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 2 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 1 minut. Intervallet av temperatur i programmet utgör 35–170°C med justeringsdelning i 5°C. Som standard utgör matlagningstemperatur i "MULTICOOK" programmet 100°C.

För att manuellt inställa matlagningstemperatur ska "Set" knappen tryckas för att gå till motsvarande läget (en gång till om matlagningstid har ändrats, eller två gången, om ett standard tidsvärde används). Indikator för temperaturvärde ska blinna på displayen. Vänd reglagen i ett eller annat håll för att välja ett nödvändigt temperaturvärde. När värdet blir maximalt ska justering börja på nytt från början av intervallet. Följ punkter 5–7 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram".

"EXPRESS" programmet

Programmet rekommenderas för att snabbt tillaga ris, gröt av gryn, tillaga olika sorters produkter.

I detta program är justering av matlagningstid, autovarmhållning och senareläggning av start otillgängliga.

Efter att "EXPRESS" programmet har valts ska en symbol " -- " tända på displayen, vid utföring av matlagningsprogram ska en dynamisk indikator ska upvisas.

"RICE/GRAIN" programmet

Programmet avsets för att tillaga ris, gröt med vatten. Manuell inställning är möjlig mellan 5 minuter och 4 timmar med justeringsdelning i 1 minut.

"STEAM" programmet

Programmet rekommenderas för ångkokning av grönsaker, fisk, kött, ravioli, diettiska och vegetarianska maträtter. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Nedräkning av matlagningstid i "STEAM" programmet ska börja efter att en nödvändig temperatur och ångtäthet har uppnåtts i skålen.

För ångkokning används en speciel container, som sätts in i skålen. Det bör hålla 600–1000 ml vatten in i skålen.

"COOK" programmet

Programmet rekommenderas för kokning av grönsaker, kött, fisk. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"SOUP" programmet

Programmet avsets för att tillaga olika soppor, kompott och marinader. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"SAUTÉ" programmet

Programmet avsets för att steka kött, grönsaker, fågel och andra produkter. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 1 minut.

Funktion av senareläggning av start är otillgänglig i detta program.

 Det rekommenderas att steka produkter med öppet lock för att få en krispig yta.

För att vidare använda "SAUTÉ" programmet låt apparaten kallna helt och hället.

"BAKE" programmet

Programmet avsets för att baka kött, bakelsear av deg utan jäst, samt smördeg. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Autovarmhållningen i programmet utgör 4 timmar.

 Använd köksvatrar eller grytlappar för att ta en färdig rätt ut ur skålen.

 Efter bakning kan fetta fläckar finnas kvar på skålen yta – det är inte något fel. Rengör skålen i överensstämmelse med avsnittet "Rengöring och förvaring av apparaten".

Fast funktion av autovarmhållning är avsett för 12 timmars utföring, rekommenderas det inte att lämna mat uppvärmt på så lång tid.

"STEW" programmet

Programmet avsets för att styva grönsaker, kött, fågel, skaldjur, tillaga sylta och köttgél. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"SAUCE" programmet

I detta program kan nästan alla säsor tillagas. Vid behov kan programmet utföras med ett öppet lock. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 5 minuter och 5 timmar med justeringsdelning i 1 minut.

"YOGURT" programmet

Funktion av autovarmhållning är otillgänglig i "YOGURT" programmet.

 Använd en speciell komplett av yoghurtburkar REDMOND RAM-G1 (inköps separat) att tillaga yoghurt i multikokaren.

"DESSERT" programmet

Programmet avsets för tillagning av olika desserter. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"OMELETTE" programmet

Programmet avsets för att tillaga både färdiga och tunna omeletter. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 5 minuter och 10 timmar med justeringsdelning i 1 minut.

"YEAST DOUGH" programmet

Programmet rekommenderas för förberedning (jässning) av jästdeg före bakning. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 10 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Autovarmhållning är otillgänglig i detta program.

 Vid jässning av deg lyfter degen nästa två gånger så mycket upp, så ska volymen av portionen som hälls in i skålen inte överstiga hälfoten av skålets volym.

Vid jässning ska en jämn temperatur och fuktighet hållas inne i multikokaren. Att få det bästa resultatet öppna inte locket innan matlagningsprogrammet har utförts färdigt.

Vid jässning av deg rekommenderas det inte att använda senareläggning av start.

"PORRIDGE" programmet

Programmet avsets för att tillaga mjölkgröt, sylt, marmelad, fruktgél och övriga desserter. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 5 minuter och 4 timmar med justeringsdelning i 1 minut.

Programmet avsets för att tillaga gröt av pastöriserad mjölk med låg fethalt. Att undvika att mjölklen kokar bort och få ett önskat resultat rekommenderas det:

- Att noggrant rengöra alla fullkornsgryn (ris, bovete, vete m.m.), tills vatten blir genomskinligt;
- Att smörja skålen med smör före tillagning;
- Att se till proportioner och mäts ingredienserna enligt anvisningarna i recepten, minska eller öka mängd ingredienser endast proportionellt;
- Att hålla dricksvattnet i häl mjölk i proportion 1:1.

 Egenskaper av mjölk och gryn beror på tillverkningsställe och plats av tillverkare kan skiljas med varandra, vilket påverkar alla matlagningsresultat. Att tillaga mjölkgröt kan också använda ett universellt "MULTICOOK" program (optimala matlagningstemperatur utgör - 95°C).

"VACUUM" programmet

Tack vare ett särskilt temperaturläge passar detta program ideellt för att koka

SWE

kött, fisk, grönsaker och andra produkter in i vakuumpåse. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Autovarmhållning är otillgänglig i detta program.

"PIE" programmet

Programmet rekommenderas för att tillaga öppna eller täckta pajer med olika påfyllningar. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 10 minuter och 4 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Tid av autovarmhållning utgör i "PIE" programmet 4 timmar.

"RAVIOLI" programmet

Programmet avsets för att koka ravioli av olika sorters deg. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 10 minuter och 1 timme med justeringsdelning i 1 minut.

Programmet avser att vatten kokar först, ingredienser hälls i och tillagas. En ljusignal ska höras när vatten har kokat och det är tid att tillsätta ingredienserna. Nedräkning av matlagningstid i detta program börjar efter en uppredande tryck på "Start/Keep Warm" knappen.

I "RAVIOLI" programmet är autovarmhållning och senareläggning av start är otillgänglig.

 Att minska skum som kan uppstå vid kokning av ingredienser, lämna locket av apparaten öppet när vatten har kokat och ingredienserna har placeras inne i skålens.

"PASTA" programmet

Programmet avsets att koka makaroner. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 2 minuter och 1 timme med justeringsdelning i 1 minut.

Programmet avser att vatten ska kokas först, ingredienser hälls i och tillagas. En ljusignal ska höras när vatten har kokat och det är tid att tillsätta ingredienserna. Nedräkning av matlagningstid i detta program börjar efter en uppredande tryck på "Start/Keep Warm" knappen.

Autovarmhållning och senareläggning av start är otillgängliga.

"DUMPLINGS" programmet

Programmet avsets för att tillaga olika sorters klippor. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Programmet avser att vatten ska kokas först, ingredienser hälls i och tillagas. En ljusignal ska höras när vatten har kokat och det är tid att tillsätta ingredienserna. Nedräkning av matlagningstid i detta program börjar efter en uppredande tryck på "Start/Keep Warm" knappen.

Autovarmhållning och senareläggning av start är otillgängliga i detta matningsprogram.

 Att minska skum som kan uppstå vid kokning av ingredienser, lämna locket av apparaten öppet när vatten har kokat och ingredienserna har placeras inne i skålens.

"PIZZA" programmet

Programmet avsets att tillaga pizza. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 10 minuter och 1 timme med justeringsdelning i 5 minuter.

Senareläggning av start är otillgänglig i detta program.

"BREAD" programmet

Programmet avsets för att baka olika sorters bröd av vetemjöl och rågmjöl. Programmet avser hela tillagningsprogram - från jäsnings av degen till bakningen.

Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 10 minuter och 6 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Autovarmhållning i "BREAD" programmet utgör 3 timmar.

 OBS! Apparaten och ingredienserna kan uppvärmas. Använd köksservetter för att ta ut ett färdigt bröd ur apparaten.

 Innan att använda möjlen sättla den för att ge till lite oxygen och ta bort alla tillsatser. Öppna inte locket av multikokaren tills bakningsprocessen är klar! Det ska påverka kvaliteten av de bakade ingredienserna.

När håller ingredienserna i i skålens, kontrollera att de ligger under märket 1/2 på linre ytan av skålen.

Märk att under den första timmen av programmets utförande ska jästdegning hällas och sedan bakningsspåga.

 Att minska tid och se till matlagningstemperatur rekommenderar vi att använda färdiga blandningar för att tillaga brödet.

"PILAF" programmet

Programmet är avsett för tillagning av olika typer av pilaff. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig mellan 10 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"CRUST" programmet

Med multikokare REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E kan du frära, för att göra det använd en speciell korg (köpas separat). I programmet "CRUST" kan man ställa in tillagningstid manuellt, tillagningsintervallt är från 5 minuter till 40 minuter, tid ändras med 5 minuter.

Tillagningstids nedräkning börjar så snart temperaturen i skålens har nått sin arbetspunkt. Autovarmhållningsfunktionen och fördöjd starttidsfunktionen är inte tillgängliga i detta program.

För att frära:

Häll en erforderlig volym av stekolja enligt ett recept på förhand. Glöm inte att stänga av autovarmhållningsfunktionen efter du har satt på ett önskat program (indikatorn "Keep Warm" måste slackna dä).

1. Koppla handtaget med fräringsskorgen, fixera handtagets bas i en speciell fick som finns i korgen. Placer produkterna i korgen jämnt.
2. Följ rekommendationerna i receptet, öppna multikokarens lock noggrant efter den angivna tidsperioden. Placer korgen med produkterna i i skålens. Stäng inte locket.
3. När programmet har tagit slut använd korgens handtag för att lyfta försiktigt korg med produkterna, häng den på skålens kant där finns en liten kroka. Låt oljan rinna ned.

 OBSERVERA! Oljan är väldigt het! För att ta fräringsskorgen ut ur skålens använd köksvaror.

 Använd bara raffinerad vegetabilisk olja som fräringssolja. Om oljan upphettas för mycket eller för långt tid samt om oljan upphettas många gånger kan det bli oxiderad. Använd inte samma olja för fräring mer än en gång. För att ta bort resterande överskott på oljan torva av produkten lite med en pappershandduk eller en tjock pappersservett innan du serverar maten.

"SLOW COOK" programmet

Programmet avsets för en långsam kokning (bräsering) av maträtter i kött, fågel eller grönsaker. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för

manuell tillagningstidsinställning är från 10 minuter till 12 timmar, talet ändras med 10 minuter.

III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Tillagning av fondue
- Tillagning av ost
- Tillagning av halva
- Pastörisering av vätskor
- Sterilisera serviser Och personliga föremål

IV. RENÖRING OCH FÖRVARING FÖR APPARATEN

Rengöring

För första användningen av apparaten och för att ta bort doft av mat i multikokaren, efter ha tillagat mat, rekommenderas det att behandla inre ren skål och inre lock med 9-procent åtta, bearbeta sedan en hälft citron i "STEAM" programmet i 15 minuter.

Det bör inte lämna en skål med en färdig rätt eller uppfyllt med vatten i en stängd multikokare i mer än 24 timmar. Skål med färdiga rätten kan förvaras i skåskåpet och vid behov uppvärmas i multikokaren med hjälp av uppvärmsfunktionen.

Innan att börja rengöringen kontrollera att apparaten är avkopplad av elnätet och kallnat helt och hållet. För rengöringen använd en mjuk duk och delikata diskmedel.

 **DETÄR FÖRBJUDET** att sänka apparatens hus i vatten eller placera den under vattenträde!

 **DETÄR FÖRBJUDET** att använda grova servetter eller svampar, slippasta. Alla kemiskt aggressiva eller andra ämnen som inte avsedda för att användas med föremål som visirar maträtter.

Rengör gummideckel försiktigt: vid deras deformering kan apparaten fungera fel.

Apparaten hos kan rengöras vid behov. Skål, inre aluminium lock och löstagbar ångventil ska rengöras strax efter varje användning av apparaten. Kondens som sammansätts i multikokaren vid tillagning ska tas bort efter varje användning. Inre ytor av arbetskammaren ska rengöras vid behov.

Rengör huset med en mjuk våt servett eller svamp. Ett delikat tvättmedel kan användas. Att undvika fläckar av vatten på huset ska alla ytter torkas tills de blir torra.

Torka ytter delen av skålens till den blir torr, innan den placeras in i multikokarens hus. Vid regelbunden användning av apparaten kan värmehett eller delvis ändra färg. Detta är inte en följd av något fel i apparaten och påverkar inte dess funktion. Skålens kan rengöras både manuellt, med en mjuk svamp och tvättmedel och i diskmaskinen (enligt anvisningarna av dess tillverkare).

Om det finns för mycket smutshett vatten i i skålens och låt den vara där under en viss tid så att smutsen lossnar av vätan, rengör skålens efter det. För att göra denna process mer effektiv kan du hålla kallt vatten i i skålens (vattnets nivå får inte överstiga den maximala tillåtlena volymen), placera skålens i i multikokaren och sätta på uppvärming i 30–40 minuter. Det är nödvändigt att torka av skålens utsida så att den är torr innan du placrer den in i multikokarens kropp.

 Om du använder skålens regelbundet kan dess non-stick beläggning på insidan ändra färgen helt eller delvis. Om så har hänt betyder det inte att det är något fel med skålens.

För att rengöra inner aluminiumlocket:

1. Öppna multikökarens lock.
2. På lockets innersida kopplar loss noggrant inner locket från huvudlocket och ta ned det från huvudlocks dubb.
3. Torka båda lockens ytor med en fuktig köksservett eller en svamp. Om så är nödvändigt rengör det löstagna locket i vatten, använd ett diskmedel. Det rekommenderas inte att använda en diskmaskin i detta fall.
4. Torka båda locken sätt att de är torra.
5. Placerar aluminiumlocket på platsen.

Ängivitlen är installerad i ett speciellt sätt på apparatens övre lock och består av en innerhuv och en ytterhuv. För att rengöra den:

1. Drag försiktigt ytterhoven som finns i lockets fördjupning upp och sedan mot dig.
2. Vrid innerhoven motsols tills den inte går vidare och ta bort den.
3. Om så är nödvändigt ta också bort ventilens gummidel, gör det försiktigt. Spola alla delar av ventilen.
4. Montera alla delar i motsatt ordning: placera gummidelen på dess plats, förena fixurerna på ventilens huvuddel med motsvarande detaljer på innerhoven och vrid medsolts.
5. Placerar tätt ängivitlen i sätet på apparatens lock.

I denna modell samlas kondens i ett speciellt hål på apparatens kropp omkring skålen och rinner in i en container som placeras i bakre delen av apparaten. Att ta bort kondens:

1. Öppna locket, ta ut skålen. Vid behov lyft lite främre delen av multikökaren, för att kondens kunde rinna in i containern.
2. Koppla loss container genom att dra den lite åt sig vid utsprången.
3. Häll ut kondens. Tvätta containern, följ de angivna anmärkningarna, och sätt containern tillbaka.
4. Ta bort rester av kondens som samlats omkring skålen med servetten.

Följer du noggrant alla anmärkningar av denna bruksanvisning är möjligheten att vätskan, matbitar eller skräp hamnar in i arbetskammaren minimal. Vid en väsentlig förorening ska ytorna av arbetskammaren rengöras för att undvika avvikelseer eller stötningar i apparatens funktion.

STOP! *Innan att rengöra arbetskammaren av multikökaren, kontrollera att apparaten är avkopplad och kallnat helt och hållet!* Sidodalor av arbetskammaren, utan av värmeelement och omslaget av central temperatursensor (placeras i mitten av värmeelementet) kan rengöras med en fuktig (inte våt!) svamp eller servett. Använder du tvättmedel ska alla dess rester tas bort för att undvika att en obehörig doft kan uppstå vid kommande tillagning av mat.

I fall obehöriga föremål hamnar in i hoven omkring central temperatursensor ta det bort försiktigt med pincett utan att trycka på omslaget av sensorn. Vid föreningen av värmeelement kan en fuktig medelhårt svamp eller en syntetisk borste användas.

i *Vid regelbunden användning av apparaten kan värmedisk helt eller delvis ändra färg. Detta är inte en följd av något fel i apparaten och påverkar inte dess funktion.*

Förvaring av apparaten

Om apparaten inte används inom en lång tid ska den kopplas loss av elnätet. Arbetskammaren, värmeelement, skål, irre lock och ängivitlen, container för kondens ska vara torra.

För att kompakt förvara apparaten och detaljer som ska placeras i skålen med detaljerna och placera den inne i multikökarens skål.

V. TIPS FÖR MATLAGNING

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna tabell har man samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikökaren. Man går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Ni glömde sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt	Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stör ordentlig stängning av locket. Se till att gummibandet på innersta locket inte är deformera

Skålen och värmeplattan är inte i tätkontakt. Därfor var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt	Skålen skall vara installerad ordentligt i apparaten. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker i multikökarens skål. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutsartiklar
Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program eller tillagningsätt.	Det är önskvärt att använda recept som är anpassade till denna modell. Använd recept som du verkligen kan lita på.
Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienserna är fel inläggda i skålen.	Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Tidig felberäknad eller felinställt.	
Receptet valt med dig passar inte för tillagningen i denna multikökare	
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesöja tillräckligt tätthet av ångan	Häll i så mycket vatten som rekommenderas i receptet. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen
Du håller för mycket rapsolja i skålen	Vid vanlig stekning räcker om det finns tunnt skickt av rapsolja på skålens botten. Vid frötering, följ anvisningar i valda recept
För mycket fukt i skålen	Stäng inte multikökarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall häljas bort innan tillagningen
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt	Viss amatavor kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning, osv. Följ anvisningar i valda recept
Under jäsningen har smeten täppt till ängivitlen (smeten är fuktig)	Lägg smeten i skålen i mindre mängder
Ni lägger 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 smete i mindre mängder

MATVARAN BLEV ÖVERKOKT

Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning till tillagningstid. Ingredienserna är skurna i för små bitar	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autovarmhållningen	Det är inte bra att ha rätten för länge på autovarmhållningen. Om i er multikökarens modell finns funktion för inprogrammerad avstängning av autovarmhållning, använd dig av den

UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagning av mjölkgröt, flödar mjölkten ut	Mjölkens kvalité 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 mjölkten med vatten
Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv).	Välj ett recept som är anpassat för denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med rekommendationen av recept.

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTON

Skålen var dåligt rensad efter föregående matlagning. Skålens non-stick beläggning är skadad	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välvärsad och non-stick beläggningen är inte skadad
Den gemensammamängden för inläggning i skålen är mindre än det som rekommenderas i receptet	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept

SWE

Ni ställde för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet 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 häll i lite olja i skålen så att det skall finnas ett tunt skikt av olja på skålens botten. För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen	Tillsätt mer vätska i skålen. Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt
Vid kokning: det är för lite vätska i skålen (de rätta proportionerna av ingredienser är inte uppfyllda)	Se till att vätskan och hårdare ingredienserna är i de rätta proportioner
Vid bakning: du glömde att smöra i skålen	Smörj in skålen med smör eller olja innan du häller i smeten (häll inte olja i skålet!)

MATVARAN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om matvarorna i skalen för ofta	Vid vanlig stekning rör om rätten inte oftare än varje 5-7 minuter
Du ställde in alldeles för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstiden eller följ instruktioner för receptet som är anpassat för denna modell

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienser, som gav ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysta bär, creme fraîche, osv.)	Välj ingredienserna enligt baksningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd så lite som möjligt av dem
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats klart. Vid behov kan man lämna baket kvar i multikokaren för en kort tid på autouppvärmning

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker har vispats dåligt	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med vatt recept
Smeten har stått för länge med bakpulver i	
Du har siktat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fel vid inläggning av ingredienserna	
Receptet som du har valt, passar inte till bakning i denna modell	

i I flera modeller av multikokaren REDMOND har program "STEW" och "SOUP" en inbyggd värmeskyddsfunktion som reagerar när det är för lite vatten i skålen. I detta fall stängs programmet och går över till en autovarmhållning.

Rekommenderad matlagningstid för ångkokning av olika produkter

Produkt	Vikt, g / Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Tillagningstid
Fläskfilé/Nötkött (tärningar 1,5-2 cm)	500	500	20 min/ 30 min
Lamm- och fårfilé (tärningar 1,5-2 cm)	500	500	25 min
Kycklingfilé (tärningar 1,5-2 cm)	500	500	15 min
Köttbullar/Köttfärsbiffar	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10 min / 15 min

Fisk (filé)	500	500	10 min
Skaldjur cocktail (frys)	500	500	5 min
Ravioli	4 st.	500	15 min
Potatis (skuren i 1,5 – 1,5 cm)	500	500	20 min
Morot (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	500	40 min
Rödbeta (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	1500	1 t 10 min
Grönsaker (frysta)	500	500	10 min
Ägg	3 st.	500	10 min

i Dessa värden är generella och är givena som rekommendationer. Den riktiga tillagningstiden kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och vilka smaker man personligen föredrar.

Rekommendationer om temperatur av matlagning i "MULTICOOK" programmet

Temperatur	Brutsrekommendationer	Temperatur	Brutsrekommendationer
35°C	Bakning av deg, tillagning av ättika	105°C	Tillagning av köttgelé
40°C	Tillagning av yoghurt	110°C	Sterilisering
45°C	Tillagning av surdeg	115°C	Tillagning av sockersirap
50°C	Jäsning	120°C	Tillagning av grisrusle
55°C	Tillagning av glasyr	125°C	Tillagning av stuvat kött
60°C	Tillagning av grönt te, barnmat	130°C	Tillagning av gratänger
65°C	Köttkokning i vakuumpåse	135°C	Röstrning av färdig mat för att tillge en krispig yta
70°C	Punsch tillagning	140°C	Röknning
75°C	Pastörisering, tillagning av vitt te	145°C	Bakning av grönsaker och fisk (i metallfolien)
80°C	Tillagning av glögg	150°C	Bakning av kött (i metallfolien)
85°C	Tillagning av kvarg eller rätter som kräver en lång tillagningstid	155°C	Stekning av baksaker med jäsdeg
90°C	Tillagning av rött te	160°C	Stekning av kyckling
95°C	Tillagning av mjölkgröt	165°C	Stekning av stek
100°C	Tillagning av bese eller sylt	170°C	Stekning i smeten, tillagning av fransk potatis och kycklingsnaggets

i Se receptboken som ingår i komplett.

Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

Program	Rekommendationer angående användning	Förvarat matlagningstidstid	Matlagningsidrottsmått/ejställningsställning	Senarelagd start, timme	Förväntning för återvärmning	Autovarmlåtning
MULTI-COOK	Tillagning av olika maträtter med en möjlighet att justera temperatur och matlagnings-tid	30 min	2 min – 12 t / 1 min	-	24	12
EX-PRESS	Express kokning av ris, gröt av gryns	-	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Kokning av ris, tillagnings av fullkorns gryn i naturen	25 min	5 min – 4 t / 1 min	-	24	12
STEAM	Ångkokning av grönsaker, fisk, kött, diätiska och vege-taranska rätter	30 min	5 min – 2 t / 5 min	+	24	12
COOK	Kokning av grönsaker, kött fisk och andra ingredenser	45 min	10 min – 8 t / 5 min	-	24	12
SOUP	Tillagning av olika soppor	1 t	10 min – 8 t / 5 min	-	24	12
SAUTÉ	Stekning av kött, fisk och rögt.	18 min	5 min – 2 t / 1 min	-	-	12
BAKE	Bakning av kött, bakelsear av deg utan jäst, av jädedeg och smördeg	50 min	10 min – 8 t / 5 min	-	24	4
STEW	Styrning av grönsaker, kött, fisk och andra ingredenser	1 t	10 min – 12 t / 5 min	-	24	12
SAUCE	Tillagning av olika sorters såser	20 min	5 min – 5 t / 1 min	-	24	12
YOGURT	Tillagning av hemlagad yoghurt.	8 t	10 min – 12 t / 5 min	-	24	-
DES-SERT	Tillagning av olika desserter	30 min	5 min – 2 t / 5 min	-	24	12
OME-LETTE	Tillagningen av bräsering.	20 min	5 min – 10 t / 10 min	-	24	12
YEAST DOUGH	Jäsning av degen	1 t	10 min – 2 t / 5 min	-	24	-
POR-RIDGE	Tillagning av gröt	30 min	5 min – 4 t / 1 min	-	24	12

Program	Rekommendationer angående användning	Förvarat matlagningstidstid	Matlagningsidrottsmått/ejställningsställning	Senarelagd start, timme	Förväntning för återvärmning	Autovarmlåtning
VACUUM	Tillagning av kött, fisk eller grönsaker	2 t 30 min	10 min – 12 t / 5 min	-	24	-
PIE	Bakning av pajer, sockerkaka, muffin, sockerkakor och bas för tårta	30 min	10 min – 4 t / 5 min	-	24	4
RAVIOLI	Tillagning av klippar	13 min	10 min – 1 t / 1 min	+	-	-
PASTA	Kokning av pasta	8 min	2 min – 1 t / 1 min	+	-	-
DUMP-LINGS	Kokning av klippar	30 min	5 min – 2 t / 5 min	+	-	-
PIZZA	Tillagning av pizza	30 min	10 min – 1 t / 5 min	-	24	12
BREAD	Bakning av bröd	3 t	10 min – 6 t / 5 min	-	24	3
PILAF	Tillagning av olika sorters pilaff	1t	10 min – 2 t / 5 min	-	24	12
CRUST	Fritering	18 min	5 min – 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Bräsering av kött, fågel och grönsaker	3 t	10 min – 12 t / 10 min	-	24	12

VI. TILLÄGGSACCESSOARER

Du kan köpa tilläggsaccessoarer till multikökare RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E och få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida: www.multicooker.com, eller hos våra officiella partner.

VII. INNAN MAN GÅR TILL SERVICECENTRUM

Felmeddelande på displayen	Möjligt fel	Åtgärd
E1-E4	Ett systemfel (finns möjlighet att elektronisk anordning eller termovigvare gick sönder), eller locket stängt inte tätt	Stäng locket tätt. Om problemet finns kvar Vänd dig till ett auktoriserat servicecentrum.

Fel	Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Går inte att sätta på	Strömvabrott	Kontrollera spänningen i elnätet
Strömstörningar		Kontrollera spänningen i el-nätet.
Främmande partikeln hamnade mellan skälen och värmeplattan.		Avelägsna främmande partikeln.
Felinställd skål		Ställ in skälen rätt.
Värmeplattan är smutsig.		Koppla bort varan från elnätet, lätt den kylas ned.Rensa värmeplattan.

SWE

VIII. GARANTIVILLKOR

Det gäller 2 års garanti på denna vara från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren plikten att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabrikssfel, ortsakade av dåligt kvalité av tillverkningsmaterial eller montering. Garantin träder i kraft endast om försäljningsdatum är bekräftat av varuhusets stämpel och butikens säljarens underskrift på originalen av garantikuponpen. Denne garantin gäller endast om bruksanvisningen földes till punkt och präcka, om varan inte genomsökt en reparation, om varan inte placrades isär och om varan inte skadades pågå felaktig användning, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturlig slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik- och teflonbeläggningar, ringar osv).

Användningsperioden för produkten samt tiden undet vilken garantitagananden gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdagen för produkten (i fall det inte går att fastställa köpdatum).

Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen som finns på apparatens kropp. Ett serienummer består av 13 tecken. Det 6:e och det 7:e tecknet betecknar månaden och det 8:e tecknet betecknar året apparaten var producerad.

Varans livslängd fastställd av tillverkaren är 5 år fr.o.m. försäljningsdatumen, under villkor att man följer bruksanvisningen och följer de tekniska standard som är föreskriven.



Miljövänlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)

Kasseringen av förpackningar, bruksanvisningar och själva varan skall ske i enlighet med det lokala miljöprogrammet för återvinningen. Vissa områden om naturen: kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållssopor.

De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållssopor, endast separat. Åtgärd av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenade ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.



Ennen kun aloitat tuotteen käyttöä, lue sen käyttöohje huolellisesti ja säilytä se. Tuotteen oikea käytöö pidennetään sen käytönajan huomattavasti.

TUOTTEEN TURVALLINEN KÄYTÖT

- Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta ja itämisenstä turvallisuusvaatimukset ja käytösäännöt.
- Tämä sähkölaite on ruoanlaittoon tarkoitettu monitoimilaitte, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalitiloissa, toimistoissa ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiössä. Laitteen käyttöä surkeittiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käytönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen kuin kytkeyt laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyypikil-vessä).
- Käytä jatkomojtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen – epäsuunta voi aiheuttaa kaapelin olikosuntauksen tai tulipalon.
- Laitteen saa käytä vain maadoitetun pistorasiaan, – tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käytämällä jatkomojtoa, varmista, että se on myös maadoitus.



VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmittetyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuuma höry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähkömojto manillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohdoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä läheille. Varmista, että sähkömojeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.



Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohdot edellyttää kiireellisiä palvelukeskusessa.

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana – se voi johtaa ylikuumenemiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona -kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen.
- ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!**
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on rajoitetut fysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tuntemusta laitteesta, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. Säilytä laite ja sen virtajohdot alle 8-vuisten ulottumatomissa.
- Näitä laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Pakausmateriaalit (kiristyskelmu, vaahdomuovi yms.) voivat olla vaarallisia lapsille. Tukeutumisvara! Säilytä pakausmateriaalit paikassa, johon lapset eivät pääse.
- Älä koskaan yrity korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto- ja korjaustyöt saa suoritata välttävissä palvelukeskuksessa. Epäämmattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioitaan omaisuutta.



HUOMIO! Älä käytä laitetta, jos siinä on mikä tahansa vika.

Tekniset tiedot

Malli	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Teho	500 W	860 W	900 W
Jännite	220-240 V, 50/60 Hz		
Kulhon tilavuus	3 l	5 l	6 l
Kulhon pinnoite	Tarttumaton kerääminen pinnoite Anato® (Korea)		
Näyttö	LED-näyttö		
Ohjaus	elektroninen		
Höyryventtiili	irrotettava		
Irottava sisäkansi	kyllä		
Katkaisija laitteen rungossa	kyllä		
Energiasti riippumaton muisti	kyllä		
Äänimerkkien kytkeminen pois päältä	kyllä		

Toiminnot

Lämpötilan ylläpito kyllä, 12 h
Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen kyllä
Käynnistysken lyhkeyks kyllä, 24 h
Ruuan uudelleenlähitys kyllä, 12 h

Ohejulmat

1. MULTICOOK	14. YEAST DOUGH (PULLATAIKINA)
2. EXPRESS (PIAKYPSENNYS)	15. PORRIDGE (MAITOPUuro)
3. RICE (RIISI/SUURIMOT)	16. VACUUM (ALIPAINA)
4. STEAM (HÖYRYTYS)	17. PIE (PIIRAS)
5. COOK (KEITTO)	18. RAVIOLI
6. SOUP (KEITTO)	19. PASTA (PASTA)
7. SAUTE (PAISTAMINEN)	20. DUMPLINGS (PELMENIT)
8. BAKE (LEIPOMINEN)	21. PIZZA
9. STEW (HAUDUTUS)	22. BREAD (LEIPÄ)
10. SAUCE (KASTIKE)	23. PILAF (PILAHVI)
11. YOGURT (JOGURTI)	24. CRUST (FRITEERAUAS)
12. DESSERT (JALKIRUOAT)	25. SLOW COOK (HIDAS HAUDUTUS)
13. OMELETTE (OMELETTI)	

Kokoontapaus

Monitoimikeitin runkoon asennetulla kulholla 1 kpl
Höyrytysastia 1 kpl
Littea lusikka 1 kpl
Kauha 1 kpl
Mittalasi 1 kpl
Käytöntööjje 1 kpl
100 ruokaohjetta-kirja 1 kpl
Huotoloski 1 kpl
Virratrjohti 1 kpl

i Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoontapauksia, sekä teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista.

RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E-monitoimikeittimen rakenne A1

1. Kansi kahvalla
2. Irrotettava höyrysti
3. Irrotettava sisäkansi
4. Kulho

Malli	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Kulhon tyyppi	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Laitteenvaihde
6. Lauhdevesiastia
7. Ohjauspaneeli näytöllä
8. Ohjauskahva
9. Katkaisija
10. Kannen avauspainike
11. Höyrytysastia
12. Mittalasi
13. Kauha
14. Littää lisukka
15. Virtajohto

Ohjauspaneelin rakenne A2

1. Näyttö.
2. Ruuanlaitto-ohjelman merkkivalot.
3. Hour/Min (Tunti/Minuutti)-paineikkeet: kellonajan asetukseen siirto; tuntien ja minuuttien valinta kellonajan asetuksissa, kypsentämisen ja käynnistysken lyhytkäisen valinnan yhteydessä.
4. Reheat (Uudelleenlämmitys)-paineikkeet: ruuan uudelleenlämmityn käynnistäminen (valmiustilaissa).
5. Start/Keep Warm (Käynnistys/Lämpötilan ylläpito)-paineikkeet Start - ja Keep Warm -merkkivaloilla: ruuanlaitto-ohjelman käynnistys; lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päättää etukäteen.
6. Ohjauskahva: ruuanlaitto-ohjelman valinta; kellonajan / kypsentämisen / käynnistysken lyhytkäisen ajan asetus; lämpötilan asetus MULTICOOK-ohjelmassa. Kun käännetään myötäpäivään, arvot nousevat, kun käännetään vastapäivään, arvot pienenevät. Kääntämällä ohjauskahvaa 360° kytkeyt 16 toimintoa.
7. Keep Warm-merkkivalo sytyttää painikkeeseen, kun lämpötilan ylläpidon on päällä.
8. Cancel (Peruutus)-paineikkeet: ruuanlaitto-ohjelman keskeytys; asetuksen nollaus; äänimerkkien kytkeminen pääle/pois päättää (valmiustilaissa).
9. Set (Asetus)-paineikkeet: ohjelman parametreiden asetustilan käynnistys; kypsentämislämpötilan asetukseen siirto (MULTICOOK-ohjelmassa) / käynnistysken lyhytkäisen siirto.
10. Start-merkkivalo palaa, kun ruuanlaitto-ohjelma ja käynnistysken lyhytkäys ovat pääällä; vilkkuu, kun monitoimikeitin on saavuttamassa työlämpötilaa RAVIOLI-, PASTA- ja DUMPLINGS-ohjelmassa.

Näytön rakenne

- A. Timer-merkkivalo sytytettiin, kun asetetut kypsentämisaikat / kun ruuanlaitto-ohjelma on käynnistetty.
- B. Time-Delay-merkkivalo sytytettiin, kun asetetut käynnistysken lyhytkäystä / kun käynnistysken lyhytkäys on pääällä.
- C. Äänimerkkien kytkemisen pääälle/pois päättää merkkivalo.
- D. Lämpötilan ylläpidon merkkivalo.
- E. Reheat-merkkivalo palaa, kun ruuoan uudelleenlämmitys on pääällä.
- F. Lämpötilan arvo MULTICOOK-ohjelmassa.

I. ENNEN KÄYTÖÄ

Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkauster ja mainonnan etiketit lukuvan ottamatta sarjanumeroa.

 **Sarjanumeron puute automaatisesti päättää sen takuumuutta.**

Puhdista laiteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käytökerrolla näytöön saattaa tulla vieraata hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriöillä. Tässä tapauksessa puhdista väliseenteitä.

 **Jos laitettaan on kujellettu tai säälytetty matolassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huonelämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä.**

II. HITAAN LIEDEN KÄYTÖÄ**Ennen ensimmäistä käytöä**

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistäulos tuleva kuuma höyry ei lyö taustakulmia, koriste-pinnolleitteet, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, joita voivat vaikuttaa korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.

Ennen ruuanlaittoa, varmistaa, että hidan lieden ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselémentin välillä ei pitäisi olla esteitä.

Valmiustila

Verkkoon kytketyn laitteen oletuksena valmiustilassa, näytöllä silloin näkyvät kuluva kellonaika 24 h-muodossa. Jos minuutin kuluessa valitun ohjelman parametrien asetuksen jälkeen mikään painike ei ole painettu, laite palaa valmiustilaan ja kaikki tehdyt asetukset nollautuvat.

Kellonajan asetus

Asetat kellonajan seuraavasti:

1. Valmiustilassa paina muutaman sekunnin Hour/Min-paineikkeella. Näytöllä tulee ☰-merkkivalo ja tuntien tunnus alkaa vilkuu.
2. Valitse tuntien arvo kääntemällä ohjauskahvaa myötä- tai vastapäivään. Paina Hour/Min-paineikkeella asetusta ja valitse minuuttien arvo. Kun asetamasi tuntien tai minuuttien arvo saavuttaa maksimiarvon, kellonajan asetus alkaa uudestaan alusta.
3. Kun olet asettanut haluamasi kellonajan, läpä painitän painiketta. Muutaman sekunnin kuluttua asetuksesta tulevat muutamat automaatisesti.

Äänimerkkien kytkeminen pääle/pois päättää

REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E-monitoimikeittimetissä on olemassa mahdollisuus kytkää painikkeiden painamista ja ruuanlaiton valmiiksi saatusta seuraavat äänimerkit pääle tai pois päättää. Kytket äänimerkit pääle tai pois päättää painamalla Cancel-painikkeen muutaman sekunnin valmiustilassa.

Energiaista riippumaton muisti

REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E-monitoimikeittimet on varustettu energiasta riippumattomalla muistilla. Jos sähkökatkos tulee keitteen ollessa toiminnassa, ruuanlaitto-ohjelman asetuksen säilytät muistissa 15 minuuttia. Laite jatkaa toimintaa sitä hetkestä, kun työ on keskeytetty. Eilet halua jatkaa kypsentämistä, paina Cancel-paineikke ja laite siirtyy valmiustilaan.

Kypsentämisen asetus

RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E-monitoimikeittimetissä void muuttaa käsinv. joka ohjelman oletuksena olevan kypsentämisen. Muutoksen aikaväli ja minimi- ja maksimiaika ovat ohjelmaohjelmaa.

1. Valitse haluamasi ohjelman kääntemällä ohjauskahvaa myötä- tai vasta-

päivään. Näytöllä tulee Timer ja joka ohjelman aletuksena oleva kypsentämisaika.

2. Paina Set-paineikke. Tuntien merkkivalo alkaa vilkuu.

3. Valitse tuntien arvo kääntemällä ohjauskahvaa myötä- tai vastapäivään. Paina Hour/Min-paineikkeella uudestaan ja valitse minuuttien arvo. Kun asetamasi tuntien tai minuuttien arvo saavuttaa maksimiarvon, ajan asetus alkaa uudestaan alusta.

Käynnistykseen lykäys

Käynnistykseen lykäyksen asetuksella voit määritätä ajan, jonka kuluttua ruoka on valmis (ottaa huomioon ohjelman kypsentämisaika). Voi asettaa ajan 24 tuntia 15 minuutin välein. On otettava huomioon että lykäyksen ajan pitääsi olla ohjelman kypsentämisaika pitempää, koska muuten ohjelma alkaa heti Start/Keep Warm-painikkeen painamisen jälkeen.

1. Valitse haluamasi ohjelman tarpeen mukaan aseta kypsentämisaika. Jos valitset MULTICOOK-ohjelman, aseta myös kypsentämislämpötila.

2. Paina Set-paineikke. Time Delay- ja lykäytyn käynnistykseen merkkivalot alkavat vilkuu näytöllä.

3. Valitse tuntien arvo kääntemällä ohjauskahvaa myötä- tai vastapäivään. Paina Hour/Min-paineikkeella uudestaan ja valitse minuuttien arvo. Kun asetamasi tuntien tai minuuttien arvo saavuttaa maksimiarvon, ajan asetus alkaa uudestaan alusta.

4. Paina Start/Keep Warm-paineikke. Laite siirtyy käynnistykseen lykäystilaan, näytöllä tulee Time Delay ja kelloaikaa. Nät aika, johon menevässä ruoka tulee valmiiksi pääillämaan Hour/Min-paineikkeen.

5. Voit peruttaa kaikki tekemäsi asetukset Cancel-paineikkeella. Tämän jälkeen koko ruuanlaitto-ohjelman asetukset on tehtävä uudestaan. Jos ruoakohjeessa on nopeasti piloantavia raaka-aineita, emme suosittele käynnistykseen lykäyksen käytöä.

 **EXPRESS-, SAUTÉ-, RAVIOLI-, PASTA-, DUMPLINGS- ja CRUST-ohjelman käynnistykseen lykäys ei ole käytössä.**

Valmiin ruuan lämpötilan ylläpito

Tämä toiminto käynnistyy heti, kun ruuanlaitto-ohjelma on päättynyt. Valmiin ruuan lämpötila 70–75 °C ylläpidetään 12 tunnin ajan. Silloin näytöllä näkyvä aika, joka on kulumut toiminnan käynnistämisenstä. Halutessasi voi kytkää lämpötilan ylläpidon pois käytöstä painamalla Start/Keep Warm-paineikkeen Keep Warm-merkkivalo sammuu.

 **Vaihka monitoimikkeitin voi ylläpitää valmiin ruuan lämpötilan jopa 12 tunnia, älä kuitenkaan jätä ruokaa odottamaan lämpimänä paria tunnia pitemmäksi, koska ruoka voi tulla liian kuivaksi ja sen muku voi muuttua epätoivotullalla tavalla.**

 **EXPRESS-, YOGURT-, YEAST DOUGH-, VACUUM-, RAVIOLI-, PASTA-, DUMPLINGS- ja CRUST-ohjelman lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.**

BREAD-ohjelman lämpötilan ylläpitoidetaan 3 tunnia ja BAKE- ja PIE-ohjelman 4 tunnia.

Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois pääältä etukäteen

Elet halua valmiin ruuan lämpötilan ylläpitää, voit kytkää tämän toiminnon pois pääältä etukäteen. Valitut ohjelman käynnistykseen jälkeen paina uudestaan Start/Keep Warm-paineikke ja pidä se painettuna muutaman sekunnin, kunnes Keep Warm-merkkivalo sammuu.

Samalla tavalla lämpötilan ylläpito kytketään taas pääle (Keep Warm-merkkivalo sytyt).

 **Jos ruoka laitetaan alle 80 °C lämpötilalla, niin lämpötilan ylläpito on kete-**

FIN

väisti kytketty pois oletuksensa. Tarpeen mukaan toiminto voidaan käynnistää käsikäytöllä Start/Keep Warm-painikkeen ohjelman käynnistystä (Keep Warm-merkkivalo sytytty).

Ruoan uudelleenlämmitys

Voit uudelleen lämmittää valmista ruoka monitoimikeittimessä:

- Laita ruoka kulhoon ja asenna kulho monitoimikeittimen runkoon. Tarkista että se on tiiviisti lämmityselementtinä päällä.
- Sulje kanssi tiivisti ja kytke laite sähköverkkoon.
- Paina Reheat-painike. Vastava merkkivalo sytytty näytölle ja uudelleenlämmitys käynnistyy. Näytöllä näky ohjelman käynnistystä kulunut aika. Laite lämmittää ruuan 70–75 °C asti ja lopputilaa tätä lämpötilaa on saavutettu.
- Tarpeen mukaan voit kytkää uudelleenlämmitykseen pois päältä Cancel-painikkeeseen.

 Siihen huolimatta että monitoimikeitin pystyy ylläpitämään ruokaa lämpimänä jopa 12 tunnia, emme suosittele kuitenkaan jättää ruokaa lämpimöksi pitkään siihen aikaan, koska tämä voi vaikuttaa ruoan makuun.

Automaattisten ohjelmien yleinen käyttötäjäresitys

- Laita valmistusaineet monitoimikeittimen kulhoon ruokaohjeen mukaan ja asenna kulho laitteen runkoon. Tarkista että kaikki aineet nesteevät mukaan lukien ovat kuhossassa tasaisesti kulhon sisäpinnalla olevan ylärajan merkin alapuolella.
- Asenna kulho laitteen runkoon ja tarkista että se on tiiviisti alalämmitys-elementtinä päällä. Sulje kanssi naaskuhdusken asti. Kytke laite sähköverkkoon.
- Kääntämällä ohjauskahva valitse ruoanlaitto-ohjelma. Vastava merkkivalo alkaa vilkkua ja näytöllä näkyy Timer-merkkivalo ja oletuksena oleva kypsentymisaika.
- Tarpeen mukaan muuta kypsentämisaika. MULTICOOK-ohjelmanissa voit asettaa myös haluamasi kypsentämislämpötilan.
- Haluessasi voit asettaa käynnistysmenun lyhökynsen.
- Käynnistä ohjelman Start/Keep Warm-painikkeella. Painikkeen merkkivalo sytyty ja ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa.
- Ohjelman päättymästä kuluun aänimerkki ja ohjelman merkkivalo näytöllä sammuu. Ohjelman taitavuus on riippuvainen siirtymä joko lämpötilaan (Keep Warm-merkkivalo sytytty näytölle) ja toiminnon käynnistystä kulunut aika näky) tai valmiustilaan.

 **I** Voit perustella valitun ohjelman, keskeyttää missä tahansa vaiheessa ruoanlaiton tai lämpötilan yl López painamalla Cancel-painikkeesta.

MULTICOOK-ohjelma

MULTICOOK-ohjelma mahdollistaa minkä tahansa ruoan valmistamisen käytäjän asettamien lämpötilan ja kypsentämisaikan mukaan. Voit asettaa kypsentämisaikan käsin 2 minuutista 12 tuntiin 1 minuuttiin välein. Voit asettaa kypsentämislämpötilan 35 ja 170 °C välissä 5 °C välein. MULTICOOK-ohjelmanissa kypsentämislämpötilan oletusarvo on 100 °C.

Voit asettaa kypsentämislämpötilan käsinsä seuraavasti. Paina Set-painike ja laite siirtyy vastaavaan tilaan (uudestaan, jos kypsentämisaika on muutettu, tai kaksi kertaa, jos käytetään kypsentämisaikan oletusarvo). Lämpötilan merkkivalo vilkkuu näytöllä. Valitsa haluamasi lämpötila kääntämällä ohjauskahvan myötä- tai vastapäivään. Kun asettamasi lämpötila saavuttaa maksimiarvon, asetus alkaa uudestaan alusta. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttötäjäresityksen kohtien 5-7 ohjeita.

EXPRESS-ohjelma

Tätä ohjelman käytävän valmistat riisiä ja irtonaisia puuroja sekä keität erilaisia elintarvikkeita nopeasti.

Tässä ohjelmanissa ei ole mahdollisuutta asettaa arvoja käsiksi. Lämpötilan yl López

to ja käynnistykseen lykäys tässä ohjelmanissa eivät ole käytössä.

Jos valitset EXPRESS-ohjelman, näytölle tulee “- -” ja ohjelman kulku näkyy näytöllä.

RICE/GRAIN-ohjelma

Ohjelman käytetään riisiin ja vesipuurojen keittämiseen. Voit asettaa kypsentämisaikan käsiksi 5 minuutista 4 tuntiin 1 minuuttiin välein.

STEAM-ohjelma

Ohjelman käytetään vihannesten, kalan, lihan ja mantujen, sekä dieetti- ja kasvisruoien hõrrytämisseen. Voit asettaa kypsentämisaikan käsiksi 5 minuutista 2 minuuttiin 5 välein.

STEAM-ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa, kun kulhoon on muodostunut riittävästi tiheä höyrä ja tarvittaava lämpötila on saavutettu.

Hõrrytyksen on käytössä erilaisilla astioilla, joita asennetaan kulhoon. Kaada ennen sitä kulhoon 600-1000 ml vettä.

COOK-ohjelma

Ohjelman käytetään vihannesten, kalan ja lihan ja kalan keittämiseen. Voit asettaa kypsentämisaikan käsiksi 10 minuutista 8 tuntiin 1 minuuttiin 5 välein.

SOUP-ohjelma

Tätä ohjelman käytetään laitat erilaisia keittoja, kompotteja ja marinadeja. Voit asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuuttiin välein.

SAUTÉ-ohjelma

Tätä ohjelman käytetään paistat lihaa, kalaa, lintua ja muita elintarvikkeita. Voit asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 2 tuntiin 1 minuuttiin välein. Käynnistykseen lykäys tässä ohjelmanissa ei ole käytössä.

 **I** Paistaminen onnistuu paremmin, kun kanssi on auki, nän muodostuu rapea kuori.

Anna keittimelle jäähtää ennen kun käytät SAUTÉ-ohjelman uudestaan.

BAKE-ohjelma

Tätä ohjelman käytetään paistat lihaa uunissa, sekä leivot erilaisia leivonnaisia pullataikinasta tai ilman hiiva valmistetuista taikinasta, mukaan lukien lehdtaiakin. Voit asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuuttiin välein. Ruoka ylläpidetään lämpimänä tässä ohjelmanissa 4 tunnia.

 **I** Ota valmis tuote kulhoon pois keittiökiintästä tai liian avulla.

 **I** Leipomisen jälkeen kulhoon voi jäädä öljytahroja, tämä on hyväksyttävää. Pese kulho Laitteen hoito-osion ohjeiden mukaan.

Holimatto sitä että laite pystyy ylläpitämään valmiin ruoan lämpötilaa jopa 12 tunnia, älä mieluummin jätä valmittaa leivonnaista laitteeseen pitkäksi aikaa.

STEW-ohjelma

Tätä ohjelman käytetään haudutat vihanneksia, lihaa, lintua ja merenantuolia, sekä valmistat hyytelöjä. Voit asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuuttiin välein.

SAUCE-ohjelma

Tätä ohjelman käytetään voit valmistaa minkä tahansa kastikeen. Tarpeen mukaan voit jättää laitteen kannen auki. Voit asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 5 tuntiin 1 minuuttiin välein.

YOGURT-ohjelma

Tätä ohjelman käytetään valmistat jogurttia kotonasi. Voit asettaa ajan manuaali-

listi 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuuttiin välein.

Lämpötilan ylläpito YOGURT-ohjelmanissa ei ole käytössä.

 **I** Jougurtti säilytämiseen on taroitettu kätevä REDMOND RAM-G1-jougurtipurkkisetti (on ostettava erikseen).

DESSERT-ohjelma

Tätä ohjelman käytetään valmistat erilaisia jälkiruokia. Voit asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuuttiin välein.

OMELETTE

Tätä ohjelman käytetään valmistat muhkeita ja litteitä omeletteja. Voit asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 10 tuntiin 10 minuuttiin välein.

YEAST DOUGH-ohjelma

Tätä ohjelman käytetään kohottatut pullataikinat ennen leipomista. Voit asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 2 tuntiin 5 minuuttiin välein.

Lämpötilan ylläpito tässä ohjelmanissa ei ole käytössä.

 **I** Taikina kohota kaksinkertaiseksi, joten aseta valmistusaineet puoleenväliin kulhoa.

 **I** Taikinan kohottaminen vaatii tasaisista lämpötiloista ja kosteutta monitoimikeitimen sisällä. Joten parhaan tuloksen saat olemalla avaamatta kantta ennen ohjelman loppua.

Emme suosittele käynnistykseen lykäystä taikinan kohottamisen yhteydessä.

PORRIDGE-ohjelma

Tätä ohjelman käytetään valmistat maitopuuroja, hilloja, marmeladeja, hedelmähytytelöjä ja erilaisia jälkiruokia. Voit asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 4 tuntiin 1 minuuttiin välein.

Tätä ohjelman käytetään valmistat puuroja pastoituun vähärasvaiseen maatilon. Välttyt maidon keittymästä yli ja saat haluamasi tuloksen seuraavalla tavalla:

- pese kaikki täysiväsyksimöt (riisi, tatariryynit, riisit, yms.) huotellisesti, kunnas vesi on kirkas;
- voittele monitoimikeitimen kulho ennen ruuanlaiton alkua;
- mittaa kaikki aineet kulhoon ohjekirjassa olevan ruoka-ohjeen mukaan, aineiden määrität on muuttavat samassa suhteessa alkuperäisen määritän;
- kun käytät täysimaitoa, läimennä se vedellä suhteessa 1:1.

 **I** Maidon ja suorimoen ominaisuudet voivat olla erilaisia valmistajasta ja valmistusmuodosta riippuen, mikä voi jatkossakin vaikuttaa puuron ominaisuuksiin. Voit laittaa maitopuuron monipuolisessa MULTICOOK-ohjelmanissa (valmistusseen sopiva lämpötila on 95 °C).

VACUUM-ohjelma

Erikoislämpötilan ansiosta tämä ohjelma sopii parhaiten vakuumipakauksessa olevan lihan, kalan, vihanneksen ja muiden tuotteiden keittämiseen. Voit asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuuttiin välein. Lämpötilan ylläpideetään lämpimänä tässä ohjelmanissa 4 tunnia.

PIE-ohjelma

Tätä ohjelman käytetään valmistat avonaisia tai umpipiirakoita erilaisista täytteillä. Voit asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 4 tuntiin 5 minuuttiin välein. Ruoka ylläpideetään lämpimänä PIE-ohjelmanissa 4 tunnia.

RAVIOLI-ohjelma

Tätä ohjelman käytetään keität erilaisista taikinoista valmistettuja ravioleja. Voit asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 1 tuntiin 1 minuuttiin välein.

Ohjelman kuuluu veden kiehauttamisen, raviolien laittamisen veteen ja niiden keittämisen. Kun vesi on alkanut kiehua ja ravioilat on laskettava veteen, kuuluu äänimerkki. Ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa Start/Keep Warm-painikkeen uudelleen painamisen jälkeen.

RAVIOLI-ohjelmassa lämpötilan ylläpito ja käynnistykseen lykkäys eivät ole käytössä.

i Ravioliien keittämisen yhteydessä muodostuu vähemmän vahta, kun jätät tuoteen kannen auki keittämisen ajaksi.

PASTA-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen keität makaronituoitteita. Voit asettaa ajan manuaalisesti 2 tuntiin 1 minuutin välein.

Ohjelman kuuluu veden kiehauttamisen, raviolien laittamisen veteen ja niiden keittämisen. Kun vesi on alkanut kiehua ja ravioilat on laskettava veteen, kuuluu äänimerkki. Ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa Start/Keep Warm-painikkeen uudelleen painamisen jälkeen.

Tässä ohjelmassa lämpötilan ylläpito ja käynnistykseen lykkäys eivät ole käytössä.

DUMPLINGS-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen keität erilaisista taikinoista valmistettuja pelmenejä. Voit asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

Ohjelman kuuluu veden kiehauttamisen, raviolien laittamisen veteen ja niiden keittämisen. Kun vesi on alkanut kiehua ja ravioilat on laskettava veteen, kuuluu äänimerkki. Ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa Start/Keep Warm-painikkeen uudelleen painamisen jälkeen.

Tässä ohjelmassa lämpötilan ylläpito ja käynnistykseen lykkäys eivät ole käytössä.

i Pelmenien keittämisen yhteydessä muodostuu vähemmän vahta, kun jätät tuoteen kannen auki keittämisen ajaksi.

PIZZA-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat pizzaa. Voit asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 1 tuntiin 5 minuutin välein. Tässä ohjelmassa käynnistykseen lykkäys ei ole käytössä.

BREAD-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat erilaisia leipiä vehnäjuustoista ja vehnä- ja ruisjuhaston sekoituksesta. Ohjelman kuuluu koko leivän valmistamisen prosessi taikinan cohottamisesta leipomiseen. Voit asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 6 tuntiin 5 minuutin välein. Lämpötila ylläpidetään 3 tunnia.

⚠ HUOMIO! Kuhu ja valmis leipä ovat erittäin kuumia! Käytä kintaa valmiin leivän poistamiseen kulhossa!

i Seulo jauhot ennen käyttöö, näin jauhosta tulee ilmavampi ja kaikki epäpuhdistaudat seulotaan pois.

Älä avaa monitoimikeittimen kannta ennen ohjelman loppua! Tämä vaikuttaa leivän laatuun. Laita valmistusaineet kulhoon korkeintaan puoleenväliin (1/2-merkki kulhon sisäpinnalla).

On otettava huomioon että ensimmäisen tunnin keitin kohottaa taikinaa ja loput ajoista leipoja.

⚠ Jos käytät valmittaa leivän valmistusseoksia, säästää aikaa ja leipominen yksinkertaistuu.

PILAF-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat erilaisia pilahvilajeja. Voit asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

CRUST-ohjelma

REDMOND RMC-M13/RMC-M23-monitoimikoneissa voit uppoapaista tuotteita friteerauskuorista käyttäen (korri on ostettava erikseen). CRÜST-ohjelmassa voit asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 40 minuuttiin 5 minuutin välein.

Ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa, kun laite saavuttaa työlämpötilan kulhossa.

Tässä ohjelmassa lämpötilan ylläpito ja käynnistykseen lykkäys eivät ole käytössä. Toimintajärjestys uppoapaistamisen yhteydessä:

- Kaada kuhoon ruoakaihjeen mukainen määri öljy paistamiseen, asenna kulho runkoon. Älä unohoa kytkeä lämmityksen ylläpidon pois pääältä (Keep Warm-merkkivalo sammuttu).
- Asettaa kahva friteerauskoriin lättämällä kahvan alaosaa tähän tarkoitukseen olevaan korin aukkoon. Asettaa valmistusaineet friteerauskoriin.
- Seuraava ruoakaihjeen määrin ajan kuluttua avaa varovasti monitoimikeittimen kanssi. Laskse korin valmistusaineeseen kuhoon. Älä sulje kantta.
- Kun ohjelma on päättynyt, nostaa varovasti korin kahvalta ja ripustaa se kouusta kuhon reunaan. Anna öljylle vaura.



HUOMIO! Öljy on erittäin kuumia! Käytä kintaa friteerauskorin nostamiseen. Käytä friteeraukseen vain raffinoitu vasivööljyä. Voimakas tai pitkäaikainen öljyn lämmitys johtaa sen hetkumiseen. Älä käytä samoa öljyä friteeraukseen uudestaan.

Ennen kuin tarjoat friteeraattua ruokaa pöydälle, poista tarpeen mukaan ylimääräinen öljy talouspaperilla tai paperiliinalla.

SLOW COOK-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen hitaasti haudutat lihaa, lintua ja vihannekseja. Voit asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 10 minuutin välein.

III. LISÄMAHDOLLISUUDET

- Fonduen valmistaminen
- Juuston valmistaminen
- Halvan valmistaminen
- Nestemäisten elintarvikkeiden pastöröinti
- Astioiden ja henkilökohtaisten esineiden steriloointi.

IV. LAITTEEN HOITO

Puhdistus

Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä tai jos haluat poistaa hajut ruoan laiton jälkeen huuhtele kultta ja sisäkansi 3%:lla etikaliukiosella ja hörytä puolikka sitruunasta 15 minuuttiä STAM-ohjelman.

Älä jätä suljettuun monitoimikeittimeen valimista ruokaa tai vettä täytyä kulhoa 24 tunnia pitempään. Valimista ruokaa keittimen kulhossa voi säilyttää jääläkäpisä ja tarpeen mukaan lämmittää monitoimikeittimessä uudelleenlämmitystominolla.

Ennen puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt. Käytä puhdistukseen pehmeästä kangasta ja mietaa se tynsissä ja kihisevissä paikoissa.

STOP! EI SAA upottaa keittämisen veteen tai pestä sitä vesiusiukun alla!

Puhdistukseen EI SAA käytävä naarmuttavaa aineita, naarmuttavia pesuainetta (eli joissakin muuta sanotuista) tai kemiallisesti aggressiivisia aineita, eikä aianteita, joita ei saa käyttää ruuan kanssa kontakissa olevien esineiden kanssa. Käsittelemä kumi- tai silikoniosia varovaisesti, niiden vaurioittamisen tai muodostummojen aiheuttamien keittimen viidallista toimintaa.

⚠ Puhdistukseen EI SAA käytävä naarmuttavaa aineita, naarmuttavia pesuainetta (eli joissakin muuta sanotuista) tai kemiallisesti aggressiivisia aineita, eikä aianteita, joita ei saa käyttää ruuan kanssa kontakissa olevien esineiden kanssa.

⚠ Jos käytät valmittaa leivän valmistusseoksia, säästää aikaa ja leipominen yksinkertaistuu.

Puhdistusta keittimen runko tarpeen mukaan. Kulho, sisäinen alumiiniinikansi ja höyrytulpi on puhdistettava joka käytön jälkeen. Ruoanlaiton yhteydessä muodostuu lauhdevesi on poistettava joka käytön jälkeen. Puhdistaa työtilan sisäpinnat tarpeen mukaan.

Runko puhdistetaan kostealla liinalla tai pesuainellä. Voit käyttää myös mietoaa pesuainetta. Kuivaa runko liinalla, mutten vesi voi jättää sen pinnalle jälkiä.

Kulhos saa pestä sekä käsini puhdistettava jossa lauhdevesi on puhdistettu ja astianpesuaineella etä asianpesukoneessa (sen valmistaja ohjeiden mukaan). Jos kulho on erittäin läikinen, se lauhdevesi vähäksi aikaa, mikä jälkeen puhdistus on erittäin läikinen. Jos lauhdevesi kylmällä vedellä täytetyn kulhon (korkeata lääriäjän asti) monitoimikeittimen, suljet kannen ja käynnistät uudelleen lämmityksen 30–40 minuuttiin. Pesu jälkeen kuivaa kulhon sisäinen pinta ja asenna keittimeen.

i Jos kulhoa käytetään jatkuvasti, sen tarjuttama pinnoite voi vaihtaa väriä. Tämä sisänsä ei ole kulon vaurioitumisen merkki.

FIN

Sisäisen alumiiniikanan puhdistus:

- Avaa monitoimikeittimen kanssi.
- Irrota sisäksäksä pääkannesta varovasti ja otta se pääkannen tapista irti.
- Puhdistaa kummankin kannen pinnat kostealla liinalla tai pesuainellä. Tarpeen mukaan pese kansi käsivellovalla vedellä ja asian-pesuaineella. Älä meluumann pese sisäistä alumiiniikkanta astianpesukoneessa.
- Kuivaa kumpikin kanssi.
- Asenna alumiiniikkani paikalleen.

Irrottaa höyrystyvälli sijaitsee keittimen pääkannella omassa pesässään ja koostuu ulko- ja sisävaihdosta. Puhdistaa se seuraavasti:

- Vedä ulkovaiipa varovasti ulokeesta kiinni pitää ylös ja itseesi pään.
- Irrota sisävaihpa kääntämällä sitä vastapäivään ja vetämällä ylös.
- Tarpeen mukaan irrota varovasti venttiiliin kumittiviste. Pese kaikki venttiiliin osat.
- Pane venttiiliikoon päävastavaisessa järjestyskessä: asenna kumittiviste paikalleen, sovita venttiiliin pääosan reiät ja vastaavat ulokset sisävaihpaa ja kaänna myötäpäivään.
- Asenna höyrystyvälli tiivistä pesän keittimen kannella.

Ruoanlaiton yhteydessä muodostuu lauhdevesi, joka tassaa mallissa kertyy keittimen rungossa sijaitsevaan syvennykseen kulhon ympäri ja valuu erikoisastioon laitteen takossa. Poista kertynyt lauhdevesi seuraavasti:

- Avaav kansi ja nostaa kulho. Tarpeen mukaan nostaa vähän laitteen etuosa, jotta lauhdevesi valuisi kokonaan astiin.
- Irrota astia vetämällä sitä varovasti ulokeesta itseseen pään.
- Valuta lauhdevesi pois, pese ja asenna astia paikalleen.
- Poista syvennykseen jäänyt lauhdevesi keittiyöhykkeellä.

Jos noudattat täta ohjetta, niin keittimen työtilaan ei nestetä, ruokaa tai rosikia kerry. Mutta kun työtila kuitenkin tulee likaiseksi, niin sen pinnat täytyy puhdistaa, muuten keittiin voi toimia puuteilleisesti tai mennä riikkii.

STOP! Ennen työtilan puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäädyntynyt!

Työtilan seinät, lämmityselementti pinta ja lämpöänturin (sijaitsee lämmityselementtin keskellä) kotelot puhdistetaan kostealla (muttei märällä) pesuainella tai liinalla. Jos käytät pesuainetta, niin huuhtelee se huollettisesti, muuten ruoanlaiton yhteydessä sitä voi erittäy pahaan hajuun.

i Jos syvennykseen lämpöänturin ympäriillä on kertynyt rosika, poista ne varovaisesti pienseteillä koskennestä anturiin. Likaisen lämmityselementin pintaa saa puhdistaa kostealla keskitarkealla pesuainellella tai syntetettisellä harjalla.

i Jos keittää käytetään usein, lämmityselementti voi vaihtaa väriä. Tämä ei ole sisänsä sen vaurioitumisen merkki, eikä vaikuta sen toimintaan.

V. RUOANLAITTOVINKKEJÄ

Ruoanvalmistusvirheet ja niiden korjaus

Alla olevaan taulukkoon on poimittu tyyppilisia virheitä, joita sattuu ruoanvalmistuksen aikana monitoimikeittimä käytettäessä, siinä on käsitellyt mahdollisia syitä ja esitetty virheiden korjausohjeita.

RUOKA EI OLE KYPSYVALMISTA

Mahdolliset syt	Korjausohjeet
Unohdit sulkea laitteen kansi tai kantta ei ole suljettu tiivisti, siitä johtuen ruoankypsyn lämpötila on liian matala	Älä avaa ilman tarvetta monitoimikeittimen kantta ruoanvalmistuksen aikana. Lukitse kansi. Varmista, ettei ole esteitä kannen tiiville sulkemiselle ja sisäkkäisen tiivistekumirengas ei ole vaurioitunut
Kulholla ja lämpöelementilla on huono kosketus ja lämpötila ei ole noussut tarpeeksi	Aseta kulho laitteeseen sisään tasaisesti ja tarkista, että kulho asettuu tiivisesti lämpöelementtiin vasten. Varmista, että keittimen työtilassa ei ole vieraita esineitä. Pidä lämpöelementti puhtaana
Ruoka-ainekset on valittu väärin. Kyseiset ainekset eivät sovi valitulle valmistusmenetelmälle tai on väärä valmistushelpo.	Suositellaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Käytä luottavaisia reseptejä. Ruoka-aineksien valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita
Höyrytyksen aikana: kulhossa on liian vähän vettä turvataseen riittävästi höyryä	Kaada kulhoon reseptin mukainen vesimääri. Mikäli epäilet, tarkista vesimääri valmistuksen aikana
Paistamisen aikana	Kulhossa on liikaa kasviöljyä
	Tavalliseen paistamiseen riittää, että öljy ohuella kerrosella peittää kulhon pohjan. Friteerauksessa noudata reseptin ohjeita
Kulhossa on liikaa nestettä	Älä sulje monitoimikeittimen kantta paistamisen aikana, mikäli reseptissä ei ole määritetty toisin. Pakasteruoka-aineet sulata ja valuta neste ennen paistamista
	Eräättä ruoka-aineet vaativat erikoiskäsittejä ennen keittämistä: huuhdela, passeerausta jne. Noudata valitun reseptin valmistusohjeita
Leivonnaisen aikana: (taikina ei ole kypsnyt kokonaan)	Kohotosvaiheessa taikina tarttui sisäiseen kanteen ja tukkii höyrystöventtiiliin
	Laita kulhoon vähemmän taikinaa
Liikaa taikinaa kulhossa	Jatkossa lataa kulhoon vähemmän taikinaa

RUOKA ON YLIKYPSYNNETTY

Olet erehdytyn ruokatyypin valinnassa tai valmistusajan asettaessa (laskelma tehtäessä). Ruoka-aineksien koko on liian pieni	Suositellaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Ruoka-aineksien valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita
Valmis ruoka on liian kauan ollut kulhossa Automaattinen lämmitys-toiminto päällä	Pitkäänkestävä Automaattinen lämmitys-toiminto ei ole suosittavasta. Mikäli kysyisessä monitoimikeittimessä on tämän toiminnon poiskytkentämähdollisuus, käytä se

RUOANVALMISTUKSEN AIKANA RUOKA KIEHUU YLI

Maitopuuroa keitetessä maito kiehuu	Maidon laatu ja ominaisuudet voivat johtua maidontuotannon paikan ja olosuhteiden eroista. Suositellaan käyttämään vain ultrapastorioidut rasvapitoisuudeltaan 2,5% maitoa. Tarvittaessa laimenna maito juomavedellä
Ennen keittämistä ruoka-aineksia ei ole käsitellyt tai ne on käsitellyt väärin (pesty huonosti yms). Aineksien mittaus on tehty väärin tai ruoka-aineen typpi on väärä	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Ruoka-aineksien valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita. Täsyjäväryynti, liha, kala ja äyriäiset pitää pestä huolellisesti kunnes pesuvedenstä tulee kirkas

RUOKA PALAA POHJAAN

Kulho oli puhdistettu huonosti edellisen käytön jälkeen. Pohjan palamisen estävä kuhlon pinnioite on vaurioitunut	Ennen ruoanvalmistusta tarkista, että kulho on hyvin pesty ja pohjaan palamisen estävä pinnioite on ehjä ja ilman vaurioita
Aineksien yhteismääri on pienempi kuin mitä reseptissä määritään	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle laitemallille adoptoitua)
On asettuji liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaika tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita
Paistamisen aikana: olet unohtanut kaataa öljyä kulhoon, aineksia ei ole sekoitettu tai valmistettavat aineet on käännetty liian myöhään	Tavallisessa paistamisessa kaada kulhoon vähän öljyä niin, että se ohuela kerroksella peittää kuhlon pohjan. Saadakseen tasaisesti paistettua ruoka-aineksia tulee valmistaa aika ajoin sekoittaa tai käännellä määrätyn ajan välein
Haudutuksen aikana: kulhossa on liian vähän kosteutta	Lisää kulhoon nestettä. Valmistuksen aikana älä avaa monitoimikeittimen kantta ilman tarvetta
Keittämisen aikana: kulhossa on liian vähän nestettä (aineksien määräsuhteita ei ole noudattettu)	Noudata oikeita neste- ja ainemääriä
Leivonnan aikana: ennen leivontaa kulhon sisäpintaa ei ole voideltu	Voitelee kasviöljylä tai voilla kulhon pohja ja seinämät ennen, kun laitat taikinan kulhoon (älä kaada kulhoon öljyä!)

RUOKA MENETTÄÄ PALOITTELUMUOTONSA

Olet liian usein sekoittanut valmistettavaa ruoaa	Tavallisen paistamisen aikana sekoita valmistettava ruoka enintään 5-7 minuutin välein
On asettuji liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaika tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita

LEIVOTTU RUOKA ON LIIAN KOSTEA

Leivontaan on käytetty sopimattomia aineksia, jotka antavat ylimääräistä kosteutta (mehukkaita hedelmät tai vihannekset, pakastemarjat, smetana tms)	Käytä reseptin mukaisia aineksia. Vältä paljon nestettä sisältävää aineksia tai mikäli se on mahdollista käytä ne minimimäärin
Leivottu ruoka on jäänyt suljettuun monitoimikeittimeen liian pitkäksi aikaa	Yritä aina poistaa leivonnaiset monitoimikeittimestä heti valmistuksen jälkeen. Tarvittaessa voit jättää leivonnaisen monitoimikeittimeen lyhyeksi aikaa "Automaattinen lämmitys"-toimintaan käytettäessä

TAIKINA EI KOHENE

Kanannuria ja sokeria on vaahdotettu huonosti	
Taikina on seisnut liian kauan leivinjauheen lisäämiseen jälkeen	
Jauhoja ei ole siivilöity tai taikina on alustettu huonosti	
On virheitä aineksien kulhona asettaessa	
Valitut resepti ei sovi leivontaan monitoimikeittimen kyseisessä mallissa	Käytä tarkastettua (tälle laitemallille adoptuitua) reseptiä. Aineksien valinnan, niiden esikäsitteilyn ja määräsuhteiden tulee vastata reseptissä annettuja ohjeita

i REDMOND-monitoimikeittimen muutamassa mallissa ohjelmissa "STEW" ja "SOUP" käynnistyy ylikuumenemista estävä jörjestelmä, jos kuhossa on vähän nestettä. Tässä tapauksessa monitoimikeittimen valmistusohjelma pysähtyy ja käynnistyy "Automaattinen lämmitys"-toiminto.

Eriailaisen ruoka-aineiden suositeltavat höyritysajat

Ruoka-aine	Paino, g / Määärä, kpl	Veden määrä, ml	Valmistusaika, min
Sian-/haudanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	500	20 min / 30 min
Lampaanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	500	25 min
Kanafilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	500	15 min
Lihapullat / kotiletit	180 (6 kpl) / 450 (3 kpl)	500	10 min / 15 min
Kala (filee)	500	500	10 min
Salattikatkaravut (perutut, keitetyt, pakastetut)	500	500	5 min
Peruna (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min
Porkkana (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40 min
Punajuuri (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 h 10 min
Vihannekset (tuoreena pakastetut)	500	500	10 min
Kananmuuna	3 kpl	500	10 min

i Tulee huomioida, että suositukset ovat yleisiä. Konkreettisen ruoka-aineen ominaisuuksista sekä omista makutumuksesta johtuen reaalialka voi erota suositelluista arvoista.

Viitteellinen kypsentämislämpötila MULTICOOK-ohjelmassa

Työlämpötila	Käyttösuoitusket
35°C	Taikinan kohottaminen, etikan valmistaminen
40°C	Jogurttien valmistaminen
45°C	Happattaminen
50°C	Käyminen
55°C	Pehmeiden hedelmäkaramellien valmistaminen
60°C	Vihreän teen haudutus, lasten ruokien valmistaminen
65°C	Vakuumipakkauksessa olevan lihan keittäminen
70°C	Punassin valmistaminen
75°C	Pastöröinti, valkoisen teen haudutus
80°C	Glögin valmistaminen
85°C	Rahan tai pitkää kypsentämisaikaa vaativien ruokien valmistaminen
90°C	Punaisen teen haudutus
95°C	Maitopuurojen valmistaminen

Työlämpötila	Käyttösuoitusket
100°C	Marenkien ja hiljon valmistaminen
105°C	Lihahyytelön valmistaminen
110°C	Steriloointi
115°C	Sokerisirapin valmistaminen
120°C	Potkan valmistaminen
125°C	Lihan haudutus
130°C	Laatikon valmistaminen
135°C	Rapean kuoren muodostaminen valmiiseen ruokaan
140°C	Savustus
145°C	Vihannesten ja kalan ununsa paistaminen foliossa
150°C	Lihan paistaminen ununsa foliossa
155°C	Pullataikinasta valmistettujen tuotteiden paistaminen ununsa
160°C	Linnun paistaminen
165°C	Pihvien paistaminen
170°C	Ranskalaisista ja kananugettien valmistaminen

i Ks. myös toimituksen kuuluvaa ruokaohjekirjettä.

Ruoanlaitto-ohjelmien yhteenvertailulukko (tehdasasetukset)

Ohjelma	Käyttösuoitusket	Kypsentämisen aikataulu	Minimi- ja maksimiaika / minkä aikavaihde	Toivottavan valmistamisen Käytäntö	Lämpötila, h
MULTI-COOK	Eriailaisen ruokien valmistaminen, jolloin on mahdollista myös asettaa kypsentämislämpötilaan ja kypsentämisaikasiin,	30 min	2 min - 12 h / 1 min	- 24	12
EX-PRESS	Riisin ja irtonaisten puurojen valmistaminen erilaista suurimosta	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Riisin keittäminen, vesipuurojen valmistaminen täysjyväsuurimosta	25 min	5 min - 4 h / 1 min	- 24	12
STEAM	Liha-, kala-, dieetti- ja vihanenesruokien valmistaminen höynyllä	30 min	5 min - 2 h / 5 min	+ 24	12
COOK	Lihan, kalan, vihannesten ja muiten tuotteiden keittäminen	45 min	10 min - 8 h / 5 min	- 24	12

Ohjelma	Käyttösuoitusket	Kypsentämisen aikataulu	Minimi- ja maksimiaika / minkä aikavaihde	Toivottavien valmistamisen Käytäntö	Ylärajojen yläpäätösh
SOUP	Eriailaisen keittojen valmistaminen	1 h	10 min - 8 h / 5 min	- 24	12
SAUTÉ	Lihan, kalan ja vihannesten paistaminen	18 min	5 min - 2 h / 1 min	-	12
BAKE	Lihan unuisissa paistaminen, leivonnaisten pulla- ja hiivattomasta taikinasta, sis. lehtitalikainen, leipominen	50 min	10 min - 8 h / 5 min	- 24	4
STEW	Lihan, kalan, vihannesten ja muiden tuotteiden haudutus	1 h	10 min - 12 h / 5 min	- 24	12
SAUCE	Eriailaisen kastikkideen valmistaminen	20 min	5 min - 5 h / 1 min	- 24	12
YOGURT	Eriailaisen kotijogurttienv valmistaminen	8 h	10 min - 12 h / 5 min	- 24	-
DES-SERT	Cocción de arroz, preparación de papillas variadas	30 min	5 min - 2 h / 5 min	- 24	12
OMELETTE	Laatikkojen ja omelettien valmistaminen	20 min	5 min - 10 h / 10 min	- 24	12
YEAST DOUGH	Pullataikinan kohottaminen	1 h	10 min - 2 h / 5 min	- 24	-
PORRIDGE	Maitopuurojen valmistaminen	30 min	5 min - 4 h / 1 min	- 24	12
VA-CUUM	Vakuumipakkauksessa olevan lihan, kalan ja vihannesten valmistaminen	2,5 h	10 min - 12 h / 5 min	- 24	-
PIE	Piirakoiden, kakkujen, torttujen ja kakkupohjien leipominen	30 min	10 min - 4 h / 5 min	- 24	4
RAVIOLI	Eriaisesta taikinasta valmistettujen ravioliiden keittäminen	13 min	10 min - 1 h / 1 min	+ -	-
PASTA	Makaronituotteiden keittäminen	8 min	2 min - 1 h / 1 min	+ -	-
DUMP-LINGS	Eriaisesta taikinasta valmistettujen pelmenien keittäminen	30 min	5 min - 2 h / 5 min	+ -	-

FIN

Ohjelma	Käyttöösijatukset	Kyseenalaajan oletusarvo	Minimi ja maksimia / alkavalla	Työvojen saavuttaminen	Kierrätyskenttä	Lämpötilan ylätaso, °C
PIZZA	Pizzan valmistaminen	30 min	10 min - 1 h / 5 min	-	24	12
BREAD	Leivän leipominen	3 h	10 min - 6 h / 5 min	-	24	3
PILAF	Erialaisten pilahvien valmistaminen	1 h	10 min - 2 h / 5 min	-	24	12
CRUST	Uppopäistaminen	18 min	5 min - 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Lihan, linnun ja vihannesten hidashaudutus	3 h	10 min - 12 h / 10 min	-	24	12

VI. LISÄOSAT

Voit ostaa lisävarusteita RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E-monitoimikettimiin ja tutustua REDMOND-uutuuksiin yhteen kotisivulla www.multicooker.com tai virallisten jälleenmyyjien liikkeissä.

VII. ENNEN KUN VIET MONITOIMI KEIT-TIMESI KORJAAMOON

Näytöllä oleva virheilmoitus	Mahdollinen virhe	Virheen korjaus
E1-E4	Järjestelmävirhe (mahdollisesti elektronisen kortti tai lämpöpanturi on rikki) tai kansi ei ole kiinni.	Suljekansihyvin. Elleivirhepoistu, vie keittimesi auktorisoitun korjaamoon.

Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ei kytkee	Ei ole virtaa sähköverkossa.	Tarkista järnitteettä sähköverkossa.
Ruoka laittaa liian kauan.	Sähkökatkotset sähköverkossa.	Tarkista järnitteettä sähköverkossa.
	Kupin ja lämmityselementtin välillä on pudonnut vieras esine.	Poista vieraalta esineetta.
	Hitaan lieden Kulho ei ole aseta tasalla	Laita kulhon tasalla.
	Lämmittyselementti on likainen.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementtiä.

VIII. TAKUUVELVOITTEET

Tällä tuotteella on 2 vuoden takuaika ostopäivästä lähtien. Takuuakana valmistaja on velvollinen korjaamaan kaikki valmistajan viat korjaamalla viallisien tuotteiden, vaihtamalla vaurioituneita varaosia tai koko laite uuteen, mikäli viat johtuvat huonolauitsista materiaaleista tai valmistusvirheistä. Takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, jos ostopäivä on valvistettu alkuperäisessä takuuissa olevalla kaupanleimalla ja myyjän allekirjoituksella. Tämä takuu hyväsyttää vain silloin, jos tuotetta on käytetty käytöohjeiden mukaisesti eikä sitä ole korjattu eläkä sen osia irrotettu, jos laite ei ole varoittunut käytöohjeiden vastaisen käytön aikana ja on säilytetty tuotteen alkuperäinen kompleクトti. Tämä takuu ei kato tuoteen normaalista kulumisista käytön aikana eikä kulutushyödykkeenä pidettävää osia (esim. suodattimia, lampuja, palamista estäävää pinnoitetta, tiivisteilä yms.).

Tuotteen käyttö- ja takuuaka lasketaan joko myynti- tai valmistuspäivämäärästä (tapauksessa, jolloin myyntipäivää ei ole mahdollista määritellä).

Laitteen valmistusaika sisältää tuotteen sarjanumeron, joka on myyntiin tuotteen rungossa olevaan tarraan. Sarjanumero on 13-merkkinen, 6. ja 7. merkit tarkoittavat kuukautta ja 8. merkki tarkoittaa valmistusvuotta.

Valmistajan määritteämä tuotteen käyttöäikä on 5 vuotta ostopäivämäärästä siltä ehdolla, että tuotetta käytetään tämän käytöohjekirjan ja teknisten standardien mukaisesti.



Sähkölaiteiston ympäristöystävällinen kierräys

Pakkauksmateriaalin, käytööohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteiden jalostuksen paikallisen ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavaramaisten kotitalousroskien kanssa.



Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laiteiston omistaja on velvollinen tuomaan laitteet erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastavalle järjestölle. Nämä edistävät ja autavat arvokkaiden raaka-aineiden käsiteltävyyttä sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta.

Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja omaa vastaavan merkin.

Yleishojeet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierräystä varten koko EU-alueella.

 Înainte de a utiliza prezentul produs este important să citiți cu atenție această instrucție de utilizare și să păstrați în calitate de ghid. Folosirea corectă a aparatului îi va prelungi în mod considerabil durata de viață.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poate avea responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețea electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placă signaletică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunzerea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pămînt – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pămînt. **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 plasă într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâini uscate, întăindu-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin gurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoarea



sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

Nu uități: 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.



ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârste de peste 8 ani și de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheata sau instruită cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul! Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii fără a supravegheați. Nu lăsați dispozitivul și cablul lui de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Dispozitivul nu este destinat pentru activitatea cu timer exterior sau sistem separat de control de la distanță.
- Materialul de ambalare (pelicula, masa plastică expandantă, etc.) poate fi periculoas pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați ambalajul la un loc inaccesibil pentru copii.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparatie trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod nefprofesionist

poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.



ATENȚIE! Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.

Date tehnice

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Putere	500 W	860 W	900 W
Alimentare	220-240 V, 50/60 Hz		
Capacitatea castronului de preparare	3 L	5 L	6 L
Compoziția castronului de preparare	ceramică antiadhesive Anato ® (Korea)		
Display	LED		
Modalitate de control	electronic		
Supapă de abur	detașabilă		
Capac interior	disponibil		
Întreruperea tensiunii de pe corpul aparatului	disponibilă		
Memorarea datelor	disponibilă		
Dezactivarea semnalelor sonore	disponibilă		

Functii

Autoîncălzire disponibilă, până la 12 ore
 Întreruperea procesului de autoîncălzire în timpul funcționării disponibilă
 Mod de pornire întârziat disponibil, până la 24 ore
 Încălzirea preparatorului disponibilă, până la 12 ore

Programe

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 14. YEAST DOUGH (ALUAT DOSPIT) |
| 2. EXPRESS (EXPRES) | 15. PORRIDGE (TERCI CU LAPTE) |
| 3. RICE/GRAIN (OREZ/CEREALE) | 16. VACUUM (VID) |
| 4. STEAM (ABUR) | 17. PIE (PRĂJITURI) |
| 5. COOK (FIERBERE) | 18. RAVIOLI |
| 6. SOUP (SUPĂ) | 19. PASTA (PASTE FĂINOASE) |
| 7. SAUTE (PRAJIRE) | 20. DUMPLINGS (PELMENI) |
| 8. BAKE (OCACERE/PRĂJITURI) | 21. PIZZA |
| 9. STEW (PREPARARE ÎNABAȘITĂ) | 22. BREAD (PÂINE) |
| 10. SAUCE (SOS) | 23. PILAF |
| 11. YOGURT (IAURT) | 24. CRUST (FRIPTRURĂ) |
| 12. DESSERT (DEZERT) | 25. SLOW COOK (ABSORBIRE) |
| 13. OMELETTE (OMELETĂ) | |

Accesorii și piese de schimb

Multicooker cu recipient (castron) inclus	1 buc
Container pentru abur	1 buc
Spatulă	1 buc
Poonic	1 buc
Pahar de măsură	1 buc
Instrucțiuni de utilizare	1 buc

ROU

Cartea de bucate «100 de rețete» 1 buc
 Manual de întreținere 1 buc
 Cablu de alimentare 1 buc

i Producătorul își rezervă dreptul de a face modificări în proiectare, achiziții, precum și la specificațiile produselor pentru imbunătățirea produselor sale fără a notifica prealabilă a acestor modificări.

Continutul pachetului Multicooker RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

1. Capac cu mâner
2. Supapă de abur detasabil
3. Capac interior detasabil
4. Castron de preparare

Modelul aparatului	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Modelul castronului	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Carcasă
6. Container pentru acumularea condensului
7. Panou de control cu afișaj
8. Inel de reglare
9. Comutator de alimentare
10. Buton pentru deblocare a capacului
11. Cavitate pentru abur
12. Pahar de măsură
13. Polonic
14. Spatulă
15. Cablu de alimentare

Elementele panoului de control A2

1. Afișaj (display)
2. Afișarea programelor de gătit
3. Butonul „Hour/Min” - stabilește setarea timpului în modul curent de lucru; setează în ore/minute, cronometru, timpul de preparare sau timpul până la începerea startului cu întâzire
4. Butonul „Reheat” - pornirea funcției de reinclăzire a produselor (în modul de așteptare).
5. Butonul „Start/Keep Warm”, cu posibilitatea de afișaj „Start” sau „Keep Warm” - porneste programul de preparare; întrerupe modul de autoincălzire.
6. Inel de selectare: alegera programelor de gătit; pornirea cronometrului, timpului de preparare sau a timpului cu mod întâzită în programul „Multicook”. Dacă se învârte inelul în sensul acelor de ceasornic, timpul va crește, dacă învârte inelul în sens opus acelor de ceasornic, timpul va scăde. Într-o rotație de 360°, inelul de selecție face 16 pași.
7. Afișajul „Keep Warm” este aprins în timpul modului de autoincălzire.
8. Butonul „Cancel” - întrerupe programul de gătit curent; resetează setările ce au fost introduse anterior; pornește/oprește semnalele sonore (în modul de așteptare).
9. Butonul „Set” - confirmă setările parametrilor introdusi în program; modifică setările temperaturii de preparare (în programul „Multicook”) / modul de start cu întâzire.
10. Afișajul „Start” este aprins în timpul programului de gătit și al funcției de start cu întâzire; cîștește cand s-a atins temperatura necesară în programele »RAVIOLI«, »PÂSTA«, »DUMPLINGS«.

Descrierea elementelor din afișaj

- A. Afișajul „Timer” este aprins în timpul setării timpului de preparare/în

timpul de execuție al programului de gătit.

- B. Afișajul „Time delay” este aprins în timpul setării timpului de întâzire/în timpul când aparatul este în modul de start cu întâzire.
- C. Afișajul statutului semnalelor sonore.
- D. Afișajul modului de autoincălzire.
- E. Afișajul „Reheat” este aprins în timpul de execuție al funcției de reinclăzire a produselor.
- F. Afișajul temperaturii în programul „MULTICOOK”

I. PRIMA UTILIZARE

Scoateți aparatul și accesoriole cu grijă din cutie. Îndepărtați toate ambalajele. Controlați existența etichetelor de avertizare, plăcilor indicațioare și a etichetei cu seria produsului și nu le deteriorați.

⚠️ Absența etichetei cu seria produsului de pe aparat duce la pierderea garanției.

Curățați corpul aparatului cu o cărpă umedă. Spălați vasul cu apă caldă și săpun. La prima utilizare pot apărea mirosuri străine; aceasta nu este o urmare a unei defecțiuni a aparatului. În acest caz, curățați aparatul.

⚠️ În cazul în care aparatul a fost livrat sau a fost depozitat la temperaturi mici acesta trebuie să stea minim două ore la temperatură camerei înainte de a fi conectat la rețeaua de energie electrică.

II. UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT MULTICOOKER

Prima utilizare

Așezați aparatul pe o suprafață solidă și netedă în aşa fel încât aburul eliminat să nu intre în contact cu tapetul, elemente decorative, aparițe electrice sau alte obiecte și material ce pot fi deteriorate din cauza umezelii sau a temperaturii.

Modul de așteptare

Dacă aparatul este conectat la rețeaua de tensiune, modul standard de lucru al acestuia este în modul de așteptare și pe afișaj este indicat timpul în format de 24 de ore. Dacă nu a fost atins nici un buton, timp de 1 minut, în timpul introducerii parametrilor de funcționare ai programului selectat, aparatul intră în modul de așteptare și se sterg toți acești parametrii deja introdusi.

Setarea orei (timpului)

Pentru setarea orei active:

1. În modul de așteptare, apăsați și țineți apăsat butonul „Hour/Min”, timp de câteva secunde. Pe afișaj va apărea ☰ și se va aprinde ora în mod intermitent.
2. Cu ajutorul inelului de selecție, selectați ora, rotindu-l în direcția dorită. Apăsați din nou „Hour/Min” și cu ajutorul inelului de selecție setați minutele. La atingerea nivelului maxim, afișajul va reîncepe cu nivelul minim sau maxim, în funcție de sensul în care a fost rotit inelului de selecție.
3. După ce ati ajuns la timpul dorit, nu mai apăsați nici un buton timp de câteva secunde și setarea timpului va fi salvată în mod automat.

Pornirea/oprirea semnalelor sonore

Multicooker RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E are posibilitatea de a opri sau porni semnalele sonore ce însoțesc apăsarea fiecarui buton sau semnalizarea terminării unui program de gătit. Pentru a face acest lucru, în modul de așteptare, apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Cancel”.

Funcția de memorare a setărilor

Multicooker REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E sunt încorporăți funcții de memorare a setărilor. În modul de preparare, în cazul unei întreruperi temporale de tensiune (până la 15 minute), setările vor fi memorate și salvate. La repornirea aparatului, procesul va fi reluat din momentul în care a fost întrerupt. Dacă nu doriți acest lucru și doriti ca procesul să pornească de la început, apăsați butonul „Cancel” și aparatul va intra în modul de așteptare.

Setarea timpului de preparare

Multicooker REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E sunt posibilitatea de a schimba timpul de preparare specific fiecărui program. Pași în care se pot modifica acești parametri depind de programul de gătit selectat:

1. Selectați programul de gătit dorit, învărtind inelul de selecție în sensul oricărui. Pe afișaj se aprinde mesajul „Timer”. Pentru fiecare program va fi afișat timpul implicit de execuție.
2. Apăsați butonul „Set” și pe afișaj începe să clipească timpul de execuție al programului.
3. Cu ajutorul inelului de selecție, rotindu-l în sensul oricărui și selectați valoarea dorită cu ajutorul inelului de selecție. La atingerea nivelului maxim, afișajul va reîncepe cu nivelul minim sau maxim, în funcție de sensul în care a fost rotit inelului de selecție.

Modul de pornire întâzită

Această funcție permite introducerea unui timp până la care să fie produsul deja preparat. Există posibilitatea introducerii unui timp de până la 24 de ore, în pași de 15 minute. Acest timp nu trebuie să fie mai mic decât timpul de preparare specific programului selectat, deoarece, dacă acesta e și este mai mic, programul va începe imediat după apăsarea butonului „Start/Keep Warm”.

1. Alegeti programul de gătit dorit și dacă doriti introduceti și timpul de preparare. Pentru programul „MULTICOOK”, selectați și temperatură de preparare.
2. Apăsați butonul „Set”. Pe afișaj începe să clipească „Time Delay” și timpul de întâzire.
3. Selectați ora prin rotirea inelului de selecție în sensul oricărui. Pentru a confirma ora dorită apăsați butonul „Hour/Min” și selectați minutele cu ajutorul inelului de selecție. La atingerea nivelului maxim, afișajul va reîncepe cu nivelul minim sau maxim, în funcție de sensul în care a fost rotit inelului de selecție.
4. Apăsați butonul „Start/Keep Warm”. Aparatul intră în modul de start cu întâzire, iar pe afișaj se aprinde „Time delay”, precum și timpul actual. Pentru a vedea când produsul va fi gata preparat, apăsați butonul „Hour/Min”.
5. Dacă doriti să stergeți setările active, apăsați butonul „Cancel”. După aceea este necesară reintroducerea tuturor setărilor pentru acest program de preparare.

Nu este recomandată utilizarea modului de start cu întâzire dacă rețeta conține produse perisabile precum ouă, lăptuță proaspătă, brânză, etc.

i Modul de start cu întâzire nu este disponibil pentru programele »EXPRESS», »SAUTÉ», »RAVIOLI», »PASTA», »DUMPLINGS», »CRUST».

Funcția de menținere a temperaturii produselor preparate (autoincălzire)

Această funcție se activează automat imediat după terminarea programului de preparare și poate menține temperatura produselor preparate între 70 – 75°C,

temp de 12 ore. Pe afişaj apare cronometrul, cu începere din momentul terminării programului de preparare. Optional se poate opri această funcție; pentru a face asta apăsați butonul „Start/Keep Warm” (mesajul „Start/Keep Warm” se va sterge de pe afişaj).

 Chiar dacă modul de autoîncălzire este de până la 12 ore, nu recomandăm lăsarea produselor preparate mai mult timp, întrucât acestea se pot usca sau pot să își piardă din calitate.

 Modul de autoîncălzire nu este disponibil pentru programele «EXPRESS», «YOGURT», «YEAST DOUGH», «VACUUM», «RAVIOLI», «PASTA», «DUMPLINGS», «CRUST».

În programul BREAD, timpul maxim de autoîncălzire este de 3 ore, iar în programele «BAKE» și «PIE» de maxim 4 ore.

Întreruperea temporară a modului de autoîncălzire

În cazul în care modul de autoîncălzire nu mai este dorit, există posibilitatea întreruperii acestuia. Dupa începerea programului de preparare a produselor, apăsați și țineți apăsat butonul „Start/Keep Warm” până când acesta dispără de pe afişaj.

Tot în acest fel se poate reactiva acest mod (apăsați butonul până când „Start/Keep Warm” apare pe afişaj).

 Pentru confortul dumneavoastră, modul de autoîncălzire nu este activat pentru programele care prepară produsele la o temperatură mai mică de 80°C. Dacă doriti, acest mod se poate activa manual, prin apăsarea butonului „Start/Keep Warm” după începerea programului de preparare (pe afişaj apare mesajul „Keep Warm”).

Funcția de reîncălzire a produselor

Multicooker poate fi folosit pentru încălzirea produselor reci:

1. Așezați alimentele în castron și potriviti-le în aparatul Multicooker. Asigurați-vă că vasul este în contact cu elementul de încălzire al aparatului.
2. Acoperiți capacul până se blochează. Alimentați aparatul la rețeaua de energie electrică.
3. Apăsați butonul „Reheat”. Pe afişaj apare mesajul aferent și porneşte funcția de reîncălzire. Pe afişaj se rău timpul scurs de la începerea procesului în acest mod. Alimentele vor fi încălzite la temperatura de 70-75°C și se pot menține în acest fel până la 12 ore.
4. Dacă doriti puteți întrerupe această funcție apăsând butonul „Cancel”.

 Chiar dacă modul de reîncălzire este de până la 12 ore, nu recomandăm lăsarea produselor preparate mai mult timp, întrucât acestea se pot usca sau pot să își piardă din calitate.

Înțăruiri generale pentru folosirea programelor automate

1. Așezați ingredientele pregătite în castronul aparatului Multicooker. Asigurați-vă că acesta, împreuna cu lichidele utilizate se află sub marcajul din interiorul vasului.
2. Așezați castronul în interiorul aparatului. Asigurați-vă că acesta este în contact cu elementul de încălzire. Acoperiți aparatul până cand capacul este în contact ferm cu acesta. Conectați Multicooker la rețeaua de energie electrică.
3. Selectați programul de pregătire cu ajutorul inelului de selectare. Pe afişaj va clipi mesajul aferent selectării făcute, „Timer” și timpul aferent programului standard selectat.
4. Puteți să modificați timpul de preparare după cum doriti. În programul „MULTICOOK” puteți să schimbați și temperatură de preparare.
5. Setați modul de porrire întârziat după dorință.
6. Pentru începerea preparării apăsați butonul „Start/Keep Warm”. Butonul

afișajului se va aprinde și apare numărătoarea inversă a timpului de preparare.

7. Când programul de preparare se termină se va auzi un semnal sonor, iar afişajul acestuia se va sfinge de pe acesta. În cazul în care nu a fost dezactivat în prealabil, aparatul intră în modul de autoîncălzire (apare mesajul „Keep Warm” și cronometrul care afisează timpul scurs de la întrarea în acest mod) sau aparatul intra în modul de aşteptare.

 Pentru întreruperea programului, indiferent de stadiul acestuia de execuție, pentru stergerea setările efectuate sau oprirea modului de autoîncălzire, apăsați butonul „Cancel”.

Programul de preparare «MULTICOOK»

Acest program se poate prepara aproape orice fel de mâncare, utilizatorul putând seta timpul și temperatură de preparare. Timpul se poate seta manual de la 2 minute, până la 12 ore, în pași de 1 minut. Temperatura se poate seta, între limitele de la 35 până la 170°C, în pași de 5°C. Temperatura implicită de pregătire în programul „MULTICOOK” este de 100°C.

Dacă doriti să schimbați temperatura de pregătire apăsați butonul „Set” pentru tranziția în modul necesar (apăsați butonul din nou dacă să a-modifica timpul de preparare, apăsați de două ori dacă timpul de preparare este timpul standard). Pe afişaj va clipi temperatura. Setați temperatura dorită cu ajutorul inelului de selecție, rotindu-l pe aceasta în direcția dorită. Dacă valoarea afisată a ajuns la limita intervalului, aceasta se va reseta la limita opusă, în funcție de direcția de rotație a inelului. Urmați punctele 5-7 din capitolul „Instructiuni generale pentru folosirea programelor automate”.

Programul «EXPRESS»

Programul este conceput pentru gătit orez și grauntele de brie. Programul prevede oprirea automată după ce apa fierbere complet. Reglaile manuale ale timpului de gătit precum start cu întârziere și autoîncălzire nu sunt disponibile în acest program.

La selectarea acestui program apare pe afişaj simbolul „---” și în timpul modului de pregătire ora este afişată dinamică.

Programul «RICE/GRAIN»

Acest program este pentru prepararea în apă a orezului și a cerealelor. În acest program se poate introduce manual timpul de preparare, de la 5 minute până la 4 ore, în pași de 1 minut.

Programul «STEAM»

Acest program este recomandat pentru gătitul înăbușit al legumelor, peștelui, cărnii, gălășelor cu carne și al produselor dietețice și vegetariene. În acest program se introduce manual timpul de preparare, intervalul fiind între 5 minute și 2 ore, în pași de cinci minute.

Cronometrul programului începe când în interiorul vasului se atinge temperatura și densitatea de abur necesară.

Utilizați recipientul special pentru abur și introduceți alimentele. Este necesar să folosiți minim 600-1000 ml de apă.

Programul «COOK»

Este recomandat pentru fierberea legeumelor, cărnii și a peștelui. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 10 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.

Programul «SOUP»

Este recomandat pentru prepararea diverselor feluri întâi (supe ciorte, etc.), compoturilor și a marinadelor. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 10 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.

Programul «SAUTÉ»

Este recomandat pentru prăjirea cărnii, legumelor, păsărilor de curte și a altor alimente. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 5 minute până la 2 ore, în pași de 1 minut.

Modul de start cu întârziere nu este disponibil în acest program.

Recomandăm prăjirea produselor să fie utilizată capacul vasului, pentru obținerea unei cruce crocante. Pentru a reutiliza acest program este necesară răcirea completă a aparatului.

Programul «BAKE»

Este recomandat pentru coacerea cărnii, produselor cu aluat dospit sau nedospit, pentru obținerea foi-etaj-ului. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 10 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.

În acest program, timpul disponibil pentru modul de autoîncălzire este de până la 4 ore.

 Pentru a scoate produsele din aparat, folosiți mânuși de bucătărie.

 După procesul de coacere, se pot lăsa petele de ulei ce au apărut în interiorul vasului; acest lucru este normal. Curățați vasul conform capitolului Întreținere.

Chiar dacă modul de autoîncălzire este de până la 12 ore, nu recomandăm lăsarea produselor preparate pentru un timp îndelungat.

Programul «STEW»

Acest program este recomandat pentru prăjirea la foc mic (preparare înăbușita) a cărnii, păsărilor de curte, fructelor de mare, piftiei și aspicului. Timpul de preparare standard în acest program este de 1 ora, dar se poate modifica această valoare, în intervalul de la 10 de minute până la 12 ore, în pași de 5 minute.

Programul «SAUCE»

În acest program se poate prepara aproape orice sortiment de sos. Dacă se doară, prepararea se poate efectua chiar și fără utilizarea capacului. Timpul de preparare se poate seta manual între limitele de la 5 minute până la 5 ore, în pași de 1 minut.

Programul «JOGURT»

Cu ajutorul acestui program, puteți prepara iaurt, chiar la dumneavoastră acasă. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 5 minute.

În program «YOGURT», modul de autoîncălzire nu este disponibil.

 Pentru prepararea iaurtului, puteți folosi setul special REDMOND RAM-G1, special conceput pentru iaurt (se comercializează separat).

Programul «DESSERT»

Este recomandat pentru prepararea diverselor deserturi. Timpul de preparare se poate seta manual între limitele de la 5 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.

Programul «OMELETTE»

Recomandat pentru prepararea omletelor, atât a celor normale cât și a celor pufoase. Timpul de preparare se poate seta manual între limitele de la 5 minute până la 10 ore, în pași de 10 minute.

Programul «YEAST DOUGH»

Este recomandat pentru pregătirea dospirii (creșterii) aluatului pentru coacere. Timpul de preparare se poate seta manual între limitele de la 10 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.

În acest program, modul de autoîncălzire nu este disponibil.

i În timpul dospirii, aluatul își poate dubla volumul; în acest sens este recomandat ca ingredientele folosite să nu depășească jumătate din volumul vasului.

i În timpul dospirii este necesară păstrarea constantă a temperaturii și a umidității. Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă a nu se deschide capacul aparatului în timpul execuției programului.

La pregătirea dospirii aluatului, modul de start cu întârziere nu este recomandat.

Programul «PORRIDGE»

Programul este recomandat pentru pregătirea terciului cu lapte, gemului, marmeladei, gelului din/cu fructe și a multor deserturi. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 5 minute până la 4 ore, în pași de 1 minut.

Programul este proiectat pentru gătit terci cu lapte pasteurizat cu conținut scăzut de grăsimi.

Pentru a evita ca laptele să fiarbă și pentru a obține rezultatul dorit, se recomandă efectuarea următoarelor etape înainte de începerea programului:

1. Se spală bine toate cereale integrale (orez, hrișcă, mei, etc), până cand apa scursă este curată;
2. Se unge castronul cu unt înaintea de pregătirea în «MULTICOOK»;
3. să respecte strictetele proporțiile de măsurare a ingredienteelor în conformitate cu instrucțiunile din carte de bucate (micșorăți sau măriți cantitatea de cereale integrale încât să fie strict proporțională cu ingredientele) . . .
4. dacă folosiți lapte integrat, diluați-l cu apă potabilă într-un raport de 1:1.

i Întrucât proprietățile laptei și cerealelor, în funcție de producător și de locul de origine pot fi diferite și pot, uneori, să afecteze rezultatele gătitului.

Pentru pregătirea ingredientelor, folosiți programul universal «MULTICOOK». Temperatura optimă pentru gătit terci de lapte este de 95°C.

Programul «VACUUM»

Datorită modului de setare a temperaturii, acest program este ideal pentru prepararea cărnii, peștelui, legumelor sau a altor produse ambeilate în vid. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 5 minute.

În acest program, modul de autoîncălzire nu este disponibil.

Programul «PIE»

Acest program este recomandat pentru prepararea prăjiturilor, atât a celor deschise cât și a celor acoperite care conțin diverse umpluturi. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 10 minute până la 4 ore, în pași de 5 minute.

În acest program, modul de autoîncălzire este disponibil, cu o durată de maxim 4 ore.

Programul «RAVIOLI»

Programul este recomandat pentru pregătirea de Ravioli, din diverse aluaturi. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 10 minute până la 1 oră, în pași de 1 minut.

Acest program este destinat aducerii apei la temperatura de fierbere și pregătirii ingredientelor. Aparatul emite un semnal sonor când apa ajunge la temperatura de fierbere, moment în care trebuie adăugate ingredientele de preparare. Timpul de pregătire al programului începe după ce ați apăsat din nou butonul «Start/Keep Warm».

În program «RAVIOLI», modurile de lucru cu timp întârziat și autoîncălzire nu sunt disponibile.

i Pentru a se reduce producerea de spumă în momentul fierberii, se recomandă ca după ce a fierbat apa și s-au introdus ingredientele, prepararea să se efectueze fără capac.

Programul «PASTA»

Acest program este recomandat pentru prepararea produselor din aluat. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 2 minute până la 1 oră, în pași de 1 minut.

Acest program este destinat aducerii apei la temperatura de fierbere și pregătirii ingredientelor. Aparatul emite un semnal sonor când apa ajunge la temperatura de fierbere, moment în care trebuie adăugate ingredientele de preparare. Timpul de pregătire al programului începe după ce ați apăsat din nou butonul «Start/Keep Warm».

În acest program, modurile de lucru cu timp întârziat și autoîncălzire nu sunt disponibile.

Programul «DUMPLINGS»

Programul este recomandat pentru pregătirea pelmenilor, din diverse aluaturi. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 5 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute. Acest program este destinat aducerii apei la temperatura de fierbere și pregătirii ingredientelor. Aparatul emite un semnal sonor când apa ajunge la temperatura de fierbere, moment în care trebuie adăugate ingredientele de preparare. Timpul de pregătire al programului începe după ce ați apăsat din nou butonul «Start/Keep Warm».

În acest program, modurile de lucru cu timp întârziat și autoîncălzire nu sunt disponibile.

i Pentru a se reduce producerea de spumă în momentul fierberii, se recomandă ca după ce a fierbat apa și s-au introdus ingredientele, prepararea să se efectueze fără capac.

Programul «PIZZA»

Acest program este recomandat pentru prepararea diverselor sortimente de pizza. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 10 minute până la 1 oră, în pași de 5 minute.

În acest program, modul de start cu întârziere nu este disponibil.

Programul «BREAD»

Acest program este recomandat pentru prepararea diverselor sortimente de pâine din făină de grâu, precum și de pâine cu conținut de făină de secără. Programul cuprinde întregul ciclu de preparare, de la pregătirea aluatului până la coacerea pâinii. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 10 minute până la 6 ore, în pași de 5 minute.

Timpul standard de pregătire este de 3 ore.

⚠️ Atenție! Vasul și aparatul se încalzește foarte tare în timpul preparării! Pentru a scoate pâinea din aparat, utilizați mânuși de bucătărie.

i Înainte de a utiliza făină, se recomandă cerereea acesteia, pentru oxigenare și îndepărtarea impurităților.

Nu deschideți capacul de siguranță al aparatului în timpul programului! Depinde de acesta călitatea produsului preparat.

Se aranjează ingredientele astfel încât acestea nu ocupe mai mult de jumătate din volumul din vasul, întrucât în prima oră are loc procesul de fermentare a aluatului și doar apoi se trece la procesul de coacere.

Pentru a reduce timpul și a simplifica procesul de preparare, se recomandă utilizarea produselor mix pentru pâine.

Programul «PILAF»

Acest program este recomandat pentru prepararea diverselor sortimente de

pilaf (Paella). Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 10 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.

Programul «CRUST»

Cu ajutorul lui MULTICOOKER REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E puteți prepara diverse fripturi, folosind cosul special de friptură (comercializat separat). În acest program se poate seta timpul de preparare, de la 5 până la 40 de minute, în pași de 5 minute.

Cronometrul programului pornește doar după ce în vas, temperatura de preparare a ajuns la nivelul setat.

În acest program, modurile de lucru cu timp întârziat și autoîncălzire nu sunt disponibile.

Pentru a prepara friptura:

1. Introduceți în vas cantitatea de ulei necesară, în funcție de rețetă. Nu uități să dezactivați modul de autoîncălzire (mesajul „Keep Warm” nu trebuie să fie activat pe afișaj).
2. Fixați mânerul cosului în locașul special pentru acesta. Aranjați alimentele în coș în mod uniform.
3. Respectând instrucțiunile rețetei de gătit așezăți, după timpul necesar, cosul în vasul aparatului. Nu acoperiți vasul.
4. La terminarea programului luati cosul, apucând cu atenție de mânerul acestuia, și așezăți-l în cărligul de pe marginea vasului. Lăsați uleiul să se scurgă.

⚠️ Atenție! Uleiul din interiorul vasului este foarte fierbinte! Pentru extragerea cosului utilizați mânuși de bucătărie!

Utilizați doar ulei rafinat din plante. Încălzirea îndelungată sau repetată a uleiului duce la oxidarea acestuia. Nu utilizați aceiași ulei în mod repetat.

Îndepărtați excesul de ulei cu ajutorul unui prosop de bucătărie sau unui șerpet.

Programul «SLOW COOK»

Programul este recomandat pentru gătitul încet, la o temperatură relativ scăzută (dacă doar că preță să absorbează din ingredientele adăugate). Cu ajutorul acestui program se pot găti produse din carne, legume, păsări de curte, etc. În acest program se poate seta timpul de preparare, de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 10 minute.

III. UTILIZĂRI SUPLEMENTARE

- Prepararea brânzei topite
- Prepararea brânzei
- Prepararea de halvă
- Pasteurizarea produselor alimentare lichide
- Sterilizarea instrumentelor de gătit, a tacâmurilor și a articolelor de uz personal

IV. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Curățarea

Recomandăm curățarea capacului și a castronului de gătit cu o soluție de apă cu otet, cu un procentaj de 9% otet. Înainte de prima folosire, pentru a elimina eventualele mîrosuri neplăcute, introduceți apă în castron și adăgați o jumătate de lămâie. Setați aparatul pe programul Steam și lăsați soluția să fierbă pentru 15 minute.

Este esențial să nu lăsați castronul cu alimentele preparate sau lichide în aparatul de gătit Multicooker mai mult de 24 de ore. Puteți să depozitați castronul

cu alimente în frigider, după care, la momentul dorit, puteți să le încălziți cu ajutorul modului de reîncălzire al aparatului Multicooker.

Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că aparatul este complet răcit și nu este conectat la rețea de energie electrică. Pentru curățare utilizați o cărpă moale și un detergent delicat.

 **ESTE INTERZISĂ submersia aparatului în apă sau spalarea acestuia sub jet de apă!**

 **ESTE INTERZISĂ curățarea cu cărpe sau bureți aspri, sau utilizarea unei paste abrasive. Nu utilizați produse de curățat sau alte produse agresive din punct de vedere chimic care nu sunt recomandate de a intra în contact cu alimentele. Fiiți foarte atenți când curățați elementele din gumă sau silicon ale aparatului multicooker: stricarea sau deformarea acestora pot duce la funcționare defectuoasă a aparatului!**

Corpul aparatului poate fi curățat doar când este nevoie, dacă este murdar. Vasul de gătit, capacul interior din aluminiu și supapa de abur dețasabil trebuie curățat după fiecare utilizare. După fiecare utilizare asigurați-vă că nu a rămas condens de la preapariile anterioare. Curățați suprafața interioară a aparatului când este necesar.

Curățați exteriorul aparatului cu o cărpă moale și umedă sau cu un burete fin. Se poate utiliza și un detergent delicat. Pentru a împiedica formarea petelor de la apă sau a altor pete, recomandăm stergerea suprafeței aparatului cu un material uscat.

Puteți spăla vasul manual sau în mașina de spălat vase, respectând recomandările producătorului.

Dacă vasul a devinut foarte murdar, turnați apă în el și lăsați-l o perioadă la înmuiaț, apoi curățați-l. Pentru o curățare efectivă, introduceți apă rece în vasul de preparare (nu mai mult decât limita marcată), introduceți-l în aparatul Multicooker, acoperiți-l și porniți modul de autoîncălzire timp de 30-40 minute. Curățați în mod obligatoriu suprafața exterioara a vasului înainte de al introduce în corpul aparatului.

 **Modificarea culorii, totală sau parțială a boloului nu este un defect al vasului.**

Curățarea capacului interior din aluminiu:

1. Deschideți capacul aparatului.
2. Detasați cu atenție capacul interior de cel principal și scoateți tija din capacul principal.
3. Curățați suprafața ambelor capace cu o cărpă moale, umedă sau un burete fin. Dacă este necesar, puteți să spălați capacul dețasabil cu detergent de vase, sub jet de apă. Nu este recomandată spălarea acestuia în mașina de spălat vase.
4. Stergeți ambele capace până când sunt uscate.
5. Reintroduceți înapoi capacul de aluminiu.

Curățarea supapei de abur. Supapa de abur se găsește într-un soclu special și este compusă din mantaua interioară și cea exterioară:

1. Trageți șur mantaua exterioară din soclul special, spre sus și spre dumneavoastră.
2. Rotiți mantaua interioară în sensul invers al acelor de ceasornic pâna la capăt și scoateți-o.
3. Dacă este necesar, demontați cu atenție garniturile. Spălați părțile componente ale supapei.
4. Reasamblați componentele supapei în ordinea inversă: reintroduceți garniturile de la gumiță. Aranjați clemele părților principale în aşa fel încât să se potrivească și roțiți în sensul acelor de ceasornic.
5. Montați supapa de abur în soclul corespunzător.

Condensul rezultat din aburii care se crează în timpul preparării se adună într-un rezervor aflat într-o cavitate aflată în interiorul aparatului, în partea din spate a acestuia. Pentru a elimina apa creată din condens urmați pașii enumerați mai jos:

1. Ridicați capacul și scoateți vasul de preparare. Este recomandat să ridicați partea din față a aparatului pentru ca apa rămasă să se scurgă.
2. Apucați rezervorul de vîrful acestuia și scoateți-l cu atenție.
3. Goliti continutul rezervorului, curățați-l, și reintroduceți-l înapoi în corpul aparatului.
4. Stergeți vasul de preparare un prosop de bucătărie uscat.

Dacă au fost respectate cu strictete instrucțiunile de utilizare, posibilitatea de intrare a lichidelor, resturilor de alimente sau a murdăriei în camera de lucru a aparatului este minimă. Dacă suprafețele camerei de lucru sunt foarte murdare, acestea se pot curăța, pentru a împiedica funcționarea defectuoasă a aparatului sau nefuncționarea acestuia.

 **Înainte de a curăța camera de lucru a aparatului asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețea de energie electrică și că este complet răcit.**

Se pot curăța pereții interioiri ai camerelor de lucru, suprafața elementului de încălzire și mantaua senzorului principal de temperatură cu o cărpă sau un burete umediz (nu ud). Dacă folosiți detergent despălat vase, este necesar să eliminați urmările acestuia, pentru ca următorul fel de mâncare preparat să nu își schimbe gustul sau mirosul.

Dacă cumva a pătruns un corp străin în cavitatea sensorului de temperatură, acesta se poate scoate cu ajutorul unei pensete, având grija să nu apăsați mantau acestuia. Dacă suprafața elementului de încălzire este murdară, aceasta se poate curăța cu un burete umed de durată medie sau cu o perie cu păr sintetic.

 **I La folosirea îndelungată a aparatului este posibil ca elementul de încălzire să își schimbe parțial sau total culoarea. Această nu este un defect și nu influențează funcționarea corespunzătoare a aparatului.**

Depozitarea aparatului

Dacă nu utilizați aparatul pentru o perioadă mai îndelungată, deconectați-l de la curentul electric. Elementul de încălzire, vasul de preparare, capacul interior, supapa de abur și rezervorul de condens trebuie să se păstreze curate, uscate și ferite de umezală.

Pentru a depozita aparatul în mod compact, puteți să așezați accesorii și piesele de schimb în castron și apoi să îl introduceti pe acesta în aparat.

V. SFATURI PENTRU PREPARARE

Erori la pregătire și soluțiile lor

În tablou reprezentat mai jos sunt colectate greșelile tipice, permise la pregătirea mâncării în multifierbătoare, sunt prevăzute cauzele posibile și căile de soluționare.

BUCATELE NU S-AU PREGĂTIT PÂNĂ LA URMÂR

Cauzele posibile	Căile de soluționare
Dumneavoastră ati uitat să înlătăriți capacul dispozitivului sau nu ați închis ermetic, de aceea temperatura de pregătire nu a fost îndeajunsă înălțată	În timpul pregătirii nu deschideți capacul multifierbătorului fără nevoie. Înlătăriți capacul până la fixare. Asigurați-vă că nimic nu împiedică închiderea ermetică a capacului dispozitivului și guma de etanșare pe capacul interior nu este deformată
Castronul și elementul de încălzire contactează râu, de aceea temperatura de pregătire nu a fost îndeajunsă înălțată	Castronul trebuie instalat în carcasa dispozitivului exact, aderând strâns la partea de jos a discutui de încălzire. Asigurați-vă că în camera de lucru a multifierbătorului nu sunt elemente străine. Evitați contaminarea discului de încălzire
Alegerea nerferică a ingredientelor alimentare. Aceste ingrediente nu corespund pentru pregătirea modului ales de dumneavoastră sau dumneavoastră ati ales programul greșit de pregătire. Ingredientele sunt tăiate prea mari, sunt încălcate proporțiile generale ale fielei produselor.	Este recomandabil să utilizați rețete verificate (adaptate pentru modelul acestui dispozitiv). Folosiți rețete, în care puteți avea încredere cu adevarat. Selecționați ingredientelor, metoda lor de feliere, marcajul proporțiilor, alegerea programului și timpului de pregătire trebuie să corespundă rețetei alese
Dumneavoastră nu ati setat corect (nu ati calculat) timpul de preparare. Tipul rețetei alese de dumneavoastră nu este potrivit pentru pregătirea în acest multifierbător	La pregătirea în abur: în castron este prea puțină apă, pentru a asigura o densitate adecvată a vaporilor
La prăjire	Dumneavoastră ati turnat în castron prea mult ulei vegetal
La prăjire	Excesul de umiditate în castron
	Nu închideți capacul multifierbătorului la prăjire, dacă aceasta nu este scris în rețetă. Produsele congelate înainte de prăjire este necesar să le decongelați și să scurgeți apa din ele
	Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, mistuirea și.m.d. Urmăriți recomandările rețetei alese de către dumneavoastră

Cauzele posibile		Căile de soluționare
La coacere (nu s-a copt)	În procesul creșterii aluatului a blocat în interiorul capacului și a tăiat supapa de evacuare a aburului	Puneți în castron aluatul în volum mai mic
	Dumneavoastră ați pus în castron prea mult aluat	Scoateți coptura din castron, întoarceți-o și iărăși puneti-o în castron. După care așteptați prepararea. În continuare la coacere puneți în castron aluat în volum mai mic

PRODUSUL A FIERT ÎN EXCES

Dumneavoastră ați greșit la alegera tipului produsului sau la setarea (calculul) timpului de preparare. Dimensiunile prea mici ale ingredientelor	Apelați la verificările (adaptate pentru acest model de dispozitiv) rețetei. Selectați ingredientele, modul lor de feliere, proporțiile marajului, alegera programului și timpul de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor acestuia
După pregătire bucatele gata prea mult au stat în autoîncălzire	Utilizarea îndelungată a funcției autoîncălzirii nu este de dorit. Dacă în modelul dumneavoastră de multifierbător este prevăzută deconectarea preliminară a acestei funcții, dumneavoastră puteți folosi această posibilitate

LA FIERBERE PRODUSUL DE EVAPORĂ

La fierberea terciului de lapte, lăptele se evaporă	Calitatea și proprietățile lăptelui pot depinde de locul și condițiile producerii acestuia. Recomandăm să folosiți numai lăptele unt cu grăsiminea până la 2,5%. În caz de necesitate lăptele poate fi puțin diluat cu apă potabilă
Ingredientele înainte de fierbere nu au fost tratate sau tratate incorct (râu spălate și.m.d.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau incorct este ales tipul produsului	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model). Selectați ingredientele, metodele lor de prelucrare, proporțiile marajului trebuie să corespundă recomandările acestuia. Cerealele integrale, carne, peștele și fructele de mare totdeauna spălați-le bine până apă devine curată

BUCALETE SE ARD

Castronul a fost râu spălat după pregătirea mâncării anterioare. Acoperirea non-stick a castronului este dăunată	Înainte să începeți a găti, asigurați-vă, că castronul este bine spălat și acoperirea non-stick nu are daune
Volumul total al produsului este mai mic decât cel recomandat în rețetă	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model)
Dumneavoastră ați setat prea mult timp pentru pregătire	Micșorați timpul de pregătire sau urmăriți pași rețetei, pentru dispozitivul acestui model
La prăjire dumneavoastră ați uitat să turnați în castron ulei, nu ați mestecat sau târziu ați scos produsele preparate	La prăjirea obișnuită turnați în castron puțin ulei vegetal – așa, ca acesta să acopere partea de jos a castronului cu un strat subțire. Pentru prăjirea uniformă produsele în castron trebuie periodic amestecate sau întoarse după un anumit timp
La fierbere înăbușită: în castron nu este suficientă umiditate	Adăugați în castron mai mult lichid. În timpul pregătirii nu deschideți capacul multifierbătorului fără necesitate
La fierbere: în castron e prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor)	Observați raportul corect dintre ingredientele lichide și solide
La coacere: nu ați uns suprafața interioară a castronului cu unt înainte de pregătire	Înainte de a pune aluatul ungeti partea de jos și pereții castronului cu ulei sau unt (nu trebuie să turnați ulei în castron!)

PRODUSUL A PIERDUT FORMA TĂIERII

Dumneavoastră prea des amestecați produsul în castron	La prăjirea obișnuită amestecați bucatele nu mai des decât peste fiecare 5-7 minute
---	---

Dumneavoastră ați setat prea mare timpul de pregătire	Micșorați timpul de pregătire sau urmăriți pași rețetei, adaptate pentru dispozitivul modelului dat
---	---

COPTURA S-A PRIMIT UMEDĂ

Au fost utilizate ingrediente necorespunzătoare, oferind exces de umiditate (legume sau fructe succulente, fructe de padure congelate, smântână și.m.d.)	Alegeți ingredientele în corespondere cu rețeta copturii. Încercați să nu alegeți în calitate de ingrediente produse, care conțin prea multă umiditate sau folosiți-le după posibilitate în cantități minime
Dumneavoastră ați lăsat prea mult coptura pregătită în multifierbătorul închis	Stăruți-vă să scoateți coptura din multifierbător imediat ce este gata. În caz de nevoie puteți lăsa produsul în multifierbător pe un termen scurt cu autoîncălzirea conectată

COPTURA NU S-A RIDICAT

Înălțări cu zahărul au fost râu băute	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru modelul dispozitivului dat).
Aluatul a stat mult timp cu praful de copt	Selectați ingrediente, metoda lor de prelucrare, proporțiile marajului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia
Nu ați cernut făină sau ați frâmată aluatul râu	
Au fost comise greșeli la stabilirea ingredientelor	
Rețeta aleasă de dumneavoastră nu este potrivită pentru coptură în modelul dat al multifierbătorului	

i În rândul modelelor multifierbătoarelor REDMOND în programele „STEW” și „SOUP” la insuficiența lichidului în castron este activat sistemul de protecție de supraîncălzire al dispozitivului. În acest caz programul de pregătire se oprește și multifierbătorul trece în regimul autoîncălzirii.

VI. Timpul recomandat pentru prepararea diverselor produse în abur

Produs	Greutatea, g/ Cantitatea, buc.	Volumul apei, ml	Timpul de pregătire, min
File de porc/vită (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	20 Min / 30 Min
File de miel (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	25 Min
File de pui (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	15 Min
Chiștele/ușă/părijoale	180 (6buc.) / 450 (3buc.)	500	10 Min / 15 Min
Pește (filer)	500	500	10 Min
Crevete pentru salată (cojiti, fierb-congelat)	500	500	5 Min
Peștemi cu carne/Specialități Chinkali	4 St.	500	15 Min
Cartofi (cubulete de 1,5x1,5 cm)	500	500	20 Min
Morcovi (cubulete de 1,5x1,5 cm)	500	500	40 Min
Sfeclă (cubulete de 1,5x1,5 cm)	500	1500	1 buc 10 Min
Legume (proaspăt congelat)	500	500	10 Min
Ouă de găină	3 buc.	500	10 Min

i Trebuie să luati în considerare, că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate să diferențieze de valorile recomandate în dependență de proprietățile produsului specific, precum și de preferințele gustului dumneavoastră.

Recomandări de setare a temperaturii în programul MULTICOOK

Temperatura de operare	Recomandări de utilizare
35°C	Fermentarea aluatului, pregătirea oțetului
40°C	Pregătirea iaurtului
45°C	Fermentare
50°C	Dospire
55°C	Pregătirea umpluturii de cremă
60°C	Pregătirea ceaiului verde, a alimentelor pentru copii
65°C	Prepararea cărnii ambalată în vid
70°C	Pregătirea Punch-ului
75°C	Pasteurizare, prepararea ceaiului alb
80°C	Pregătirea vinului fierb
85°C	Prepararea de Quark (brânză cremașă acrisoară) sau prepararea alimentelor ce necesită un timp mai îndelungat de preparare
90°C	Pregătirea ceaiului roșu
95°C	Pregătirea terciului cu lapte
100°C	Pregătirea bezelelor și a marmeladei
105°C	Pregătirea răcăciturilor (aspic)
110°C	Sterilizare
115°C	Pregătirea caramelului (sirop din zahăr)
120°C	Pregătirea jambonului de porc
125°C	Prepararea fripturii înăbușite
130°C	Pregătirea susțelui
135°C	Prajirea semipreparatoarelor până la formarea crustei crocante
140°C	Afumare
140°C	Coacerea legumelor și a peștelui în folie
150°C	Coacerea cărnii în folie
155°C	Prajirea produselor din aluat
160°C	Prajirea preparatoarelor din carne de pasăre
165°C	Prajirea fripturii
170°C	Prepararea cartofilor prăjiți, preparatoarelor din carne de pui

i Consultați cartea de bucate conținută în pachetul Multicooker.

Tabelul cu conținutul programelor de gătit (setări de funcționare)

Denumirea programului	Recomandări de preparare	Timpuștandard de preparare	Intervalul de timp / pas	Atâtgea de parametrii de programare	Start cu întârzire (ore)	Auto întârzire	Denumirea programului	Recomandări de preparare	Timpuștandard de preparare	Intervalul de timp / pas	Atâtgea de parametrii de programare	Start cu întârzire (ore)	Auto întârzire
MULTI-COOK	Pregătirea diverselor alimente cu posibilitatea de a seta temperatură și timpul de preparare	30 Min	2 Min - 12 ore / 1 Min	-	24	12	OMELETTE	Pregătirea omletelor și a susțelui	20 Min	5 Min - 10 ore / 10 Min	-	24	12
EXPRESS	Prepararea rapidă a orezului și a grăunțelor de brie	-	-	-	-	-	YEAST DOUGH	Dospirea (creșterea) aluatului pentru coacere	1 oră	10 Min - 2 ore / 5 Min	-	24	-
RICE/GRAIN	Prepararea orezului și prepararea cerealelor integrale în apă	25 Min	5 Min - 4 ore / 1Min	-	24	12	PORRIDGE	Pregătirea terciului cu lapte	30 Min	5 Min - 4 ore / 1 Min	-	24	12
STEAM	Prepararea înăbușită a legumelor, peștelui, cărnii, gălăștelor cu carne și al produselor dietețice și vegetariene	30 Min	5 Min - 2 ore / 5 Min	+	24	12	VA-CUUM	Pregătirea cărni, pestelui și a legumelor ambalate în vid	2 ore	10 Min - 12 ore / 5 Min	-	24	-
COOK	Fierberea legumelor, cărnii, peștelui și a altor alimente	45 Min	10 Min - 8 ore / 5 Min	-	24	12	PIE	Coacerea prăjiturilor, checurilor, biscuitilor și a blăturiilor de tort	30 Min	10 Min - 4 ore / 5 Min	-	24	4
SOUP	Prepararea diferitelor feluri întâi	1 ore	10 Min - 8 ore / 5 Min	-	24	12	RAVIOLI	Pregătirea de Ravoili, din diverse aluaturi	13 Min	10 Min - 1 ore / 1 Min	+	-	-
SAUTÉ	Prajirea legumelor, cărnii și a păsărilor de curte	18 Min	5 Min - 2 ore / 1 Min	-	-	12	PASTA	Fierberea pastelor făinoase	8 Min	2 Min - 1 oră / 1 Min	+	-	-
BAKE	Coacerea cărni, produselor cu aluat dospit sau nedospit, pentru obținere foietă-țuțu	50 Min	10 Min - 8 ore / 5 Min	-	24	4	DUMPLINGS	Pregătirea pelmenilor, din diverse aluaturi	30 Min	5 Min - 2 ore / 5 Min	+	-	-
STEW	Prajirea la foc înăbusită a cărni, păsărilor de curte, fructelor de mare, piftiei și aspicului.	1 oră	10 Min - 12 ore / 5 Min	-	24	12	PIZZA	Prepararea pizzai	30 Min	10 Min - 1 ore / 5 Min	-	24	12
SAUCE	Pregătirea diverselor sortimente de sos	20 Min	5 Min - 5 ore / 1 Min	-	24	12	BREAD	Coacerea pâinii	3 ore	10 Min - 6 ore / 5 Min	-	24	3
YOGURT	Pregătirea iaurtului de casă	8 ore	10 Min - 12 ore / 5 Min	-	24	-	PILAF	Pregătirea diverselor sortimente de pilaf	1 oră	10 Min - 2 ore / 5 Min	-	24	12
DESERT	Pregătirea deserturilor conform diverselor rețete	30 Min	5 Min - 2 ore / 5 Min	-	24	12	CRUST	Prepararea de fripturi	18 Min	5 Min - 40 Min / 5 Min	+	-	-
							SLOW COOK	Prepararea la o temperatură joasă într-un timp mai îndelungat a alimentelor din carne, carne de pasăre și a legumelor	3 ore	10 Min - 12 ore / 10 Min	-	24	12

VI. ACCESORII SUPLIMENTARE

Pentru achiziționarea accesoriilor suplimentare pentru MULTICOOKER RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E sau pentru a primi informații privind noile produse REDMOND, accesați site-ul www.multicooker.com sau cereți informații în magazinele dealerilor autorizați.

VII. ÎNAINTEA VIZITĂRII UNUI SERVICE (PROBLEME ȘI REMEDIEREA ACESTORA)

Eroarea afișată	Eroare posibilă	Remediu
E1-E4	Eroare de sistem (funcționare defectăsă a placăi electronice sau al senzorului de temperatură de pe elementul de încălzire) sau capacul nu este etanș	Închideți bine capacul. Dacă problema persistă, vizitați un centru de service autorizat

Eroare	Cauză posibilă	Remediu
Aparatul nu pornește	Nu există current electric	Verificați dacă există tensiune la rețeaua de energie electrică
	Intreruperi ale energiei electrice	Verificați dacă există tensiune la rețeaua de energie electrică
Felul de mâncare se gătește prea încet	Între vasul de preparare și elementul de încălzire se află corpură străină	Udațiți postosorний предмет
	Castronul nu stă drept în Multicooker	Înlăturați corpurile străine
	Placa de încălzire este foarte murdară	Așezați castronul drept, fără a fi înclinat

VIII. RESPONSABILITĂȚILE DE GARANȚIE

Acest produs este garantat pentru o perioadă de 2 ani de la data cumpărării, în timpul perioadei de garanție, producătorul se angajează să repare prin reparatie, înlocuirea pieselor sau înlocuirea întregului aparat oricare defect din fabrică cauzate de calitatea joasă a materialelor sau ansamblării. Garanția intră în vioreo numai în cazul în care data achiziției este confirmată de sigiliul și semnatura magazin vânzătorului de pe certificatul de garanție original. Această garanție este valabilă doar în cazul, când produsul a fost utilizat în conformitate cu manualul de instrucțiuni, nu s-a reparat, nu s-a stricat și nu a fost deteriorat de manipularea necorespunzătoare, și deasemenea este păstrat setul întreg al dispozitivului. Această garanție nu se aplică pentru uzuri fizice a produsului și materialele consumabile (filtre, becuri, acoperiri non-stick, sigiliu și.m.d.).

Perioada activității produsului și perioada de garanție se calculează de la data vânzării sau data fabricației produsului (în cazul, dacă data vânzării nu poate fi identificată).

Data de fabricație a dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, situat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este constituit din 15 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simbol înseamnă luna, al 8-lea – anul lansării dispozitivului.

Durata activității dispozitivului setată de producător constituie 5 ani de la data achiziției, cu condiția, că funcționarea produsului se face în conformitate cu acest manual și standardele tehnice aplicabile.



Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)

Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul însuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: Nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materiilor prime valoroase, precum și curățarea de poluanți.

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.



A termék használata előtt, figyelmesen olvassa el és órizze meg a kezelési útmutatót. A termék rendeltetésszerű használata jelentősen meghosszabbítja a készülék élettartamát.

BIZTONSÁGVÉDELMI ELŐIRÁSOK

- A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeteltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.
- Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmenyek közötti használatra, mely lakásban, hétféleg házakban, szállodai szobákban, boltok mellékhelyiségeiben, irodákban vagy hasonló nem ipari körülmenyek között használható. A készülék ipari vagy más, nem céltípusú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számít. Ebben az esetben a gyártó a következményekért nem vállal felelősséget.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségevel (l. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).
- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított haszszabító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozójazathoz: ez az áramutéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.



- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyílásra vagy a meleg forrás mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne haljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

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 túlhevéléséhez és megrongálódásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házából történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehült. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját.

TILOS készülék házát vízbe vagy vízsgúr alá helyezni!

- 8 éven felüli gyermekek, továbbá testi, érzékszeri vagy szellemi fogyatékkal élők, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem érő személyek használhatják a készüléket megfelelő felügyelet vagy a biztonságos használatra vonatkozó útmutatások mellett, amennyiben tisztában vannak a használattal járó veszélyekkel. Ügyeljen, hogy a gyermekek ne használják a készüléket játszkeréken. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárolag felügyelet mellett végezzetik. A készüléket és elektromos tápkábelt 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárt helyen tárolja.
- A készülék nem működik külön időmérővel és külön távvezérő rendszerrel.
- A csomagolóanyag (fólia, hungarocell és más) a gyerekek részére veszélyt jelent. Fulladás veszélyét! A csomagolóanyagot gyermekktől távol tárolja.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosí-

tást elvégezni. minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképesített munka a készülék rongálódásához, sériálésekhez és vagyon kárához vezethet.

FIGYELEM! A meghibásodott készülék bárminemű használata, tilos.

Műszaki jellemzők

Tipus	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Teljesítmény	500 W	860 W	900 W
Feszültség	220-240 V, 50/60 Hz		
Edény térfogata	3 l	5 l	6 l
Edény bevonata	Anato® (Korea) tapadásgátló kerámia		
Kijelző	LED		
Vezérlés módja	Elektromos		
Gázszelép	Levehető		
Levehető belső fedél	Van		
Tápáram kapcsoló a készülék burkolatán	Van		
Energiafüggetlen memória	Van		
Hangjelzések kikapcsolása	Van		



FIGYELEM! A készülék működése során a tájér és a fémrések felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró görög általi égési seb elkerülése végett ne haljon a készülék fölre a fedél nyitásánál.

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozójazatból a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt szaraz kezzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.

HUN

Funckiók

- Automatikus melegítés van, 12 órán keresztül
 Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása van
 Startidő készletezés van, 24 órán keresztül
 Ételmelegítés van, 12 órán keresztül

Programok

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 14. YEAST DOUGH (ÉLESZTŐTÉSZTA) |
| 2. EXPRESS (EXPRESSZ) | 15. PORRIDGE (TEJALAPÚ KÁSA) |
| 3. RICE/GRAIN (RIZS/GABONAFÉLÉK) | 16. VACUUM (VACUUM) |
| 4. STEAM (PÓRKÖLT) | 17. PIE (PITE) |
| 5. COOK (FŐZÉS) | 18. RAVIOLI |
| 6. SOUP (LEVES) | 19. PASTA (TÉSZTA) |
| 7. SAUTÉ (SÜTÉS) | 20. DUMPLINGS (HÚSOS DERELYÉ) |
| 8. BAKE (SÜTEMÉNY) | 21. PIZZA |
| 9. STEW (PÁROLÁS) | 22. BREAD (KENYÉR) |
| 10. SAUCE (SZOSZ) | 23. PILAF (PILÁF) |
| 11. YOGURT (YOGHURT) | 24. CRUST (OLAJSÜTÉS) |
| 12. DESSERT (DESSZERT) | 25. SLOW COOK (LASSÚ FŐZÉS) |
| 13. OMELETTE (OMLET) | |

Felszereltség

- Multicooking behelyezett edénnyel 1 db.
 Párolókonténer 1 db.

Laposkanál	1 db.
Mérőkanál	1 db.
Mérőpohár	1 db.
Használati útmutató	1 db.
„100 recept” szakácskönyv	1 db.
Szervízkönyv	1 db.
Elektromos tápkábel	1 db.

i A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fentortja a design változtatási jogát, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E multicookingok szerkezeti felépítése **A1**

1. Fedél fogóval
2. Levehető gőzszelép
3. Levehető belsei fedél
4. Edény

Típus	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Edény típusa	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Készülék ház
6. Kondenzátorum gyűjtő konténer
7. Vezérlőpanel kijelzővel
8. Szabályzógomb
9. Tájépáram kapcsoló
10. Fedélnyitó gomb
11. Párolókonténer
12. Mérőpohár
13. Mérőkanál
14. Lapos kanál
15. Elektromos tápkábel

Vezérlőpanel elemei **A2**

1. Kijelző.
2. Főzési programok indikátorai.
3. „Hour/Min” (Óra/Perc) gomb – aktuális időbeállítás üzemmód bekapsolása; óra/perc érték, főzési idő és startidő készletet kiválasztás aktuális időbeállítás üzemmódban.
4. „Reheat” (Melegítés) gomb – ételmelegítés funkció bekapsolása (készletnél állapotban).
5. „Start/Keep Warm” (Start/Automaticus melegítés) gomb „Start” és „Keep Warm” indikátorokkal – főzési program indítása; automatikus melegítés elütéses kikapcsolása.
6. Szabályzógomb: főzési program kiválasztása; aktuális idő beállítása / főzési idő beállítása / startidő készletettsé beállítása; hőmérséklet beállítás „MULTICOOK” programban. Elfordításokor óramutató járásával egy irányba az érték növekszik, óramutató járásával ellenéltéres irányba – csökken. A szabályzógomb segítségével, 360°-os forgatás alkalmával 16 kapcsolás végezhető.
7. „Keep Warm” indikátor kigullad az automatikus melegítés funkció működés közben.
8. „Cancel” (Törlesz) gomb – a főzési program megszakítása; az elvégzett beállítások törlése; hangjelzések bekapsolása/kikapsolása (készletnél állapotban).
9. „Set” (Beállítás) program paraméterek beállítása üzemmód bekapsolása; attérés főzési hőmérséklet beállítás üzemmódba („MULTICOOK” programban) / startidő készletettsé üzemmódban.

10. „Start” indikátor a főzési program működése közben és startidő készletettsé funkció működése közben világít; „RAVIOLI”, „PASTA” és „DUMPLINGS” programokban az üzemi hőmérséklet elérését követően villogni kezd.

Kijelző szerkezete

- A „Timer” indikátor – főzési idő beállításakor/a program működése közben gyulladt ki.
- „Time Delay” – startidő készletettsé időterék beállításakor/ a készülék startidő készletettsé üzemmódban való működésekor gyulladt ki.
- C. Hangjelzések kikapsolása indikátor.
- D. Automatikus melegítés funkció indikátor.
- E. „Reheat” indikátor – ételmelegítés funkció működése közben gyulladt ki.
- F. Hőmérséklet érték indikátor „MULTICOOK” programban.

I. HASZNÁLAT KEZDETÉ ELŐTT

Összetartozó vegye a készüléket és a tartozékokat a dobozból. Távolítsa el az összes csongalót és réteklányagot.

⚠ Feltétlenül órizze meg a figyelmeztető matricákat, jelző matricákat (ha ilyen van) és a burkolaton lévők termék sorozatszámot tartalmazó adattáblát! A sorozatszámra hivatott a készüléket, a garanciavallalási szolgáltatásokkal kapcsolatos jogok automatikus megszűnését jelenti.

Nedves törölőkendővel törlje meg a készülék burkolatát és mosza el az edényt, hogyja kizáradni. Az első használat alkalmával felmerülhető idegen szagok jelenlété elkerülése érdekében, véghezérél a készülék teljes tisztítását (lásd „A készülék karbantartása”).

⚠ Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartha szobahőmérsékleten.

II. MULTICOOKING HASZNÁLATA

Az első bekapsolás előtt

Állítsa a készüléket a szárlágy enyelgetés visszintes felületre úgy, hogy a gőzlepről kilépő gőz ne kerüljen a tapétára. Dugjon le a felsőszigetelést, elektronikus gépre és más tárgyakra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szennednek. A készítés előtti gyögyödőn meg arról, hogy a rotyogató fazék külön és látható részeken nincs rongálódása, letörő darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

Készleti állapot

Alapértelmezettben elektromos hálózatra kapcsolt készülék készleti állapotban van, ekkor a kijelzőn az aktuális idő van megjelenítve 24 óras formátumban. Abban az esetben, ha adott program paramétereit kiválasztás alkalmával egy percen belül nem lett egy gomb sem lenyomva, a készülék készleti állapotba ter át, így a már elvégzett beállítások törlőre lesznek.

Óra beállítás

Az aktuális idő beállításához:

1. Készleti állapotban, nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Hour/Min” gombot. A kijelzőn  indikátor jelenik meg, villogni kezd az éretté indikátor.
2. A szabályzógombot bármely irányba forgatva, válassza ki az óraértéket. Átkapsoláshoz ismételten nyomja meg a „Hour/Min” gombot és a szabályzógomb forgatásával válassza ki a szükséges percertéket. A maximális érték elérését követően, az értékbeállítás újrakezdődik az értékskála elejétől.
3. Az aktuális idő beállítása befejezével ne nyomjon semmilyen gombot. Néhány másodperc elteltével, a beállított idő el lesz mentve.

Hangjelzések bekapsolása/kikapsolása

A REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E multicookingokban lehetséges a gombok megnyomását és a főzési folyamat befejezét jelző hangjelzések bekapsolása/kikapsolása. A hangjelzések bekapsolásához/kikapsolásához készletnél állapotban nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Cancel” gombot.

Energiafüggetlen memória

A REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E multicookingokban energiafüggetlen memoriával rendelkeznek. Áramkimaradás esetén (főzési folyamat közben 15 percig) a készülék megnözi az összes felhasználónál beállítást, miután a főzési folyamatot a leállás szakaszával folytatja. A készülék abba az állapotba áll vissza, ahol a főzési folyamat megszakadt. Abban az esetben, ha a főzési program folytatása lehetetlen vagy nem ajánlott, nyomja meg a „Cancel” gombot, a készülék átér készletnél állapotba.

Főzési idő beállítása

Az RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E multicookingokban minden programban, az alapértelmezettben beállított főzési időt módosíthati lehet. A módosítás lejépítés és időtartamny a kiválasztott főzési programról függ.

1. A szabályzógombot bármely irányba forgatva, válassza ki a szükséges programot. A kijelzőn a „Timer” indikátor jelenik meg, mindenkor főzési program alapértelmezettben beállított főzési ideje lesz megjelenítve.
2. Nyomja meg a „Set” gombot. Villogni kezd az óraérték indikátor.
3. A szabályzógombot bármely irányba forgatva, válassza ki az óraérték. Átkapsoláshoz ismételten nyomja meg a „Hour/Min” gombot és a szabályzógomb forgatásával válassza ki a szükséges percertéket. A maximális érték elérését követően, az értékbeállítás újrakezdődik az értékskála elejétől.

Startidő készletettsé funkció

A startidő készletettsé funkció lehetővé teszi olyan időintervallum beállítását, mely befejezte után az érett kész. kell, hogy legyen. A startidő készletettsé 24 óra időtartamny a leh beállítani 15 percес módostáráépessel. Folyekelemben kell venni, hogy a startidő készletettsé időteréke magasabb kell legyen, mint a főzési idő, különben a program a „Start/ Keep Warm” gomb megnyomását követően, azon általánosítva.

1. Válassza ki a szükséges programot, állítsa be a főzési időt „A MULTICOOK” programhoz állítsa be a főzési hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a „Set” gombot. A kijelzőn a „Time Delay” és a startidő készletettsé indikátor villogni kezd.
3. A szabályzógombot bármely irányba forgatva, válassza ki az óraérték. Átkapsoláshoz ismételten nyomja meg a „Hour/Min” gombot és a szabályzógomb forgatásával válassza ki a szükséges percertéket. A maximális érték elérését követően, az értékbeállítás újrakezdődik az értékskála elejétől.
4. Nyomja meg a „Start/Keep Warm” gombot. A készülék startidő készletettsé üzemmódba ter át, ekkor a kijelzőn a „Time Delay” és az aktuális idő indikátor lesz megjelenítve. Ahhoz, hogy a beállított főzési idő meg tudja tekinthetni, nyomja meg a „Hour/Min” gombot.
5. A beállítások törleszéhez nyomja meg a „Cancel” gombot. Ezután a program ismételten be kell állítani.

Nem ajánlott a startidő készletettsé funkció használata, ha a recept gyorsan romló termékét tartalmaz.

i „EXPRESS”, „SAUTÉ”, „RAVIOLI”, „PASTA”, „DUMPLINGS”, „CRUST” programokban a startidő készletettsé funkció nem elérhető.

Készétel melegítési funkció (automatikus melegítés)

Az adott funkció önműködően bekapcsol azonnal, a főzési program befejezte után, és tartja a készétel hőmérsékletét 70–75°C fokon 12 órán keresztül. Automatikus melegítés üzemről a kijelzőn a funkció adott ideje visszaszámítása lesz megjelenítve. Szükség esetén az automatikus melegítés funkciót elözeti ki lehet kapcsolni, ehető nyomja meg a „Start/Keep warm” gombot (a „Keep warm” indikátor kialszik).

 Etekintve attól, hogy az automatikus melegítés funkció 12 óra időtartamra van tervezve, nem ajánljott az étel hosszabb ideig meleg állapotban tartani, ez az étel száradásához, illetve az ízek változásához vezethet.

 „EXPRESS”, „YOGURT”, „YEAST DOUGH”, „VACUUM”, „RAVIOLI”, „PASTA”, „DUMPINGS”, „CRUST” programokban az automatikus melegítés funkció nem elérhető.

„BREAD” programban az automatikus melegítés ideje legfeljebb 3 óra, „BAKE” és „PIE” programokban pedig – 4 óra.

Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása

Szükség esetén az automatikus melegítés funkciót előzetesen ki lehet kapcsolni. Ehhez, a program indítását követően, nyomja meg és tartsa lenyoma a „Start/Keep Warm” gombot addig, amíg a „Keep Warm” indikátor ki nem alszik.

Hasonlóképpen lehet az automatikus melegítés funkciót újra aktiválni (a „Keep Warm” indikátor kigulladt).

 Az Ón kényelme érdekében, illetve 80°C foknál alacsonyabb hőmérsékleten való ételekészítés alkalmával, az automatikus melegítés funkció automatikusan zárva lesz. Szükség esetén az adott funkciót kézzel be lehet kapcsolni, ehető a program indítását követően, nyomja meg a „Start/Keep Warm” gombot (a „Keep Warm” indikátor kigulladt).

Ételmelegítés funkció

A multicooking hideg ételek melegítéséhez is lehet használni. Ehhez:

- Rakja az édet az edénybe és helyezze az edényt a multicooking belsejébe. Győződjön meg, hogy az edény szorosan érintkezik a fűtőtesttel.
- Zárja le a fedetet kattanásig, kapcsolja a multicookingot elektromos hálózatra.
- Nyomja meg a „Reheat” gombot. A kijelzőn és a gombokon kigulladnak a megfelelő indikátorok, az időzítő elkezdi a melegítési idő visszaszámítását. A készülék az étel 70–75 °C – ra melegít fel és 12 órán keresztül az adott hőmérsékleten tartja.
- Szükség esetén a melegítést ki lehet kapcsolni, ehető nyomja meg a „Cancel/gombot”

 Etekintve attól, hogy az automatikus melegítés funkció 12 óra időtartamra van tervezve, nem ajánljott az étel hosszabb ideig meleg állapotban tartani, ez az étel száradásához, illetve az ízek változásához vezethet.

Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál

- Rakja az összetevőket az multicooking edényébe. Ügyeljen, hogy minden összetevő, (beleértve folyadékot is), az edény belső falán található színsskala szerint a maximális szint alatt legyen.
- Helyezze az edényt a készülékbe, győződjön meg, hogy az edény megfelelően lett a készülékbe helyezve és szorosan érintkezik a fűtőtesthez. Csatlakoztassa a készülék elektromos hálózatra.
- A szabályzógombot forgatva, válassza ki a főzési programot. A megfelelő indikátor villogni fog, a kijelzőn a „Timer” és az alapértelmezettben beállított főzési idő indikátor lesz megjelenítve.
- Szükség esetén, módosítsa a főzési időt. A „MULTICOOK” programban a főzési hőmérsékletet is lehet állítani.

5. Szükség esetén állítsa be a startidő késleltetést.

6. A főzési program indításához nyomja meg a „Start/Keep Warm” gombot. Kigulladt a gomb indikátora, a kijelzőn az adott program főzési ideje visszaszámítása lesz megjelenítve.

7. A program befejezett hangjelzés kíséri, a megfelelő indikátor kialszik. A beállításoktól függően, a készülék automatikus melegítés üzemmódba tért (kigulladt a „Keep Warm” indikátor, a kijelzőn az automatikus melegítés idejének visszaszámítása lesz megjelenítve).

 A főzési program megszakításához, a beállított program törléséhez vagy az automatikus melegítés kikapcsolásához nyomja meg a „Cancel” gombot.

MULTICOOK™ program

A „MULTICOOK™” programban gyakorlatilag minden ételek el lehet készíteni a felhasználó által beállított hőmérsékleti és idő paramétereik alkalmazásával. Lehetőséges kézi beállítás 2 perc és 12 óra időtartamában 1 perces módosításlépéssel. A hőmérséklet beállítás 35–170°C fok között mozog, 5°C fok módosításlápéssel. Alapértelmezetten „MULTICOOK™” programban a hőmérséklet 100°C. A főzési hőmérsékleti paraméterek önálló beállításakor amelyfelelő üzemmódba való átáttéréshez, nyomja meg a „Set” gombot (ismételten), ha a főzési idő változott, vagy késztes, ha az alapértelmezettben beállított főzési idő használja). A kijelzőn a hőmérséklet indikátor villogni fog. Valamely irányba a szabályzógombot forgatva, válassza ki a szükséges hőmérsékletet. Maximális érték elérését követően, a beállítás újra kezdődik. A továbbiakban kövessse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 5–7 pontjait.

EXPRESS™ program

Ajánlott rizs, gabonákás, különböző termék gyors főzésére.

Az adott programban a főzési idő beállítása, automatikus melegítés funkció és startidő késleltetés funkció nem elérhető.

„EXPRESS” program kiválasztásakor a kijelzőn „--” jel jelenik meg, a főzési folyamat közben pedig a dinamikus indikátor.

RICE/GRAIN™ program

Ajánlott rizs és vizálapú kásás főzésére. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 4 óra időtartamában 1 perces módosításlépéssel.

STEAM™ program

Ajánlott párolt zöldségek, hal, hús és hústermékkel, diétás ételek és vegetáriánus ételek készítésére. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra időtartamában 5 perces módosításlépéssel.

STEAM™ program

Ajánlott párolt zöldségek, hal, hús főzéséhez. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartamában 5 perces módosításlépéssel.

COOK™ program

Ajánlott zöldség, hús, hal főzéséhez. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartamában 5 perces módosításlépéssel.

Soup™ program

Ajánlott levesek, valamint kompotok és párok készítésére. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartamában 5 perces módosításlépéssel.

SAUTÉ™ program

Ajánlott hús, zöldségek, baromfi és más termékök sütésére. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra időtartamában 1 perces módosításlépéssel. A startidő késleltetés funkció nem elérhető.

 Javasolt a termékeket nyitott fedélénél sütni – így az étel ropogóssá válik. A „SAUTÉ” program következő használata előtt, hagyja a készüléket teljesen kiuhul.

BAKE™ program

Ajánlott hús, élesztős és nem élesztős tésztából, valamint leveles tésztából készült ételek süjtésére. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartamában 5 perces módosításlépéssel.

Az automatikus melegítés funkció üzemiideje az adott programban 4 óra.

 A készétel kivételére az edényből használjon konyhai fogokesztűt vagy edényfogatót.

 Sütés után az edényben foltoik maradhatnak – ez megengedett. A készülék a „Készülék karbantartása” fejezetnek megfelelően végezze. Eltekintve attól, hogy az automatikus melegítés üzemmód 12 órán keresztül működhet, nem ajánljott a kész sütemény hosszabb ideig meleg állapotban tartani.

STEW™ program

Ajánlott zöldség, hús, baromfi, tener gyümölcsrei, pörköltök, valamint kacsónya és aszpk készítésére. Lehetőség van a főzési idő kézi beállítására 10 perctől 12 óra tartamában 5 perces módosításlépéssel.

SAUCE™ program

Az adott programban gyakorlatilag bármilyen szószt el lehet készíteni. Szükség esetén nyitott fedellel is lehet főzni. Lehetőség van a főzési idő kézi beállításra 5 perctől 5 óra tartamában 1 perces módosításlépéssel.

YOGURT™ program

Az adott program segítségével otthoni körülímenyek közt tud joghurtot készíteni. Lehetőség van a főzési idő kézi beállítására 10 perctől 12 óra tartamában 5 perces módosításlépéssel.

„YOGURT” programban az automatikus melegítés funkció nem elérhető.

DESSERT™ program

Ajánlott különleges desszertek készítésére. Lehetőség van a főzési idő kézi beállítására 5 perctől 2 óra tartamában 5 perces módosításlépéssel.

OMELETTE™ program

Ajánlott úgy felirjú, mint lapos omlettek készítésére. Lehetőség van a főzési idő kézi beállítására 5 perctől 10 óra tartamában 10 perces módosításlépéssel.

YEAST DOUGH™ program

Ajánlott élesztőt tészta sütés előtti kelesztésére (növekedésére). Lehetőség van a főzési idő kézi beállítására 10 perctől 2 óra tartamában 5 perces módosításlépéssel.

Az automatikus melegítés funkció az adott programban nem elérhető.

 Kelesztésnél a tészta törme majdnem kétzszeresére növekszik, ezért a felhasználónak tiszta törme nem haladhatja meg az edény tefogata felét. Kelesztésnél a multicookingban javasolt dílandó hőmérsékletet és nedvességtartalom betartása. Megfelelő minőségű eredmény elérése érdekében, az adott program befejezettήn ne nyissa ki a készülék fedelét.

Kelesztésnél a startidő késleltetés funkció használata nem ajánlott.

HUN

„PORRIDGE” program

Ajánlott tejlapulás, lekvár, dzsem, gyümölcszeléssel és különböző desszertek készítésére. Lehetséges van a főzési idő kezi beállítása 5 perctől 4 óra időtartamában 1 perces módosításlépéssel.

A program ajánlott alacsony zsírtartalmú, pasztörözött tejel készülő kásák főzésére. A tej kiforrasának és megfelelő eredmény elérése érdekében főzés előtt ajánljuk a következő teendőket elvégzni:

- az összes gabonafélélt alaposan mosza (rizs, hajdina, kókusz és más) addig, amíg a víz nem lesz átlátszó;
- elkészítés előtt kenje ki a készülék belsejét vajjal;
- szigorúan tarssa ki az aranyokat, az összetevőket az adott receptkönyv szerinti receptek szerint mérve, az összetevők mennyiségeknek csökkenéstől vagy növeléstől csak arányosan lehet;
- teljes tej használata esetén, a tejet ivóvízzel hígítani csak 1:1 arányban lehet.

i A tej és a gabonafélék tulajdonságai, számára helytükör és termelőtől függően, különözők, ami esetén kihatással lehet a főzés eredményére.

Tejlapulási kásák készítése optimális hőmérséklete - 95°C fokj.

„VACUUM” Program

Speciális hőmérsékletű üzemmódnak köszönhetően az adott program tökéletesen megtelthető, hal, zöldségek/vagyás vákuumcsomagolási termékfőzésére. Lehetséges a főzési idő kezi beállítása 10 perc és 12 óra közötti időtartamában 5 perces módosításlépéssel.

Az automatikus melegítés funkció az adott programban nem elérhető.

„PIE” program

Ajánlott nyitott vagy zárt pitek készítésére különböző töltelékekkel. Lehetséges a főzési idő kezi beállítása 10 perc és 4 óra közötti időtartamában 5 perces módosításlépéssel.

„PIE” programban az automatikus melegítés időtartama 4 óra.

„RAVIOLI” program

Ajánlott különöző téstárból készült ravioli főzésére. Lehetséges a főzési idő kezi beállítása 10 perc és 1 óra közötti időtartamában 1 perces módosításlépéssel.

Az adott program tartalmazza a víz forralását, hozzávalók berakását és további főzést. A víz forrását és a termékek berakási idejét hängjelzés kíséri. A főzési idő visszaszámítása a „Start/Keep Warm” gomb ismételt megnyomásával kezdődik. „RAVIOLI” programban az automatikus melegítés és startidő készletetés funkció nem elérhető.

i A habképződés csökkenése érdekében főzés közben, a víz forrását és a hozzávalók berakását követően a fedélét ajánlott nyitva hagyni.

„PASTA” program

Ajánlott tésták főzésére. Lehetséges a főzési idő kezi beállítása 2 perc és 1 óra közötti időtartamában 1 perces módosításlépéssel.

A program magába foglalja a víz forralását, a hozzávalók berakását és a további főzést. A víz forrását és a hozzávalók berakása idejét hängjelzés kíséri. A főzési idő visszaszámítása a „Start/Keep Warm” gomb ismételt megnyomásával kezdődik.

Az automatikus melegítés és startidő készletetés funkció az adott programban nem elérhető.

„DUMPLINGS” program

Ajánlott különöző téstárból készült húsos dereleye főzésére. Lehetséges a főzési idő kezi beállítása 5 perc és 2 óra közötti időtartamában 5 perces módosításlépéssel.

Az adott program tartalmazza a víz forralását, hozzávalók berakását és további főzést. A víz forrását és a termékek berakási idejét hängjelzés kíséri. A főzési idő visszaszámítása a „Start/Keep Warm” gomb ismételt megnyomásával kezdődik. Az adott programban az automatikus melegítés és startidő készletetés funkció nem elérhető.

i A habképződés csökkenése érdekében főzés közben, a víz forrását és a hozzávalók berakását követően a fedélét ajánlott nyitva hagyni.

„PIZZA” program

Ajánlott pizza készítésére. Lehetséges a főzési idő kezi beállítása 10 perc és 1 óra közötti időtartamában 5 perces módosításlépéssel.

Startidő készletetés funkció az adott programban nem elérhető.

„BREAD” program

A program javasolt különféle, búza és rozslisz特 keverékéből készült kenyér sütésére. Az adott program teljes ciklust végez, kezdve kelesztéstől végigvezze sütését. Lehetséges a főzési idő kezi beállítása 10 perc és 6 óra közötti időtartamában 5 perces módosításlépéssel.

„BREAD” programban az automatikus melegítés maximális ideje legfeljebb 3 óra.

i FIGYELEM! Süüs közben az edény és az étel felmelegszik. A kerény kivételéhez a készülékhez, használjon konyhai fogkesztyút.

i A lisztet használattól elött szennyeződés eltávolítása és oxigénnel való dúsítás érdekében, ajánlott átszíntelenítés.

Ne nyissa ki a multicooking fedelét a termék elszüksége előtt! Ez kihatással lehet a késztermék minőségre.

A hozzávalók berakásákor ugylejzen, hogy azok az edény tefrogatának legfeljebb 1/2 részét foglalják el.

Folyamatosan kell ellenőrizni a készülék működésének első órájában, kelesztés folylik - csak azután kezdődik a termék sütése.

A habképződési idő csökkenése és a sütési folyamat egyszerűsítése érdekében, ajánlott kész lisztszíverekhez használata.

„PILAF” program

A program különöző pilárok készítéséhez ajánlott. Lehetséges a főzési idő kezi beállítása 10 perc és 2 óra közötti időtartamában 5 perces módosításlépéssel.

A startidő készletetés és automatikus melegítés funkció az adott programban nem elérhető.

Olasjtáshez:

1. Recept szerint töltön az edénybe megfelelő mennyiségi olajat. A program indítását követően, ne felejtse el kikapcsolni az automatikus melegítés funkciót (a „Keep Warm” indikátor kialszik)

2. Rögzítse a fogantyút a fritőzkosárra, ehhez nyomja össze a fogantyút és helyezze a fritőzkosár speciális nyíláshába. Egyenletesen helyezze a hozzávalókat a fritőzkosára.

3. Kóvesse a receipt utasításait. Megadott idő után óvatosan nyissa ki a fedeleket és eressze a fritőzkosarat az edénybe. Ne zárja le a fedeleket.

4. A program befejeztével, a fogantyúnál fogva, emelje ki a fritőzkosarat és a speciális horgok segítségével, rögzítse az edény szélén. Hagyja lecsorni az olajat.

FIGYELEM! Az olaj túlforró! Égesi sérelmek elkerülése érdekében, használjon konyhai fogkesztyút.

Sütéshez csak finomított növényi olajot használjon. Az olaj túlhevítése vagy többzsöri használata, az olaj oxidációjához vezet. Ne használja a már használatban volt olajat a következő ételek készítés alkalmával.

Mielőtt az érett táltakat, a maradék olaj eltávolítása céljából, rakja a készételt papírszálvátra vagy papírkendrére.

,SLOW COOK” program

A program ajánlott hús, baromfi, zöldség lassú főzésére. Lehetséges a főzési idő kezi beállítása 10 perc és 12 óra közötti időtartamában 10 perces módosításlépéssel.

III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK**Tisztítás**

- Föndi készítése
- Sajt készítése
- Halva készítése
- Folyékony termékek pasztörözése
- Edények és személyes használati tárgyak sterilizációja

IV. KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA**Tisztítás**

A készülék első használata előtt, valamint a szagok eltávolítása érdekében, ételek készítésével után ajánlott a tisztta edényt és belső fedeleit 9-százalékos ecetoldattal áttörőni, miután 15 percen keresztül „STEAM” programban egy fél citromtól.

Nem ajánlatos készítettel vagy vizet tárni a multicooking edényében 24 óránál hosszabb időig. Az edényben hagyott ételt hűtőszekrényben lehet tárolni edénytel, együtt és szokás esetén a multicookingban a melegítés funkciót használva, fel lehet melegíteni.

Mielőtt a készülék tisztításához kezdne, győződjön meg, hogy a készülék le van kapcsolva az elektromos hálózatról és teljesen kihült. Tisztításhoz használjon puha törölőkötőt és kímélő edénytisztítőszert.

STOP TILOS a készülék vízbe meríténi vagy folyó csapvíz alá rakni!

STOP TILOS a készülék tisztításánál durva tisztítószerek között vagy szívacs, valamint koptató hatású posztok használata. Használóképpen tilos kémiaiag agresszív hatású vagy más, elemímezzerrel érintkező tilos anyagok használata.

Övatosan tisztítsa a készülék gumi és szilikon alkatrészeit: azok sérelmétől vagy deformálódásától nem kívánt működési zavarokat okozhat.

A készülék burkolatát szennyeződésekkel kell tisztítani. Az edényt, a belső alumínium fedeleit és levéhető szűrőlemezreit szélesen minden főzés után tisztítani kell. Az ételek készítésével folyezőként következőben képződő kondenzatumból minden főzés után távolításra van szüksége. A munkakamerára felületét csak szűk sérettel tisztítani.

A készülék burkolatát csak puha nedves törökendővel vagy szivaccsal tisztítja. Megengedett kímélő tisztítószerek használata. Viz okozta foltok elkerülése érde-

kében a készülék burkolatát törölje szárazra.

Az edényt, kezleg puha szivacsot és kímélő tisztítószert használva, vagy mosogatógában lehet tisztítani (figyelembe véve a gyártó által használati utasításait).

Erős szennyeződés esetén, töltse színűtig az edényt meleg vizsel és hagyja bizonyos ideig ázni, miután végezze el a tisztítást. A hidegvízzel feltöltött edény hatékonyabb áztatása céljából (a megengedett maximális szint betartásával) zárja le a multicookingot és 30-40 percre kapcsolja be a melegenítés üzemmódot. Törölje, szárazra az edény felületét mielőtt az edényt a készülékbe helyezné.

i Az edény folyamatos használata esetén, lehetséges az edény tapadásgátló bevonata részbeni vagy teljes színelváltozása. Ez nem jelenti az edény meghibásodását.

Belső alumínium fedél tisztításához:

- Nyissa ki a multicooking fedelét.
- A fedél belső részén óvatosan válassza le a belső fedeleit és emelje le a fedélrögzítő-peckéről.
- Nedves törökendővel vagy szívaccsal tisztítás meg minden fedél felületét. Szűkég esetén a levett fedeleket mosza el csapvíz alatt, használjon mosogatószert. Mosogatógáp használata nem javasolt.
- Mindkét fedél törölje szárazra.
- Az alumínium szelejre vissza a helyére.

A gőzszelep speciális működésben a felső fedélén helyezkedik el és külső, illetve belső burkolatból áll. Tisztításához:

- Nagyobb előrésekkel nélkül fejtélez húzza a fedelét, óvatosan távolítsa el a gőzszelepet.
- Fordítasa el a gőzszelepeket belső burkolatát drámatúró járással előlenyítse írtkörözéssel és vegye le a gőzszelepet.
- Szűkég esetén vegye ki a gumitömítéseket. Tisztítása meg a gőzszelep összes részét.
- Végezze el a gőzszelep összeszerelést fordított sorrendben: helyezze vissza a gumitömítéseket, illeszze össze a gőzszelepet rögzítőt a belső burkolaton elhelyezkedő hurokkal és fordítja el a óramutató járásával egy irányba.

5. Szorosan szelejre vissza a gőzszelepet a készülék fedélén elhelyezkedő nyíláshoz:

- Nyissa ki a fedeleit, emelje ki az edényt. Szűkég esetén, ahhoz, hogy a kondenzátműt kifolyon a konténerbe, kissé emelje meg a készülék elülső részét.
- Kissé saját irányba húzza, emelje ki a konténerét.
- Úritse ki a kondenzátműt. Oblitsze ki a konténerét, és helyezze vissza a készülékbe.
- A készülék belső fedélén fenmarradt kondenzátműt, konyhabudával törölje el.

Az addott használati utasítás szigorú betartása mellett, nedvesség, élelmiszerdarab vagy szennyeződés bekerülése a munkakamrába gyakorlatilag ki van zára. Állan az esetben, ha mégis szennyeződés került be, üzemavar vagy meghibásodás elkerülése érdekében, a munkakamra felületeit meg kell tisztítani.

STOP Tisztítás előtt, győződjön meg abban, hogy a multicooking le van kapcsolva az elektromos hálózatról és teljesen kiüh! A munkakamra oldalsó felületeit, a fűtőkorong felületét és a központi hőérzékelőt (a fűtőkorong közepén helyezkedik el) burkolatát nedves (nem vizes!) Szívaccsal vagy törökendővel lehet megtisztítani. Tisztítószerek használata esetén, nemkívánatos szagok jelenléte elkerülése érdekében következő ételkészítés alkalmával, a tisztítószerek maradékokat kelthetnek el ekkor.

Abban az esetben, ha idegen tárgy kerül a központi hőérzékelő körül mélyedésbe, csipesz segítségével óvatosan távolítsa el a tárgyat, ügyelve hogy a hőérzékelő burkolata meg ne sérüljön. A fűtőkorong felülete szennyeződése esetén, tisztításhoz használjon nedves, közép kemény szívacsot vagy műszálás kefét.

i Az készülék folyamatos használata esetén, lehetséges a fűtőkorong részbeni vagy teljes színelváltozása. Ez nem jelenti a készülék meghibásodását és nincs kihatásai a készülék működésére.

Készülék tárolása

Ha készüléket folyamatosan hosszú ideig nem használja, feltétlenül kapcsolja le a hálózatról. A munkakamra, beleérintve a fűtőkorongot, edényt, fedelét és gőzszelepet, kondenzátműt gyűjtő konténer tisztá és száraz kell, legyen.

A kompakt tárolás érdekében, a tartozékokat az edénybe rakhatjuk, az edényt pedig a multicooking belsejébe.

V. FŐZÉSI TANÁCSOK

Főzési hibák és azok elhárítása

Az alábbi táblázat tartalmazza az ételek a multicookerben való előforduló típusú hibákat, a lehetséges okokat és megoldásokat.

ATÉTEL FÉLKÉSEN MARADT

Lehetséges ok	Megoldások
Eleflejtette lezárni a készülék fedelét vagy nem zárta le szorosan, emiatt a főzési hőmérséklet nem volt elégő magas	Főzés közben szükség nélkül ne nyissa fel a multifunkciós főzökészűlék fedelét. A fedelét zárja le kattanásig. Győződjön meg arról, hogy semmi sem akadályozza a fedél szoros lezárását és a belső fedél tömítő gumiája nem deformálódott.
A főzédeny és a fűtőelem között rossz a kontaktus, ezért a főzési hőmérséklet nem volt elégő magas	A főzédeny ellenes kell a készülékbe belehelyezni, hogy szorosan érintkezzen az alja a fűtőelemmel. Győződjön meg arról, hogy a multifunkciós főzökészűlék fűzi kamrájában nincsenek idegen tárgyak. Ne engedje szennyeződni a fűtőelemet.
A hőszávalók rosszul vannak összeválogatva. Ezek a hőszávalók nem készítőndők a kiválasztott főzési mód ill. főzési program segítségével. A hőszávalók túl nagy darabokra vannak felvágva, nincsenek betarthatók az általános arányok a termékek elhelyezésékor. Helytelenül van beállítása (rosszul kiszámítva) a főzési idő. A kiválasztott recept előkészítési módja nem alkalmas jelen multicookerben való előkészítésre	Célszerű kipróbálni (az addott modellhez adaptált) recepteket alkalmazni. Használjon igazából megfelelő recepteket. A kiválasztott hőszávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő - minden feleljen meg a kiválasztott receptnek.
Gőzfőzéskor: A főzédenyben túl kevés víz van ahhoz, hogy elégőleg sűrűséggű gőz biztosítson	A főzédenybe okvetlenül a recept által javasolt mennyiségi vizet öntsön. Ha kételkedik, ellenőrizze a vízsíntet a főzési folyamat közben
Sütéskor	Átlagsziszettel sziszeltetésen az olaj éppen hogy takarja be a főzédeny alját. A frízben való sütéskor kövesse a megfelelő recept utasításait
Sütéskor	Sütés közben ne zárja le a multifunkciós főzökészűlék fedelét, ha csak ezt nem követeli a recept. Frissen mélyhűtött termékek sütés előtt okvetlenül olvassa ki és öntse le róluk a vizet
Főzéskor: húsleves kifutása magas savartalmú termékek főzésekor	Egyes termékek főzés előtt speciális előkészítések igényelnek: átmosás, passzírozás és stb. Kövesse a kiválasztott recept tanácsait
Sütésmények sütésekor (a tézta nem sült ki)	A tézta újrakelesztése közben a belső fedére tapadt és elzárt a gőzkieresző szelépet Kisebb mennyiségi tézstát helyezzen a főzédenybe
	A főzédenybe túl sok tézstát helyezett Vegye ki a főzédenyből a sütésményt, fordítsa meg, és újra helyezze a főzédenybe, miután folytassa az előkészítést. A későbbiekben sütésménytől a főzédenybe helyezzen kevesebb tézstát

TERMÉK TÚLFÖTT

Hibás terméktípusú választott vagy hibásan állította be (számolta ki) a főzési időt. A hőszávalók túlságosan aprók	Forduljon a kipróbáláshoz (az addott modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hőszávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő - minden feleljen meg a kiválasztott receptnek
A főzés befejeztével a készétel túl sokáig volt az automatikus melegítés hosszú távú használata nem kívánatos. Ha multicooker típusánál elő van írásra az adott funkció előzetes kikapcsolása, akkor kihasználhatja ezt a lehetőséget	Az automatikus melegítés hosszú távú használata nem kívánatos. Ha multicooker típusánál elő van írásra az adott funkció előzetes kikapcsolása, akkor kihasználhatja ezt a lehetőséget

FŐZÉS KÖZBEN KIFUT A TERMÉK

Tejbékása főzésekor kifut a tej	A tej minősége és tulajdonságai a termelés helyétől és feltételeitől is függ. Csak ultrapasztörizált tejet ajánljunk használni, melynek zsírtartalma nem halad meg a 2,5%-t. Szűkég esetén a tejet kissé hígíthatja ivóvízzel
---------------------------------	---

HUN

A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy nem megfelelően voltak előkészítve (rosszul mosott termék és stb.) Nem voltak betartva a hozzávalók arányai vagy a terméktípus helytelenül volt kiválasztva

Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, az előzetes megművelési módszer, a behelyezendő termék arányra -mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek.
Teljes körtésű gabonaféléket, hús, hal és tenger gyümölcsseit minden alaposan mosza meg tiszta vízig

AZ ÉTEL LERAGAD

Az előző étel főzése után a főzédenyi rosszul volt megtisztítva. A főzédenyi tapadásmentes bevonata sérült	Mielőtt elkezdené a főzést, győződjön meg arról, hogy a főzédenyi jól meg van tisztítva és a tapadásmentes bevonat nem sérült
A behelyezett termék összmennyisége kisebb a receptben ajánlottnál	Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez
Túl hosszú főzési idő lett beállítva	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott modellhez adaptált recept javaslatait
Sütésnél: a főzédenyi elfejezett olajt önteni, nem kavarogatta vagy későn forditotta meg a készülő termékeket	Normál sütéskor a főzédenyi öntsön kevés növényi olajt, hogy a főzédenyi alját vékonyan betakarja. Egyenletes sütéshez a főzédenyen lévő termékeket egy bizonyos idő után kevergetni vagy forgatni kell időnként
Pörköltésnél: a főzédenben nem elegendő a nedves-ségi szint	Öntsön a főzédenyi több folyadékot. Szűkség nélkül főzés közben ne nyissa fel a multifunkciós főzökészíték fedelét
Főzésnél: a főzédenben túl kevés a folyadék (nincs betartva a hozzávalók aránya)	Ügyeljen a folyékony és szilárd hozzávalók helyes arányára
Sütémenyítésnél: sütés előtt nem vajazta ki a főzédenyi belső felületét	A tézsa belehelyezése előtt olajozza vagy vajazza ki a főzédenyi alját és falait (ne öntsön olajt a főzédenybe!)

A FELVÁGOTT TERMÉK ELVESZÍTETTE FORMÁJÁT

Túl gyakran kevergette a terméket a főzédenyben	Átlagsúteskor kavarja az ételt maximum 5-7 percentenként
Túl hosszú főzési idő állított be	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott modellhez adaptált recept javaslatait

A SÜTEMÉNY NEDVESRE SIKEREDET

Nem alkalmas hozzávalók voltak felhasználva, melyek felesleges nedvességet biztosítottak (leves zöldségek vagy gyümölcsök, mélyhűtött bogys gyümölcs, tejföl, stb.)	A hozzávalókat a recept szerint válassza. Lehetőleg ne válasszon hozzávalók között olyan termékeket, melyek túl sok nedvességet tartalmaznak, vagy, ha lehetséges, minimális mennyiségen használja őket
A kész süteményt túl hosszasan tartotta a multicooker-ben zárt fedéllel	Igyekezzen nyomon az elkészítés után kivenni a süteményt. Ha szükséges, rövid időre a terméket benne hagyassa a multifunkciós főzökészüléken bekapcsolt automatikus melegítésnél

NEM EMELKEDETT FEL A SÜTEMÉNY

A tojás a cukorral rosszul volt felverve	
A sűtőporos tézta sokáig állapodott	
Nem szíthat át a lisztet vagy rosszul gyűrte be a tézstát	
A hozzávalók elhelyezésénél hibát követett el	Forduljon a kipróbált (elen modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, azok előkészítési módszere, az elhelyezendő termék arányai feleljenek meg a recept követelményeinek
A kiválasztott süteményrecept nem adaptált az adott modellhez	

i A REDMOND Multicooker számos modelljénél a „STEW” és „SOUP” programoknál – amennyiben a főzédenyi nem

elegendő a folyadék – bekapcsol a készülék túlmelegedés védőrendszerre. Ebben az esetben a főzési program leáll és a multifunkciós főzökészülék átvált automatikus melegítés üzemmódra.

PÁROLÓ ÉTELEK JAVASOLT ELŐKÉSZÍTÉSI IDEJE

Ételmiser	Súly, g / mennyiségi	Vizmennyiségi, ml	Előkészítési idő
Sertés-/marhaszelet (1,5-2 cm-es kockák)	500	500	20 perc / 30 perc
Bárányszetele (1,5-2 cm-es kockák)	500	500	25 perc
Baromfi mellehús (1,5-2 cm-es kockák)	500	500	15 perc
Húsgombó/fasírt	180 (6 db.) / 450 (3 db.)	500	10 perc / 15 perc
Hal (filé)	500	500	10 perc
Garnélarák salátához, tisztított, fűt-mirelit	500	500	5 perc
Burgonya (4 része vágva)	500	500	20 perc
Sárgarépa (1,5-2 cm-es kockák)	500	500	40 perc
Cékla (4 része vágva)	500	1500	1 óra 10 perc
Zöldségek (frissen mélyhűtött)	500	500	10 perc
Tyúktojás	3 db.	500	10 perc

Figyelembe kell venni, hogy ezek általános javaslatok. A táblázatban feltüntetett főzési idő az adott ételmiser minőségétől, valamint az Ön ízlésétől függően, eltérhet a javasolt főzési időtől.

Javasolt hőmérsékleti üzemmódok „MULTICOOK” programban

Üzemű hőmérséklet	Használati javaslatok
35°C	Tésztalesztés, ecet készítése
40°C	Joghurt készítése
45°C	Kenyérkavász
50°C	Erjedés
55°C	Máz készítése
60°C	Zöld tea, gyermekétel készítése
65°C	Vákuum csomagolású hús készítése
70°C	Puncs készítése
75°C	Pasztorizás, fehér tea készítése
80°C	Forralt bor készítése
85°C	Túró, valamint hosszú főzési időt igénylő étel készítése
90°C	Vörös tea készítése
95°C	Tejalapú kásák készítése
100°C	Habcsók vagy dzsem készítése

Üzemi hőmérséklet	Használati javaslatok
105°C	Kocsonya készítése
110°C	Sterilizáció
115°C	Cukorszirup készítése
120°C	Csülök készítése
125°C	Pörkölt készítése
130°C	Felfűjt készítése
135°C	Készételek ropogossá sütése
140°C	Füstölés
145°C	Zöldségek és hal sütése fóliában
150°C	Hús sütése fóliában
155°C	Sütémények készítése élesztős tézstából
160°C	Baromfi sütése
165°C	Szeletek sütése
170°C	Hasáburgonya sütése olajban, baromfiseletek sütése tézstában

 Lásd a mellékelt szakácskönyvet.

Főzési program összesítő táblázat (gyári beállítások)

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési időtartomány/módosításlépés	Üzemi paraméterek beállása	Startidő készletetts., óra	Automatikus melegítés, óra
MULTI-COOK	Különböző ételek készítése hőmérséklet és főzési idő beállítása lehetőséggel	30 perc	2 perc - 12 ó / 1 perc	-	24	12
EXPRESS	Rizs, illetve vizalapú kásák gyors főzése	-	-	-	-	-
RICE / GRAIN	Gabonafélék és körtekek készítése. Vizalapú kásák készítése	25 perc	5 perc - 4 ó / 1 perc	-	24	12
STEAM	Zöldség, hal, hús, illetve diétás és vegetáriánus ételek párolása	30 perc	5 perc - 2 ó / 5 perc	+	24	12
COOK	Hús, hal, zöldség és más termékek főzése	45 perc	10 perc - 8 ó / 5 perc	-	24	12
Soup	Különböző levesek készítése	1 ó	10 perc - 8 ó / 5 perc	-	24	12
SAUTÉ	Hús, hal, zöldség és többkomponensű ételek sütése	18 perc	5 perc - 2 ó / 1 perc	-	-	12

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési időtartomány/módosításlépés	Üzemi paraméterek beállása	Startidő készletetts., óra	Automatikus melegítés, óra
BAKE	Hús sütése, termékek sütése élesztős és nem élesztős tézstából	50 perc	10 perc - 8 ó / 5 perc	-	24	4
STEW	Hús, hal, zöldségpörköltök és más ételek készítése	1 ó	10 perc - 12 ó / 5 perc	-	24	12
SAUCE	Különböző szószok készítése	20 perc	5 perc - 5 ó / 1 perc	-	24	12
YOGURT	Joghurt készítése otthoni körülmények között	8 ó	10 perc - 12 ó / 5 perc	-	24	-
DESSERT	Receptek készítése	30 perc	5 perc - 2 ó / 5 perc	-	24	12
OMELETTE	Omlett, felfűjtök készítése	20 perc	5 perc - 10 ó / 10 perc	-	24	12
Y F A S T DOUGH	Élesztős tézta kelesztése	1 ó	10 perc - 2 ó / 5 perc	-	24	-
P O R R I - D G E	Tejalapú kásák készítése	30 perc	5 perc - 4 ó / 1 perc	-	24	12
VACUUM	Vákuumcsomagolású hús, hal, zöldség készítése	2 ó 30 perc	10 perc - 12 ó / 5 perc	-	24	-
PIE	Piték, kuglófok, piskóták, tortaalapok készítése	30 perc	10 perc - 4 ó / 5 perc	-	24	4
RAVIOLI	Ravioli és tézsa főzése	13 perc	10 perc - 1 ó / 1 perc	+	-	-
PASTA	Tésztafélék főzése	8 perc	2 perc - 1 ó / 1 perc	+	-	-
D U M P - L I N G S	Húros derelye készítése különböző tézstából	30 perc	5 perc - 2 ó / 5 perc	+	-	-
PIZZA	Pizza készítése	30 perc	10 perc - 1 ó / 5 perc	-	24	12
BREAD	Kenyérsütés	3 ó	10 perc - 6 ó / 5 perc	-	24	3
PILAF	Különböző pilárok készítése	1 ó	10 perc - 2 ó / 5 perc	-	24	12

HUN

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési időtartamánymódosítás lépés	Üzemparaméterek beállása	Startidő készletek, óra	Automatikus melegítés, óra
CRUST	Olajsütés	18 perc	5 perc ~ 40 perc / 5 perc	+	-	-
S L O W COOK	Hús, baromfi, zöldség lassú főzése	3 ó	10 perc ~ 12 ó / 10 perc	-	24	12

VI. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

Az RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E multicooking kiegészítő tartozékait meg lehet vásárolni, illetve érdeklődni lehet a REDMOND termékkal kapcsolatos újdonságokról a www.multicooker.com honlapon, vagy a hivatalos képviselők boltjaiban.

VII. MIELÖTT SZERVIZHEZ FORDULNA

A kijelzőn látható hibajelzés		Lehetőséges meghibásodások	A hiba elhárítása
E1–E4	Rendszer hiba (lehetőséges az elektromosvezérlőkártya vagy hőérzékelő meghibásodása) vagy nem látogatottan zár a fedő	Zárja le szorosan a készülék fedelét. Ha a meghibásodás nem szűnt meg, forduljon a hivatalos szervízközponthoz.	
Hiba	Lehetőséges ok	Hiba elhárítása	
N e m csöldik be	Nincs táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.	
Az étel készítése túl hosszú	Szabálytalan táplálkozás a hálózatban. A tányér és melegítőelem között idegen tárgy van. A tányér nem egyenesen állította a rotyogtató fazékben. A melegítőelem piszkos.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban. Távolítsa el az idegen tárgyat. Állítsa a tányért egyenesen, ferdülés nélkül. Kapcsolja szét a készüléket a hálózatból, engedje, hogy lehűljen. Tisztítja a melegítőelemet.	

VIII. GARANCIÁLIS KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre 2 év garancia biztosított a vásárlás idejétől kezdve. A garanciális időszak alatt a gyártó köteles javítás, alkatrész csere vagy az egész termék helyettesítése útján elhárítani bármilyen gyári hibát, amely nem megfelelő minőségű anyagok felhasználása vagy összeszerelés következtében keletkezett. A garancia csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlási idő az üzlet belégyezőjével és az eladó aláírásával van igazolva az eredeti garancialevélen. Az eredeti garanciat csak abban az esetben ismerik el, ha a termék a használati utasítás szerint volt használva, nem esett át javításon, szétszerelésen és nem sérült helytelen kezelés következtében, valamint meg van őrizve a teljes készlet. Az adott garancia nem terjed ki a termék természetes kopására és fogyóékszörözökre (szűrök, ízzük, tapadásmentes bevonat, tömítőanyagok, stb.). A termék élettartalma és a garanciális kötelezettségek érvényességi ideje az eladás napjától vagy a termék gyártási időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladtási dátumot lehetségtelen meghatározni).

A termék gyártási időpontja megtalálható a soroztszámon, amely az azonosító címkén található a termék készüléktetőn. A soroztszám 13 jelből áll. A 6-ik és 7-ik jel a hónapot jelzi, a 8-ik pedig a készülék gyártási évet.

A gyártó által megadott készülék élettartalma: a vásárlás napjától számított 5 év, feltéve, hogy a készülék az utasításoknak és műszaki szabályoknak megfelelően van kezelve.



Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)

A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni. Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általános háztartási hulladékkel együtt.

A használt (régi) készülékek nem dohatók ki a háztartási szemettel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni. A régi, használt készülékeket a tulajdonosuk speciális hulladék átvévo helyekre kell szállítja, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagokfeldolgozásával 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 keretet állapít meg a használt készülékek visszavételére és újrahasznosítására vonatkozóan.



Преди да използвате този уред, внимателно прочетете ръководството за употреба и го запазете за справки в бъдеще. Правилната употреба на уреда ще удължи значително срока му на използване.

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.
- Този уред е многофункционално устройство за пригответе на храна в битови условия и може да се използва в домове, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промишлена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (вж технически характеристики или заводска табелка на уреда).
- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда – несъответствие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвате 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.
- Изключвате 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.



Помните: случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа – това може да води до прегревяне 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 повреждения му.
- Преди почистване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почистване на уреда.



ЗАБРАНЕНО е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!

- Деца на възраст 8 години и повече, както и лица с ограничени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит или знания, могат да използват уреда само под наблюдение и/или в случай, че са били инструктирани относно безопасното използване на уреда и осъзнават опасностите, свързани с използването му. Деца не бива да си играят с уреда. Дръжте уреда и захранващия му кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването

и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.

- Приборът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Опаковъчният материал (фолио, пенопласт и т.н.) може да представлява опасност за децата. Опасност от задушаване! Пазете опаковката в недостъпно за деца място.
- 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.



ВНИМАНИЕ! Забранено е използването на уреда, ако са налице някакви дефекти.

Технически характеристики

Модел	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Мощност	500 W	860 W	900 W
Напрежение	220-240 V, 50/60 Hz		
Обем на чашата	3 л	5 л	6 л
Покритие на чашата	Незалепващо керамично Anato® (Корез)		
Дисплей	Светодиоден		
Вид на управлението	Електронно		
Клапан за изпускане на парата	Подвижен		
Вытшинен подвижен капак	Да		
Прекъсвач на захранването на корпуса на уреда	Да		
Енергонезависима памет	Да		
Изключване на звуковите сигнали	Да		

Функции

Автоматично подгряване	да, до 12 ч
Предварително изключване на автоматичното подгряване	да
Отлагане на старта	да, до 24 ч
Затопляне на ястията	да, до 12 ч

BGR

Програми

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 13. OMELETTE (ОМЛЕТ) |
| 2. EXPRESS (ЕКСПРЕС) | 14. YEAST DOUGH (ТЕСТО С МЯСО) |
| 3. GRAIN (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ) | 15. PORRIDGE (МЛЕЧНА КАША) |
| 4. STEAM (НА ПАРА) | 16. VACUUM (ВАКУУМ) |
| 5. COOK (ВАРЕНЕ) | 17. PIE (ПИТА) |
| 6. SOUP (СУПА) | 18. RAVIOLI (РАВИОЛИ) |
| 7. SAUTÉ (ПРЖЕНЕ) | 19. PASTA (МАКАРОНИ) |
| 8. BAKE (ПЕЧЕНЕ) | 20. DUMPLINGS (ПЛЕМЕНИ) |
| 9. STEW (ЗАДУШВАНЕ) | 21. PIZZA (ПИЦА) |
| 10. SAUCE (СОС) | 22. BREAD (ХЛЪБ) |
| 11. YOGURT (ЙОГУРТ) | 23. PILAF (ПИЛАФ) |
| 12. DESSERT (ДЕСЕРТИ) | 24. CRUST (ДЪЛБОКО ПЪРЖЕНЕ) |
| | 25. SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНИЕ) |

Комплект

- Многофункционален уред за бавно готвене с поставена вътре чаша 1 бр.
Контеинер за приготвяне на ястия на пара 1 бр.
Плоска лъжица 1 бр.
Черпак 1 бр.
Мерителна чаша 1 бр.
Ръководство за експлоатация 1 бр.
Книга „100 рецепти“ 1 бр.
Сервизна книшка 1 бр.
Захранващ кабел 1 бр.

! Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектуващото и в техническите характеристики на изделието в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

**Устройство на многофункционалните уреди за бавно готвене
RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1**

1. Капак с дръжка
2. Подвижен клапан за изпускане на пара
3. Вътрешен подвижен капак
4. Чаша

Модел	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Вид на чашата	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Корпус на уреда
6. Контеинер за събиране на кондензата
7. Панел за управление с дисплей
8. Копче за регулiranе
9. Прекъсвач за захранването
10. Бутон за отваряне на капака
11. Контеинер за приготвяне на ястия на пара
12. Мерителна чаша
13. Черпак
14. Плоска лъжица
15. Захранващ кабел

Елементи на панела за управление A2

1. Дисплей.
2. Индикатори за програмите за приготвяне
3. Бутон „Hour/Min“ (Час/Мин) – включване на режима за задаване на текущото време; избор на стойността на часовете/минутите в режими за задаване на текущото време, времето за приготвяне и отлагане на старта

4. Бутон „Reheat“ („Затопляне“) – включване на функцията за затопляне на ястията (в режим на готовност)
5. Бутон „Start/Keep Warm“ („Старт/Автоматично подгряване“) с индикатори „Start“ и „Keep Warm“ – стартиране на програмата за приготвяне, предварително включване на автоматичното подгряване
6. Копче за регулiranе: избор на програмата за приготвяне; задаване на текущото време / времето за отлагане на старта; задаване на температурата в програмата „MULTICOOK“. При вътрешне на посока на часовниковата стрелка стойността се повишава, по посока обратна на часовниковата стрелка – намалява. С помощта на копчето за регулiranе може да се направят 16 превключвания за обрашане на 360°.
7. По време на работа на функцията за автоматично подгряване на бутона светва индикаторът „Keep Warm“.
8. Бутон „Cancel“ („Отмяна“) – прекъсване на работата на програмата за приготвяне; нулиране на направените настройки; включване/изключване на звуковите сигнали (в режим на готовност)
9. Бутон „Set“ („Настройка“) – включване на режима за настройка на параметрите на програмата; преминаване в режим на задаване на температурата за приготвяне (в програма „MULTICOOK“) / времето за отлагане на старта.
10. По време на работа на програмата и на функцията за отлагане на старта индикаторът „Start“ свети, а при достигане на работната температура в програмите „RAVIOLI“, „PASTA“ и „DUMPLINGS“ – мига.

Устройство на дисплея

- A. Индикатор „Time“ – светва при задаване на времето за приготвяне / време на работа на програмата.
- B. Индикатор „Time Delay“ – светва при задаване на време за отлагане на старта / време на работа на уреда в режим на отлагане на старта.
- C. Индикатор за изключване на звуковите сигнали
- D. Индикатор за работа на функцията за автоматично подгряване
- E. Индикатор „Reheat“ – светва по време на работа на функцията за затопляне на ястията.
- F. Индикатор за стойностите на температурата в програмата „MULTICOOK“

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ

Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

Внимателно разполокайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и реклами етикети, освен лепенка със серин номер.

! Отсъствието на серин номер върху изделиято автоматично лишива Ви от правото на гаранционно обслужване.

Протрите корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с тепла салунена вода. Шательно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чуджа миризма, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почистявайте уреда.

! След транспортиране или съхраняване при ниски температури трябва да оставите уреда при стапна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ**Преди първо включване**

Поставете уреда върху тънда равна хоризонтална повърхност така, че излизаша от паров клапан гореща пара не докосва до тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура.

Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на мултиварка нматове покреждане и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

Режим на готовност

По подразбиране включението в електрическата мрежа уред е в режим на готовност, а на дисплея е показано текущото време във формат 24 часа. Ако при настройка на параметри на избранията програма в продължение на една минута не е бил натиснат нито един бутон, уредът се връща в режим на готовност, а всички направени преди това настройки се нулират.

Настройка на часовника

За настройка на текущото време:

1. Натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Hour/Min“ в режим на готовност. На дисплея се изобразява индикаторът започва да мига индикаторът за регистрация на часовете.
2. Изберете стойността на часовете, като върхте копчето за регулiranе на една или друга страна. За превключване на рециклира натиснете повторно бутона „Hour/Min“ и задръжте стойността на минутите след въртене на копчето за регулiranе. След достигане на максималната стойност във всеки регистър, задаването продължава от началото на диапазона.
3. След като приложите със задаването на текущото време, не натискайте никакви бутони. След няколко секунди зададената стойност на времето се запазва.

Включване/изключване на звуковите сигнали

В уредите REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E е предвидена възможност за включване/изключване на звуковите сигнали, съпровождащи натискането на бутоците и края на процеса за приготвяне. За изключване/включване на звуковите сигнали натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Cancel“ в режим на готовност.

Енергонезависима памет

Уредите REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E имат енергонезависима памет. При временно изключване на захранването (до 15 минути в режим на приготвяне) всички зададени настройки се запазват. Уредът ще се връне към работата от този етап, на който тя е била прекъсната. Ако продължаването на процеса за приготвяне е нежелателно, натиснете бутона „Cancel“, и уредът ще премине в режим на готовност.

Настройка на времето за приготвяне

В уредите RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E има възможност за изменение на времето за приготвяне, зададено по подразбиране за всяка програма. Стъпката за регулiranе и възможният диапазон на задаваното време зависят от избранията програма за приготвяне.

1. Изберете желаната програма, като върхте копчето за регулiranе на една или друга страна. На дисплея светва индикаторът „Time“, за всяка програма се показва времето за приготвяне, зададено по подразбиране.
2. Натиснете бутона „Set“. Започва да мига индикаторът за регистрация на часовете.

- Изберете стойността на часовете, като върхите копчето за регулиране на една или друга страна. За превключване на регистъра натиснете повторно бутона „Hour/Min“ и задайте стойността на минутите чрез вътрешната количка за регулиране. След достигане на максималната стойност във всеки регистър, задаването продължава от началото на диапазона.

Функция „Отлагане на старта“

Функцията „Отлагане на старта“ дава възможност за задаване на часа, в който трябва да е готово ястиято. Процесът на приготвяне може да бъде отложен до 24 часа със стъпка на регулиране 15 минути. Трябва да се има предвид, че времето на отлагане трябва да бъде по-долго от зададеното време за приготвяне, защото в противен случай програмата ще се активира веднага след натискане на бутона „Start/Keep Warm“.

- Изберете желаната програма, при необходимост задайте времето за приготвяне. За програмата „MULTICOOK“ задайте температурата на приготвяне.
- Натиснете бутона „Set“. На дисплея започват да мигат индикаторът „Time Delay“ и индикаторът за времето за отлагане на старта.
- Изберете стойността на часовете, като върхите копчето за регулиране на една или друга страна. За превключване на регистъра натиснете повторно бутона „Hour/Min“ и задайте стойността на минутите чрез вътрешната количка за регулиране. След достигане на максималната стойност във всеки регистър, задаването продължава от началото на диапазона.
- Натиснете бутона „Start/Keep Warm“. Уредът ще премине в режим на отлагане на старта на програмата, като на дисплея ще бъдат показвани индикаторът „Time Delay“ и текущото време. За да видите зададеното време, към което ястиято трябва да е готово, натиснете бутона „Hour/Min“.
- За нулиране на текущите настройки натиснете бутона „Cancel“. След това ще се наложи отново да настроите цялата програма за приготвяне.



Не се препоръчва използването на функцията за отлагане на старта, ако в състава на ястиято има включени бързо развалящи се продукти.



Функцията за отлагане на старта е недостъпна за програмите „EXPRESS“, „SAUTÉ“, „RAVOLI“, „PASTA“, „DUMPLINGS“, „CRUST“.

Функция за поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично поддръжване)

Тази функция се включва автоматично веднага след приключване на програмата за приготвяне и може да поддържа температурата на готовото ястие в граници 70-75°C в продължение на 12 часа. На дисплея се показва директното отчитане на времето за работа в дадения режим. При необходимост автоматичното поддръжване може да се изключи с натискане на бутона „Start/Keep Warm“ (индикаторът „Keep Warm“ изгасва).



Въпреки че режимът за автоматично поддръжване е изчислен за 12 часа, не се препоръчва храната да бъде оставяна в поддържателното състояние продължително време, тъй като това може да доведе до изсушенаване на ястиято и до промяна на вкусовите му качества.



Функцията за автоматично поддръжване е недостъпна за програмите „EXPRESS“, „YOGURT“, „YEAST DOUGH“, „VACUUM“, „RAVOLI“, „PASTA“, „DUMPLINGS“, „CRUST“.

В програмата „BREAD“ времето на работа на автоматичното поддръжване е 3 часа, в програмите „BAKE“ и „PIE“ – 4 часа.

Предварително изключване на автоматичното поддръжване

Ако автоматичното поддръжване е нежелано, можете своевременно да изключите тази функция. За целта след стартиране на програмата за приготвяне натиснете повторно и задържте бутона „Start/Keep Warm“, докато индикаторът „Keep Warm“ не изгасне.

По същия начин можете да активирате отново функцията за автоматично поддръжване (индикаторът „Keep Warm“ светва).



При приготвяне на ястия при температура до 80°C, за ваше удобство функцията за автоматично поддръжване се изключва по подразбиране. При необходимост тя може да бъде включена ръчно с натискане на бутона „Start/Keep Warm“ след стартиране на програмата за приготвяне (светва индикаторът „Keep Warm“).

Функция за затопление на ястията

Уредът може да се използва за затопляне на студени ястия:

- Преместете продукти в чашата и я сложете в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата се намира пълно до нагревателния елемент.
- Затворете капака до шракване, включете уреда за бавно готвене към електрическата мрежа.
- Натиснете бутона „Reheat“. Светва съответният индикатор на дисплея и се включва затоплянето. На дисплея се показва пряко отчитане на времето на работа на уреда в дадения режим. Ястиято ще бъде затоплено до 70-75°C. Тази температура може да се поддържа в продължение на 12 часа.
- При необходимост затоплянето може да бъде изключено с натискане на бутона „Cancel“.



Въпреки че уредът може да запази продукта в затоплено състояние до 12 часа, не се препоръчва да се оставя ястиято затоплено за дълго, тъй като това може да доведе до промяна на вкусовите му качества.

Общи процедури за работа с автоматичните програми

- Поставете приготвяните съставки за ястиято в чашата на уреда. Всички съставки (включително лъжици), трябва да се намират по-ниско от максималното деление на склата на вътрешната повърхност на чашата.
- Поставете чашата в корпуса на уреда и се уверете, че тя се допира пълно до долната нагревателна елемент. Затворете капака на уреда до шракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
- Изберете програмата за приготвяне, като върхите копчето за регулиране. Съответният индикатор мига, на дисплея се изобразяват индикаторът „Time“ и времето за приготвяне, зададено по подразбиране.
- При необходимост променете времето за приготвяне, зададено по подразбиране. За програмата „MULTICOOK“ може също така да се зададе температурата на приготвяне.
- При необходимост задайте време за отлагане на старта на програмата.
- За стартиране на приготвяното натиснете бутона „Start/Keep Warm“. Светва индикаторът за бутона, на дисплея се отразява обратното отчитане на времето на работа на програмата.
- След края на програмата прозвучава сигнал и индикаторът й на дисплея изгасва. В зависимост от настройките, уредът преминава в режим на автоматично поддръжване (светва индикаторът „Keep Warm“, на дисплея се показва пряко отчитане на времето на работа на автоматичното поддръжване) или в режим на готовност.



За да прекъснете процеса на приготвяне във всеки един момент, да отмените въведена програма или да изключите автоматичното поддръжване, натиснете бутона „Cancel“.

Програма „MULTICOOK“

Програмата „MULTICOOK“ е предназначена за приготвяне практически на всички ястия по зададени от потребителя параметри на температурата и времето за приготвяне. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 2 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 1 минута. Диапазонът за задаване на температурата в програмата е 35-170°C със стъпка на регулиране 5°C. По подразбиране температурата на приготвяне в програмата „MULTICOOK“ е 100°C.

За да зададете самостоително температурата на приготвяне, натиснете бутона „Set“ за преминаване в съветски режим (повторно, ако е било променено времето за приготвяне, или двукратно, ако се използва времето за приготвяне по подразбиране). Индикаторът за стойността на температурата на дисплея мига. Изберете стойността на температурата, като върхите копчето за регулиране на една или друга страна. След достигането на максималната стойност, задаването на температурата ще продължи от началото на диапазона. След това следвайте т. 5-7 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

Програма „EXPRESS“

Препоръчва се за бързо приготвяне на ориз, ронливи каши от зърнени храни, вариени на различни продукти.

В тази програма е недостъпно регулирането на времето за приготвяне, функцията за автоматично поддръжване и функцията за отлагане на старта.

При избора на програмата „EXPRESS“ на дисплея се изобразява символът „- - -“, а по време на процеса на приготвяне – динамичният индикатор.

Програма „RICE/GRAIN“

Предназначена е за вариене на ориз и каши с вода. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 4 часа със стъпка на регулиране 1 минута.

Програма „STEAM“

Препоръчва се за готовене на пар на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Обратното отчитане на времето на работа на програмата „STEAM“ започва, след като в чашата ще бъдат достигнати необходимата температура и плътност на парата.

За готовене на пар на уреда използвайте специалния контейнер за продукти, който се поставя вътре в чашата. Задължително налейте предварително в чашата 600-1000 мл вода.

Програма „COOK“

Препоръчва се за готовене на пар на зеленчуци, месо и риба. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „SOUP“

Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия, компоти и маринати. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „SAUTE“

Препоръчва се за пържене на месо, зеленчуци, птици и други продукти. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 1 минута.

Функцията за отлагане на старта е недостъпна в тази програма.

i Препоръчва се продуктите да се пържат при отворен капак на уреда – така че ще получите хрупка коричка.

Преди да използвате отново програмата „SAUTÉ“, оставете уреда да изстине.

Програма „BAKE“

Програмата се препоръчва за печене на месо, изделия от тесто с мая, без мая, включително и на бутер тесто. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране 5 минути. Времето за работа на автоматичното подгряване за тази програма е 4 часа.

⚠ За изваждане на готовия продукт от чашата използвайте кухненски ръковици или ръкоживотки.

i След печето в чашата може да останат мазни летни - това е допустимо. Почиствате чашата в съответствие с раздела „Поддръжка на уреда“.

Макар че режимът за автоматично подгряване е предвиден за 12 часа, не се препоръча да се оставя готовото печиво пребъдително време в постера състояние.

Програма „STEW“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птици, морски дарове, за приготвяне на паца и желирани ястия. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „SAUCE“

В тази програма можете да пригответе практически всякаявък сос. При необходимост можете да гответе при отворен капак на уреда. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 5 часа със стъпка на регулиране 1 минута.

Програма „YOGURT“

С помощта на тази програма можете да пригответе йогурт в домашни условия. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

В програмата „YOGURT“ функцията за автоматично подгряване е недостъпна.

⚠ За приготвяне на различните видове йогурт можете да използвате специалния комплект буранчета за йогурт REDMOND RAM-G1 (закупват се отделно).

Програма „DESSERT“

Препоръчва се за приготвяне на различни десерти. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „OMELETTE“

Препоръчва се за приготвяне както на бухнали, така и на плоски омлети. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 10 часа със стъпка на регулиране 10 минути.

Програма „YEAST DOUGH“

Препоръчва се за втасване на тесто с мая преди печене. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Функцията за автоматично подгряване е недостъпна в тази програма.

i При втасване обемът на тестото се увеличава почти двойно, затова първоначалният му обем не трябва да е по-голям от половината от обема на чашата.

⚠ При втасване на тестото вътре в уреда трябва да се поддържа постоянно температура и влажност. За получаване на най-добър резултат не отваряйте капака на уреда до края на работата на програмата.

При втасване на тесто е нежелателно използването на функцията за отлагане на старта.

Програма „PORRIDGE“

Препоръчва се за приготвяне на млечни каши, сладка, мармелади, плодови желе и различни десерти. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 4 часа със стъпка на регулиране 1 минута. Програмата е предназначена за приготвяне на каша от низомаслено пастеризирано млеко. За да се избегне кипването на млекото и да се получи необходимият резултат, се препоръчва следното:

- внимателно да се извикат всички зърнени храни (ориз, елда, просо и т.н.), докато водата не стане прозрачна;
- преди започване на готовенето на чашата на уреда да се намаже с масло;
- строго да се спазват пропорциите на съставките според препоръките в книгата с рецепти, количеството на съставките да се намалява и увеличава само пропорционално;
- при използване на пълномаслено млеко то да се разрежда с вода в пропорция 1:1.

i Съставката от млекото и зърнените храни може да се различават в зависимост от мястото на производство и производителя, което по-нататък се отразява на резултатите при приготвянето.

За приготвяне на млечна каша можете да използвате също универсалната програма „MULTICOOK“ (оптималната температура за приготвяне е 95°C).

Програма „VACUUM“

Поради специални си температурен режим, тази програма подхожда идеално за варене на месо, риба, зеленчуци или други продукти във вакуумна опаковка. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Функцията за автоматично подгряване е недостъпна в тази програма.

Програма „PIE“

Препоръчва се за приготвяне на отворени или затворени пити с различен пълнок. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 4 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Времето за работа на автоматичното подгряване в програма „PIE“ е 4 часа.

Програма „RAVIOLI“

Препоръчва се за варене на равиоли от различно тесто. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 1 час със стъпка на регулиране 1 минута.

Програмата предвижда кипване на водата, поставяне на съставките и по-нататъшното им приготвяне. При кипването на водата се чува звуков сигнал, който оповестява необходимостта от поставянето на продуктите. Обратното отчитане на времето за приготвяне започва след повторното натискане на бутона „Start/Keep Warm“.

В програмата „RAVIOLI“ са недостъпни функциите за автоматично подгряване и отлагане на старта.

i За да се намали образуването на пара при варенето на продукта, след кипването на водата и добавянето на продуктите е по-добре да оставите капака на уреда отворен.

Програма „PASTA“

Препоръчва се за варене на макаронени изделия. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 2 минути до 1 час със стъпка на регулиране 1 минута.

Програмата предвижда кипване на водата, поставяне на съставките и по-нататъшното им приготвяне. При кипването на водата се чува звуков сигнал, който оповестява необходимостта от поставянето на продуктите. Обратното отчитане на времето за приготвяне започва след повторното натискане на бутона „Start/Keep Warm“.

При използване на тази програма функциите за автоматично подгряване и отложен старт са недостъпни.

Програма „DUMPLINGS“

Препоръчва се за варене на пълени от различно тесто. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програмата предвижда кипване на водата, поставяне на съставките и по-нататъшното им приготвяне. При кипването на водата се чува звуков сигнал, който оповестява необходимостта от поставянето на продуктите. Обратното отчитане на времето за приготвяне започва след повторното натискане на бутона „Start/Keep Warm“.

При използване на тази програма функциите за автоматично подгряване и отложен старт са недостъпни.

i За да се намали образуването на пара при варенето на продукта, след кипването на водата и добавянето на продуктите е по-добре да оставите капака на уреда отворен.

Програма „PIZZA“

Препоръчва се за приготвяне на пizza. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 1 час със стъпка на регулиране 5 минути.

Функцията за отлагане на старта е недостъпна в тази програма.

Програма „BREAD“

Програмата се препоръчва за печење на различни видове хляб от пшеничено брашно и с добавяне на ръжено брашно. Програмата предвижда пълен цикъл за приготвяне, от втасването на тестото до изличането. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 6 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Времето за работа на автоматичното подгряване в програма „BREAD“ е 3 часа.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** По време на печењето чашата и продукта се нагряват! Използвайте кухненски ръковици, когато изваждате готовия хляб от уреда.

Преди да използвате брашното ви препоръчваме да го пресете с кислород и отстраняване на примесите.

Не отваряйте капака на уреда до самия край на процеса на печење! От това също така зависи качеството на продукта, който печете.

Когато слагате съставките, внимавайте всички това да са под отпечатъка 1/2 на вътрешната повърхност на чашата.

Трябва да имате предвид, че по време на първия час на работа на програмата тестото втасва, а след това следва непрекъснато печење.

За да се скрати времето и да се опрости приготвянето се препоръчва използването на готови смеси за приготвяне на хляб.

Програма „PILAF“

Препоръчва се за приготвяне на различни видове пилаф. Времето за пригответвие може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „CRUST“

В уредите REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E можете да пържите дълбоко с помощта на специалната кошица (закупува се отделно). В програмата „CRUST“ времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 40 минути със стъпка на регулиране 5 минути. Обратното отчитане на времето на приготвяне започва, след като в чашата бъде достигната работната температура.

При използване на тази програма функциите за автоматично подгряване и отложен start са недостъпни.

За приготвяне при дълбоко пържене:

- Предварително наляйте в чашата необходимото количество олио за пържене, съгласно рецепта. Не забравяйте да изключите функцията за автоматично подгряване след пускане на програмата (индикаторът „Keep Warm“ трябва да изгасне).
- Сложете дръжката на кошицата за дълбоко пържене, като фиксирате основната и дръжката в специалната гнезда на кошицата. Подредете равномерно продуктите в кошицата.
- Следващите препоръките в рецептата и след посоченото време внимателно отворете капака на уреда. Пуснете кошицата с продуктите в чашата. Не затваряйте капака.
- След края на програмата за приготвяне внимателно вдигнете кошицата с продуктите за дръжката и я закачете за кукичката на края на чашата. Оставете олиото да се оттече.

ВНИМАНИЕ! Олиото е много горещо! За изваждане на кошицата за дълбоко пържене използвайте кухненски ръкавици. Използвайте за пържене само рафинирано растително олио. Силното продължително или многократно нагряване на олиото способства за окисляването му. Не използвайте едно и също олио за повторно дълбоко пържене на продукти.

За да се отстрани останалото излишно олио, попъгайте продукта с хартиена кърпа или пълна хартиена салфетка, преди да го сервирайте на масата.

Програма „SLOW COOK“

Препоръчва се за бавно приготвяне на ястия от месо, птици и зеленчуци. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 10 минути.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Приготвяне на фондю
- Приготвяне на сирене
- Приготвяне на халва
- Пастеризация на течни продукти
- Стерилизиране на кухненски съдове, предмети за лично ползване

IV. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Почистване

Преди първата употреба на уреда, както и за отстраняване на миризмата на храна от уреда след приготвянето, препоръчваме ви да натръкате чистите чаша и вътрешен капак с 9-процентен разтвор на оцет, след което да обра-

ботите в чашата в продължение на 15 минути половин лимон в програма „STEAM“.

Не оставяйте за повече от 24 часа чашата с приготвена храна в затворения уред или когато е напълнена с вода. Чашата с готовото ястие може да се пази в хладилника и при необходимост да се стопли храната в уреда, като се използва функцията за затопление.

Преди да пристъпите към почистване на изделието, уверете се, че е изключено от електрическата мрежа и напълно изстинело. За почистване на уреда използвайте мека кърпа и деликатни препарати за миене на съдове.

STOP ЗАБРАНЯВА СЕ използването на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя!

ЗАБРАНЯВА СЕ използването при почистване на уреда на груби кърпи или ъбди и на абразивни пости. Недопустимо е също така използването на каскети и да било огrevени или други вещества, които не се препоръчват за използване с предмети, влизщи в контакт с храна.

Бъдете внимателни при почистване на гументите и силиконовите детайли на многофункционалния уред за бавно готвене: тяхната повреда или деформация може да доведе до неправилна работа на уреда.

Корпусът на изделието може да се почиства, като се замърси. Чашата, вътрешният алюминиев капак и подвижният клапан за изпускане на парата трябва да се почистват след всяко използване на прибора. Образуващият се в процеса на приготвяне на храната в уреда кондензат трябва да се отстранява след всяко използване на устройството. Вътрешните повърхности на работната камера трябва да се почистват по необходимост.

Почиствайте корпуса на изделието с мека влажна кухненска салфетка или гъба. Може да се използва и деликатен почистващ препарат. За да се избегнат възможността на вода да се изсърбва от съдържанието, използвайте съдържанието на изпомпването на чашата.

Чашата може да се чисти като ръчно, с помощта на мека гъба и средство за миене на съдове, така и в съдомиялна машина (в съответствие с препоръките на производителя на чашата). При силно замърсяване, напълните чашата с топла вода и я оставете да се накисне за известно време, след което я почиствате. За по-ефективно накисване на пълната със студена вода чаша (не по-горе от максимално допустимо ниво) можете да я поставите в уреда, да затворите капака и да включите за 30-40 минути затопленето. Преди да сложите чашата в корпуса на уреда, задължително изтрийте до сухо външната повърхност на чашата.

i При редовно използване на чашата е възможна пълна или частична промяна на цвета на вътрешното и незадължително покритие. Само по себе си чеша то не е признак за дефект на чашата.

За почистване на вътрешния алюминиев капак:

- Отворете капака на уреда.
- Внимателно разединете вътрешния капак от основния и го свалете от щифта на главния капак.
- Почиствате повърхността на двета капака с мека влажна салфетка или гъба. При необходимост измийте сваления капак под водна струя, като използвате препарат за миене на съдове. В този случай не се разрешава използването на съдомиялна машина.
- Изтрийте до сухо и двета капака.
- Поставете алюминиевия капак на мястото му.

Подвижният клапан за изпускане на пара е поставен в специално гнездо на горния капак на уреда и е съставен от вътрешен и външен капак. За почистването му:

- Внимателно издърпайте външния капак за издатината във вълбинатата на капака нагоре и към себе си.

2. Завъртете външния капак обратно на часовниковата стрелка до упор и го свалете.

3. При необходимост внимателно извадете гумичката на клапана. Измийте всички части на клапана.

4. Сглобяването става в обратен ред: поставете гумичката на мястото ѝ, съвместете жлезовете на основната част на клапана със съответните издатни на външния капак и завъртете до посока на часовниковата стрелка.

5. Поставете пълно клапана за изпускане на пара в гнездото на капака на уреда.

Кондензатът, който се образува в процеса на приготвяне, се събира в специална кухина в корпуса на уреда около чашата и се стича в специален контейнер, разположен в задната част на уреда. За отстраняване на кондензата:

1. Отворете капака и извадете чашата. При необходимост леко проподите дните предата част на уреда, за да може кондензатът напълно да изтече в контейнера.

2. Свалете контейнера, като го изтеглете леко към себе си.

3. Извийте кондензата, измийте контейнера и го поставете на мястото му. 4. Останалият в кухината около чашата кондензат премахнете със салфетка.

Ако се спасват строго указанятията в това ръководство, възможността от попадане на течности, частици храна или замърсявания вътре в работната камера на уреда е минимална. Ако все пак се е получило по-съществено замърсяване, повърхността на работната камера трябва да се почисти, за да се избегне неправилната работа или повредата на уреда.

STOP Към почистване на работната камера на уреда може да се пристъпи едва след като той е бил изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинат!

Страниците стени на работната камера, повърхността на нагревателния диск и кожуха на централния термодатчик (разположен в средата на нагревателния диск) може да се почистват с наливажена (не мокра!) гъба или със салфетка. Ако използвате препарат за миене, трябва изцяло да премахнете остатъците от него, за да се изключи опасността от повръщане на нежелателна миризма при следващото приготвяне на храна.

При попадане на странични предмети в канала около централния термодатчик, отстрани ги внимателно с пинцета, като внимавате да не натискате кожуха на датчика. При замърсяване на повърхността на нагревателния диск може да се използа наливажена гъба от средна търъстот или синтетична четка.

i При редовна експлоатация на уреда, с времето може да се получи пълна или частична промяна на цвета на нагревателния диск. Само по себе си това не е признак за неизправност на устройството и не влияе на правилната му работа.

Съхранение на прибора

Ако приборът не се използва продължително време, задължително го изключете от електрическата мрежа. Работната камера, в това число нагревателният диск, чашата, вътрешният капак и клапанът за изпускане на пара са изпаквани на кожуха на датчика. При замърсяване на повърхността на нагревателния диск може да се използа наливажена гъба от средна търъстот или синтетична четка.

За компактно съхранение можете да приберете отделните компоненти в чашата и да сложите в корпуса на уреда.

V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНИЕ

Грешки при приготвянето и начини за отстраняването им

Таблицата по-долу обобщава често срещаните грешки, направени при готовене в мултигравча, обсъжда възможните причини и решения.

ЯСТИЕТО НЕ Е ПРИГОТВЕНО ДО КРАЙ

Возможни причини		Начин за разрешаване
Забравили сте да затворите капака на уреда или да го затворите пълно, така че температурата на готовене не е достатъчно висока		По време на готовене, не отваряйте капака на мултиготвача ненужно. Затворете капака, докато щракне. Уверете се, че нищо не пречи на капака да е пълно затворен и гуменото уплътнение от вътрешната страна на капака не се е деформирало
Купата и нагревателният елемент са в лош контакт, така че температурата на готовене не е достатъчно висока		Чашата трябва да се монтира в корпуса гладко, придържайки се здраво към дъното на диска за отопление. Уверете се, че в работната камера на мултиготвача няма чужди предмети. Избягайте замърсяване на диска за отопление
Неудачен избор на съставките за ястието. Тези съставки не са подходящи за метода на приготвяне по вашия избор, или сте избрали погрешна програма.		Препоръчително е да се използват доказани (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Използвайте рецепти, които наистина са подходящи. Изборът на съставките, начина, по който те са наризани, делът на отметки, избор на програма и време за готовене трябва да съответства на избраната рецепта
Съставките са наризани прекалено големи, нарушени са общите пропорции на различните продукти. Вие неправилно сте избрали (не сте изчислили) времето на готовене.		Изиснете в купа вода с препоръчвателя обем в рецептата. Ако имате съмнения, проверете нивото на водата в процеса на готовене
Каквато и да изберете, рецептата не е подходяща за готовене в този мултиготвач		
При приготвяне на пара, в купата водата е твърде малка, за да се осигури адекватна гъстота на изпаренията		
При пържене	Вие сте напълнили в купата твърде много растително масло	При редовно пържене е достатъчно за покриване на дъното на купата малко олио.
		Когато се използва като фритюрник, следвайте указанията в съответната рецепта
При пържене	Излишната влага в купата	Не затваряйте капака при пържене вмутготвача ако не е написано в рецептата. Замразените храни преди пържене задържателно се разтрязват и премахва водата от тях
При готовене:	варете бъльона, когато готовите храни с висока киселинност	Някои продукти изискват специална обработка преди готовене, мисене, писарие и т.н. Следвайте съветите на избраната от Вас рецепта
Когато печете (тестото не се е опекло)	В процеса на втасване тестото се е залепило за вътрешната страна на капака и е запушило клапана за освобождаване на парата	Поставете в купата тесто с по-малък обем
	Поставили сте в купата повече тесто	Извадете тестото от купата, включете и отново го поставете в купата, след това продължете готовенето. В бъдеще поставяйте в купата за пече по-малко количество тесто

ПРОДУКТА СЕ Е ПРЕВАРИЛ

Направили сте грешка при избора на вида продукт или по време на нагласяването (изчислението) на времето за готовене. Твърде малък размер на съставките	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина, по който те са наризани, делът на отметки, избор на програма и време за готовене трябва да съобразяват с неговите препоръки
След приготвяне на крайното ястие твърде дълго е стояло на автогравител	Дългото използване на автогравител е нежелателно. Ако вашият модел мултиготвач има възможност за предварително дезактивиране, можете да използвате тази функция

ПРИ ВАРЕНЕЕ ПРОДУКТА ИЗКИПЯВА

При варене на млечна каша млякото изкипява	Качеството и свойствата на млякото може да зависят от местоположението и условията на неговото производство. Моля, използвайте само ултра-пастъризирано мляко със съдържание до 2,5% мазнини. Ако е необходимо, се разрежда с малко питейна вода
Съставките преди готовене не са били третирани или обработени правилно (недобре измити и т.д.). Не са наблюдавани пропорциите на съставките или неправилно е избран вид на продукта	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на отмерките трябва да съобразяват с неговите препоръки. Пълнозърнестите зърнени култури, месо, риба и морски дарове винаги излъгат обилия чиста вода преди готовене

ЯСТИЕТО ПРЕГАРЯ

Купата е слабо почищена след предишното готовене. Купата с незалепваща покривка е повредена	Преди да започнете да готовите, уверете се, че купата е добре измита и незалепващото покритие не е повредено
Общият обем на продукта е по-малък от препоръканото в рецептата	Обърнете се към проверена (адаптирана за използване с устройството) рецепта
Задали сте твърде много време за готовене	Намалете времето за готовене, или следвайте указанятията в рецептата, пригодена за използване с устройството
При пържене: забравили сте да сложите олио в купата, не е разбъркано или късно сте извалиди готовото ястие	С редовно пържене в купата, сиете малко растително олио - така, че да покрие дъното на купата с тънък слой. За еднообразни храни, пърженото в купата трябва периодично да се разбърква или преобърне на определен период от време
При задушаване: в купата влагата е негостатъчна	Добавете още течност в купата. По време на готовене, не отваряйте без необходимост капака на мултиготвача
При варене: в купата има твърде малко течност (не са съблъಡавани и пропорциите на съставките)	Спазвайте правилното съотношение на течните и твърдите въстъпки
При печене: не сте намазали вътрешните стени на купата	Преди полагането на тестото намажете дъното и стените на купата с масло или растително олио (не се налива масло в купата!)

ПРОДУКТА Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА НА РЯЗАНЕ

Вероятно сте разбъркали често продуктите в купата	Обикновено ястиято се разбърква при пържене не повече от веднъж на 5-7 минути
Вероятно сте нагласили повече време за приготвяне	Намалете времето за готовене, или следвайте указанятията в рецептата, пригодена за използване с устройството

ПЕЧИВОТО Е ОВЛАЖНАЛО

Били са използвани неподходящи съставки, които придават излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени плодове, смачкана и т.н.)	Изберете съставки съгласно рецепта на печење. Опитайте се да не избикате съставки в храните, продукти, които съдържат твърде много влага, или да ги използвате колкото е възможно в по-малки количества
Оставили сте готовото печиво в затворен мултиготвач	Опитайте се да махнете готовото печиво от мултиготвача след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставите продукта в мултиготвача за кратък период от време, в автогравител

ПЕЧИВОТО НЕ СЕ Е НАДИГНАЛО

Яйцата и захарта са били лошо разбити	
Тестото е престояло дълго време с баклупвера	
Не се пресли брашното и по-късно замесили тестото	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на съставките трябва да съобразяват с препоръките в рецептата
Допусната е грешка при отмерването на продуктите	
Избраната от вас рецепта не е подходяща за този модел мултиготвач	

i При някои модели мултиготвачи REDMOND в програмите "STEW" и "SOUP" при недостиг в купата на мазнина, заработват системата на защита от превръщане на прибора. В този случай програмата за приготвяне спира и мултиготвача преминава в режим на автонагреване.

Препоръчано време за приготвяне на различни продукти на пара

Продукт	Тегло, гр. (кол-во)	Количество вода, мл.	Време за приготвяне
Филе свинско/говеждо (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	20 мин / 30 мин
Филе овнешко (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	25 мин
Филе пилешко (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	15 мин
Фрикадели/колбети	180 (6 бр.) 450 (3 бр.)	500	10 мин / 15 мин
Риба (филе)	500	500	10 мин
Скариди за салата (очистени,варени - замразени)	500	500	5 мин
Пелмени	4 бр.	500	15 мин
Картофи (разрязани на 4 части)	500	500	20 мин
Моркови (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	40 мин
Цвекло (разрязани на 4 части)	500	1500	1 ч 10 мин
Зеленчуци (свежозамразени)	500	500	10 мин
Яйце кокосче	3 бр.	500	10 мин

Имате предвид, че това са общи препоръки. Реалното време може да е различно от препоръчените стойности в зависимост от качеството на конкретната продукция, както и от вашите вкусови предпочитания.

Препоръки за използване на температурните режими в програмата «MULTICOOK»

Работна температура	Препоръки за използване
35°C	Втасване на тесто, приготвяне на осет
40°C	Приготвяне на йогурт
45°C	Заквасване
50°C	Ферментация
55°C	Приготвяне на фондант
60°C	Приготвяне на зелен чай, детски храны
65°C	Варене на месо във вакуумна паковка
70°C	Приготвяне на пунш
75°C	Пастериизация, приготвяне на бил чай
80°C	Приготвяне на пунш (гряено вино)

Работна температура	Препоръки за използване
85°C	Приготвяне на извара или на ястия, които изискват по-продължително време на приготвяне
90°C	Приготвяне на червен чай
95°C	Приготвяне на млечни каши
100°C	Приготвяне на целиушки или сладко
105°C	Приготвяне на пача
110°C	Стерилизация
115°C	Приготвяне на захарен сироп
120°C	Приготвяне на бут
125°C	Приготвяне на задушено месо
130°C	Приготвяне на запечени ястия
135°C	Пържене на готови ястия за получаване на хрупкава коричка
140°C	Опушване
145°C	Печене на зеленчуци и риба във фолио
150°C	Печене на месо във фолио
155°C	Печене на изделия от тесто с мая
160°C	Печене на птици
165°C	Печене на стекове
170°C	Приготвяне на тържени картофки, пилешки хапки

Вижте също приложената книга с рецепти.

Обща таблица на програмите на готвене (фабрични настройки)

Наименование на програмата	Препоръки за приготвяне	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне (Стъпка за регулиране)	Изходни работни параметри	Отложен старг.ч	Автоматично поддържане,ч
STEAM	Приготвяне на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия	30 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	24	12
COOK	Варене на зеленчуци, месо, риба и други продукти	45 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	-	24	12
SOUP	Приготвяне на различни превърнати ястия	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	-	24	12
SAUTÉ	Пържене на зеленчуци, месо, птици	18 мин	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	-	12
BAKE	Печене на месо, изделия от тесто с мая, без мая и бутер тесто	50 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	-	24	4
STEW	Задушаване на зеленчуци, месо, риба и други продукти	1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	24	12
SAUCE	Приготвяне на различни сосове	20 мин	5 мин – 5 ч / 1 мин	-	24	12
YOGURT	Приготвяне на домашен йогурт	8 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	24	-
DES-SERT	Приготвяне на различни рецепти	30 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	-	24	12
OMELETTE	Приготвяне на омлет, запечени ястия	20 мин	5 мин – 10 ч / 10 мин	-	24	12
YEAST DOUGH	Втасване на тесто с мая	1 ч	10 мин – 2 ч / 5 мин	-	24	-
POR-RIDGE	Приготвяне на млечни каши	30 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	-	24	12
VACUUM	Приготвяне на месо, риба, зеленчуци във вакуумна опаковка	2 ч 30 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	24	-
PIE	Печене на птици, кексове, пандишпанни, блатове за торта	30 мин	10 мин – 4 ч / 5 мин	-	24	4

BGR

Наименование на прибора	Препоръки за приготвяне	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне (Сътка за регулиране)	Изходни работни параметри	Отложен старт, ч	Автоматично подаване, ч
RAVIOLI	Варене на равиоли от различно тесто	13 мин	10 мин - 1 ч / 1 мин	+	-	-
PASTA	Варене на макаронени изделия	8 мин	2 мин - 1 ч / 1 мин	+	-	-
DUMP-LINGS	Варене на пельмени от различно тесто	30 мин	5 мин - 2 ч / 5 мин	+	-	-
PIZZA	Приготвяне на пizza	30 мин	10 мин - 1 ч / 5 мин	-	24	12
BREAD	Печене на хляб	3 ч	10 мин - 6 ч / 5 мин	-	24	3
PILAF	Приготвяне на различни видове пилад	1 ч	10 мин - 2 ч / 5 мин	-	24	12
CRUST	Дълбоко пържене	18 мин	5 мин - 40 мин / 5 мин	+	-	-
SLOW COOK	Бавно готовене на ястия от месо, птици, зеленчуци	3 ч	10 мин - 12 ч / 10 мин	-	24	12

VI. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към уредите RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта www.multicooker.com, както и в магазините на официалните дилъри.

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНЯТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Отстраняване на грешката
E1-E4	Системна грешка (повреда на електронна плата или термодатчици), или непълно затворен капак.	Затворете пълно капака. Ако проблемът не бъде отстранен, обрънете се към оторизиран сервис.

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправност
Не включва се готово прекалено дълго.	Няма захранване от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
	Прекъсвания на захранването от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
	Между чаша и нагревателен елемент е попаднал страничен предмет.	Извадете страничен предмет.
	Чашата в корпуса на мултиварка е установена неравно.	Установете чашата равно, без изкривяване.
	Нагревателният елемент е замръсен.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Почистете нагревателния елемент.

Дадената директива определя основните изисквания за използване и преработка на отпадъците от електрическите електронни прибори, действащи на територията на целия Европейски Съюз.

VIII. ГАРАНЦИЯ

Този продукт е с гаранция за срок от 2 години, считано от датата на покупката. По време на гарантационния период, производителят се задължава за ремонт, резервни части или подмяна на целия продукт, всякачки дефекти, дължащи се на недостатъчно добро качество на материала или монтаж. Гаранцията влиза в сила само ако датата на покупката се потвърждава, с печат и подпис от магазин на продавача на оригиналната гарантиска карта. Тази гаранция е валидна само в случай, ако продуктът се използва в съответствие с инструкциите за експлоатация, не е бил ремонтиран или разглобен и не е бил повреден в резултат от неправилно боравене, както и за поддържане на пълен набор от продукта. Тази гаранция не покрива нормалното износване на елементите и консумативите (фильтри, лампички, противозалепващо покритие, уплътнители и т.н.).

Срокът на експлоатация на продукта и на гарантационния срок, се изчислява от датата на продажбата или от датата на производството на продукта (ако датата на продажба не може да се определи).

Датата на производството на устройството може да се намери в серийния номер наричан се на идентификационния етикет прикрепен към продукта. Серийният номер се състои от 13 цифри, 6-ти и 7-ми символи показват месец, 8-годишна на производство на устройството.

Установеното от производителя срок на годност на устройството е 5 години, считано от датата на закупуване, при условие, че експлоатацията на изделието е в съответствие с настоящото ръководство и приложимите технически стандарти.



Екологична безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)

Изхвърлянето на опаковката, ръководствата, както и самия уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проявете загриженост за околната среда и не изхвърляйте тези продукти с обикновени битови отпадъци.

Използваните (стари) уреди не трябва да се изхвърлят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизират отделно. Събствениците 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 сировини, 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.



Prije korištenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte upute za uporabu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna uporaba višenamjenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

SIGURNOSNE MJERE

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovana nepoštivanjem sigurnosnih pravila i pravila uporabe proizvoda.
- Ovaj električni aparat je višenamjenski uređaj za kuhanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, ladanjskim kućama, hotelskim sobama, sanitarijama prodavnica, uređima ili drugim takvim neindustrijskim uvjetima. Industrijska i svaka druga zloupotreba višenamjenskog uređaja će se smatrati nepoštivanjem pravila uporabe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posljedice.
- Prije uključivanja višenamjenskog uređaja na napajanje, provjerite da li podudaraju naponi električne mreže i napon višenamjenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili tvorničku pločicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel namjenjen za električnu energiju koju troši višenamjenski uređaj – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabla.
- Uključujte uređaj samo na utičnice koje imaju uzemljenje, – to je obvezatan uahijev glede zaštite od strujnog udara. Kada koristite produžni kabel, uvjerite se da i on, također, ima uzemljenje.



POZOR: slučajno oštećenje kabla za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabel mora biti pod hitno zamjenjen u servisnom centru.

- Ne postavljajte uređaj na mekanu površinu, ne pokrivajte ga ručnikom ili krpom tijekom rada, jer to može dovesti do pregrijavanja i oštećenja uređaja.
- Zabranjeno korištenje uređaja na otvorenom, jer vлага ili strana tijela u unutrašnjosti uređaja mogu prouzrokovati ozbiljnju štetu.



- Zabranjeno korištenje uređaja sa vidljivim oštećenjem na kućištu ili kablu za napajanje, nakon pada uređaja ili u slučaju problema u njegovom radu. Ako postoji bilo kakva greška, isključite uređaj sa napajanja i obratite se servisu.
- Prije čišćenja uređaja, uvjerite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen.

ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!

- Djeca uzrasta od 8 godina i starija, te osobe s ograničenim osjetilim, fizičkim ili intelektualnim sposobnostima, s nedovoljnim iskustvom ili znanjima, mogu koristiti uređaj samo pod prismostrom i/ili u slučaju ako su obučeni glede sigurnog korištenja uređaja, te ako su svjesni opasnosti koje nosi korištenje uređaja. Djeca ne bi trebalo da se igraju sa aparatom. Držite aparat i njegov kabel za struju izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora odraslih osoba.
- Uredaj nije namijenjen za rad s vanjskim tajmerom ili sa sustavom daljinskog upravljanja.
- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu predstavljati opasnost za djecu. Opasnost od gušenja! Držite ambalažu na mjestu van domaća djece.
- Zabranjeni su samostalni popravak višenamjenskog uređaja ili promjena njegovog dizajna. Održavanje i popravak moraju biti izvedeni od strane ovlaštenog servisera. Pogrešno korištenje višenamjenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, ozljeda i oštećenja imovine.



PAZNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako je isti neispravan.

Tehničke karakteristike

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Snaga	500 W	860 W	900 W
Napon	220–240 V, 50 Hz		
Volumen zdjele	3 l	5 l	6 l
Premaz zdjele	Non-stick keramički Anato® (Koreja)		
Display	LED		
Tip upravljanja	Elektronski		
Ventil za paru	Koji se skida		
Unutarnji poklopac koji se skida	Postoji		
Prekidač napajanja na kućištu uređaja	Postoji		
Energetička memorija	Postoji		
Isključivanje zvučnih signala	Postoji		

Funkcije

Autopodgrijavanje postoji, do 12 h
Prethodno isključivanje autopodgrijavanja postoji
Odgođena starta postoji, do 24 h
Podgrijavanje jela postoji, do 12 h

Programi

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. MULTICOOK | ASCEM) |
| 2. EXPRESS (EKSPRES) | 15. PORRIDGE (MLJEĆNA KAŠA) |
| 3. RICE/GRAIN (RIZA/ZITARICE) | 16. VACUUM (VAKUUM) |
| 4. STEAM (KUHANJE NA PARI) | 17. PIE (PITA) |
| 5. COOK (KUHANJE) | 18. RAVIOLI (RAVIOLI) |
| 6. SOUP (JUHA) | 19. PASTA (PASTA) |
| 7. SAUTÉ (PRŽENJE) | 20. DUMPLINGS (OKRUGLICE) |
| 8. BAKE (PEĆENJE) | 21. PIZZA (PIĆA) |
| 9. STEW (PIRJANJE) | 22. BREAD (KRUH) |
| 10. SAUCE (UMAK) | 23. PILAF (PILAV) |
| 11. YOGURT (JOGURT) | 24. CRUST (FRITEEZA) |
| 12. DESSERT (DEZERT) | 25. SLOW COOK (LAGANO KUHANJE) |
| 13. OMELETTE (OMLET) | |
| 14. YEAST DOUGH (TUESTO S KV.) | |

Komplet

Višenamjenski kuhinjski aparat sa ugrađenom zdjelom 1 kom.
Posuda za pripremu na pari 1 kom.
Ravna žlica 1 kom.
Kutlača 1 kom.
Posuda za mjerjenje 1 kom.
Uputa za upotrebu 1 kom.
Knjiga "100 recepta" 1 kom.
Servisna knjiga 1 kom.
Kabel za napajanje 1 kom.

i Proizvođač ima pravo na izmjene u dizajnu, kompletu, kao i tehničkim karakteristikama proizvoda u cilju poboljšanja svojih proizvoda bez prethodne njojave takvih promjena.

HRV

Dijelovi višenamjenskih kuhinjskih aparatova RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

1. Poklopac sa ručkom
2. Ventil za paru koji se skida
3. Unutarnji poklopac koji se skida
4. Posuda

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Tip posude	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Kućište uređaja
6. Posuda za skupljanje kondenzata
7. Kontrolna tabla sa displayom
8. Prsten za podešavanje
9. Isključivanje napajanja
10. Gumb za otvaranje poklopcra
11. Posuda za pripremu na pari
12. Posuda za mjerjenje
13. Kutlač
14. Rvana žlica
15. Kabel za napajanje

Elementi kontrolne table A2

1. Display.
2. Indikatori programa pripreme.
3. Gumb "Hour/Min" ("Sat/Min") – uključivanje režima podešavanja tekućeg vremena; izbor sat/minuta u režimima podešavanja tekućeg vremena, vremena pripreme ili odgode starta.
4. Gumb "Reheat" ("Podgrđivanje") – uključivanje funkcije podgrđivanja jela (u režimu mirovanja).
5. Gumb "Start/Keep Warm" ("Start/Podgrđivanje") sa indikatorima "Start" i "Keep Warm" – puštanje programa pripreme; Prethodno isključivanje autopodgrđivanja.
6. Prsten reguliranja: izbor programa pripreme; podešavanje tekućeg vremena/vremena pripreme/vremena odgode starta; podešavanje temperature u programu "MULTICOOK". Kada mijenjate u smjeru kazaljke na satu, povećavaju se vrijednosti, dok suprotno od kazaljke na satu – smanjuju se. Uz pomoć prstena reguliranja možete napraviti 16 uključivanja po rotaciji od 360°.
7. Indikator "Keep Warm" pale se na gumbu za vrijeme rada funkcije autopodgrđivanja.
8. Gumb "Cancel" ("Otkazivanje") – prekid rada programa pripreme jela; resetovanje podešenih postavki, uključivanje/isključivanje zvučnih signala (u stanju mirovanja).
9. Gumb "Set" ("Podesavanje") – uključivanje režima podešavanja parametara programa; prelazak u režim izbora temperature pripreme jela (u programu "MULTICOOK")/ vrijeme odgode početka.)
10. Indikator "Start" svjetli tijekom rada programa pripreme i funkcije odgode početka; treperi prilikom ulaska u radnu temperaturu u programima "RAVIOLI", "PASTA" i "DUMPLINGS".

Elementi displaya

- A. Indikator "Timer" – svjetli prilikom podešavanja vremena pripreme/tijekom rada programa.
- B. Indikator "Time Delay" – svjetli tijekom podešavanja vremena odgode starta/ za vrijeme rada aparata u režimu odgode starta.
- C. Indikator isključivanja zvučnih signala.
- D. Indikator rada funkcije autopodgrđivanja.

- E. Indikator "Reheat" – svjetli za vreme rada funkcije grijanja jela.
- F. Indikator podešavanja temperature u programu "MULTICOOK".

I. PRIJE POČETKA KORIŠTENJA

Požljivo izvadite proizvod i njegove dijelove iz kutije. Uklonite sve materijale za pakiranje i promidžbene naljepnice (ako ih ima). Obvezatno sačuvajte na svome mjestu pličicu sa serijskim brojem proizvoda na njegovom kućištu!

 **Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski Vas lišava prava na nje-govo garancijsko servisiranje.**

Obrišite kućište uređaja vlažnom krompom, zatim ga osušite. Pojava stranog mirisa kod prvog korištenja nije posljedica neispravnosti uređaja.

 **Nakan prijevoza ili čuvanja na niskim temperaturama potrebno je uređaj držati na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegovog uključenja.**

II. KORIŠTENJE VIŠENAMJENSKOG KUHINJSKOG APARATA

Perednje nacalo ekspluatacii

Ustanovite pripor na tverdiju rounu horizontálnu površinu tak, da výhodající z parového klapana horizontálny par ne popadá na obou, dekorativních pokrytia, elektronické príbyty a iné predmety alebo materiály, ktoré môžu postpraťa od povýšenej vlhkosti a teploty.

Pered prigotovleniem ubedite sa v tom, že vonné a vidomé vnitrenné časti myšiavky ne majú poškodenia, sklo a iných defektov. Medzi chásy a hrievateľným elementom nie je dôľžko byť posťorných predmetov.

Režim čekanja

Uredaj priklučen na napajanie nalazi se u stanju mirovanja, pri tome se na displayu prikazuje trenutno vrijeme u formatu od 24 sata. Ako se prilikom podešavanja parametra izbranog programa u roku od jedne minute ni jedan gumb ne pritisne, aparat se vraća u režim čekanja, pri tome se prethodno podešene postavke brišu.

Podešavanje vremena

Za podešavanje tekućeg vremena:

1. Pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb "Hour/Min" u režimu čekanja. Na displayu se prikazuje indikator , treperi indikator registriranja sati.
2. Okretanjem prstena za podešavanje u jednom ili drugom pravcu, izaberite vrijeme. Za prebacivanje registra ponovno pritisnite gumb "Hour/Min" i vraćanjem prstena za podešavanje podešite minute. Nakon dostizanja maksimalne vrijednosti u svakom registru podešavanje se nastavlja od početka raspona.
3. Pritisnite gumb "Start/Keep Warm". Aparat će preći u režim odgode starta programa, a na displayu će se prikazivati indikator "Time Delay" i tekuće vrijeme. Da biste vidjeli zadano vrijeme, u kojem će jelo biti spremno, pritisnite gumb "Hour/Min".
5. Za uklanjanje trenutnih postavki pritisnite gumb "Cancel". Nakon toga ćete morati ponovno da podešite cijeli program za pripremu jela.

 Ne preporučujemo da koristite program odgode starta, ukoliko se kao sastavni dio koristi kvarljivi proizvod.

Podešavanje vremena pripreme

U višenamjenskim kuhinjskim aparatima REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E je mogućnost uključivanja/isključivanja zvučnih signala, koji prate pritiskanje gumba i završetak procesa pripreme. Za isključivanje/ uključivanje zvučnih signala, pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb "Cancel" u režimu čekanja.

1. Okretanjem prstena za podešavanje u jednom ili drugom pravcu, odaberite želeni program. Na Displayu svijetli indikator "Timer", za svaki program će se pokazivati vrijeme pripreme, koje je zadano.

2. Pritisnite gumb "Set". Svijetli indikator registra vremena.

3. Okretanjem gumba reguliranja u jednom ili drugom pravcu, odaberite vrijeme. Za prebacivanje registra natrag, pritisnite gumb "Hour/Min" i vraćanjem prstena za podešavanje, podešite minute. Nakon postizanja maksimalne vrijednosti u svakom registru podešavanje se nastavlja od početka raspona.

Funkcija "Odlaganje starta"

Ova funkcija omogućuje vam da podešite vrijeme, za koje bi jelo trebalo da bude gotovo. Vrijeme se može podešiti u opsegu do 24 sata s korakom podešavanja od 15 minuta. Imajte na umu da vrijeme odgode treba biti veće od podešenog vremena pripreme, zato što će program početi odmah nakon pritiska na gumb "Start/Keep Warm".

1. Izaberite želeni program, ukoliko je potrebno, podešite vrijeme pripreme. Za program "MULTICOOK" podešite temperaturu pripreme.

2. Pritisnite gumb "Set". Na displayu će zatrepeti indikator "Time Delay" i indikator vrijednosti vremena odgovoden početku.

3. Okretanjem prstena za podešavanje u jednom ili drugom pravcu, odaberite vrijeme. Za prebacivanje registra ponovno pritisnite gumb "Hour/Min" i vraćanjem prstena za reguliranje podešite minute. Nakon dostizanja maksimalne vrijednosti, u svakoj registriraju podešavanje se nastavlja od početka raspona.

4. Pritisnite gumb "Start/Keep Warm". Aparat će preći u režim odgode starta programa, a na displayu će se prikazivati indikator "Time Delay" i tekuće vrijeme. Da biste vidjeli zadano vrijeme, u kojem će jelo biti spremno, pritisnite gumb "Hour/Min".

5. Za uklanjanje trenutnih postavki pritisnite gumb "Cancel". Nakon toga ćete morati ponovno da podešite cijeli program za pripremu jela.

 Ne preporučujemo da koristite program odgode starta, ukoliko se kao sastavni dio koristi kvarljivi proizvod.

Funkcija odgode starta nije dostupna za programe "EXPRESS", "SAUTÉ", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".

Ova funkcija automatski se aktivira nakon završetka rada programa pripreme i može da održi temperaturu gotovog jela unutar 70 - 75 °C tijekom 12 sati. Pri tome se na displayu prikazuje izravno odbrojavanje vremena rada u danom režimu. Ukoliko je potrebno, autopodgrđivanje možete isključiti pritiskom na gumb "Start/Keep Warm" (indikator "Keep Warm" se gasi).

 Unatoč činjenici da je režim autopodgrđivanja osmišljen na 12 sati, ne preporučujemo da ostavljati hrani u zagrijanom stanju dugo, zato što može doći do isušivanja jela i promjene njegovog okusa.

Funkcija autopodgrđivanja temperature gotovih jela (autopodgrđivanje)

Ova funkcija automatski se aktivira nakon završetka rada programa pripreme i može da održi temperaturu gotovog jela unutar 70 - 75 °C tijekom 12 sati. Pri tome se na displayu prikazuje izravno odbrojavanje vremena rada u danom režimu. Ukoliko je potrebno, autopodgrđivanje možete isključiti pritiskom na gumb "Start/Keep Warm" (indikator "Keep Warm" se gasi).

 Funkcija autopodgrđivanja nije dostupna za programe "EXPRESS", "YOGURT", "YEAST DOUGH", "VACUUM", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".

U programu "BREAD" vrijeme rada autopodgrđivanja je 3 sata, u programima "BAKE" i "PIE" – 4 sata.

Prethodno isključivanje autopodgrijavanja

Ukoliko ne želite autopodgrijavanje, možete isključiti ovu funkciju unaprijed. Da biste to učinili, nakon puštanja programa pripreme, ponovo pritisnite i držite gumb "Start/Keep Warm", dok se indikator "Keep Warm" ne ugasi.

Na isti način možete aktivirati funkciju autopodgrijavanja opet (indikator "Keep Warm" će se upaliti).

i *Radi vaše sigurnosti, u slučaju pripreme jela pri temperaturi nižoj od 80°C, funkcija autopodgrijavanja se blokira podrazumijevano. Ako je potrebno, ona se može isključiti ručno pritiskom na gumb "Start/Keep Warm" nakon puštanja programa pripreme (indikator "Keep Warm" će se upaliti).*

Funkcija grijanja jela

Višenamjenski kuhiinski aparat možete koristiti za grijanje hladnih jela:

1. Prespite proizvode u posudu, stavite je u kućište aparata. Uverjite se da ona čvrsto prijana je na dođu za zagrijavanje.
2. Zatvorite poklopac dok ne klikne, uključite aparat u struju.
3. Pritisnite gumb "Reheat". Palii se odgovarajući indikator na displayu i uključuje se grijanje, a na displayu će se pokazivati odbrojavanje vremena rada aprata u ovom režimu. Jelo će se zagrijati do 70-75°C. Ova temperatura može se održavati tijekom 12 sati.
4. Ako je potrebno, grijanje se može isključiti pritiskom na gumb "Cancel".

i *Bez obzira na to što višenamjenski kuhiinski aparat može da čuva proizvod u zagrijanom stanju do 12 sati, ne preporučujemo da ostavljate jedo dugog zagrijanja, jer to može dovesti do primjene u njegovom okusu.*

Opći postupak rada sa automatiziranim programima

1. Pripremljene sastojke jela stavite u zdjelu višenamjenskog kuhiinskog aparata. Pazite da one (uključujući i tekućinu) budu niže od maksimalne oznake na unutarnjoj površini zdjele.
2. Stavite zdjelu u kućište aparata, uverjite se da je ona čvrsto u kontaktu s donjim grijačem. Zatvorite poklopac dok ne klikne. Uključite aparat u struju.
3. Okretanjem prstena za podešavanje, odaberite program pripreme jela. Odgovarajući indikator će trepereti, na displayu će se pojaviti indikator "Timer" i vrijeme pripreme koje je zadano.
4. Ako je potrebno, promjenite vrijeme pripreme. Za program "MULTICOOK" također možete podešiti temperaturu pripreme.
5. Ako je potrebno, podešite vrijeme odgođe starta programa.
6. Za početak pripreme jela pritisnite gumb "Start/Keep Warm". Upaliće se indikator gumba, na displayu će se prikazati obratno odbrojavanje vremena rada programa.
7. Na kraju programa začuće se signal, ugasiće će se njegov indikator na displayu. Ovisno o postavkama, aparat će preći u režim autopodgrijavanja (upaliće će se indikator "Keep Warm", na displayu će se prikazati odbrojavanje vremena rada programa) ili u režim pripravnosti.

i *Za prekid procesa pripreme jela u bilo kojoj etapi, za promjenu navedenog programa ili isključenja autopodgrijavanja pritisnite gumb "Cancel".*

Program "MULTICOOK"

Program "MULTICOOK" namijenjen je za pripremu gotovo bilo koje vrste jela na temelju zadanih parametara temperature i vremena pripreme jela od strane korisnika. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 2 minute do 12 sati sa korakom izmjene od 1 minute. Raspon podešavanja temperature u programu je od 35-170°C sa korakom izmjene od 5°C. Temperatura pripreme u programu "MULTICOOK" je 100°C.

Za ručno podešavanje temperature pripreme pritisnite gumb "Set" za prebacivanje u odgovarajući režim (opet, ako se promjenilo vrijeme pripreme, ili dvaput,

ako se koristi vrijednost vremena pripreme). Indikator označavanja temperature će trepereti na displayu. Okretanjem prstena reguliranja u jednom ili drugom pravcu, izaberite željenu temperaturu. Nakon dostizanja maksimalne postavke, podešavanje temperature se nastavlja od početka raspona. Dalje slijede t.5-7 odjeljka "Opći postupak rada sa automatskim programima".

Program "EXPRESS"

Preporučuje se za brzu pripremu riže, kaša od žitarica, kuhanja različitih namirnica. U ovom programu nije dostupno reguliranje vremena pripreme, autopodgrijavanje i odgođa starta.

Priklikom odabira programa "EXPRESS" na displayu će se pojaviti simbol "... -", a za vrijeme procesa pripreme – dinamički indikator.

Program "RICE/GRAIN"

Namijenjen za kuhanje riže, kaše na vodi. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 4 sata sa korakom od 1 minute.

Program "STEAM"

Preporučuje se za pripremu na pari povrća, ribe, mesa, okruglica, dijetetskih i vegetarijanskih jela. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 2 sata sa korakom od 5 minuta.

Obratno odbrojavanje vremena rada programa "STEAM" počinje nakon dostizanja potrebe temperature i gustoće pare u zdjeli.

Za pripremu jela na paru u višenamjenskom kuhiinskem aparatu, koristite specijalnu posudu za proizvode, koja se umijeće u zdjelu. Obvezatno prethodno spajte u zoju 600-1000 ml vode.

Program "COOK"

Preporučuje se za kuhanje povrća, mesa, ribe. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 8 sati sa korakom od 5 minuta.

Program "SOUPE"

Preporučuje se za pripremu raznih predjela, komposta i marinada. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 8 sati sa korakom od 5 minuta.

Program "SAUTÉ"

Preporučuje se za prženje mesa, povrća, peradi i drugih proizvoda. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 2 sata sa korakom od 1 minute. Odgodjen start u ovom programu nije dostupan.

i *Preporučuje se pržiti proizvode sa otvorenim poklopcom aparata – to omogućuje da dobijete hrškavu koricu.*

Prije ponovnog korištenja programa "SAUTÉ" dozvolite aparatu da se u potpunosti ohlađi.

Program "BAKE"

Program se preporučuje za prženje mesa, proizvoda od kvasca, bez kvasca, uključujući liscato tijesto. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 8 sati sa korakom od 5 minuta.

Vrijeme rada autopodgrijavanja u programu je 4 sata.

⚠ Prilikom vađenja gotovog proizvoda iz zdjele, koristite kuhiinske rukavice.

i *Nakon pečenja u zdjeli mogu ostati masne mrlje – to je dopušteno. Očistite zdjelu u skladu s poglavljem "Održavanje aparata".*

Iako je režim autopodgrijavanja dizajniran za 12 sati, ne preporučuje se da dugi vremena ostavljate gotov proizvod u zagrijanom stanju.

Program "STEW"

Preporučuje se za prijevrađenje povrća, mesa, peradi, plodova mora, pripreme hladetine. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 12 sati sa korakom od 5 minuta.

Program "SAUCE"

U ovom programu možete pripremiti gotovo bilo koji umak. Ako je potrebno, možete pripremati sa otvorenim poklopcom aparata. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 5 sati sa korakom od 1 minute.

Program "JOGURT"

Uz pomoć ovog programa možete napraviti jogurt kod kuće. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 12 sati sa korakom od 5 minuta.

U programu "YOGURT" nije dostupna funkcija autopodgrijavanja.

i *Za pripremu jogurta možete koristiti specijalni komplet staklenki za jogurt REDMOND RAM-G1 (naručuje se posebno).*

Program "DESSERT"

Preporučuje se za pripremu različitih slastica. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 2 sata sa korakom od 5 minuta.

Program "OMELETTE"

Preporučuje se za pripremu kako volumenskih tako i ravnih omletova. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 10 sati sa korakom od 10 minuta.

Program "YEAST DOUGH"

Preporučuje se za dizanje lisnatog tijesta prije pečenja. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 2 sata sa korakom od 5 minuta. Funkcija autopodgrijavanja u ovom programu nije dostupna.

i *Prilikom dizanja tijesta se povećava u volumenu za gotovo pola, zbog toga objavujem ne smije biti veći od polovice zdjele.*

Prilikom dizanja tijesta potrebno je održavati stalnu temperaturu i vlažnost unutar višenamjenskog aparata. Za dobijanje najboljeg rezultata ne otvarajte poklopac aparata prije završetka programa.

Program "PORRIDGE"

Preporučuje se za pripremu mlijekočašića, marmelade, džemova, želea od voća i raznih slastica. Možete ručno podešiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 4 sata sa korakom od 1 minute.

Program namijenjen je za pripremu kaša od posteriziranog mlijeka s niskim sadržajem masti. Kako biste izbjegli da mlijeko iskipi i dobili želeni rezultat, preporučuje se:

- temeljito oprati sve cijevljote žitarice (riža, heljda, proso itd.), dok voda ne postane čista;
 - podmazati zdjelu višenamjenskog kuhiinskog aparata maslacem prije pripreme jela;
 - strogo se pridržavati omjera, mjerjenjem sastojaka shodno preporukama knjige receptova, smanjivanjem ili uvećanjem količine sastojaka mora biti samo u omjeru;
 - kada koristite punomasno mlijeko, razredite ga pijačom vodom u omjeru 1:1.
- i** *Svojstva mlijeka i žitarica, ovisno o mjestu podrijetla i proizvođača, mogu se razlikovati, što ponekad utječe na rezultate pripreme jela.*

Za pripremu mlijekočašića također se može koristiti univerzalni program "MULTICOOK" (optimalna temperatura pripreme - 95°C).

Program "VACUUM"

Zahvaljujući posebnim uvjetima temperature, ovaj program je idealan za kuhanje mesa, ribe, povrća i drugih proizvoda u vakuum pakovanju. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 12 sati sa korakom od 5 minuta.

Funkcija autopodgrijavanja u ovom programu nije dostupna.

Program "PIE"

Preporučuje se za pripremu otvorenih ili zatvorenih kolača sa različitim nadjevima. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 4 sata sa korakom od 5 minuta.

Vrijeme rada autopodgrijavanja u programu "PIE" je 4 sata.

Program "RAVIOLI"

Preporučuje se za kuhanje raviola od različog tijesta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 1 sata sa korakom od 1 minute. Program predviđa dovođenje vode do ključanja, stavljanje namirnice i njihovu daljnju pripremu. Za kipicu vodu i potreblnost stavljanja proizvoda oglasiti se zvučni signal. Obratno odbrojavanje vremena kuhanja počinje nakon ponovnog pritiska na gumb "Start/Keep Warm".

U programu "RAVIOLI" nisu dostupne funkcije autopodgrijavanja i odgode starta.

Kako bi se smanjilo stvaranje pjene tijekom kuhanja proizvoda, nakon što voda proključa i u nju stavite proizvod, poklopac aparata malo ostavite otvorenim.

Program "PASTA"

Preporučuje se za kuhanje tjestenina. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 2 minute do 1 sata sa korakom od 1 minute.

Program predviđa dovođenje vode do ključanja, stavljanje proizvoda i njihovu daljnju pripremu. Kada voda proključa i treba stavlјati proizvode oglasiti se zvučni signal. Obratno odbrojavanje vremena kuhanja počinje nakon ponovnog pritiska na gumb "Start/Keep Warm".

Funkcija autopodgrijavanja i odgode starta u ovom programu nisu dostupne.

Program "DUMPLINGS"

Preporučuje se za pripremu okruglica od različog tijesta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 2 sata sa korakom od 5 minuta.

Program predviđa dovođenje vode do ključanja, stavljanje proizvoda i njihovu daljnju pripremu. Kada voda proključa i treba stavlјati proizvode oglasiti se zvučni signal. Obratno odbrojavanje vremena kuhanja počinje nakon ponovnog pritiska na gumb "Start/Keep Warm".

Funkcija autopodgrijavanja i odgode starta u ovom programu nisu dostupne.

Kako bi se smanjilo stvaranje pjene tijekom kuhanja proizvoda, nakon što voda proključa i poslije stavljanja proizvoda, poklopac aparata malo ostavite otvorenim.

Program "PIZZA"

Preporučuje se za pripremu pizza. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 1 sata sa korakom od 5 minuta.

Funkcija odgode starta u ovom programu nije dostupna.

Program "BREAD"

Preporučuje se za pečenje različitih vrsta kruha od pšeničnog brašna i uz dodatak razenog brašna. Program pruža cijeli ciklus od pripreme tijesta do pečenja. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 6 sati sa korakom od 5 minuta.

Vrijeme rada autopodgrijavanja u programu "BREAD" je 3 sata.

UPOZORENJE! Za vrijeme pečenja zdjela i proizvoda se grije! Koristite kuhinjske rukavice prilikom vođenja hleba iz aparata.

Prije korištenja brašna preporučuje se da se prosije kako bi se obogatilo kisikim i uklonile nečistoće.

Ne otvarajte poklopac višenamjenskog aparata dok se potpuno ne završi proces pečenja! Od toga također ovisi kvalitetna pečenja proizvoda.
Kad stavljanja proizvoda, pazite da svi oni nalaze ispod oznake 1/2 na unutarnjoj površini zdjele.

Izmjete na umu, da tijekom prvog sata rada programa ide odleđivanje tijesta, a zatim odmah pečenje.

Da biste uštedjeli vrijeme i pojednostavili priprem, preporučujemo korištenje gotovih smješta za pripremu kruha.

Program "PILAF"

Preporučuje se za pripremu različitih vrsta pilava. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 2 sata sa korakom od 5 minuta.

Program "CRUST"

U višenamjenskim kuhinjskim aparatima REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E možete pripremati u fritezi, korištenjem specijalne košare (posebno se narucuje). U programu "CRUST" možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 40 minuta sa korakom od 5 minuta.

Obratno odbrojavanje vremena pripreme počinje nakon dostizanja radne temperaturе zdjele.

Funkcija autopodgrijavanja i odgode starta u ovom programu nisu dostupne.

Za pripremu u fritezi:

1. Prethodno sjajte u zdjelu potrebnu količinu ulja za prženje shodno receptu. Ne zaboravite da isključite autopodgrijavanje nakon puštanja programa (indikator "Keep Warm" treba da se ugasi).
2. Prijvrstite ručku za košaricom za prženje u fritezi, fiksiranjem osnova ručki na specijalnom dijelu košarice. Ravnomjerno slăžite proizvode u košaricomu na fritezu.
3. Slijedeće pripremite recepta, nakon određenog vremena pažljivo otvorite poklopac višenamjenskog aparata. Spusnite košaricu sa proizvodima u zdjelu. Ne zatvarajte poklopac.
4. Po završetku programa pripreme pažljivo podignite košaricu sa proizvodima za ručku i okaciću je na dio na rubu zdjele. Ostavite ulje da se isciđe.

UPOZORENJE! Ulje je veoma vruće! Da biste izvadili košaricu za prženje koristite kuhinjske rukavice!
Koristite za friteze samo rafinirano biljno ulje. Kontinuirano jaka ili ponovno grijanje ulja utječe na njegovu oksidaciju. Ne koristite isto ulje više puta u fritezi. Za uklanjanje viške ulje, stavite proizvod na papirni ubrus ili debeli ručnik prije posluživanja.

Program "SLOW COOK"

Preporučuje se za sporu pripremu (pirjanje) jela od mesa, peradi, povrća. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 10 minuta do 12 sati sa korakom od 10 minuta.

III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI

- Priprema fondi
- Priprema sira
- Priprema alvi

- Pasteriziranje tečnih proizvoda
- Steriliziranje posuda i predmeta za osobnu upotrebu

IV. ODRŽAVANJE APARATA**Čišćenje**

Prije prvog korištenja uređaja, kao i za uklanjanje neprijatnog mirisa od hrane u višenamjenskom aparatu, postoji priprema jela preporučujemo da obrišete posudu i unutarnji poklopac 9-procentnim rastvrom octa, a nakon toga od 15 minuta sa polovinom limuna u programu "STEAM".

Ne preporučujemo se ostavljanje u zatvorenom višenamjenskom aparatu posude sa pripremljenom hransom ili napunjenom vodom više od 24 sata. Posudu sa gotovim jelom možete cuvati u hladnjaku i ukoliko je potrebno ugrijati hrano u višenamjenskom aparatu korištenjem programa "REHEAT".

Prije svega, tijekom čišćenja dijelova, uverite se da je aparat isključen iz električne mreže i da se ohladio. Za čišćenje koristite meku tkaninu i nježna sredstva za pranje posuda.

ZABRANJUJE SE potapanje kućišta aparata u vodu ili ga stavljanje pod mlaz vode! Budite oprezni tijekom čišćenja sećiva ili silikonskih dijelova višenamjenskog kuhinjskog aparata: njihova oštećenje ili deformacija može dovesti do nepravilnog rada aparata.

ZABRANJUJE SE tijekom čišćenja korištenje grubih krpa ili spužvi (ukoliko to specijalno nije naloženo u uputama), abrazivnih pasti. Također je nedopuštivo korištenje bilo kakvih kemijskih agresivnih ili drugih sredstava, koja ne smiju dolaziti u dodir s predmetima koja dolaze u dodir sa hransom.

Budite oprezni tijekom čišćenja gumenih ili silikonskih dijelova višenamjenskog aparata: njihovo oštećenje ili deformacija mogu dovesti do nepravilnog rada aparata.

Kućište možete očistiti ukoliko je prljavo. Posudu, unutarnji aluminijski poklopac i ventil za paru koji može da se skida neophodno je čistiti nakon svakog korištenja aparata. Kondenz, konač koji se stvara tijekom procesa pripreme jela u višenamjenskom aparatu, uklonite postojiči slike svakog korištenja aparata. Unutarnje površine komore čistite po potrebi.

Čišćenje kućišta treba obavljati mekanom vlažnom kuhinjskom krpm ili spužvom. Može se upotrijebiti blago sredstvo za čišćenje. Da biste izbegli moguće mrlje od vode i mrlje na kućištu preporučujemo da obrišete površinu suhom krpm. Posudu možete čistiti kako ručno, korištenjem sumbera i sredstva za pranje posuda, tako i u mašini za pranje sudova (u skladu sa prepukama njegovog proizvođača). Ako je jači zaprljan, sjajte u posudu toplo vodu i ostavite neko vrijeme da odstoji, a zatim očistite aparat. Obvezatno obrišite unutarnju površinu posude da bude suha, prije nego što je stavite u aparat. Za učinkovitije odmašćivanje, zdjelu napunjenu hladnjom vodom (da ne prelazi maksimalnu odzvoljivu razinu) možete staviti u višenamjenski aparat, zatvorite poklopac i uključite grijanje na 30-40 minuta. Obvezatno obrišite vanjsku površinu zdjele da bude suha, prije nego što je stavite u kućište višenamjenskog aparata.

Tijekom redovnog korištenja posude moguća je potpuna ili djelimična promjena boja njezinog unutarnjeg teflonskog premaza. To samo po sebi ne znači nedostatak posude.

Za čišćenje unutarnjeg alumininskog poklopca:

1. Otvorite poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata.
2. Sa unutarnje strane poklopca pažljivo odvojite unutarnji poklopac od osnovnog, odvojite ga od fiksatora glavnog polopca.
3. Prebrisevajte površine oba poklopca vlažnom kuhinjskom krpm ili spužvom. Ukoliko je potrebno operite skinuti poklopac ispod mlaza vode, koristeći sredstvo za pranje posuda. U ovom slučaju ne morate koristiti perilicu.

4. Obrisite oba poklopca da budu suhi.
 5. Stavite aluminijski poklopac na svoje mjesto.
- Ventil za paru koji se skida, postavljen je na specijalnom gnijezdu na gornjem poklopcu aparata i sastoji se od vanjskog i unutarnjeg kućišta. Za njegovo čišćenje:
1. Pažljivo povucite vanjsko kućište za izbočinu u udubljenju poklopca nagore i prema sebi.
 2. Unutarnje kućište okreignite u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu do kraja i skinite ga.
 3. Ukoliko je potrebno pažljivo uklonite gumu ventila. Opremite sve dijelove ventila.
 4. Izvršite montiranje suprotnim redoslijedom: stavite guminicu na mjesto, spojite zarezne osnovnog dijela ventila sa odgovarajućim ispuštim na unutarnjem kućištu i okreignite u smjeru kretanja kazaljke na satu.
 5. Čvrsto stavite ventil za paru na mjesto na poklopcu aparata.

Za vrijeme spremanja hrane može se stvoriti kondenzat, koji u ovom modelu odlazi specijalnom šupljinom na kućištu aparata oko posude koja se nalazi na stražnjem dijelu aparata. Za uklanjanje kondenzata:

1. Otvorite poklopac i izvucite posudu. Ukoliko je potrebno lagano podignite prednji dio aparata, da kondenzat u potpunosti ode u posudu.
2. Skinite posudu, lagano je povlačiće prema sebi.
3. Izlijte kondenzat, operite i stavite posudu na mjesto.
4. Kondenzat koji je ostao može se ukloniti i uz pomoć kuhinjskog ubrusa.

Tijekom strogog pridržavanja uputa za uporabu vjerovatnoća upadanja tekućine, komadića hrane ili krhotina u radnu komoru aparata je minimalna. Ukoliko je zaprijetanje minimalno, očistite površinu radne komore kako biste sprječili kvar ili lom uređaja.

STOP Prije čišćenja radne komore višenamjenskog aparata, uvjerite se da je on isključen iz električne mreže i da se potpuno ohradio!

Bočni zidovi radne komore, površina diska koji zagrijava i kućište centralnog senzora temperature (koji se nalazi na sredini diska koji zagrijava) mogu se očistiti vlažnom (ne mokrom) krpom ili spužvom. Ukoliko koristite sredstvo za pranje, potrebno je da dobro uklonite njegove ostatke, kako bi isključili pojavu neželjenog mirisa tijekom naredne pripreme hrane. Ukoliko strana tijela upadne u udubljenje oko centralnog senzora temperature, pažljivo ih uklonite pincetom, ne vršeći pritisk na kućište senzora. Ukoliko se površina diska koji se zagrijava ispršila, može se koristiti mokra spužva srednje tvrdoće sa sintetičkom četkom.

i Tijekom stalne uporabe aparata vremenom može doći do potpune ili djelimične izmjene boje diska koji se zagrijava. To nije znak da je aparat neispravan i ne utječe na njegov pravilan rad.

Čuvanje aparata

Ukoliko se aparat ne koristi dulje vrijeme, obvezatno ga isključite iz struje. Radna komora, uključujući i disk za grijanje, zdjela, unutarnji poklopac i parni ventil, posuda za kondenzat treba da budu suhi i čisti.

Za kompaktno čuvanje možete staviti dijelove u posudu i staviti ga u tijelo aparata.

V. SAVJETI ZA PRIPREMU JELA

Greške kod pripreme jela i načini njihovog otklanjanja

U donjoj tablici sakupljene su tipične greške koje se pojavljuju prilikom pripreme jela u višenamjenskom kuhinjskom aparatu, razmotreni su mogući uzroci i načini otklanjanja.

JELO NIJE PRIPREMLJENO DO KRAJA

Mogući razlozi	Načini rješavanja
Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste dobro zatvorili, uslijed čega temperatura pripreme jela nije bila doštočno visoka	Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac ako za to nema potrebe. Zatvorite poklopac zako da klikne. Provjerite da vam ništa ne smeta da dobro zatvorite poklopac, te da brtvena guminica na unutarnjem poklopcu nije deformirana.
Posuda uređaja i grjivni element nemaju dobar kontakt, uslijed čega temperatura pripreme jela nije doštočno visoka	Posuda mora biti postavljena u kućište uređaja ravno i dobro natlijegati dnom na frijni dist uređaja. Provjerite da u radnoj komori višenamjenskog kuhinjskog uređaja nema stranih predmeta. Nemojte dozvoliti zaprljanje grjivnog disk-a

Neodgovarajući odabir sastojaka jela. Odabrani sastojci nisu odgovarajući za pripremu jela po odabranom postupku ili ste odabrali pogrešan program za pripremu jela.

Sastojci su narezani suviše krupno, narušene su opće proporcije sastojaka koji ulaze u sastav jela.

Podesili ste pogrešno (niste dobro izračunali) vrijeme pripreme jela.

Odabrana varijanta recepta nije pogodna za pripremu jela u ovom višenamjenskom kuhinjskom uređaju.

Poželjno je koristiti provjerenje (za ivaj model uređaja adaptirane) recepte. Koristite recepte kojima doista možete vjerovati.

Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije kod dodavanja, odabir vremena i programa za pripremu jela moraju odgovarati odabranom receptu pripreme jela

Kod pripreme jela na pari: u posudu je suviše malo vode kako bi se stvorila dovoljna gustoća pare

Nalijevajte u posudu obvezatno u receptu preporučenu količinu vode. Ukoliko sumnjate, provjerite razinu vode tijekom pripreme jela

Kod prženja
Naliti ste u posudu suviše mnogo biljnog ulja

Kod uobičajenog prženja dostatno je da ulje pokrije dno posude u tankom sloju.

Kod prženja u fritezi pridržavajte se uputa danim u odgovarajućem receptu
Višak vlage u posudu uređaja

Kod zavarivanja poklopac višenamjenskog kuhinjskog uređaja kod prženja ako to nije propisano u receptu. Svježe zamrzнуте namirnice obvezatno odmrznuti i izluži iz njih vodu

Kod kuhanja: bujon kipi tijekom kuhanja sastojaka sa povećanom kiselicom

Neki sastojci zahtijevaju specijalnu obradu prije kuhanja: pranje, pasiranje i sl. Pridržavajte se uputa recepta koji ste odabrali

Kod pečenja (tijesto se nije ispeko)
U procesu odležavanja tijesto je naloženo na unutarnji poklopac i zatvorilo ventil za ispuštanje pare

Stavljamte u posudu uređaju manju količinu tijesta

Stavili ste u posudu suviše mnogo tijesta

Izvadite pečeno tijesto iz posude, obrnute ga i ponovno stavite u posudu te nastavite sa pripremom. U budućem stavljamte u posudu uređaju manju količinu tijesta

SASTOJCI SU SE PREKUHALI

Pogriješili ste kod izbora tipa proizvoda ili kod podešavanja (izačuna) vremena pripreme jela. Suvise su mala dimenzije sastojaka

Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, omjeri u kojima se dodaju, odabir programa i vremena pripreme jela moraju biti uskladjeni preporukama danim u receptu

Postiglije završetku kuhanja gotovo je do suviše dugo stajalo u režimu automatskog grijanja

Dugotrajno korištenje funkcije automatskog grijanja nije poželjno. Ako je u vašem modelu višenamjenskog kuhinjskog uređaja predviđeno prethodno isključenje ove funkcije, možete koristiti tu mogućnost

KOD KUHANJA JELO KIPI

Kod kuhanja mlječne kaše mlijeko hoće da iskipi

Kvaliteta i svojstva mlijeka mogu ovisiti od mjesta i uvjeta njegove proizvodnje. Preporučujemo korištenje isključivo ultra pasteurizirano mlijeko sa sadržajem masti do 2,5%. Ako je potrebno mlijeko se može malo razblažiti pijaćom vodom

Prije kuhanja sastojci nisu bili obrađeni ili su nepravilno obrađeni (loše su oprani i t.d.). Nisu ispoštovani omjeri sastojaka ili je odabran pogrešan tip sastojka

Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihove prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti uskladjeni preporukama danim u receptu. Krupice od integralnih žitarica, meso, ribu i plodove mora uvijek treba temeljno oprati do pojave čiste vode

JELO ZAGORIJEVA

Posuda uređaja nije bila dobro očišćena od prethodne pripreme jela.

Prije početka pripreme jela provjerite da li je posuda dobro oprana od prethodne pripreme, ta da li je premaz posude protiv zagorijevanja

HRV

Ukupna količina sastojaka je manja od one koja se preporučuje u receptu	Koristite provjereni (za dotični model uređaja prilagođen recept).
Podesili ste suviše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka u receptu koji je preporučen za dotični model uređaja
Kod pećenja: zaboravili ste naliti ulje u posudu, niste mišali ili ste kasno prevrtali sastojke koji se peku	Kod uobičajenog pećenja nalijite u posudu malo biljnog ulja – da isto prekrije dno posude u tankom sloju. Za ravnomjerno pećenje potrebno je s vremena na vrijeme sastojke miješati ili ih prevrtati nakon određenog vremena
Kod pirjanja: u posudi nema dobastno vlage	Dodataj u posudu više tečnosti. Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac uređaja ako za to nema potrebe
Kod kuhanja: u posudi ima suviše malo tekućine (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržavajte se pravilnog omjera tekućine i krutih sastojaka
Kod pećenja tjestava: niste namazali uljem unutarnju površinu posude prije početka pripreme jela	Prije ubacivanja tjestava namažite dno i stjenke posude maslacem ili biljnim uljem (ne nalijevajte ulje u posudu!)

SASTOJCI GUBE NAREZENI OBLIK

Često se mišešali sastojke u posudi uređaja	Kod uobičajenog pećenja jelo ne treba mešati češće od jednom tijekom 5-7 minuta
Podesili ste suviše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka u receptu koji je preporučen za dotični model uređaja

ISPEČENO TIJESTO JE GNJECAVO (VLAŽNO)

Bili su upotrijebljeni neodgovarajući sastojci koji ispuštaju suviše vlage (sočno povrće ili voće, zamrznuťo jagodičasto voće, pavlaka i sl.)	Odaberite sastojke u skladu sa receptom za pećenje. Potrudite se da ne koristite sastojke koji u sebi sadrže suviše vlage ili ih koristite u što je moguće manjim količinama
Suviše dugo ste držali gotovi proizvod u zatvorenom višenamjenskom kuhinjskom uređaju	Potrudite se da ispečeno jelo izvadite iz višenamjenskog kuhinjskog uređaja odmah nakon pripreme. Ukoliko je neophodno možete ostaviti gotov proizvod u višenamjenskom kuhinjskom uređaju kraće vrijeme sa uključenom funkcijom automatskog grijanja

TIJESTO SE KOD PEĆENJA NIJE PODIGLO

Jaja i Šećer nisu bili dobro izlupani	
Tijesto je dugo stajalo sa dodanim praškom za pecivo	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihove prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti uskladeni preporukama recepta
Niste prosijali brašno ili ste loše zamjesili tijesto	
Napravili ste grešku kod dodavanja sastojaka	
Recept koji ste odabrali nije prikladan za pećenja u dotičnom modelu višenamjenskog kuhinjskog uređaja	

i Kod nekih modela višenamjenskog kuhinjskog uređaja REDMOND u programima "STEW" i "SOUP" kod nedostatka tekućine u posudi aktivira se sustav zaštite od pregrijavanja uređaja. U tom slučaju se program pripreme jela zaustavlja i višenamjenski kuhinjski uređaj prelazi u režim automatskog grijanja.

Preporučeno vrijeme pripreme različitih proizvoda na pari

Proizvod	Težina, g (kol.-kom.)	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme
File svinjetine/govedine (kokice od 1,5-2 cm)	500	500	20 min / 30 min
Jagnjeći file (kokice od 1,5-2 cm)	500	500	25 min
Pileći file (kokice od 1,5-2 cm)	500	500	15 min
Mlijeveno meso / Kotleti	180 (6 kom.) / 450 (3 kom.)	500	10 min / 15 min

Proizvod	Težina, g (kol.-kom.)	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme
Riba (file)	500	500	10 min
Plodovi mora-koktel (sveže smrznuti)	500	500	5 min
Krumpir (isečen na 4 dijela)	500	500	20 min
Mrkva (kokice od 1,5-2 cm)	500	500	40 min
Cikla (isečena na 4 dijela)	500	1500	1 sat 10 min
Povrće (svježe smrznuto)	500	500	10 min
Jaja	3 kom.	500	10 min

i Treba imati na umu da su ovo općete preporuke. Realno vrijeme može da se razlikuje od preporučenih vrijednosti u zavisnosti od kvalitete konkretnog proizvoda, kao i od vašeg okusa.

Preporuke za korištenje temperaturnih režima u programu "MULTICOOK"

Radna temperatura	Preporuke za korištenje	Radna temperatura	Preporuke za korištenje
35°C	Odljevanje tjestava, priprema octa	105°C	Priprema hladetina
40°C	Priprema jogurta	110°C	Steriliziranje
45°C	Kvasac	115°C	Priprema šećernog sirupa
50°C	Fermentacija	120°C	Priprema koljenica
55°C	Priprema slatkiša	125°C	Priprema pirjanog mesa
60°C	Priprema zelenog čaja, hrane za bebe	130°C	Priprema zapečenog jela
65°C	Kuhanje mesa u vakuum pakiranju	135°C	Prženje gotovih jela kako bi dobila hrskaviju koricu
70°C	Kuhanje mesa u vakuum pakovanju	140°C	Dimljenje
75°C	Priprema punča	145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
80°C	Pasteriziranje, priprema bijelog čaja	150°C	Pečenje mesa u foliji
85°C	Priprema sira ili namirnica koje zahtjevaju dugo vrijeme kuhanja	155°C	Pečenje proizvoda od lisnatog testa
90°C	Priprema crvenog čaja	160°C	Pečenje peradi
95°C	Priprema mlijecišnog kaša	165°C	Pečenje šnicli
100°C	Priprema pušlica ili džemova	170°C	Priprema pomfrita

i Slijedite također i upute dane u knjizi recepta.

Tablica programa za kuhanje (tvornička podešenost)

Program	Preporuka za korištenje	Vrijeme pripreme	Dijagonalno vrijeme pripreme, postavljanja	Izaz	Parametri	Odojeni star.č	Autopodigr.j.h
MULTICOOK	Priprema različitih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme	30 min	2 min - 12 sati / 1 min	-	24	12	
EXPRESS	Brza priprema riže, kaša na vodi	-	-	-	-	-	-

Program	Preporuka za korištenje	Vrijeme pripreme	Dijapoz vremena pripreme/ korak postavljanja	Izaz na radne parametre	Odojeni starih	Autopodiznjih
RICE/GRAIN	Priprema riže, kaša od cijelog zrna na vodi	25 min	5 min - 4 sata / 1 min	-	24	12
STEAM	Priprema na parni mesa, ribe, povrća, dijetetskih i drugih proizvoda	30 min	5 min - 2 sata / 5 min	+	24	12
COOK	Kuhanje povrća, mesa, fibre i drugih proizvoda	45 min	10 min - 8 sati / 5 min	-	24	12
SOUP	Priprema različitih predjela	1 sat	10 min - 8 sati / 5 min	-	24	12
SAUTÉ	Prženje mesa, peradi, ribe	18 min	5 min - 2 sata / 1 min	-	-	12
BAKE	Pečenje mesa, proizvoda od kvasca i bez kvasca, lisnatog tjesteta	50 min	10 min - 8 sati / 5 min	-	24	4
STEW	Prijanje mesa, ribe, povrća i drugih namirnica	1 sat	10 min - 12 sati / 5 min	-	24	12
SAUCE	Priprema različitih umaka	20 min	5 min - 5 sati / 1 min	-	24	12
YOGURT	Priprema domaćeg jogurta	8 sati	10 min - 12 sati / 5 min	-	24	-
DESSERT	Priprema raznih dezerata	30 min	5 min - 2 sata / 5 min	-	24	12
OMELETTE	Priprema raznih omleta	20 min	5 min - 10 sati / 10 min	-	24	12
YEAST DOUGH	Obrada tjesteta od kvasca	1 sat	10 min - 2 sata / 5 min	-	24	-
PORRIDGE	Priprema mlijecišnih kaša	30 min	5 min - 4 sata / 1 min	-	24	12
VACUUM	Priprema mesa, ribe, povrća i vakum pakovanja	2 sata 30 min	10 min - 12 sati / 5 min	-	24	-
PIE	Pečenje kolača, biskvita, peciva, osnove za tortu	30 min	10 min - 4 sata / 5 min	-	24	4
RAVIOLI	Kuhanje raviola	13 min	10 min - 1 sat / 1 min	+	-	-
PASTA	Kuhanje makarona	8 min	2 min - 1 sat / 1 min	+	-	-
DUMPLINGS	Priprema okruglica od različite vrste tjesteta	30 min	5 min - 2 sata / 5 min	+	-	-
PIZZA	Priprema pizze	30 min	10 min - 1 sat / 5 min	-	24	12
BREAD	Pečenje kruha	3 sata	10 min - 6 sati / 5 min	-	24	3
PILAF	Priprema različitih vrsta pilava	1 sat	10 min - 2 sata / 5 min	-	24	12
CRUST	Prženje u fritezi	18 min	5 min - 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Prijanje jela od mesa, peradi, povrća	3 sata	10 min - 12 sati / 10 min	-	24	12

VI. DOPUNSKI PRIBOR

Možete kupiti dodatni pribor za višenamjenski kuhinjski aparat RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E i da saznate o novinama proizvodnje REDMOND preko sajta www.multicooker.com ili u trgovinama ovlaštenih distributera.

VII. PRIJE OBRAĆENJA SERVISNOM CENTRU

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
E1-E4	Sustavna greška, mogući kvar elementa za upravljanje ili elementa za grijanje.	Isključite aparat iz električne mreže, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, ponovno isključite aparat u struju.
Kvar	Mogući uzroci	Uklanjanje kvarova
Aparat se ne uključuje.	Kabel za napajanje nije priključen u uređaj i (ili) električnu utičnicu.	Uverjite se da je prenosivi kabel priključen u odgovarajući priključak na uređaju i u utičnicu.
Jelo se priprema suviše dugo.	Prekid sa napajanjem struje (razina napona nije stabilna ili je ispod normale).	Provjerite napon stabilnog toka u mreži. Ako je nestabilan ili ispod normale, obratite se službi koja održava vaš dom.
	Između posude i grejnog elementa upao je strani predmet ili čestice (prasha, žitarice, komadi hrane).	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice.
	Posuda u kućištu višenamjenskog aparata postavljena je neravno.	Stavite posudu ravno, bez krivljenja.
	Grejni disk je jako zaprljan.	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk.

VIII. GARANCIJSKE OBVEZE

Za ovaj se proizvod daje garancija od 2 godine od momenta njegove nabavke. Tijekom garantnog roka proizvođač se obvezuje otkloniti putem poprkave, zamjene dijela ili zamjene cijelog proizvoda koji su posljedica tvorničkog defekta, ili koji su nastali uslijed kvalitete materijala ili sklapanja proizvoda u tvornici. Garancija je pravosnažna samo u slučaju kada je datum kupnje potvrđen pečatom prodavača i potpisom prodavatelja na izvornom garancijskom talonu. Ova garancija se primjenjuje samo u slučaju ako se proizvod koristi u skladu s uputama danim u uputama za upotrebu, ako proizvod nije popravljen, nije rastavljan, te ako nije došao do njegovog oštećenja uslijed nepravilnog rukovanja i kada je sačuvana kompletност proizvoda. Ova se garancija ne odnosi na prirodno habanje proizvoda i potrošnih materijala (filteri, lampači, premaz protiv zagorijevanja, brtivila i t.d.).

Rok trajanja proizvoda se od datuma prodaje ili od dana proizvodnje proizvoda (u slučaju ako je datum prodaje nemoguće odrediti).

Datum proizvodnje proizvoda može se naći u serijskom broju koji se nalazi na identifikacijskoj naljepnici na kućištu proizvoda. Serijski se broj sastoji od 13 znakova. U njemu 6. i 7. znak označavaju mjesec, 8. znak označava godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja proizvoda koji je utvrđen proizvođačem uredaja iznosi 5 godina od dana njegove nabavke pod uvjetom da se isti koristio u skladu sa ovim uputama i primjenjivim tehničkim standardima.



Ekološki neškodljivo iskoristavanje (iskoristavanje 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.

Iskoristeni (stari) uređaji se ne smiju bacati s ostatkom kućanskog tehnikom, isti se moraju iskoristavati odvojeno. Vlasnici starih uređaja moraju donjeti uređaj na mesta njihovog prijema ili ih predati za to specijaliziranim tvrtkama. Na taj način pomažete programu za preradu dragocjenih sirovina, te očuvanju okoliša.

Ovaj je uređaj označen u skladu s Europskom direktivom 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 Europe.

HRV



Pred využitím tohto výrobku pozorně přečtete návod k využití a uschovte ho jako příručku. Správné využití soupravy značně prodlouží dobu jeho provozu.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.
- Dané elektrické zařízení je multifunkčním spotřebičem pro přípravu jídla za životních podmínek a může být používán v bytech, rodinných domech, hotelových pokojích, služebních místnostech v prodejnách, v kancelářích nebo za jiných podobných podmínek neprůmyslového provozu. Průmyslové nebo jiné nečílové využití tohoto zařízení bude pokládáno za porušení podmínek řádného provozu výrobku. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
- 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 zapojujte pouze do zásuvek s uzemněním – je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.



POZOR! Plášt, nádoba a kovové části pří-



Pamatujte: případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevtahuje 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.
- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na.
JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášt přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!



POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.

stroje se při jeho chodu zahřívají! Budte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.

- Děti ve věku 8 let a starší, rovněž jako i osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi ani lidé s nedostatkem zkušeností či znalostí mohou používat tento přístroj jen v případě, pokud tyto osoby jsou pod dohledem a/nebo byly s ohledem na použití tohoto zařízení instruktovány ohledně bezpečného použití přístroje a jsou si vědomy nebezpečí spojených s jeho používáním. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Chraňte přístroj s přírodní šňůrou v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu zařízení nesmí provádět děti bez dozoru dospělých.
- Přístroj není určen pro použití s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Nenechávejte obalový materiál (balící folie, polystyrén apod.) tohoto výrobku v dosahu dětí. Může pro ně být nebezpečný! Nebezpečí udušení! Uschovávejte obaly mimo dosah dětí.
- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

Technické údaje

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Příkon	500 W	860 W	900 W
Napětí	220-240 V, 50/60 Hz		
Objem misky	3 l	5 l	6 l
Povrch misy	Antipřipalovací keramický Anato® (Korea)		
Displej	Svítící diody		
Typ ovládání	Elektronické		
Bezpečnostní parní ventil	Snímací		
Snímací vnitřní poklička	ano		
Vypínač na tělese přístroje	ano		
Energeticky nezávislá paměť	ano		
Vypnutí zvukových signálů	ano		

Funkce

Autoohřev.....ano, do 12 hodin
 Předčasně vypnout autoohřevu.....ano
 Odložení startu.....ano, do 24 hodin
 Ohřev jídel.....ano, do 12 hodin

Programy

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 14. YEAST DOUGH (KYNUTÉ TĚSTO) |
| 2. EXPRESS (EXPRES) | 15. PORRIDGE (MLEČNÁ KAŠE) |
| 3. RICE/GRAIN (RYŽE/KROUPY) | 16. VACUM (VAKUUM) |
| 4. STEAM (NA PÁRE) | 17. PIE (KOLÁC) |
| 5. COOK (VARENÍ) | 18. RAVIOLI (RAVIOLY) |
| 6. SOUP (POLÉVKA) | 19. PASTA (TĚSTOVINY) |
| 7. SAUTÉ (SMAŽENÍ) | 20. DUMPLINGS (PELMENĚ) |
| 8. BAKE (PEČENÍ) | 21. PIZZA (PICCA) |
| 9. STEW (DUSEŇ) | 22. BREAD (CHLÉB) |
| 10. SAUCE (OMÁČKA) | 23. PILAF (RIZOTO) |
| 11. YOGURT (JOGURT) | 24. CRUST (FRITOVÁNÍ) |
| 12. DESSERT (DEZERTY) | 25. SLOW COOK (POMÁLÉ DUŠENÍ) |
| 13. OMELETTE (OMELETY) | |

Kompletace

Multifunkční hrnek s uvnitř vloženou mísou 1 ks.
 Kontejner pro přípravu na páre 1 ks.
 Plochá lžíce 1 ks.
 Sběračka 1 ks.
 Odměrná nádoba 1 ks.
 Návod k obsluze 1 ks.
 Knihu "100 receptů" 1 ks.
 Servisní knížka 1 ks.
 Přívodní šňůra 1 ks.

 Výrobce si vyhrazuje právo na provedení změn ve vzhledu, kompletaci a také technických charakteristik výrobku při zdokonalování své produkce, bez předchozího upozornění o takových změnách.

**Složení multifunkčního hrnce
RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E** A1

1. Víko přístroje s držadlem
2. Snímací bezpečnostní ventil
3. Snímací vnitřní poklička
4. Mísa

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Typ mísy	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Těleso přístroje
6. Kontejnér sbořit kondenzátu
7. Řídící panel s displejem
8. Nastavovací prstence
9. Hlavní vypínač
10. Tlačítka otevření víka
11. Kontejner pro přípravu na páre
12. Odměrná nádoba
13. Sběračka
14. Plochá lžíce
15. Přívodní šňůra

Části řídícího panelu A1

1. Displej
2. Indikátory programů přípravy
3. Tlačítka "Hour/Min" ("Hod/Min") – zapnutí režimu nastavení hodin; výber hodnoty hodin/minut v režimech stávajícího času, aby příprava a odložený startu
4. Tlačítka "Reheat" ("Ohřev") – zapnutí funkce ohřevu pokrmu (v režimu očekávání)
5. Tlačítka "Start/Keep Warm" ("Start/Autoohřev") s indikátory "Start" a "Keep Warm" – spuštění programu přípravy; předčasně vypnout autoohřevu
6. Nastavovací prstence: výber programu přípravy; nastavení stávajícího času / doby přípravy / času odloženého startu; nastavení teploty v programu "MULTICOOK". Při otáčení po směru hodinových ručiček hodnoty se zvýšují, při otáčení proti směru hodinových ručiček – hodnoty se snižují. S pomocí nastavovacího prstence je možné uskutečnit 16 přepnutí při otáčení na 360°.
7. Indikátor "Keep Warm" se rozsvítí na tlačítku v době činnosti funkce autoohřevu
8. Tlačítka "Cancel" ("Zrušit") – přerušení práce programu přípravy; zrušení zvolených nastavení; zapnutí/vypnutí zvukových signálů (v režimu očekávání).
9. Tlačítka "Set" ("Nastavení") – zapnutí režimu nastavení parametrů programu; přechod do režimu nastavení teploty přípravy (v programu "MULTICOOK") / času odloženého startu.
10. Indikátor "Start" svítí v době činnosti programu přípravy a funkce odložení startu; blíží při dosažení pracovní teploty v programech "RAVIOLI", "PASTA" a "DUMPLINGS".

Popis displeje

- A. Indikátor "Timer" – rozsvítí se při nastavování doby přípravy / v době činnosti programu
- B. Indikátor "Time Delay" – rozsvítí se při nastavování doby odloženého startu / v době činnosti funkce odloženého startu.
- C. Indikátor vypnutí zvukových signálů.
- D. Indikátor činnosti funkce autoohřevu.
- E. Indikátor "Reheat" – svítí v době činnosti funkce ohřevu pokrmu.
- F. Indikátor hodnoty teploty v programu "MULTICOOK".

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepky se sériovým číslem.

 **Není-li na přístroji seriové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis.**

Pláště přístroje otřete vlhkou utěrkou. Nádobu vymýjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že učítce nepatřičný západec – ten však není způsoben závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očistěte.

 **Před využitím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.**

II. POUŽÍVÁNÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE**Před prvním zapojením**

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekorativní látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otloučeny či jinak poškozeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.

CZE

Režim očekávání

Přístroj z výrobky, připojený k elektrické sítí se nachází v režimu očekávání, na displeji se zobrazuje bežící čas ve formátu 24 hodin. Jestli při nastavení parametrů vybraného programu v průběhu jedné minuty nebylo stlačeno žádná tlačítka, přístroj se vrátí do režimu očekávání a všechna dvě zvolená nastavená budou smazána.

Nastavení hodin

Nastavení běžných hodin:

1. Stačte a přidržte několik vteřin tlačítka "Hour/Min" v režimu očekávání. Na displeji se zobrazí indikátor ☰ zároveň blikat indikátor zobrazení hodin.
2. Otáčením nastavovacího prstence na jednu, nebo druhou stranu, vyberte hodnotu hodin. Po přepnutí rozsahu podruhé stiskněte tlačítka "Hour/Min" a otáčením nastavovacího prstence vyberte hodnotu minut. Po doznamení maximální hodnoty v každé pozici, nastavení pokračuje od začátku rozsahu.
3. Po dokončení nastavení probíhajícího času nestlačujte žádná tlačítka. Za několik vteřin bude nastavený čas automaticky uložen.

Zapnutí/vypnutí zvukových signálů

V multifunkčních hrncích REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E je založeno možnost zapnutí/vypnutí zvukových signálů, doprovázejících stlačení tlačítka a konec programu přípravy. Zapnutí/vypnutí doprovázejících zvukových signálů provedte stlačením a přidržením na několik vteřin tlačítka "Cancel" v režimu očekávání.

Energeticky nezávislá paměť

Multifunkční hrnce REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E mají energeticky nezávislou paměť. Při krátkodobém vypnutí elektrického proudu (do 15 minut v době přípravy) si přístroj pamatuje Vámi zadána nastavení. Jestli je potom další pokračování přípravy nežádoucí, stiskněte tlačítka "Cancel" a přístroj přejde do režimu očekávání.

Nastavení doby přípravy

V multifunkčních hrncích RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E je možné měnit dobu přípravy, přednastavenou z výroby pro každý program. Krok změny a možný rozsah nastavované doby závisí od vybraného programu přípravy.

- Otačením nastavovacího prstence na jednu, nebo druhou stranu, vyberte vhodný program. Na displeji se rozsvítí indikátor "Timer", pro každý program se zobrazí doba přípravy, přednastavená z výroby.
- Slučte tlačítko "Set". Začne blikat indikátor hodiny hodin.
- Otačením nastavovacího prstence na jednu, nebo druhou stranu, vyberte hodnotu hodin. Pro přepnutí rozsahu podruhé stiskněte tlačítko "Hour/Min" a otačením nastavovacího prstence vyberte hodnotu minut. Po dosažení maximální hodnoty v každé pozici, nastavení pokračuje od začátku rozsahu.

Funkce "Odløžení startu"

Tato funkce umožňuje zadat dobu, ve které má být pokrm hotov. Proces přípravy je možné odložit do 24 hodin s krokem nastavení 15 minut. Je třeba počítat s tím, že doba odløžení startu musí být delší, než nastavena doba přípravy, jinak program začne přípravu ihned po stačení tlačítka "Start/Keep Warm".

- Vyberte vhodný program, v případě potřeby nastavte dobu přípravy v programu "MULTICOOK" nastavte teplotu přípravy.
- Slučte tlačítko "Set". Na displeji zablíží indikátor "Time Delay" a indikátor hodiny doby odløženého startu.
- Otačením nastavovacího prstence na jednu, nebo druhou stranu, vyberte hodnotu hodin. Pro přepnutí rozsahu podruhé stiskněte tlačítko "Hour/Min" a otačením nastavovacího prstence vyberte hodnotu minut. Po dosažení maximální hodnoty v každé pozici, nastavení pokračuje od začátku rozsahu.
- Slučte tlačítko "Start/Keep Warm". Přístroj přejde do režimu odløženého startu programu, na displeji se zobrazí indikátor "Time Delay" a probíhající čas. Aby jste uviděli nastavený čas, ve kterém má být pokrm hotov, slučte tlačítko "Hour/Min".
- Smažat všechna zadání nastavení můžete stačením tlačítka "Cancel". Potom je třeba znova zadat celý program přípravy.

 Nedoporučuje se používat funkci "Odløžení startu" v případě, jestli recept obsahuje rychlé se každí potraviny.
 Funkce odløžení startu není dostupná při použití programů "EXPRESS", "SAU-TÉ", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".

Funkce udržování teploty hotových jidel (autoohřev)

Tato funkce se zapíná automaticky, ihned po ukončení programu přípravy a může udržovat teplotu hotového pokrmu v rozsahu 70–75°C po dobu 12 hodin. Při zapnutém režimu autoohřevu na displeji probíhá odečet času v daném režimu. Ukončit autoohřev můžete vždy stisknutím tlačítka "Start/Keep Warm" (indikátor "Keep Warm" zhasne).

 Bez ohledu na to, že multifunkční hrnek může udržovat pokrm teplý po dobu 12 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo horké nadlouho, neboť se někdy mohou změnit jeho chutové kvality.

 Funkce autoohřevu je nedostupná v programech "EXPRESS", "YOGURT", "YEAST DOUGH", "VACUUM", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".

V programu "BREAD" doba činnosti autoohřevu je 3 hodiny, v programech "BAKE" a "PIE" – 4 hodiny.

Předzelené vypnutí autoohřevu

Jestli si nejdete autoohřev, je možné tuto funkci dočasně vypnout. K tomu, po spuštění programu přípravy stlačte a přídržte tlačítko "Start/Keep Warm", dokud indikátor "Keep Warm" nezhasne.

Takovým způsobem můžeme i aktivovat funkci autoohřevu (indikátor "Keep Warm" se rozsvítí).

 Funkce autoohřevu je z výroby blokována při teplotě přípravy níže než 80°C. V případě potřeby ji můžete zapnout ručně stlačením tlačítka "Start/Keep Warm" po spuštění programu přípravy (indikátor "Keep Warm" se rozsvítí).

Funkce ohřívání pokrmů

Multifunkční hrnek je možné používat k ohřevu studených jídel. K tomu je nutno:

- Vložte potraviny do mísy a zasunte do tělesa přístroje. Zkontrolujte, zda se mísa těsně dotýká ohřívacího elementu.
- Zavírete vložku do zaklapnutí a připojte přístroj do sítě.
- Stlačte tlačítko "Reheat". Zapne se ohřev a rozsvítí se příslušný indikátor hodiny. Hodiny začnou odečítat čas ohřevu v daném režimu. Pokrm bude ohřát na 70–75°C. Tato teplota může být udřžována po dobu 12 hodin.
- V případě potřeby je možné ohřev vypnout stlačením tlačítka "Cancel".

 Bez ohledu na to, že multifunkční hrnek může udřžovat pokrm teplý po dobu 12 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo horké nadlouho, neboť se někdy mohou změnit jeho chutové kvality.

Obecná pravidla pro použití automatických programů

1. Připravene ingredienty vložte do mísy multifunkčního hrnce. Dbejte, aby všechny ingredience včetně tekutin, byly níže maximální úrovňou vyznačené na knoflíku povrchu mísy.

2. Přesvědčte se, zda mísa je vložena bez pokroucení a těsně se dotýká ohřívacího článsku. Zavírete vložku přistojem do zaklapnutí. Připojte přístroj do sítě.

3. Otačením nastavovacího prstence vyberte potřebný program přípravy. Příslušný indikátor bude blížit, na displeji se objeví indikátor "Timer" a přednastavená doba přípravy.

4. V případě potřeby změňte dobu přípravy. V programu "MULTICOOK" je možné také změnit teplotu přípravy.

5. V případě potřeby nastavte dobu odløženého startu.

6. Pro spuštění programu přípravy stlačte tlačítko "Start/Keep Warm".

7. Na ukončení programu přípravy Váš upozorní zvukový signál a zhasne indikátor programu na displeji. Dále pak, v závislosti od nastavení, přístroj přejde do režimu autoohřevu, svítí indikátor "Keep Warm", na displeji se bude zobrazovat príamy odečet času a nebo do režimu očekávání.

 Jestli chcete přerušit zadáný program, nebo proces přípravy, nebo autoohřev – stlačte tlačítko "Cancel".

Program "MULTICOOK"

Uvedený program je určen pro přípravu libovolných pokrmů po zadánym parametry teploty a doby přípravy uživatelem. Je možné ručně zadání času v rozsahu od 2 minut do 12 hodin s krokem po jedné minutě. Rozmezí nastavení teploty v programu je od 35° do 170°C, odstupované po 5°C. V programu "MULTICOOK" je přednastavena teplota přípravy 100°C.

Samostatné nastavení teploty přípravy provedte stačením tlačítka "Set" pro přechod v příslušný režim (podruhé, jestli se změnila doba přípravy, nebo dvakrát, jestli bude použita přednastavená doba přípravy). Indikátor hodiny teploty na displeji bude blikat. Otačením nastavovacího prstence na tu, nebo druhou stranu, nastavte potřebnou úroveň teploty. Po dosažení maximální hodnoty, nastavení

bude probíhat znovu od začátku rozsahu. Dále sledujte body 5-7 odstavce "Obecná pravidla pro použití automatických programů".

Program "EXPRESS"

Doporučuje se pro přípravu rýže a sýpkých kaší z krup, vaření různých pokrmů.

V daném programu nejsou dostupné ruční nastavení doby přípravy, funkce odložení startu a autoohřev.

Při výběru programu "EXPRESS" se na displeji zobrazí symbol "--" a v době procesu přípravy – dynamický indikátor.

Program "RICE/GRAIN"

Program je určen pro přípravu rýže a sýpkých kaší na vodu. Je možné ruční zadání času v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s krokem po jedné minutě.

Program "STEAM"

Doporučuje se pro přípravu zeleniny, ryb, masa, mantý, dietních a vegetariánských pokrmů na páře. Je možné ruční nastavení doby přípravy v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s krokem po pěti minutách.

Zpětře odečet času činnosti programu "STEAM" začne až po dosažení potřebné teploty a hustoty páry v míse.

Při přípravě v daném programu použijte speciální kontejner na pokrmy, který se vkládá dovnitř mísy. Předtím je nutno nalít do mísy 600–1000 ml vody.

Program "COOK"

Doporučuje se pro vaření masa, ryb, zeleniny. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 10 minut do 8 hodin s krokem po 5 minutách.

Program "SOUP"

Doporučuje se pro přípravu polévek a také kompotů a marinád. Možnost ručního zadání času je od 10 minut do 8 hodin, s krokem nastavení po 5 minutách.

Program "SAUTÉ"

Doporučuje se pro smažení masa, zeleniny, drůbeže a jiných produktů. Je možné ruční nastavení času v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s krokem změny nastavení 1 minut.

Funkce odløžení startu je v tomto programu nedostupná.

 Doporučuje se smažení s otevřením víkem přístroje – pro dosažení krupové kůrky.

Před následujícím použitím programu "SAUTÉ" nechte přístroj zcela vychladnout.

Program "BAKE"

Doporučuje se pro zapékání masa, různých výrobků z listového a kynutého těsta. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 10 minut do 8 hodin, s krokem nastavení 5 minut.

Doba činnosti autoohřevu v programu je 4 hodiny.

 Pro vytáhnutí hotového výrobku z mísy použijte kuchyňské rukavice nebo chrápku.

 Po ukončení mohou v míse zůstat mastné skvrny – to se dopusťte. Vyčistěte mísu v souladu s odstavcem "Údržba přístroje".

Režim autoohřevu je rozpočítán na 12 hodin, nedoporučuje se nechávat hotový pokrm dlouho v ohřívaném stavu.

Program "STEW"

Program je doporučen pro dušení masa, zeleniny, mořských produktů, přípravu sušic a rosolů. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 10 minut do 12 hodin s krokem po 5 minutách.

Program "SAUCE"

V tomto programu je možné připravit prakticky libovolnou omáčku. V případě potřeby je možné vařit s otevřeným vikem přístroje. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 5 minut do 5 hodin s krokem po 1 minutě.

Program "YOGURT"

S pomocí tohoto programu můžete připravit jogurt u Vás doma. Je možnost ručního zadání času v rozsahu od 10 minut do 12 hodin s krokem po 5 minutách. Funkce autoohřevu je v programu "YOGURT" nedostupná.



Pro přípravu jogurtů můžete použít speciální sadu baněk na jogury REDMOND RAM-G1 (objednává se odděleně).

Program "DESSERT"

Doporučuje se pro přípravu různých dezertů. Je možnost ručního zadání času přípravy v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s krokem nastavení po 5 minutách.

Program "OMELETTE"

Doporučuje se pro přípravu jak vysokých, tak i tenkých omelet. Je možnost ručního zadání času přípravy od 5 minut do 10 hodin s krokem nastavení po 10 minutách.

Program "YEAST DOUGH"

Doporučuje se pro vynutí kynutého těsta před pečením. Je možnost ručního zadání času přípravy v rozsahu od 10 minut do 2 hodin s krokem nastavení po 5 minutách.

Funkce autoohřevu je v tomto programu nedostupná.



Procesu kynutí se objeví těsto zvětšuje skoro dvakrát, proto při vložení pravotní suroviny nesmi jejich objem být větší, než do poloviny mísy.



Při kynutí těsta je třeba udržovat travou teplotu a vlnkost uvnitř multifunkčního hrnce. Pro dosažení co nejlepšího výsledku neotevírejte viko přístroje do ukončení činnosti programu.

Při kynutí těsta je použití funkce odložení startu nezádoucí.

Program "PORRIDGE"

Program se doporučuje pro přípravu mléčných kaší, džemů, marmelád, ovocných želé a různých dezertů. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 5 minut do 4 hodin, s krokem po 1 minutě.

Program je určen pro přípravu kaše s použitím pasterizovaného mléka nízké tučnosti. Abychom předešli vzkypění mléka, a dostali očekávaný výsledek, doporučuje se:

- důkladně promlátit všechny celozrnné kroupy (ryže, pohanka, jáhly a t.d.), až bude voda průzračná;
- před přípravou promáčkněte misu přístroje máslem;
- přesně dodívat proporce ingrediencí, odměřené v souladu s instrukcemi v knize receptů, snižovat nebo zvýšovat množství ingrediencí přesně v proporcích;
- při použití plnotučného mléka je nutno jej ředit v poměru 1:1 pitnou vodou.



V závislosti od dodatek se mohou vlastnosti mléka i krup měnit, což se může projevit na výsledcích přípravy.

Pro přípravu kaší můžete použít také univerzální program "MULTICOOK" (optimální teplota přípravy kaší na mléko je 95°C).

Programma "VACUUM"

Díky zvláštnímu teplotnímu režimu je tento program určen pro vaření masa, ryb, zeleniny a nebo jiných produktů ve vakuovaném obalu. Je možné ruční zadání

času přípravy v rozsahu od 10 minut do 12 hodin s krokem po 5 minutách. Funkce autoohřevu je v daném programu nedostupná.

Program "PIE"

Doporučuje se pro přípravu otevřených nebo zakrytých koláčů s různou náplní. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 10 minut do 4 hodin s krokem po 5 minutách. Doba činnosti autoohřevu v programu "PIE" je 4 hodiny.

Program "RAVIOLI"

Doporučuje se pro vaření ravioli z různého těsta. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 10 minut do 1 hodiny s krokem po 1 minutě.

Program předpokládá uvedení vody do varu, nasypání ingrediencí a jejich další přípravu. Na moment varu vody a nutnosti vložit ingredience, Vás upozorní zvukový signál. Zpětný odčet času se začne až po opětovném stlačení tlačítka "Start/Keep Warm".

Funkce autoohřevu a odložení startu je v programu "RAVIOLI" nedostupná.



Snížit možnost vytváření pány po uvedení vody do varu a vložení produktů je lépe ponecháním otevřeného víka přístroje.

Program "PASTA"

Doporučuje se pro vaření těstovin. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 2 minut do 1 hodiny s krokem po 1 minutě.

Program předpokládá uvedení vody do varu, nasypání ingrediencí a jejich další přípravu. Na moment varu vody a nutnosti vložit ingredience, Vás upozorní zvukový signál. Zpětný odčet času se začne až po opětovném stlačení tlačítka "Start/Keep Warm".

Funkce autoohřevu a odložení startu jsou v daném programu nedostupné.

Program "DUMPLINGS"

Doporučuje se pro vaření pelmení z různého těsta. Je možné ruční nastavení času přípravy v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s krokem po 5 minutách.

Program předpokládá uvedení vody do varu, nasypání ingrediencí a jejich další přípravu. Na moment varu vody a nutnosti vložit ingredience, Vás upozorní zvukový signál. Zpětný odčet času se začne až po opětovném stlačení tlačítka "Start/Keep Warm".

Funkce autoohřevu a odložení startu jsou v daném programu nedostupné.



Snížit možnost vytváření pány po uvedení vody do varu a vložení produktů je lépe ponecháním otevřeného víka přístroje.

Program "PIZZA"

Doporučuje se pro přípravu pizzy. Je možné ruční nastavení času přípravy v rozsahu od 10 minut do 1 hodiny s krokem po 5 minutách.

Funkce odložení startu je v tomto programu nedostupná.

Program "BREAD"

Program je doporučen k pečení různých druhů chleba z pšeničné a s doplněním žitné mouky. Program počítá s plným cyklem přípravy od kynutí těsta do upečení. Je možnost ručního zadání času přípravy od 10 minut do 6 hodin s krokem nastavení po 5 minutách.

Maximální doba činnosti funkce autoohřevu je v tomto programu omezena na 3 hodiny.



Pozor! V době pečení se přístroj silně nahřívá! Použijte kuchyňské rukavice pro vytáhnutí chleba z přístroje.



Před použitím mouky ji doporučujeme prosít, aby se prosytila kyslíkem a odstranily se příměsi.

Neotevírejte vložko multifunkčního hrnce v po celou dobu pečení! Od toho závisí kvalita pečeného produktu.

Při vkládání ingrediencí dbejte, aby jejich objem byl nižší než ryska 1/2 na vnitřní povrchu mysy.

Je třeba počítat s tím, že v průběhu první hodiny činnosti programu probíhá kynutí těsta a potom teprvě pečení.



Pro zkrácení času a ulehčení přípravy doporučujeme použití hotových směsí pro přípravu chleba.

Program "PILAF"

Doporučuje se pro přípravu různých druhů rizota. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 10 minut do 2 hodin s krokem po 5 minutách.

Program "CRUST"

V multifunkčních hrncích REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E můžete, při použití speciálního košíku (objednává se odděleně), smažit jako ve fritéze. V programu "CRUST" je možnost ručního zadání času od 5 minut do 40 minut s krokem po 5 minutách.

Zpětný odčet času začne po dosažení nastavené teploty přípravy v misce.

Funkce autoohřevu a odloženého startu nejsou v tomto programu dostupné.

Pro přípravu ve fritéze:

1. Nalejte do mise potřebné množství oleje na smažení v souladu s receptem. Nezapomeňte vypnout autoohřev po spuštění programu (indikátor "Keep Warm" musí zhasnout).
2. Připojte držadlo ke košíku na smažení ve fritéze. Připojte držadlo ke košíku na smažení ve fritéze. Zafixujte jej ve speciálním otvoru košíku. Rovnoměrně rozložte produkty do košíku.
3. Dodíkejte doporučené podle receptu, po uplynutí naznačené doby opatrně otevřete víko a vložte košík na smažení ve fritéze s produkty do mise. Nezavírejte víko.
4. Po ukončení nadzvědného držadlo košíku na smažení s potravinami a pověste jej na okrají mise s pomocí háčku na košíku, aby odpadal přebytečný olej.

Pozor! Olej je velmi horký! Při vytáhnutí košíku na smažení ve fritéze použijte kuchyňské rukavice.

Na fritování použijte jenom rafinovaný rostlinný olej. Silně dlouhotrvající, nebo monohydronášový olej způsobuje jeho oksidaci. Nepoužívejte tentýž olej na opakovovanou přípravu ve fritéze.

Na odstranění zbytků oleje použijte papírové utěrky nebo ubrousky, otřete produkty dřívě, než je budete podávat ke stolu.

Program "SLOW COOK"

Doporučuje se pro pomalé dušení masa, drůbeže a zeleniny. Přednastavený čas přípravy v programu je 3 hodiny. Je možnost ručního zadání času přípravy od 10 minut do 12 hodin s krokem nastavení po 10 minutách.

III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Příprava fondue
- Příprava sýra
- Příprava chalvy
- Pasterizace tekutých potravin
- Sterilizace nádobí a předmětů osobní hygieny

CZE

IV. ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Čištění

Před prvním použitím přístroje a také pro odstranění zápachů jídla z Multifunkčního hrnce po skončení vaření doporučujeme protřít mísu a vnitřní pokličku 9ti procentním roztokem octa a poté zpracovat polovinu citronu na 15 minut v programu "STEAM".

Nenechávejte v zavřeném hrnci mísu s hotovým jídlem nebo naplněnou vodou déle než 24 hodin. Mísu můžete uložit do ledničky a v případě potřeby jídlo ohřát v Multifunkčním hrnci s pomocí programu ohřevu.

Dříve, než přistoupíte k čištění přístroje, přesvědčte se, zda je přístroj odpojen od sítě a vychladl. Při čištění používejte měkký hadík a jemné prostředky na mytí nádobí.



ZAKAŽUJE SE ponovovat těleso přístroje do vody a nebo jej umísťovat pod proud vody!



ZAKAŽUJE SE při čištění přístroje používat hrubé ubrousky, houbičky nebo abrazivní pasty. Je nepřípustné také používat chemicky agresivních nebo jiných láték nedoporučených pro použití na předmětech, které přicházejí do styku s potravinami. Budte vynášivci při čištění gumových detailů multifunkčního hrnce, jejich poškození nebo deformace může mít za následek nesprávnou funkci přístroje.

Těleso výrobku je možné čistit podle potřeby. Mísu, vnitřní hliníkovou pokličku a snímatelný parní ventil je nutno čistit po každém použití přístroje. Kondenzát, vznikající v procesu přípravy jídla v multifunkčním hrnci odstraňte také po každém použití přístroje. Vnitřní povrch pracovní komory čistěte podle potřeby.

Čistěte těleso výrobku měkkým vlnkým kuchyňským ubrouskem nebo houbičkou. Je možné použít jemné prostředky na mytí nádobí. Abyste nebyly v tělesu mapy od vody, doporučujeme vytřít jeho povrch do sucha.

Mísu můžete myt jak ručně, s pomocí měkké vlnky houbičky s použitím prostředku na mytí nádobí, tak i v myčce nádobí (v souladu s doporučením výrobců).

Při silném znečištění nalijte do mísy teplou vodu a nechte ji nějakou dobu odmočit. Potom provedte vyčištění. Pro větší efektivitu odmáčkněte mísu, naplněnou studenou vodou (ně výše maximálně povolené úrovny) je možné vložit do multifunkčního hrnce, zavřít víko a zapnout ohřeb na 30-40 minut. Nutně protřete vnější povrch mísy do sucha dřívě, než ji položíte do tělesa multifunkčního hrnce.



i Při čištění používané mísy je možná plná nebo částečná změna barev jejího vnitřního nepřilnavého povrchu. To není příznak defektu mísy.

Čištění vnitřní hliníkové pokličky:

- Otevřete víko hrnce.
 - Z vnitřní strany víka opatrně odpojte vnitřní pokličku od čepu víka.
 - Protečte povrch obou částí vlnařským kuchyňským ubrouskem nebo houbičkou. V případě potřeby vynajte pokličku pod proudem vody s požitím prostředku na mytí nádobí. Použít myčku nádobí není na místě.
 - Vytříte obě části do sucha.
 - Vložte hliníkovou pokličku na místo.
- Parní ventil je umístěn ve speciálním lůžku na viku přístroje a je složen z vnějšího a vnitřního pláště. Jeho čištění:
- Opatrně sejměte jeho vnější plášť za výstupek v prohlubni víka nahoru a na sebe.
 - Vnitřní plášť otocete proti směru hodinových ručiček na doraz a sejměte ho.
 - V případě potřeby opatrně sundejte gumičku ventilu. Promýjte všechny části ventilu.
 - Provedte sestavení ventilu v obráceném pořadí: vložte gumičku na místo, sestavte k sobě drážky základní části ventilu s odpovídajícími výstupy na pláště a otocete ve směru chodu hodinových ručiček.
 - Pevně smostojně parní ventil na místo ve viku přístroje.

Kondenzát, který se vytváří v procesu přípravy se shromažďuje ve speciální prohlubni v tělesu přístroje kolem mísy a stéká do speciálního kontejneru, který je umístěn v zadní části přístroje. Pro odstranění kondenzátu:

- Otevřete víko, vydějte mísu. V případě potřeby, trochu zvědněte přední část multifunkčního hrnce, aby kondenzát zcela odteklo do kontejneru.
- Vyndějte kontejner, lehkým tahnutím za výstupek na sebe.
- Vylítěte kondenzát. Vymýte kontejner a vložte jej na místo.
- Kondenzát, který zůstal v prohlubni kolem mísy, odstraňte s pomocí kuchyňské utěrky.

V případě přesného dodržování pokynu tohoto navodu je pravděpodobnost, že se nachází kapaliny, drobné části jídla a nebo odpadu uvnitř pracovní komory minimálně. Jestli došlo k zásadnímu uspínění pracovní komory, je třeba vycistit povrch komory, abychom předešli nesprávné činnosti nebo zavádě přístroje.



Dříve, než přistoupíte k vyčištění komory multifunkčního hrnce, přesvědčte se, že je přístroj odpojen od sítě a vychladl!

Boční stěny pracovní komory, povrch ohřívacího disku a plášť hlavního teplotního senzoru (je umístěn ve středu ohřívacího disku), je možné vycistit s pomocí vlnky (ne mokré) nebo ubrousku. Jestli použijete mycí prostředky, je nutno důkladně odstranit jejich zbytky, aby nedošlo při následující přípravě pokrmu k nechtěnému projevení zápachu.

Jestliže dojde k pádu cizích tělesek do prohlubní kolem hlavního teplotního senzoru, opatrně je odstraňte s pomocí pinze, netlačte při tom na plášť senzoru. Při zašpičení povrchu ohřívacího disku se připouští použití středně tvrdé vlnky houbičky, nebo plastového kartáčku.



i Při čištění používaného přístroje je možné, že se časem částečně, nebo zcela změní barva ohřívacího disku. To samo o sobě není příznakem defektu přístroje a nemá vliv na jeho správnou činnost.

Uložení přístroje

Jestli dlouhá doba přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze sítě. Pracovní komora včetně ohřívacího tělesa, mísa, vnitřní poklička, parní ventil i kontejner kondenzátu musí být čisté a suché.

Pro kompaktní uložení můžete vložit doplňkové předměty do mísy a mísu zasunout do tělesa přístroje.

V. RADY PRO VAŘENÍ

Chybypři vaření a způsoby jejich odstranění

V následující tabulce jsou vybrány typické chyby, vznikající při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jsou představeny možné příčiny a cesty k řešení.

POKRM NENÍ HOTOVÝ DO KONCE

Možné příčiny	Způsoby odstranění
Zapoměli jste zavřít, nebo nedovolí jste víko přístroje a proto tepla přípravy nebyla dostatečně vysoká	V době přípravy zbytečně neotevírejte víko přístroje. Zavřete víko do zaklapnutí. Přesvědčete se, že nic nepřekáží pevnému zavírání víka přístroje a gumové těsnění na vnitřní pokličce nedeforrmuje
Mísa a ohřívací element nejsou v pevném kontaktu, proto nebyla tepla přípravy dostatečně vysoká	Mísa musí být vložena do tělesa přístroje rovně, pevně přiléhající dnem k ohřívacímu disku. Přesvědčte se, že v pracovní komoře hrnce nejsou cizí předměty. Nedopustěte znečištění ohřívacího disku
Nesprávný výběr ingrediencí pokrmu. Dané ingredience nejsou vhodné pro přípravu Vám vybraným způsobem a nebo jste vybrali nevhodný program přípravy. Součásti jsou nezpečené příliš velké, nebo není dodržen poměr vložených potravin.	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Používejte recepty, kterým můžete důvěřovat. Výběr ingrediencí, jejich nařízení, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat vybranému receptu
Nepřesně jste nastavili (rozpolítili) dobu přípravy. Vám vybraný recept se nehodí pro přípravu v daném multifunkčním hrnku	Vám vybraný recept se nehodí pro přípravu v daném multifunkčním hrnku
Při přípravě na páře: v míse je příliš málo vody pro vznik dostatečně hutné páry	Nalejte vodu do mísy bezpodmínečně v objemu, doporučeném v receptu. Jestli pochybuje, prověřte úroveň vody v průběhu přípravy
Zalijí jste do mísy příliš mnoho rostlinného oleje	Při obývém smažení je dostatečné, když olej pokrývá dno mísy tenkou vrstvou.
Přebytek vlnky v míse	Nezávraťte víko hrnce při smažení, jestli je to napsáno v receptu. Zmrzlé potraviny nejdříve rozmrázte a slíjez z nich vodu
Při vaření: vzkypění vývaru při vaření produktů se zvýšenou kyselostí	Některé potraviny potřebují speciální přípravu před vařením: promýti, pasirování, pražení a t.p. Dopržíte pokyny ve Vám vybraném receptu
V procesu kynutí se těsto přilepilo k pokličce a zakrylo ventíl vypouštění páry	Vkládejte do mísy těsto v menším objemu
Vložili jste do mísy příliš mnoho těsta	Vyndejte pečený výrobek z mísy, obratějte jej a znova vložte do mísy, počkejte v kládce do mísy těsto v menším objemu

POKRM SE PŘEVÁŘÍL

Spletli jste se při výběru typu produktu nebo při nastavení (rozpočítání) doby přípravy. Příliš malé rozdíly mezi hodinami	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept. Výběr ingrediencí, jejich názevání, doporučení vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením dle vybraného receptu
Po ukončení přípravy pokrm stál příliš dlouho na autochladničce	Dlouhé použití funkce autochladničky není žádoucí. Jestli je ve Vašem přístroji založena možnost vypnutí této funkce v předstihu, můžete tuto možnost využít

PŘI VAŘENÍ PRODUKT KYPÍ

Při vaření mléčné kaše mléko kypí	Kvalita a vlastnosti mléka závisí od místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat jen ultrapasteurizované mléko s tuhostí do 2,5%. V případě potřeby jej můžete trochu zdeřít pitnou vodou
Ingredienty před vařením nebyly připraveny, nebo byly připraveny nesprávně (špatně promyty atd.). Nedodrženy proporce ingrediencí, nebo nesprávně vybrán druh potraviny	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Výběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu. Celozrnné kroupy, maso, ryba a mořské produkty důkladně promývajte do čisté vody

JÍDLO SE PŘIPALUJE

Mísa byla nedostatečně umyta po předchozém použití. Antipřipalovací povrch mísy je poškozen	Před začátkem vaření prověřte, je-li mísa čistě vymýta a antipřipalovací povrch není poškozen
Celkový objem vložení je menší, než doporučený v receptu	Používejte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Nastavte kratší dobu přípravy, dodržujte pokyny podle receptu, adaptovaného pro daný model přístroje
Při smažení: zapoměli jste dolít olej do mísy, nepromíchávali, nebo pozdě otačeli připravované pokrmy	Při normálném smažení nalejte do mísy totikol rostlinného oleje tak, aby pokryl dno mísy tenkou vrstvou. Rovnoměrného prosmažení dosahnete periodickým promícháváním nebo obracením v určitém čase
Při dušení: v mísce je nedostatek tekutin	Dolejte do mísy více tekutin. V době přípravy nechte výrazně zbytečně viko hrnce
Při vaření: v mísce je příliš málo tekutin (nejmoudřejnější proporce ingrediencí)	Dodržujte správné proporce tekutin a pevných ingrediencí
Při pečení: nevymazali jste před přípravou vnitřní povrch mísy máslem	Před vložením těsta vymažte dno a stěny mísy máslem nebo rostlinným olejem (to neznamená nalít olej do mísy!)

PRODUKT ZTRATIL SVOJÍ FORMU

Příliš často jste michali produkt v mísce	Při obyčejném vaření promíchávejte jídlo ne častěji, než každých 5-7 minut
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Zkrátte dobu přípravy, nebo dodržujte pokyny podle receptu, adaptovanému pro tento model přístroje

PEKAŘSKÝ VÝROBEK JE VLHKÝ

Byly použity nevhodné ingredience, dající příliš vody (příliš slavnaté ovoce nebo zelenina, zmrzlé produkty, smetana atd.)	Vybírejte ingredience v souladu s receptem na pečení. Snažte se vybírat ingredience s nevelkým obsahem vlhkosti, nebo je použijte v minimálním množství
Nechali jste hotový výrobek v uzavřeném multifunkčním hrnci	Snažte se vyjmout výrobky z multifunkčního hrnce ihned po dokončení. V případě potřeby můžete nechat výrobek v hrnci nanedlouho se zapnutým autochladničevem

PEKAŘSKÝ VÝROBEK NEVYKYNUL

Vejce s cukrem nebyly plně ušlehané	Používejte pokud možno prověřený (adaptovaný pro tento model) recepty. Výběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu
Těsto dlouho stálo s kypřicí přísladou	
Neprosáli jste mouku, nebo špatně promíšili těsto	
Jsou chybou vložených ingrediencí	
Vámi vybraný recept se nehodí k pečení v tomto modelu multifunkčního hrnce	



V řadě modelů multifunkčních hrnců REDMOND v programech „STEW“ a „SOUP“ se při nedostatku tekutin v mísce zapíná systém ochrany od přehřívání přístroje. V takovém případě se program přípravy vypínde a multifunkční hrnek přechází do režimu autochladničevu.

Doporučená doba přípravy různých potravin na páře

Potravina	Hmotnost, g / Množství, ks	Objem vody, ml	Doba přípravy, min
Filé z vepřového/hovězího masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	500	20 min / 30 min
Filé ze skopového masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	500	25 min
Kuřecí filé (kostkami na 1,5-2 cm)	500	500	15 min
Masové knedlíčky/karbanátky	180 (6 ks.) / 450 (3 ks.)	500	10 min / 15 min
Ryba (filé)	500	500	10 min
Krevety salátové (ocíštěné, vařené-mražené)	500	500	5 min
Brambory (rozřezané na čtvrtinky)	500	500	20 min
Mrkev (kostkami na 1,5-2 cm)	500	500	40 min
Řepa (rozřezaná na čtvrtinky)	500	1500	1 hod 10 min
Zelenina (čerstvě zamražená)	500	500	10 min
Vejce kuřecí	3 ks.	500	10 min

Je třeba připomenout, že se jedná o všeobecná doporučení. Skutečná doba přípravy se může lišit od doporučených hodnot v závislosti od vlastnosti konkrétní potraviny a také od Vašich chutových návyků.

Doporučení pro nastavení teplotního režimu v programu "MULTICOOK"

Pracovní teplota, °C	Doporučení pro použití	Pracovní teplota, °C	Doporučení pro použití
35°C	Kynutí těsta, příprava octa	105°C	Příprava suščů
40°C	Příprava jogurtů	110°C	Sterilizace
45°C	Kvásek	115°C	Příprava sladkých sirupů
50°C	Kvašení	120°C	Příprava koleny
55°C	Příprava polevy	125°C	Příprava duseného masa
60°C	Příprava zeleného čaje nebo dětské výživy	130°C	Příprava zapékanych pokrmů
65°C	Vaření masa ve vakuovém obalu	135°C	Opékání hotových jídel pro přidání křupavé kůrky
70°C	Příprava punče	140°C	Uzení
75°C	Pasterizace, nebo příprava bílého čaje	145°C	Zapekání zeleniny a ryby (v albalu)
80°C	Příprava svářeného vína	150°C	Zapekání masa (v albalu)
85°C	Příprava tvarohu a nebo jídel s dlouhou dobou přípravy	155°C	Pečení výrobků z kynutého těsta
90°C	Příprava červeného čaje	160°C	Pečení drůbeže
95°C	Příprava mléčných kaší	165°C	Smažení steaků
100°C	Příprava sněhového cukroví nebo zavařenin	170°C	Smažení v trojbalu, hranolků



Podívjte se také do přiložené knihy receptů.

CZE

Souhrnná tabulka programů přípravy (nastavení z výroby)

Název programu	Doporučení k přípravě	Čas přípravy nastavený výrobky	Rozsah doby přípravy pokrok nastavení	Výběr na pracovní panele	Odečtení stavu hod	Autorizov. hod
MULTI-COOK	Příprava různých jídel s možností nastavení teploty a doby	30 min	2 min - 12 hod / 1 min	-	24	12
EXPRESS	Rychlá příprava rýže, sýpkých kaší na vodě	-	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Vaření rýže, příprava kaší z celozrnných kroup na vodě	25 min	5 min - 4 hod / 1 min	-	24	12
STEAM	Příprava masa, ryb, zeleniny, dietních a vegetariańských jídel na páře	30 min	5 min - 2 hod / 5 min	+	24	12
COOK	Vaření zeleniny, masa, ryb a druhých produktů	45 min	10 min - 8 hod / 5 min	-	24	12
SOUP	Příprava různých prvních jídel	1 hod	10 min - 8 hod / 5 min	-	24	12
SAUTÉ	Smažení masa, ryb a zeleniny	18 min	5 min - 2 hod / 1 min	-	-	12
BAKE	Zapékání masa, výrobků z kynutého a listového těsta	50 min	10 min - 8 hod / 5 min	-	24	4
STEW	Dušení masa, ryb, zeleniny a jiných pokrmů	1 hod	10 min - 12 hod / 5 min	-	24	12
SAUCE	Příprava různých omáček	20 min	5 min - 5 hod / 1 min	-	24	12
YOGURT	Příprava domácích jogurtů	8 hod	10 hod - 12 hod / 5 min	-	24	-
DESSERT	Příprava podle různých receptů	30 min	5 min - 2 hod / 5 min	-	24	12
OMELETTE	Příprava omelet, zapékánych pokrmů	20 min	5 min - 10 hod / 10 min	-	24	12
YEAST DOUGH	Kynuti těsta	1 hod	10 min - 2 hod / 5 min	-	24	-
PORRIDGE	Příprava kaší na mléce	30 min	5 min - 4 hod / 1 min	-	24	12
VACUUM	Příprava masa, ryb, zeleniny ve vakuovaném obalu	2 hod 30 min	10 min - 12 hod / 5 min	-	24	-
PIE	Pečení nákypů, biskvitů, koláčů, základů na dorty	30 min	10 min - 4 hod / 5 min	-	24	4
RAVIOLI	Vaření ravioli z různého těsta	13 min	10 min - 1 hod / 1 min	+	-	-
PASTA	Vaření těstovin	8 min	2 min - 1 hod / 1 min	+	-	-
DUMPLINGS	Vaření pelmení z různého těsta	30 min	5 min - 2 hod / 5 min	+	-	-
PIZZA	Příprava pizzy	30 min	10 min - 1 hod / 5 min	-	24	12
BREAD	Pečení chleba	3 hod	10 min - 6 hod / 5 min	-	24	3
PILAF	Příprava různých druhůrizota	1 hod	10 min - 2 hod / 5 min	-	24	12
CRUST	Smažení ve fritéze	18 min	5 min - 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Dlouhodobé dušení masa, drůbeže, zeleniny	3 hod	10 min - 12 hod / 10 min	-	24	12

VI. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pořídit doplňkové příslušenství k Multifunkčním hrncům RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E a dozvědět se o novinkách produkce REDMOND můžete na stránce www.multicooker.com nebo v prodejnách oficiálních prodejců.

VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Chybové hlášení na displeji	Možné poruchy	Odstranění chyby
E1-E4	Systémová chyba (možnost selhání elektronické desky či termických snímačů), respektive viko je nezavřeno důkladně	Důkladně zavřete viko. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko
Chyba	Možná příčina	Odstranění chyby
Netze zapnout.	Přístroj nemá elektřinu.	Zkontrolujte napětí v elektrické sítí.
Vynechávaná elektrického napájení.	Zkontrolujte napětí v elektrické sítí.	
Mezi nádobou a topné těleso se dostal cizí předmět.	Odstraňte cizí předmět.	
Pokrm se připravuje příliš dlouho.	Nádoba je v pláště multifunkčního hrnce umístěna na krokivo.	Umistěte nádobu rovně.
	Topné těleso je ušpiněno.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechejte jej vychladnout. Očistěte topné těleso.

VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na daný výrobek se vztahuje záruka v délce 2 let od doby nákupu. V průběhu záruční doby se výrobce zavazuje odstranit opravou, záměnou detailů, nebo záměnou celého výrobku libovolné výrobní defekty, zaviněné špatnou kvalitou materiálu nebo montáže. Záruka je platná pouze tehdy, je-li datum koupě potvrzeno razitkem prodejny a podpisem prodavatele na originálním záručním listu. Uplná záruka bude uznaná pouze v tom případě, jestli byl výrobek používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován a rozberán, nebyl poškozen v důsledku nesprávného použití a zůstal plně zkompletněn. Tato záruka se nevztahuje na běžné opotřebování výrobku a spotřební materiál (filtry, žárovky, antipřipalovací povrchy, těsnění atd.).

Doba použití výrobku a doba trvání záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby výrobku (v případě, jestli datum prodeje nelze určit).

Datum výroby přístroje je možné najít v seriovém čísle, které se nachází na identifikacičním štítku na tělese výrobku. Seriové číslo obsahuje 13 znaků, 6. a 7. znaky označují měsíc, 8. znak označuje rok výroby výrobku.

Výrobcem určena doba služby přístroje je 5 let ze dne nákupu při podmínce, že výrobek je používán v souladu s tímto návodem a používán technickými standardy.



Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení).

Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů. Projedte zájem o ochranu životního prostředí: nevyužijte 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 ochránět od zaměřujících látak.

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.



Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba višenamenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

SIGURNOSNE MERE

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovana nepoštivanjem bezbednosnih pravila i pravila upotrebe proizvoda.
- Ovaj električni aparat je višenamenski uređaj za kuhanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, kućama ladanjskim, hotelskim sobama, sanitarijama prodavnica, kancelarijama ili drugim takvim neindustrijskim usludvima. Industrijska i svaka druga zloupotreba višenamenskog uređaja će se smatrati nepoštovanjem pravila upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posledice.
- Pre uključivanja višenamenskog uređaja na napajanje, proverite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili fabričku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabl namenjen za električnu energiju koju troši višenamenski uređaj – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabla.
- Prikљučujte uređaj samo na utičnice koje



umaju prizemljenje. Ovo je obavezno radi zaštite od električnog udara. Korišteći produžan kabl, uverite se da i on ima prizemljenje.

UPOZORENJE: slučajno oštećenje kabla za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabl mora biti pod hitno zamenjen u servisnom centru.

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne pokrivajte ga peškirom ili krpom tokom rada, jer to može dovesti do pregrevanja i oštećenja uređaja.
- Zabranjeno korišćenje uređaja na otvorenom, jer vлага ili strana tela u unutrašnjosti uređaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.
- Zabranjeno korišćenje uređaja sa vidljivim oštećenjem na kućištu ili kablu za napajanje, nakon pada uređaja ili u slučaju problema u njegovom radu. Ako postoji bilo kakva greška, isključite uređaj sa napajanja i obratite se servisu.
- Pre čišćenja uređaja, uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen.



ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!

- Deca uzrasta od 8 godina i starija, kao i lica s ograničenim fizičkim, senzorskim

ili intelektualnim sposobnostima, s nedostatkom iskustva ili znanja, mogu koristiti uređaj samo pod nadzorom i/ili u slučaju ako su obučena za bezbedno korišćenja uređaja, ili ako su svesne opasnosti koje nosi korišćenje uređaja. Deca ne treba da se igraju sa uređajem. Držite uređaj i kabl za napajanje yan domaćaja dece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne sme se vršiti decom bez nadzora odraslih. Uređaj nije namenjen za rad sa spoljnjim tajmerom ili sa sistemom daljinskog upravljanja.

- Materijal za pakovanje (folija, pena, itd.) može biti opasan za decu. Opasnost gušenja! Držite pakovanje dalje od dece.
- Zabranjeni su samostalni popravku višenamenskog uređaja ili promena njegovog dizajna. Održavanje i popravka moraju biti izvedeni od strane ovlašćenog servisera. Pogrešno korišćenje višenamenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, povreda i oštećenja imovine.



PAŽNJA! Zabranjeno korišćenje uređaja u slučaju svakog kvara.

SRB

Tehničke karakteristike

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Snaga	500 W	860 W	900 W
Napon	220-240 V, 50/60 Hz		
Kapacitet činije	3 l	5 l	6 l
Premaz činije	Nelepljivi keramički Anato® (Koreja)		
Display	LED		
Tip upravljanja	Elektronski		
Parni ventil	Na skidanje		
Unutrašnji poklopac na skidanje	Postoji		
Prekidač napajanja/kanučišturedaja	Postoji		
Energetski nezavisna memorija	Postoji		
Isključivanje zvučnih signala	Postoji		

Funkcije

Automatsko podgrevanje postoji, do 12 sati
 Prethodno isključivanje automatskog podgrevanja postoji
 Odloženi početak postoji, do 24 sati
 Podgrevanje jela postoji, do 12 sati

Programi

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 14. YEAST DOUGH (TESTO OD KVASCA) |
| 2. EXPRESS (EKSPRES) | 15. PORRIDGE (MLEČNA KAŠA) |
| 3. RICE/GRAIN (PIRNĀ/ŽITARICE) | 16. VACUUM (VAKUUM) |
| 4. STEAM (PARENJE) | 17. PIE (FILOVAN KOLAC) |
| 5. COOK (KUVANJE) | 18. RAVIOLI |
| 6. SOUP (SUPA) | 19. PASTA (MAKARONE) |
| 7. SAUTÉ (PRŽENJE) | 20. DUMPLINGS (PELJIMENI) |
| 8. BAKE (PEČENJE) | 21. PIZZA (PICA) |
| 9. STEW (DINSTANJE) | 22. BREAD (HLEB) |
| 10. SAUCE (SOS) | 23. PILAF (PILAV) |
| 11. YOGURT (JOGURT) | 24. CRUST (DUBOKO PRŽENJE) |
| 12. DESSERT (DESETI) | 25. SLOW COOK (PIRJANJE) |
| 13. OMELETTE (OMLET) | |

Kompletiranje

Multi-kuvale sa postavljrenom unutrašnjom činjom 1 kom.
 Kontejner za parenje 1 kom.
 Pljosnata kaška 1 kom.
 Crpac 1 kom.
 Čaša za merenje 1 kom.
 Uputstvo za upotrebu 1 kom.
 Knjiga "100 recepta" 1 kom.
 Servisna knjizica 1 kom.
 Električni kabl 1 kom.

 Proizvođač ima pravo da promjeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomene.

Uređenje multi-kuvala RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

1. Poklopac s ručicom
2. Parni ventil na skidanje
3. Unutrašnji poklopac na skidanje
4. Činija

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Tip činija	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Kućište uređaja
6. Kontejner za prikupljanje kondenzate
7. Kontrolna ploča s displejem
8. Karika za regulisanje
9. Prekidač napajanja
10. Dugme za otvaranje poklopa
11. Kontejner za parenenje
12. Čaša za merenje
13. Crpac
14. Pljosnata kaška
15. Električni kabl

Elementi kontrolne ploče A2

1. Display
2. Indikatori programa spremanja.
3. Dugme "Hour/Min" ("Sat/Min") – uključivanje režima podešavanja sadašnjeg vremena; izbor vrednosti sati/minuta u režimima podešavanja sadašnjeg vremena, vremena spremanja i odloženog početka.
4. Dugme "Reheat" ("Podgrevanje") – uključivanje funkcije podgrevanja jela (u režimu čekanja).
5. Dugme "Start/Keep Warm" ("Start/Automatsko podgrevanje") s indikatorima "Start" i "Keep Warm" – pokretanje programa spremanja; prethodno isključivanje automatskog podgrevanja.
6. Karika za regulisanje: izbor programa spremanja; podešavanje sadašnjeg vremena/vremena spremanja/odloženog početka; podešavanje temperature u programu "MULTICOOK". Pri obrtanju u pravcu kretanja kazaljki na satu vrednosti se povećavaju, pri obrtanju suprotno od kretanja kazaljki na satu se smanjuju. Pomoću karice za regulisanje, mogu se izvršavati 16 prebacivanja za jedno okretanje na 360°.
7. Indikator "Keep Warm" – se upaljuje na dugmetu tokom rada funkcije automatskog podgrevanja.
8. Dugme "Cancel" ("Odbijanje") – prekidanje rada programa spremanja; zbacivanje izvršenih podešavanja; uključivanje/isključivanje zvučnih signala (u režimu čekanja).
9. Dugme "Set" ("Podešavanje") – uključivanje režima podešavanja parametara programa; prelaz u režim podešavanja temperature spremanja (u programu "MULTICOOK")/vremena odloženog početka.
10. Indikator "Start" – upaljen tokom rada programa spremanja i funkcije odloženog početka; treptanje indikatora pri izlazu na radnu temperaturu u programima "RAVIOLI", "PASTA" i "DUMPLINGS".

Uređenje displeja

- A. Indikator "Timer" – upaljuje se pri podešavanju vremena spremanja/tokom rada programa.
- B. Indikator "Time Delay" – upaljuje se pri podešavanju vremena odloženog početka/tokom rada funkcije odloženog početka.
- C. Indikator isključivanja zvučnih signala.
- D. Indikator rada funkcije automatskog podgrevanja.

E. Indikator "Reheat" – upaljuje se tokom rada programa podgrevanja.

F. Indikator vrednosti temperature u programu "MULTICOOK".

I. PRE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove priključke iz kutije. Uklonite sve omote.

 Obavezno ostavite na mestu oznake upozorenja, nalepnice i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kućištu! Otvorstvo serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava prava na garanciju.

Obrinite kućište proizvoda vlažnom krpom. Operite posudu toplim vodom sa deterdžentom. Dobro osušite. Prilikom prvog korišćenja, može se pojavitи čudan miris, što ne znači da je proizvod pokvaren. U tom slučaju, izvršite čišćenje aparata.

 Nakon transporta ili odlaganja na niskim temperaturama potrebno je ostaviti uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

II. UPOTREBA MULTI-KUVALE**Podešavanje sata**

Priklučite uređaj na napajanje. Pritisnite i držite dugme "Hour/+" ili "Min/-". Treptanje indikatora sadašnjeg vremena će početi. Za podešavanje kolice sati pritisnite dugme "Hour/-", minuta – dugme "Min/+". Promene kolice sati i minuta se provode nezavisno. Nakon postavljanja maksimalne vrednosti, podešavanje će početi iz početka raspona. Sa brižnom promenom vrednosti pritisnite i držite potrebno dugme. Nakon 5 sekundi. Podešavanja sadašnjeg vremena, ne pritisnikujte dugmeta na ploči tokom 5 sekundi. Podešavanja će se sačuvati automatski.

Režim čekanja

Priklučeni na napajanje uređaj se podzumevanjem nalazi u režimu čekanja, a na displeju pri tome se prikazuje sadašnje vreme u formatu od 24 sata. Ako pri podešavanju parametara izabranog programa tokom jednog minuta niješno dugme nije bilo pritisnuto, uređaj se vraća u režim čekanja, a sva ranije izvršena podešavanja se zbacuju.

Podešavanje sata

Za podešavanje sadašnjeg vremena:

1. Pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Hour/Min" u režimu čekanja. Na displeju će se prikazati indikator  treptanje indikatora registra sata će početi.
2. Putem okretanja karice za regulisanje izaberite vrednost sati. Za prebacivanje registra ponovo pritisnite dugme "Hour/Min" i putem okretanja karice za regulisanje podešite vrednost minuta. Nakon postavljanja maksimalne vrednosti u svakom registru, podešavanje će početi iz početka.
3. Nakon završetka podešavanja sadašnjeg vremena, ne pritisnikujte dugmeta. Izabrana vrednost će se sačuvati za nekoliko sekundi.

Uključivanje/isključivanje zvučnih signala

Multi-kuvale REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E imaju mogućnost uključivanja/isključivanja zvučnih signala koji prate pritisikanje dugmeta i završetak postupka spremanja. Za uključivanje/isključivanje zvučnih signala pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Cancel" u režimu čekanja.

Energetski nezavisna memorija

Multi-kuvale REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E su opremljeni sa energetski nezavisnom memorijom. Pri privremenom isključivanju napajanja (do 15 minuta u režimu spremanja) sva izvršena podešavanja će biti sačuvana. Uredaj će se vratiti radu u toj fazi kada je on bio prekinut. Ako nastavljanje postupka spremanja nije poželjno, pritisnite dugme "Cancel" i uređaj će preći u režim čekanja.

Podešavanje vremena spremanja

Multi-kuvale RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E imaju mogućnost samostalnog podešavanja podrazumevanog vremena spremanja za svaki program spremanja. Korak promene i mogući raspon vremena zavise od izabranog programa spremanja.

- Okretanjem karike za regulisanje izaberite potreban program. Na displeju će se upaliti indikator "Timer", podrazumevano vreme spremanja će biti prikazano za svaki program.
- Pritisnite dugme "Set". Treptanje indikatora vrednosti sati će početi.
- Okretanjem karike za regulisanje izaberite vrednost sati. Za prebacivanje registra ponovo pritisnite dugme "Hour/Min" i okretanjem karike za regulisanje izaberite vrednost minuta. Nakon postizanja maksimalne vrednosti u svakom registru, podešavanje će početi od početka.

Funkcija "Odoženi početak"

Ova funkcija omogućava podešavanje vremena za koje jelo treba da bude spremeno. Postupak spremanja se može odlöžiti za vreme do 24 sata, korak podešavanja je 15 minuta. Imajte na umu da vreme odoženog početka mora biti veće, nego vreme spremanja, jer u suprotnom slučaju će program početi rad odmah nakon pritiskivanja dugmeta "Start/Keep Warm".

- Izaberite potreban program, podesite vreme spremanja, ako je potrebno. Izaberite temperature spremanja za program "MULTICOOK".
- Pritisnite dugme "Set". Treptanje indikatora "Time Delay" indikatora vremena odoženog početka će početi na displeju "Set".
- Okretanjem džožista podesite vrednost sati. Za prebacivanje registra ponovo pritisnite dugme "Hour/Min" i okretanjem karike za regulisanje izaberite vrednost minuta. Nakon postizanja maksimalne vrednosti u svakom registru, podešavanje će početi od početka.
- Pritisnite dugme "Start/Keep Warm". Uredaj će preći u režim odoženog početka, a na displeju pri tom biće prikazan indikator "Time Delay" i sačašnje vreme. Da biste saznali izabrano vreme spremanja pritisnite dugme "Hour/Min".
- Za zbacivanje sačašnjeg podešavanja pritisnite dugme "Cancel". Nakon toga, treba iz početka podesiti ceo program spremanja.

 Nije prepričeno korišćenje funkcije odoženog početka, ako recept sadrži kvarljivo proizvode.

 Funkcija odoženog početka nije dostupna u programima "EXPRESS", "SAUTÉ", "RAVOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".

Održavanje temperature spremnih jela (automatsko podgrevanje)

Ova funkcija se uključuje odmah nakon završetka rada programa spremanja i može održavati temperaturu spremnog jela u granicama 70–75°C tokom 12 sati. Pri tom na displeju se prikazuje direktno odbrojavanje vremena rada u ovom režimu. Ako je potrebno isključiti automatsko podgrevanje, pritisnite dugme "Start/Keep Warm" (indikator "Keep Warm" će se ugасiti).

 Bez obzira na to, što je režim automatskog podgrevanja namenjen za rad tokom 12 sati, nije prepričeno zadugo ostavljati jelo podgrejanim, jer to može dovesti do sušenja i promene ukusa jela.

 Funkcija automatskog podgrevanja nije dostupna u programima "EXPRESS", "YOGURT", "YEAST", "VACUUM", "RAVOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".

U programu "BREAD" vreme rada automatskog podgrevanja je 3 sata, u programu "BAKE" i "PIE" je 4 sata.

Prethodno isključivanje automatskog podgrevanja

Ako automatsko podgrevanje nije poželjno, ova funkcija se može prethodno isključiti. Za ovo nakon pokretanja programa spremanja ponovo pritisnite i držite

dugme "Start/Keep Warm", dok indikator "Keep Warm" neće se ugasi. Na isti način funkcija automatskog podgrevanja se može ponovo uključiti (indikator "Keep Warm" će se upaliti).

 Radi vašu udobnosti, u slučaju spremanja jela na temperaturi ispod 80°C, funkcija automatskog podgrevanja se automatski blokira. Ako je potrebno, ona se može uključiti ručno putem pritiskivanja dugmeta "Start/Keep Warm" nakon pokretanja programa spremanja (indikator "Keep Warm" će se upaliti).

Funkcija podgrevanja jela

Multi-kuvala može koristiti za podgrevanje hladnih jela:

- Stavite proizvode u činiju, a činiju u kućište multi-kuvele. Uverite se da ona čvrsto dodiruje grejni element.
- Zatvorite poklopac, priključite uređaj na napajanje.
- Pritisnite dugme "Reheat". Upaliće se odgovarajući indikator na displeju i uključiće se podgrevanje, a na displeju pri tom će biti prikazano direktno odbrojavanje vremena rada uređaja u ovom režimu. Jelo će biti podgrevano do 70–75°C. Ova temperatura se može održavati tokom 12 sati.
- Ako je potrebno, podgrevanje se može isključiti putem pritiskivanja dugmeta "Cancel".

 Bez obzira na to, što multi-kuvala može održavati proizvod podgrejanim tokom 12 sati, nije prepričeno zadugo ostavljati jelo podgrejanim, jer to može dovesti do sušenja i promene ukusa jela.

Opšti postupak korišćenja automatskih programa

- Pripremljene ingredijente stavite u činiju multi-kuvele. Uverite se da svi ingredijenti, uključujući tečnost, ne prelaze maksimalnu oznaku na unutrašnjoj površini činiji.
- Stavite činiju u kućište uređaja, uverite se da ona čvrsto dodiruje grejni element. Zatvorite poklopac do šklijcanja. Priključite uređaj na napajanje.
- Okretanjem karike za regulisanje izaberite program spremanja. Treptanje odgovarajućeg indikatora će početi, indikator "Timer" i podrazumevano vreme spremanja će biti prikazani na displeju.
- Ako je potrebno, promenite vreme spremanja. Takođe, za program "MULTICOOK" se može podešiti temperatura spremanja.
- Ako je potrebno, podešite vreme odoženog početka programa.
- Za pokretanje spremanja pritisnite dugme "Start/Keep Warm". Upaliće se indikator dugmeta, obratno odbrojavanje vremena rada programa će biti prikazano na displeju.
- Nakon završetka programa, će biti zvučni signal, indikator na displeju će se ugasi. U zavisnosti od podešavanja, uređaj će preći u režim automatskog podgrevanja (upaliće se indikator "Keep Warm"), direktno odbrojavanje vremena rada automatskog podgrevanja će biti prikazano na displeju ili u režim čekanja.

 Za odbrinjanje izabranog programa, prekidanje postupka spremanja ili automatskog podgrevanja pritisnite dugme "Cancel".

Program "MULTICOOK"

Program je namenjen za spremanje skoro svakog jela prema izabranim od strane korisnika parametrima temperature. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 2 minute do 12 sati, korak podešavanja je 1 minute. Raspon podešavanja temperature je 35–170°C, korak podešavanja je 5°C. Podrazumevana temperatura spremanja u programu "MULTICOOK" je 100°C.

Za samostalno podešavanje temperature spremanja pritisnite dugme "Set" za prelaz u odgovarajući režim (pritisnite još jedan put, ako je vreme spremanja bilo promenjeno, ili dva puta, ako se koristi podrazumevana vrednost vremena spremanja). Treptanje indikatora vrednosti temperature na displeju će početi. Okre-

tanjem karike regulisanja izaberite potrebnu vrednost temperature. Nakon postizanja maksimalne vrednosti, podešavanje temperature će početi iz početka. Sledi tačke 5–7 odležka "Opšti postupak korišćenja automatskih programa".

Program "EXPRESS"

Program je namenjen za brzo spremanja pirinča, mrljivih kaša od žitarica, kuhanje različitih proizvoda.

U ovom programu nisu dostupni regulisanje vremena spremanja, funkcije automatskog podgrevanja i odloženog početka.

Pri izboru programa "EXPRESS" na displeju će se prikazati simbol "--", a tokom spremanja dinamički indikator.

Program "RICE/GRAIN"

Program je namenjen za kuhanje pirinča, kaša na vodi. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 4 sati, korak je 1 minut.

Program "STEAM"

Program je namenjen za parenje povrća, ribe, mesa, dijetetskih i vegetarijanskih jela. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 2 sati, korak je 5 minuta.

Obratno odbrojavanje vremena rada programa "STEAM" će početi nakon postizanja potrebnog temperature i gustine pare u činiji.

Za parenje u multi-kuvalu koristite specijalan kontejner koji se postavlja unutar činije. Obavezno prethodno uljite u činiju 600–1000 ml vode.

Program "COOK"

Program je namenjen za parenje povrća, mesa, ribe. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta.

Program "SOUP"

Program je namenjen za spremanje različitih prvih jela, komposta i marinade. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta.

Program "SAUTÉ"

Program je namenjen za prženje mesa, povrća, ptice i drugih proizvoda. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 2 sati, korak je 1 minut.

Funkcija odoženog početka u ovom programu nije dostupna.

 Preporučeno je prženje proizvoda sa otvorenim poklopcom radi dobijanja hrskajuće kore.

Pre ponovnog korišćenja programa "SAUTÉ" ostavite uređaj da se potpuno ohlađi.

Program "BAKE"

Program je namenjen za pečenje mesa, proizvoda od testa od kvasca i bez kvasca, uključujući i od listanog testa. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta.

Vreme rada automatskog podgrevanja u programu je 4 sata.

 Pri vađenju spremnog proizvoda iz činije koristite kuhinjske rukavice.

Nakon pečenja, u činiju mogu ostati mrlje od masti i ovo je dozvoljeno. Očistite činiju u skladu sa odležkom "Nega uređaja".

Bez obzira na to, što je režim automatskog podgrevanja namenjen za rad tokom 12 sati, nije prepričeno zadugo ostavljati jelo podgrejanim.

Program "STEW"

Program je namenjen za dinstanje povrća, mesa, ptice, plodova mora, spremanje hladetine i mesa i ribe u aspiku. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak je 5 minuta.

Program "SAUCE"

Program je namenjen za spremanje skrova svakog sosa. Ako je potrebno, spremanje je moguće sa otvorenim poklopcom uređaja. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 5 sati, korak je 1 minut.

Program "JOGURT"

Program je namenjen za spremanje domaćeg jogurta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak je 5 minuta.

U programu "YOGURT" nije dostupna funkcija automatskog podgrevanja.

 Za spremanje jogurta se može koristiti specijalan set staklenki za jogurt REDMOND RAM-G1 (nabavlja se posebno).

Program "DESSERT"

Program je namenjen za spremanje različitih deserta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 2 sati, korak je 5 minuta.

Program "OMELETTE"

Program je namenjen za spremanje bujnih i ravnih omleta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 10 sati, korak je 10 minuta.

Program "YEAST DOUGH"

Program je namenjen za iskušavanje (dizanje) testa od kvasca pre pečenja. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 2 sati, korak je 5 minuta.

Funkcija automatskog podgrevanja u ovom programu nije dostupna.

 Pri iskušavanju veličina testa se povećava skoro duplo, zato ne treba da počneti ingredijenti prelaze polovinu kapaciteta činije.

 Pri iskušavanju testa mora se održavati stalna temperatura i vlažnost unutra multi-kuvale. Za dobijanje najbolje rezultata ne otvarajte poklopac uređaja pre završetka rada programa.

Nije prepoređeno korišćenje funkcije odožlog početka pri iskušavanju testa.

Program "PORRIDGE"

Program je namenjen za spremanje mlečnih kaša, slatkog, džemova, voćnih želea i različitih deserta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 4 sati, korak je 1 minut.

Program je namenjen za spremanje kaše od posteriziranog mleka male masnoće. Da bi se izbeglo iskušavanje mleka i bio dobijen potreban rezultat preporećeno je:

- temeljno oprati sve celovite žitarice (pirinač, heljda, proso, itd.) dok voda neće postati providna;
- pre spremanja podmazati činiju multi-kuvale puterom;
- strogo poštovati proporcije merenja ingredijenata u skladu sa uputstvima knjige recepta (smanjivati ili povećati količinu ingredijenata strogo srazmerno);
- pri korišćenju celovitog mleka razređivati ga sa vodom za piće u proporcijama 1:1.



Svojstva mleka i žitarica, u zavisnosti od porekla i proizvođača, mogu biti različiti, što ponekad utiče na rezultat spremanja.

Za spremanje mlečne kaše se takođe može koristiti univerzalni program "MULTICOOK". Optimalna temperatura spremanja mlečne kaše je 95°C.

Program "VACUUM"

Zahvaljujući posebnom temperaturnom režimu, ovaj program je idealan za kuhanje mesa, ribe, povrća ili drugih proizvoda u vakuumiranoj pakovanju. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak je 5 minuta.

Funkcija automatskog podgrevanja u ovom programu nije dostupna.

Program "PIE"

Program je namenjen za spremanje otvorenih ili zatvorenih kolača sa različitim punjenjem. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 4 sati, korak je 5 minuta.

Vreme rada automatskog podgrevanja u programu "PIE" je 4 sata.

Program "RAVIOLI"

Program je namenjen za kuhanje ravioli od različitog testa. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 1 sata, korak je 1 minut.

Program podrazumeva dovodenje vode do ključanja, postavljanje ingredijenata i njihovo dalje spremanje. O trenutku ključanja vode i neophodnosti postavljanja proizvoda će vas obavestiti zvučni signal. Obratno odbrojavanje vremena spremanja će početi nakon ponovnog pritisnuvanja dugmeta "Start/Keep Warm". U programu "RAVIOLI" nisu dostupne funkcije automatskog podgrevanja i odožlog početka.

 Da bi se smanjilo stvaranje pene pri kuhanju proizvoda preporećeno je ostaviti poklopac uređaja otvorenim nakon ključanja vode i dodatka proizvoda.

Program "PASTA"

Program je namenjen za kuhanje makarona. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 2 minuta do 1 sata, korak je 1 minut.

Program podrazumeva dovodenje vode do ključanja, postavljanje ingredijenata i njihovo dalje spremanje. O trenutku ključanja vode i neophodnosti postavljanja proizvoda će vas obavestiti zvučni signal. Obratno odbrojavanje vremena spremanja će početi nakon ponovnog pritisnuvanja dugmeta "Start/Keep Warm". Funkcije automatskog podgrevanja i odožlog početka u ovom programu nisu dostupni.

Program "DUMPLINGS"

Program je namenjen za spremanje peljmeni od različitog testa. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 2 sati, korak je 5 minuta.

Program podrazumeva dovodenje vode do ključanja, postavljanje ingredijenata i njihovo dalje spremanje. O trenutku ključanja vode i neophodnosti postavljanja proizvoda će vas obavestiti zvučni signal. Obratno odbrojavanje vremena spremanja će početi nakon ponovnog pritisnuvanja dugmeta "Start/Keep Warm". Funkcije automatskog podgrevanja i odožlog početka u ovom programu nisu dostupni.

 Da bi se smanjilo stvaranje pene pri kuhanju proizvoda, nakon ključanja vode i dodatka proizvoda, preporećeno je ostaviti poklopac uređaja otvorenim.

Program "PIZZA"

Program je namenjen za spremanje pice. Omogućeno je ručno podešavanje

vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 1 sata, korak je 5 minuta.

Funkcija odožlog početka u ovom programu nije dostupna.

Program "BREAD"

Program je namenjen za pečenje hleba različitih vrsta od pšeničnog brašna uz dodatak raženog brašna. Program podrazumeva potpuno spremanje od iskušavanja testa do pečenja. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 6 sati, korak je 5 minuta.

Vreme rada automatskog podgrevanja u programu "BREAD" je 3 sata.

 PAŽNJA! Tokom pečenja činija i proizvod se greju! Koristite kuhinjske rukavice za vađenje spremnog hleba iz uređaja.

 Preporučeno je preseptati brašna pre korišćenja za nasićivanje kiseonikom i uklanjanje primesa.

Ne otvarajte poklopac multi-kuvale u fazi iskušavanja testa! Od ovoga zavisi kvalitet pečenog proizvoda.

Pri postavljanju ingredijenata uverite se da se oni nalaze ispod oznake 1/2 na unutrašnjoj površini činije.

Imajte u umu da se tokom prvog sata rada programa vrši iskušavanje testa, a zatim neposredno pečenje.

Preporučeno je korišćenje spremne mešavine za spremanje hleba za smanjivanje vremena i pojednostavljenje pečenja.

Program "PILAF"

Program je namenjen za spremanje pilava različitih vrsta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 2 sati, korak je 5 minuta.

Program "CRUST"

Multi-kuvale REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E imaju mogućnost dubokog prženja uz korišćenje specijalne košare (nabavlja se posebno). Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 40 minuta, korak je 5 minuta.

Obratno odbrojavanje vremena spremanja počinje nakon postizanja izabrane radne temperature u činiji.

Funkcije automatskog podgrevanja i odožlog početka u ovom programu nisu dostupni.

Za duboko prženje:

1. Prethodno uljite u činiju potrebnu količinu ulja za prženje prema receptu. Nemojte zaboraviti da isključite funkciju automatskog podgrevanja nakon pokretanja programa (indikator "Keep Warm" mora se ugašiti).
2. Pripojeći ručicu košari za duboko prženje, fiksirajući osnov ručice u specijalnom gnezdu košare. Jednako staviti proizvode u košaru.
3. Sledite preporuke recepta, za navedeno vreme oprezno otvorite poklopac multi-kuvale. Sputite košaru s proizvodima u činiju. Ne zatvarajte poklopac.
4. Nakon završetka rada programa spremanja, oprezno podignite košaru s proizvodima pomoluči ručice i okačite je pomoću kuka na kraju činije. Ostavite da ulje scuri.

 PAŽNJA! Ulje je jako vruće! Za vađenje košare za duboko prženje koristite kuhinjske rukavice.

Koristite za prženje samo rafinirano bijelo ulje. Predugo ili ponovljeno loženje ulja doprinosi njegovoj oksidaciji. Ne koristite isto ulje za ponovno duboko prženje.

Za uklanjanje ostataka ulja osušite proizvod papirnim pešķirom ili debelom papirnom salvetom pre služenja jela.

Program "SLOW COOK"

Program je namenjen za sporo spremanje (pirjanje) jela od mesa, ptice, povrća. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak je 10 minuta.

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Spremanje fondi
- Spremanje sira
- Spremanje halve
- Pasterizacija tečnih proizvoda
- Sterilizacija posuda i ličnih stvari

IV. NEGA UREĐAJA

Čišćenje

Prije korišćenja ili za uklanjanje mrlja nakon spremanja preporučeno obrisati činiju i unutrašnji poklopac sircetom kiselinom od 9%, a nakon toga obraditi u njoj tokom 15 minuta pola lituma u programu "STEAM".

Nije preporučeno držati u zatvorenoj multi-kuvali činiju sa spremnim jelom ili činiju napunjenu vodom duže od 24 sata. Činija sa spremnim jelom se može čuvati u frižideru i, ako je potrebno, jelo se može podgrevati u multi-kuvali putem podgrevanja.

Pri čišćenju uređaja uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohladen. Za čišćenje koristite meku tkaninu i delikatne deterdente.

 **ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!**

 **ZABRANJENO je korišćenje uređaja grubih salveti ili spužvi i abrazivnih pasti pri čišćenju. Takođe, nije dozvoljeno korišćenje svakih hemijski agresivnih ili drugih supstanica koji nisu preporučeni za korišćenje sa predmetima kontaktirajućim sa jelom.**
Budite oprezni pri čišćenju gumenih ili silikonskih detalja multi-kuvali: oštećenje ili deformacija može dovesti do kvara uređaja.

Kućište uređaja se može čistiti, ako je potrebno. Činija, unutrašnji aluminijski poklopac i parni ventil na skidanje treba da se čiste nakon svake upotrebe uređaja. Kondenzata koja se stvara tokom spremanja jela u multi-kuhalu treba da se uklanja nakon svake upotrebe uređaja. Unutrašnji površine radne komore mogu se čistiti, ale je potrebno.

Čistite kućište uređaja mekom vlažnom kuhinjskom salvetom ili spužvom. Moguće je korišćenje delikatnog deterdenta. Da biste izbegli moguće mrlje od vode i razmode na kućištu preporučujemo da sasvim suvo obrišete spoljni površinu.

Činija se može čistiti ručno sa korišćenjem meke spužve i deterdenta za posude i u stroju za pranje posuda (u skladu sa preporukama proizvođača).

U slučaju jakog zagadivanja, uljite u činiju toplu vodu i ostavite je na neko vreme da se kvasi, a nakon toga sprovedite čišćenje. Za efikasnije kvašenje napunjena hladnom vodom činija (bez prelaza dozvoljenog nivoa) se postavlja u multi-kuvalu, poklopac se zatvara podgrevanje se uključuje na 30-40 minuta. Obavezno sasvim suvo obrišite spoljni površinu činje pre postavljanja u kućište multi-kuhalu.

 **Pri redovnom korišćenju činije je moguća potpuna ili delimična promena boje njenog unutrašnjeg nelepljivog premaza. Ovo nije znak defekta činije.**

Za čišćenje unutrašnjeg poklopca:

1. Otvorite poklopac multi-kuvala.
2. Sa unutrašnje strane poklopca oprezno odvojite unutrašnji poklopac od osnovnog poklopca i skinite ga sa osnovnog poklopca.
3. Obrisite površine oba poklopca vlažnom kuhinjskom salvetom ili spužvom. Ako je potrebno, operite skinuti poklopac tekućom vodom, koristeći deterdzent za posude. U ovom slučaju, ne treba koristiti stroj za pranje posude
4. Obrisite sasvim suvo oba poklopca.
5. Postavite aluminijski poklopac na mesto.

Parni ventil postavljen u specijalno gnezdo na gornjem poklopcu uređaja i uključuje spoljni i unutrašnji kožuhe. Za njegovo čišćenje:

1. Opravno povucite spoljni kožuh gore i ka sebi pomoći isturenja u udubljenju poklopca.
2. Pritisnite plastični fiksator na donjoj strani ventila i skinite unutrašnji kožuh.
3. Ako je potrebno, oprezno izvadite gumice ventila. Operite sve delove ventila.

4. Sprovedite sastavljanje po obratnom redosledu: postavite gumice, spojite fiksatore osnovnog dela ventila sa odgovarajućim petljama na unutrašnjem kožuju i spojite kožuhe do sklopocu.

5. Čvrsto postavite parni ventil u gnezdo na poklopcu uređaja.

Kondenzata koja se stvara tokom spremanja se prikuplja u specijalnom prostoru na kućištu uređaja oko činije i skriva u specijalni kontejner koji se nalazi u zadnjem delu uređaja. Za uklanjanje kondenzate:

1. Otvorite poklopac i izvadite činiju. Ako je potrebno, malo podignite prednji deo multi-kuvala da bi kondenzata potpuno iscreula u kontejner.
2. Bez napora povucite pomoći isturenja kontejner ka sebi i skinite ga.
3. Izlijte kondenzatu, operite kontejner i postavite ga na mesto.
4. Kondenzata koja je ostala u prostoru oko činije se može ukloniti pomoći kuhinjske salvette.

U slučaju strogog poštovanja ovog uputstva, verovatno dolaska tečnosti, delića jela ili smeća unutar radne komore uredaja je minimalna. Ako se značajno zagadživanje ipak desiće, treba očistiti površinu radne komore da bi se izbegao pogrešan rad ili kvar uređaja.

 **Pri čišćenju radne komore multi-kuvale uverite se da je uređaj isključen sa napajanja i potpuno oohladen!**

Bočni zidovi radne komore, površina grejnog diska i kožuh centralnog termičkog senzora (nalazi se u sredini grejnog diska) mogu se čistiti vlažnom (ne mokrom!) spužvom ili salvetom. Ako koristite deterdzent, potrebno temeljno ukloniti njegove ostake da bi se izbegla pojava stranog mirisa prilikom sledećeg spremanja jela.

U slučaju dolaska stranih tela u udubljenje oko centralnog termičkog senzora, oprezno uklonite ih pincetom bez pritiska na kožuh senzora. U slučaju zagadživanja površine grejnog diska, dozvoljeno je korišćenje vlažne spruže srednje tvrdote ili sintetičke četke.

 **Pri redovnom korišćenju uređaja je moguća potpuna ili delimična promena boje grejnog diska. Ovo nije znak kvara uređaja i ne utiče na pravilnost njegovog rada.**

Skladištenje uređaja

Ako se uređaj ne koristi tokom trajnog perioda, obavezno isključite ga sa napajanja. Treba da radna komora, uključujući grejni disk, činiju, unutrašnji poklopac, parni ventil i kontejner za kondenzatu, bude čista i suva.

Za kompaktan skladištenje elementi se mogu postaviti u činiju, a činija se smestiti u kućište multi-kuvala.

V. SAVETI ZA KUVANJE

Greške u spremanju hrane i njihova rešenja

Slediće tabela rezimira tipične greške koje se mogu dopustiti prilikom kuvanja hrane u multi-kuvalima. Razmotreni su mogući načini njihovog rešenja.

JELO NIJE SPREMLJENO DO KRAJA

Mogući uzroci	Načini rešenja
Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste zatvorili čvrsto, zato temperatura kuvanja nije bila dovoljno visoka.	Tokom kuvanja nemotje otvarati poklopac bez potrebe. Zatvarajte poklopac dok ne kliče. Proverite da ništa ne smeta potputom zatvaranju poklopca uređaja i da guma na unutrašnjoj strani uređaja nije deformisana. Izbegavajte prljavje diska za grejanje.
Činija i grejni elemenat loše imaju loš kontakt i zato temperatura kuvanja nije bila dovoljno visoka.	Činija treba da bude dobro postavljena na telu pribora i uvršćena za dno diska za grejanje. Proverite da u multi-kuvalu nema stranih predmeta. Izbegavajte prljavje diska za grejanje.
Nesrećan izbor sastojaka jela. Ovi sastojci nisu pogodni za pripremu hrane na način koji ste izabrali ili ste izabrali pogrešan program.	Preporučivo je koristiti dokazane (adaptirane za ovaj model uređaja) recepte. Koristite recepte na koje zaista možete računati.
Sastojci su isekani veoma krupno, prekršene su opšte proporcije stavljanja sastojaka.	Izbor sastojaka, način sečanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju odgovarati izabranom receptu.
Nepравилно ste postavili ili (niste izračunali) vreme spremanja.	
Izabrana varijanta recepta nije pogodna za ovu multi-kuvalu.	
Tokom parenja u činiji je premalto vode da bi se obezbedila dovoljna gustina pare.	Sipajte u činiju obavezno toliko vode koliko je navedeno u receptu. Ako sumnjate, možete kontrolisati nivo vode tokom spremanja.

Mogući uzroci		Načini rešenja
Kada pržite	Sipali ste u činju previše ulja.	Pri običnom prženju dovolno je da ulje pokriva dno posude tankim slojem. Pri dubokom prženju pratite uputstvo.
	Višak vlage u činji.	Nemojte zatvarati poklopac multi-kuvala ako to nije navedeno u receptu. Sveže zamrznutu hrancu obavezno odmrznite i sputite vodu.
Kada kuvate: isparivanje buljona kada kuvate jela sa visokom kiselinom		Neki proizvodi zahtevaju posebnu obradu pre spremanja: pranje, zaprška i t. d. Pratite uputstva izabranog recepta.
Kada pečete (testo nije potpuno ispećeno)	U procesu spremanja, testo se zlepilo za unutrašnji poklopac i zatvorilo ventil za paru.	Stavlјajte testo u posudu u manjoj količini.
	Postavili ste u posudu premmogu testa.	Sklonite pećivo iz posude, okrenite i vratite ponovo u posudu. Posle toga nastavite sa kuhanjem. Ubuduće kada pečete stavlјajte manju količinu testa u posudu.

JELO SE PREKUVALO

Pogrešili ste u izboru sastojaka ili pri izračunavanju vremena kuhanja. Dimenzije sastojaka su premale.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Koristite recepte na koje zaista možete računati. Izbor sastojaka, način sečanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kuhanja moraju odgovarati izabranom receptu.
Posle spremanja jelo je stajalo predugo na automatskom grijanju.	Dugo korишćenje funkcije autogrujanja nije prepoređljivo. Ako u vašem modelu uređaja ima mogućnost predhodnog isključivanja ove funkcije, možete je koristiti.

PROIZVOD SE ISPARAVA PRI KUVANJU

Tokom kuhanja mlečne kaše isparava mleko.	Kvalitet i svojstva mleka mogu zavisiti od mesta i uslova njegove proizvodnje. Preporučujemo upotrebu isključivo ultra-pasterizovanog mleka sa masnoćom do 2,5%. Ako je potrebno mleko može biti razblaženo malom količinom pitke vode.
Pre kuhanja sastojci nisu bili obradjeni ili su bili obradjeni nepravilno (loše isprani i t. d.). Nisu bile ispoštovane proporcije sastojaka ili vrste sastojaka su bile izabrane nepravilno.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, način njihove prethodne obrade, porporcije stavljanja moraju odgovarati preporuci recepta. Žitarice celog zrna, meso, ribu i morske plodove uvek treba temeljno isprati čistom vodom.

JELO PREGOREVA

Posuda je bila loše isprana nakon predhodnog spremanja hrane. Neleplivi keramički premaz je oštećen.	Pre nego što počnete da spremate, provjerite da li je posuda dobro isprana i da keramički premaz nema oštećenja.
Celokupna količina stavljenih sastojaka u posudu je manja nego što je preporučeno u receptu.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept.
Odredili ste predugo vreme za spremanje.	Skratite vreme za spremanje i pratite preporuke recepta, odgovarajućeg za ovaj model uređaja.
Kada pržite: z aboravili ste da sipate ulje u posudu, niste mešali ili kasno okretili hrancu koju kuvate.	Tokom običnog prženja sipajte u posudu malu količinu ulja kako bi ono pokrilo dno posude tankim slojem. Da bi se hrana ravnomerno ispržila, treba je s vremenom na vreme mešati ili okretili u posudu.
Kada dinstate: u posudu nema dovoljno vode	Sipajte posudu više vode. Tokom spremanja nemojte otvarati poklopac multi-kuvala bez potrebe.
Kada kuvate: u posudi ima premalo tečnosti (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržavajte se pravilnog odnosa tečnosti i tvrdih sastojaka.
Kada pečete: niste namazali unutrašnju površinu posude maslacem pre spremanja.	Prije stavljanja testa namažite dno i zidove posude maslacem ili sunčokretovim uljem (ne treba sipati ulje u posudu!)

JELO JE IZGUBILO FORMU REZANJA

Previše često ste mešali sastojke u posudi	Kada pržite u običnom režimu nemojte često mešati jelo, otrlike svakih 5 do 7 minuta.
Stavili ste prebrzo vreme spremanja	Skratite vreme spremanja i pratite uputstva recepta, odgovarajućeg ovom modelu uređaja.

PECIVO JE ISPALO VLAŽNO

Koristili ste sastojke koji ne valjaju i daju višak vlage (sočno povrće ili voće, smrznuto šumsko voće, pavlaka i t. d.)	Izaberite sastojke u skladu sa receptom. Trudite se da ne izaberete kao sastojke proizvode koji sadrže previše vlage ili ih koristite, ako je to moguće, u minimalnim količinama.
Držali ste spremno pecivo u zatvorenom multi-kuvalu predugo.	Pokušajte da uklonite pecivo iz multi-kuvala odmah nakon pečenja. Ako je potrebno možete ostaviti proizvod u multi-kuvalu na kratko kada je uključeno autogrujanje.

PECIVO SE NIJE PODIGLO

Jaja i Šećer su bili loše mučeni	
Testo je dugo stajalo sa praškom za pecivo	Uzmite odgovarajući (adaptirano za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, porporcije stavljanja i način njihove prethodne obrade, moraju odgovarati preporuči recepta.
Brašno nije dobro prosejano ili testo loše umešeno	
Pogrešili ste redosled stavljanja sastojaka	
Recept koji ste izabrali ne odgovara ovom modelu-multi-kuvala.	

i Kod nekih modela multi-kuvala firme REDMOND u programima „STEW“ u „SOUP“ pri nedostatku tečnosti u posudi uključuje se sistem zaštite od pregrevanja uređaja. U ovom slučaju program spremanja se zaustavlja i multi-kuvala prelazi u režim autogrujanja.

Preporučeno vreme pripreme raznih proizvoda na paru

Proizvod	Težina, g / kol-kom.	Količina vode, ml	Vreme pripreme, min
File od svinskog/govedeg mesa (kockice 1,5-2 cm)	500	500	20 min / 30 min
File od jagnjetine (kockice 1,5-2 cm)	500	500	25 min
Pileći file (na kockice 1,5-2 cm)	500	500	15 min
Mesne okruglice/kotleti	180 (6 kom.) / 450 (3 kom.)	500	10 min / 15 min
Riba (file)	500	500	10 min
Morski plodovi, oguljeni, kuveni i smrznuti	500	500	5 min
Krompir (kockice 1,5-2 cm)	500	500	20 min
Šargarepa (kockice 1,5-2 cm)	500	500	40 min
Cvekla (kockice 1,5-2 cm)	500	1500	1 sat 10 min
Smrznuto povrće	500	500	10 min
Pileće jaje	3 kom.	500	10 min

■ Treba imati na umu da su ova opšte preporuke. Realno vreme može da se razlikuje od preporučenih vrednosti u zavisnosti od kvaliteta konkretnog proizvoda, kao i od vašeg ukusa.

Preporuke za korištenje temperaturnih režima u programu "MULTICOOK"

Radna temperatura	Preporuke za korištenje	Radna temperatura	Preporuke za korištenje
35°C	Provera testa, priprema sirčeta	105°C	Priprema pihtja
40°C	Priprema jogurta	110°C	Sterilizacija
45°C	Kvasca	115°C	Priprema šećernog sirupa
50°C	Fermentacija	120°C	Priprema kolenica
55°C	Priprema slatkša	125°C	Priprema dinstanog mesa
60°C	Priprema zelenog čaja, hrane za bebe	130°C	Priprema zapečenog jela
65°C	Kuvanje mesa u vakuum pakovanju	135°C	Prženje gotovih jela kako bi dobila hrskaviju koricu
70°C	Priprema punča	140°C	Dimljenje
75°C	Pasterizacija, priprema belog čaja	145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
80°C	Priprema kuvanog vina	150°C	Pečenje mesa u foliji
85°C	Priprema sira ili namirnica koje zahtevaju dugo vreme kuvanja	155°C	Pečenje proizvoda od lisnatog testa
90°C	Priprema crvenog čaja	160°C	Pečenje živine
95°C	Priprema mlečnih kaša	165°C	Pečenje Šnicli
100°C	Priprema puslica ili džemova	170°C	Priprema pomfrita , pilećih nageta

 Takođe pogledajte priloženu knjigu recepata.

Zbirna tabela programa pripreme (fabrički podešeno)

Program	Preporuke za korištenje	Podrazumevano vreme spremanja	Raspon vremena spremanja/Korak podešavanja	Izaz na radne parametre	Odlženi preček, sati	Automatsko podgrevanje, sati
MULTICOOK	Priprema različitih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme	30 min	2 min - 12 sati / 1 min	-	24	12
EXPRESS	Brza priprema pirinča, kaša na vodi	-	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Kuvanje pirinča, priprema raznih žitarica	25 min	5 min - 4 sata / 1 min	-	24	12
STEAM	Priprema na paru mesa, ribe, povrća i drugih dijetetskih i vegetarijanskih jela	30 min	5 min - 2 sata / 5 min	+	24	12
COOK	Kuvanje povrća, ribe, mesa i drugih proizvoda	45 min	10 min - 8 sati / 5 min	-	24	12
SOUP	Priprema raznih prvih jela (supa od povrća, kiselih krastavaca itd.)	1 sat	10 min - 8 sati / 5 min	-	24	12

Program	Preporuke za korištenje	Podrazumevano vreme spremanja	Raspon vremena spremanja/Korak podešavanja	Izaz na radne parametre	Odlženi preček, sati	Automatsko podgrevanje, sati
SAUTÉ	Prženje povrća, mesa, živine	18 min	5 min - 2 sata / 1 min	-	-	12
BAKE	Pečenje keksa, biskvitna, kolača, raznih peciva od kvasca i lisnatog testa	50 min	10 min - 8 sati / 5 min	-	24	4
STEW	Dinstanje mesa, ribe, povrća	1 sat	10 min - 12 sati / 5 min	-	24	12
SAUCE	Spremanje različitih sosova	20 min	5 min - 5 sati / 1 min	-	24	12
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8 sati	10 min - 12 sati / 5 min	-	24	-
DESSERT	Priprema raznih dezerata	30 min	5 min - 2 sata / 5 min	-	24	12
OMELETTE	Spremanje omleta, tepsijske	20 min	5 min - 10 sati / 10 min	-	24	12
YEAST DOUGH	Iskušavanje testa od kvasca	1 sat	10 min - 2 sata / 5 min	-	24	-
PORRIDGE	Priprema kaša na mleku	30 min	5 min - 4 sata / 1 min	-	24	12
VACUUM	Spremanje mesa, ribe, povrća u vakuumiranom pakovanju	2 sata 30 min	10 min - 12 sati / 5 min	-	24	-
PIE	Pečenje keksa, biskvitnih torti, kolača, osnova za tortu	30 min	10 min - 4 sata / 5 min	-	24	4
RAVIOLI	Kuvanje ravioli od različitog testa	13 min	10 min - 1 sat / 1 min	+	-	-
PASTA	Kuvanje makarona, priprema pasta prema različitim receptima	8 min	2 min - 1 sat / 1 min	+	-	-
DUMPLINGS	Kuvanje pelmeni od različitog testa	30 min	5 min - 2 sata / 5 min	+	-	-
PIZZA	Priprema pica	30 min	10 min - 1 sata / 5 min	-	24	12
BREAD	Pečenje hleba	3 sata	10 min - 6 sati / 5 min	-	24	3
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava	1 sat	10 min - 2 sata / 5 min	-	24	12
CRUST	Prženje u fritezi	18 min	5 min - 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Dinstanje povrća, mesa, ribe	3 sata	10 min - 12 sati / 10 min	-	24	12

SRB

VI. DODATNA OPREMA

Nabaviti dodatnu opremu za multi-kuvale RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.multicooker.com ili u prodavnicama ovlašćenih distributera.

VII. PRE ODLASKA U SERVIS-CENTAR

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
E1-E4	Sistemska greška, mogući kvar elementa za upravljanje ili grejnog elementa.	Isključite aparat iz električne mreže, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, uključite aparat ponovo u struju.

Problem	Mogući uzrok	Pomoć
Aparat se ne uključuje.	Nema napajanja.	Proverite napon električne mreže.
	Nestanak struje iz električne mreže.	Proverite napon električne mreže.
	Između posude i grejnjog elementa se našao strani predmet.	Uklonite strani predmet.
	Posuda u kućištu aparata ne stoji u pravom položaju nego je naherena.	Postavite posudu pravo, da ne bude naherena.
Jelo se priprema suviše dugo.	Grejni element je prljav.	Isključite aparat iz mreže, ostavite da se ohladi. Očistite grejni element.

VIII. GARANTNA IZJAVA

Za ovaj proizvod je predviđena garantija od 2 godine od datuma kupovine. Tokom perioda garancije, proizvođač se obavezuje popravkom, zamenom rezervnih delova ili zamenom celokupnog proizvoda ukloniti sve fabričke nedostatke izazvane nedovoljnim kvalitetom materijala ili izrade. Garancija važi samo ukoliko se datum kupovine može potvrditi pečatom prodavnice i potpisom prodavca na originalnom garantnom lištu. Ova garancija važi samo u slučaju da je proizvod bio korišćen u skladu sa uputstvom za upotrebu, ako nije bio popravljen ili rastavljavan od strane kupca, ako nije bio oštecen kao rezultat nepravilnog rukovanja sa njim i ako su sačuvani svi delovi za kompletiranje. Ova garancija ne pokriva prirodu amortizaciju proizvoda kao i potrošne materijale (filtere, sijalice, teflon, sažimače, itd.).

Rok rada proizvoda i rok trajanja garancije računa se od datuma prodaje ili od datuma proizvodnje (ukoliko se datum prodaje ne može utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se naći u serijskom broju, koji se nalazi na identifikacionoj oznaci pričvršćenoj na korpusu proizvoda. Serijski broj se sastoji od 13 cifara. Šesta i sedma cifra označava mesec, a osma godinu proizvodnje uređaja.

Rok rada proizvoda predviđen od strane proizvođača je 5 godine od datuma kupovine, pod uslovom da se korišćenje proizvoda vrši u skladu sa ovim uputstvom i važećim tehničkim standardima.



Ekološko odlaganje (odlaganje električne i elektronske opreme)

Pakovanje, uputstvo za upotrebu, kao i sam uređaj moraju biti preradeni u skladu sa lokalnim programom za iskorisćivanje otpada. Nemojte bacati proizvode ovog tipa zajedno sa običnim kućnim otpadom.

Ne treba odbacivati iskorisćene (stare) uređaje sa ostalim domaćim smećem, već reciklirati ih posebno. Vlasnici stare opreme se obavezuju doneti uređaje na specijalna mesta ili predati ih ovlašćenim organizacijama. Samim tim se doprinosi programu recikliranja vrednih sirovina, kao i čišćenja zagadenih supstanci.

Ovaj je uređaj obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, koja reguluje preradu električnih i elektronskih aparatova.

Ova direktiva određuje osnovne zahteve za preradu i reciklažu otpadaka električnih i elektronskih aparata, koji su u snazi na celokupnom području EU.

 Pred používaním tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na používanie zariadenia a uschovajte ho ako informačnú príručku. Poriadne používanie výrobku značne predĺži jeho životnosť.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca neznáša zodpovednosť za poškodenia, spôsobené nedržaním požiadavok techniky bezpečnosti a pokynov na používanie výrobku.
- Zariadenie je určené výlučne na bežné používanie v domácnosti. Priemyselné používanie resp. používanie s iným účelom sa pokladá za porušenie pokynov príslušného používania výrobku. Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete skontrolujte, či sa zhoduje napätie elektrickej siete s menovitým napäťovacím napäťom zariadenia (viď. technické charakteristiky resp. továrenskú tabuľku výrobku).
- Používajte predlžovačku, určenú na odoberaný výkon zariadenia. Nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznielenie kábla.
- Zapínajte zariadenie len do zástrčky, ktorá má uzemnenie – to je záväzná požiadavka pre ochranu proti poraneniu elektrickým prúdom. V prípade ak používate predlžovačku, presvedčte sa, či taktiež má uzemnenie.

 **ZOZOR!** Počas fungovania zariadenia jeho kostra, misa a kovové súčiastky sa nahrievajú! Budte opatrní! Používajte kuchynské rukavice. Aby ste sa neopálili horúcim parom, neskloňajte sa nad zariadením, keď otvárate vrchnák.

- Vypínajte zariadenie zo zástrčky po ukončení jeho používania a tiež počas čistenia alebo premiestnenia. Vyťahujte elektrickú šnúru suchými rukami, pritom pridržiavajte ju za vidlicu, a nie za drôt.
- Nepreťahujte elektrickú šnúru cez dvere otvory alebo v blízkosti tepelných zdrojov. Dbajte o to, aby sa elektrická šnúra neprekrucovala, nevykláala a nedotykala ostrých predmetov, rohov alebo okrajov nábytku.
- Pamäťajte si: náhodné poškodenie elektrického kablu môže spôsobiť poruchy, nezodpovedajúce záručným podmienkam, rovnako aj poranenie elektrickým prúdom. Poškodený elek-

trický kábel treba súrne výmeniť v servisnom centre.

Ne treba umiestňovať zariadenie na mäkkej ploche, prikryvať ho počas používania, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a poruchu zariadenia.

- Zakazuje sa používanie zariadenia v otvorenom priestore: zásah vlahy alebo cudzích predmetov dovnútra kostry môže spôsobiť väzne poruchy zariadenia.
- Pred čistením zariadenia presvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychádlo. Postupujte prísne podľa pokynov na čistenie zariadenia.

ZAKAZUJE SA ponárať kostru zariadenia do vody alebo nechávať ju umývať pod vodným prúdom!

- Defom do 8 rokov a starší, a taktiež osobám s obmedzenými fyzickými, senzorovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatom skúsenosti alebo vedomostí, je možné používať prístroj len pod dozorom/alebo v tom prípade, ak boli poučení v zmysle bezpečného používania prístroja a tiež si uvedomujú nebezpečenstvo spojené s jeho používaním. Nedovolujte deťom hrať sa s prístrojom. Uskladňujte prístroj a jeho elektrickú šnúru v miestach neprístupných deťom mladším ako 8 rokov. Deti nesmú čistiť a používať zariadenia bez dozoru dospelých.

- Prístroj nie je určený na použitie s externým časovačom alebo samostatným systémom dialkového ovládania.
- Obalový materiál (balacie fólie, polystyrén a pod.) tohto výrobku môže byť nebezpečný pre deti! Existuje nebezpečie udusenia! Uschovávajte obaly mimo dosah detí.
- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a oprávanske práce musí vykonávať autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia, a taktiež úrazy a poškodenie majetku.



POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.

Technické údaje

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Prikon	500 W	860 W	900 W
Napätie	220-240 V, 50/60 Hz		
Obsah misy	3 l	5 l	6 l
Povlak misy	Nehorlavý, keramický Anato® (Kórea)		
Displej	Svetiaci diódový		
Druh riadenia	Elektronický		
Parný ventil	Snímateľný		
Snímateľné vnútorné veko	Áno		
Vypnutie elektrickej energie na teleso prístroja	Áno		
Energeticky nezávislá pamäť	Áno		
Vypnutie zvukových signálov	Áno		

SVK

Funkcie

Automatický ohrev áno, do 12 h
Predčasne vypnutie automatického ohrevu áno
Odloženie štartu áno, do 24 h
Ohrev jedál áno, do 12 h

Programy

- MULTICOOK
- EXPRESS (RÝCHLE VARENIE)
- RICE/GRAIN (RÝŽA/KRÚPY)
- STEAM (NA PARÉ)
- COOK (VARENIE)
- SOUPE (POLIVEKA)
- SAUTE (PRAŽENIE)
- BAKE (PEČENIE)
- STEW (DUSENIE)
- SAUCE (OMÁČKA)
- YOGURT (JOGURT)
- DESSERT (DEZERTY)
- OMELETTE (OMELETA)
- YEAST DOUGH (KYSNUTÉ CESTO)
- PORRIDGE (MLIEČNA KAŠA)
- VACUUM (VÁKUUM)
- PIE (KOLÁC)
- RAVIOLI
- PASTA (CESTOVINY)
- DUMPLINGS (PEĽMENE)
- PIZZA
- BREAD (CHLIEB)
- PILAF (RIZOTO)
- CRUST (FRITOVANIE)
- SLOW COOK (POMALÉ DUSENIE)

Vbavenie

Multifunkčné zariadenie s vloženou misou 1 ks.
Cestovinier na prípravu na pare 1 ks.
Plochá žltica 1 ks.
Naberadka 1 ks.
Meraci pohár 1 ks.
Návod na obsluhu 1 ks.
Kniha "100 receptov" 1 ks.
Servisná knižka 1 ks.
Elektrická šnúra 1 ks.

i Výrobca má právo vykonať zmeny v dizajne, v zostave ako aj v špecifikácii produktu v procese neustáleho zlepšovania svojich výrobkov bez predchádzajúceho oznamenia týchto zmien.

Zloženie multifunkčných zariadení RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

1. Veko s rúčkou
2. Snímateľný parný ventil
3. Snímateľné vnútorné veko
4. Misa

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Druh misy	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Teleso prístroja
6. Kontajner na zber kondenzátu
7. Panel riadenia s displejom
8. Regulačné koleso
9. Vypínač elektrickej energie
10. Tlačidlo pre otvorenie veka
11. Kontajner na prípravu jedál na pare
12. Meraci pohár
13. Naberadka
14. Plochá lýžica
15. Elektrická šnúra

Prvky panelu riadenia A2

1. Displej.
2. Indikátory programov prípravy jedál.
3. Tlačidlo "Hour/Min" ("Hod/Min") – zapnutie režimu nastavenia prebiehajúceho času; výber hodiny/hodín/minút v režimoch nastavenia prebiehajúceho času, časú prípravy a odloženého štartu.
4. Tlačidlo "Reheat" ("Ohrevanie") – zapnutie funkcie ohrevu jedál (v režime očakávania).
5. Tlačidlo "Start/Keep Warm" ("Start/Automatický ohrev") s indikátorom "Start" a "Keep Warm" – zapnutie programu prípravy; predčasné vypnutie automatického ohrevu.
6. Regulačné koliesko: výber programu prípravy; nastavenie prebiehajúceho času / časú prípravy / časú odloženého štartu; nastavenie teploty v programme "MULTICOOK". Hodiny sa zvážsú pri otáčaní kolieska v smere hodinových ručičiek, pri otáčaní kolieska proti smeru hodinových ručičiek sa hodiny zmenšujú. S pomocou reguláčného kolieska je možné uskutočniť až 16 prenájti pri obrate na 360°.
7. Pri činnosti funkcie automatického ohrevu sa na tlačidle rozsvieti indikátor "Keep Warm".
8. Tlačidlo "Cancel" ("Zrušenie") – prerušenie programu prípravy jedál; vynulovanie uskutočnených nastavení; zapnutie/vypnutie zvukových signálov (v režime očakávania).
9. Tlačidlo "Set" ("Nastavenie") – zapnutie režimu nastavenia parametrov programu; prestup do režimu nastavenia teploty prípravovaných jedál (v programe "MULTICOOK") / časú odloženého štartu.
10. Indikátor "Start" svieti počas činnosti programu prípravy jedál a funkcie odloženého štartu; indikátor bliká pri dosiahnutí pracovnej teploty v programoch "RAVIOLI", "PASTA" a "DUMPLINGS".

Vybavenie displeja

- A. Indikátor "Timer" – sa rozsvieti pri nastavení času prípravy jedál / počas činnosti programu.
- B. Indikátor "Time Delay" – sa rozsvieti pri nastavení času odloženého štartu / počas činnosti zariadenia v režime odloženého štartu.

- C. Indikátor vypnutia zvukových signálov.
- D. Indikátor činnosti automatického ohrevu.
- E. Indikátor "Reheat" – sa rozsvieti počas činnosti funkcie ohrevu jedál.
- F. Indikátor hodnoty teploty v programe "MULTICOOK".

I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

Opatrne vyberte výrobok a jeho diely z kartónu. Odstráňte všetky obaly.

⚠️ Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a štítkov so sériovým číslom výrobku na jeho telose! Stačia sériové čísla na výrobku automaticky zbaľovať Vás práva na záručný servis.

Utrite teleso spotrebiča vlnkou a handrou. Umyte nádobu tepľou mydlovou vodou. Doplňte vodu. Prvom použití je možné vyskytovanie cudzieho západu, čo nie je následkom ponúkby spotrebiča. V takomto prípade vynajmite čistenie spotrebiča.

⚠️ Po prevoze alebo skladovaní výrobku pri nízkych teplotách je nevyhnutné ponechať zariadenie vypnuté pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred jeho zapnutím.

II. POUŽITIE MULTIFUNKČNÉHO ZARIADENIA

Nastavenie času

Zapnite prístroj do elektrickej zásuvky. Stačte a udržiavajte tlačidlo «Hour/+» alebo tlačidlo «Min/-». Indikátor aktuálneho času na displeji začne svietiť. Ak chcete nastaviť hodiny, stačte tlačidlo «Hour/+», ak minuty - tlačidlo «Min/-». Zváštečou počtu hodín a minút sa uskutoční nezávisle. Po dosiahnutí maximálnych hodín času nastavenie bude pokračovať od začiatku rozsahu. Pre rýchlu zmenu hodiny je potrebné stačiť a udržiavať potrebné tlačidlo. Po ukončení nastavenia prebiehajúceho času v priebehu 5 sekúnd netlačte tlačidlo na paneli. Nastavenia budú automaticky uložené.

Režim očakávania

Po nastavení prístroja, ktorý je zapojený do elektrickej energie, sa nachádza v režime očakávania, pričom na displeji sa ukazuje prebiehajúci čas v 24 hodinovom časovom formáte. Ak pri nastavení parametrov vybraného programu v priebehu minúty nebol stlačený ani jedno tlačidlo, prístroj sa vráti do režimu očakávania, pričom všetky nastavenia uskutočnené predtým sa vynulujú.

Nastavenie času

Pri nastavení prebiehajúceho času:

1. Stačia a niekoľko sekúnd držte tlačidlo "Hour/Min" v režime očakávania. Na displeji sa rozsvietí indikátor začne blikat indikátor registra hodín.
2. Otáčaním reguláčného kolieska do jednej alebo druhej strany nastavte hodnotu hodín. Na prenájti registra opäťovne stačte tlačidlo "Hour/Min" a otáčaním reguláčného kolieska nastavte hodnotu minút. Po dosiahnutí maximálnych hodín v každom registri nastavenie hodnot pokračuje od začiatku rozsahu.
3. Nestláčajte žiadne tlačidla po ukončení nastavenia prebiehajúceho času. Po uplynutí niekoľkých sekúnd nastavená hodnota času bude zachovaná.

Zapnutie/vypnutie zvukových signálov

V multifunkčných zariadeniach REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E je predpokladané nastavenie zapnutia/vypnutia zvukových signálov, ktoré spredzajú stlačenie tlačidiel a ukončenie procesu prípravy jedál. Na zapnutie/vypnutie zvukového sprievodu stačte a držte niekoľko sekund v režime očakávania tlačidla "Cancel".

Energeticky nezávislá pamäť

Multifunkčné zariadenia REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E majú energeticky nezávislú pamäť. Pri dočasnom vypnutí elektrickej energie (do 15 minút v režime prípravy jedál), všetky zvolené vami nastavenia budú automaticky uložené. Prístroj bude pokračovať vo svojej činnosti od momentu prerušenia jeho činnosti. V prípade, že pokračovanie procesu prípravy jedál je nežiaduce, stačí tlačidlo "Cancel" a prístroj predejde do režimu očakávania.

Nastavenie času prípravy jedál

V multifunkčných zariadeniach RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E existuje možnosť zmeny času prípravy jedál po nastavení parametrov pre každý program. Krok nastavenia a možnosť rozsahu nastavovaného času záleží od vybraného programu prípravy jedál.

1. Otáčaním reguláčného kolieska do jednej alebo druhej strany vyberte potrebný program. Na displeji sa rozsvietí indikátor "Timer". Pre každý program sa zobrazí čas prípravy, ktorý bol určený po nastavení.

2. Stačte tlačidlo "Set". Indikátor registra hodín začne blikat.
3. Otáčaním reguláčného kolieska do jednej alebo druhej strany vyberte hodnotu hodín. Pre prenájti registra opäťovne stačte tlačidlo "Hour/Min" a otáčaním reguláčného kolieska nastavte hodnotu minút. Po dosiahnutí maximálnych hodín v každom registri registri nastavenie hodnot pokračuje od začiatku rozsahu.

Funkcia "Odloženie štartu"

Táto funkcia dovoluje nastaviť čas, po uplynutí ktorého má byť jedlo hotové. Je možné odložiť čas prípravy z 24 hodín s krokom nastavenia 15 minút. Treba rátať s tým, že čas odloženého štartu musí byť väčší ako čas určený na prípravu jedál. V inom prípade program začne pracovať ihneď po stačení tlačidla "Start/Keep Warm".

1. Vyberte potrebný program a v prípade potreby nastavte čas prípravy na displeji.
2. Stačte tlačidlo "Set". Na displeji začne blikat indikátor "Time Delay" a tiež indikátor hodnoty času odloženého štartu.
3. Otáčaním reguláčného kolieska do jednej alebo druhej strany vyberte hodnotu hodín. Pre prenájti registra opäťovne stačte tlačidlo "Hour/Min" a otáčaním reguláčného kolieska nastavte hodnotu minút. Po dosiahnutí maximálnych hodín v každom registri nastavenie hodnot pokračuje od začiatku rozsahu.
4. Stačte tlačidlo "Start/Keep Warm". Zariadenie predejde do režimu odloženého štartu a na displeji sa zobrazí indikátor "Time Delay" a prebiehajúci čas. Ak chcete vidieť nastavený čas prípravovaného jedál, stačte tlačidlo "Hour/Min".
5. Pre vynulovanie prebiehajúcich nastavení stlačte tlačidlo "Cancel". Po tomto kroku bude potrebné nanovo nastaviť celý program prípravy jedál.

💡 Neodporúča sa používať funkciu odloženého štartu v prípade, ak recept obsahuje rýchlo sa k�azie potraviny.

i Funkcia odloženého štartu je nepristupná pri používaní programov "EXPRESS", "SAUTÉ", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".

Funkcia udrižiavania teploty hotových jedál (automatický ohrev)

Táto funkcia sa zapne automaticky ihneď po ukončení programu prípravy jedál a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 70 - 75 °C v priebehu 12 hodín. Pri zapnutí režimu automatického ohrevu sa na displeji zobrazí príamy odpocet času práce v danom režime. Pri nevhodnosti je možné automatický ohrev vypnúť stačením tlačidla "Start/Keep Warm" (indikátor "Keep Warm" zhasne).



Bez ohľadu na to, že režim automatického ohrevu je nastavený na 12 hodín, nedoporučame ponechávať jedlá v horúcom stave na dlhšiu dobu, pretože to môže spôsobiť zmenu chutových kvalít jedlá alebo vysušenie jedla.



Funkcia automatického ohrevu nie je prístupná v programoch "EXPRESS", "YOGURT", "YEAST DOUGH", "VACUUM", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST". V programe "BREAD" čas automatického ohrevu predstavujúci 3 hodiny, v programoch "BAKE" a "PIE" – 4 hodiny.

Predčasné vypnutie automatického ohrevu

V prípade, že automatický ohrev nie je potrebný, je možné vypnúť túto funkciu predčasne. Preto po zapnutí programu pripravy opätovne stlačte a držte tlačidlo "Start/Keep Warm", pokaždý indikátor "Keep Warm" nezhasne.

Prene takým istým spôsobom je možné znova aktivovať funkciu automatického ohrevu (indikátor "Keep Warm" sa rozsvietí).



Pre väčšiu pohodlnosť v prípade pripravy jedla pri teplote nižsnej ako 80°C, funkcia automatického ohrevu sa po nastavení parametrov zablokuje. V prípade potreby je možné západom túto funkciu ručne stačením tlačidla "Start/Keep Warm" po zapnutí programu pripravy (indikátor "Keep Warm" sa rozsvietí).

Funkcia ohrevania jedál

Multifunkčné zariadenia možné používať na ohrev studených jedál:

1. Preložte potraviny do misy a umiestnite misu do telesa zariadenia. Prevedte sa, že misa pevně přilže k ohreviacemu elementu.
2. Zatvorte veľko zariadenia do zaväzutia a pripojte multifunkčné zariadenie k elektrickej sieti.
3. Stlačte tlačidlo "Reheat". Na displeji sa rozsvietí príslušný indikátor a zapne sa ohrev, pritom na displeji bude zobrazovať priamy odpočet času činnosti zariadenia v danom režime. Jedlo sa zohreje na teplotu do 70-75°C. Táto teplota sa bude udržiavať v priebehu 12 hodín.
4. V prípade potreby je možné vypnúť funkciu ohrevu stačením tlačidla "Cancel".



Bez ohľadu na to, že multifunkčné zariadenia môžete ponechať jedlo v teplom stave do 12 hodín, nedoporučame ponechávať jedlá v horúcom stave na dlhšiu dobu, pretože to môže spôsobiť zmenu chutových kvalít jedál.

Všeobecné pravidlá ikonov pri použíti automatických programov

1. Pripravené ingredience vložte do misy multifunkčného zariadenia. Dbaťte na to, aby sa všetky ingredience (vrátane tekutín) nachádzali pod ruskou, ktorá sa nachádza na vnútorej strane misy.
2. Vložte misu do korpusu zariadenia, presvedčte sa, že misa nie je umiestnená na krivo a je pevně spojená s ohreviacim telosom. Zatvorte veľko tak, aby ste počuli cvaknutie. Pripojte zariadenie do elektrickej siete.
3. Otáčaním reguláčneho kolieska vyberte programy pripravy. Zodpovedajúci indikátor začne blíkať a na displeji sa zobrazí indikátor "Timer" a čas pripravy jedla, ktorý bol nainštalovaný po nastavení.
4. V prípade potreby môžete zmeniť čas pripravy jedla. Pre program "MULTICOOK" je možné takisto nastaviť teplotu pripravovaných jedál.
5. Taktiež je možné nastavenie času odloženého startu.
6. Aby sa začala priprava jedla, stlačte tlačidlo "Start/Keep Warm". Zodpovedajúci indikátor začne blíkať a na displeji sa zobrazí spisťačkový odpočet času činnosti programu.
7. Po ukončení programu zaznie zvukový signál a na displeji zhasne indikátor programu. V závislosti od určených nastavení programu prejde do režimu automatického ohrevu (rozsvietí sa indikátor "Keep Warm", na displeji sa zobrazí priamy odpočet času činnosti automatického ohrevu) alebo do režimu očakávania.



Pri prerušení procesu pripravy jedla na akejkoľvek etape, pre zamietnutie nastaveného programu alebo vypnutie automatického ohrevu stlačte tlačidlo "Cancel".

Program "MULTICOOK"

Program "MULTICOOK" je určený na prípravu jedla podľa definovaných užívateľom hodín teploty a času prípravy jedla. Je možné ručne nastavenie času prípravy jedla v rozsahu od 2 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 1 minúta. Rozsah nastavenia teploty tohto programu je 35-170°C s krokom nastavenia 5°C. Po nastavení predvolby v programe "MULTICOOK" je teplota určená na prípravu jedla - 100°C.

Pre vlastnoručné nastavenie teploty prípravy jedla stlačte tlačidlo "Set", aby sa dalo prejsť do zadopovedávacieho režimu (opäťtove ak sa zmení čas prípravy jedla alebo dvakrát, ak sa používajú hodnoty času prípravy po nastavení parametrov). Na displeji začne blíkať indikátor hodnoty teploty. Otáčaním reguláčneho kolieska z jednej alebo druhej strany vyberte potrebné hodnoty teploty. Po dosiahnutí maximálnych hodnôt nastavenie teploty bude pokračovať do začiatku rozsahu. Ďalej sledujte body 5-7 odseku "Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov".

Program "EXPRESS"

Je určený na rýchlu prípravu ryže, syrpkých kaš z rôznych druhov krup a varenia rôznych druhov potravín.

V tomto programe nie je možné regulovanie času prípravy, neexistuje funkcia automatického ohrevu a funkcia odloženého štartu.

Pri výbere programu "EXPRESS" sa na displeji zobrazí symbol "--", a počas procesu prípravy jedla - dynamický indikátor.

Program "RICE/GRAIN"

Program je určený na varenie ryže a kaš na vode. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 4 hodín s krokom nastavenia 1 minúta.

Program "STEAM"

Program je určený na prípravu jedla na pare: zeleniny, ryby, mäsa, mäsových pirohov, dieťačiek a vegetariańskych jedal. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Pri dosiahnutí potrebné teploty a hustoty par v misi sa začne spisťačkový odpočet času práce programu "STEAM".

Na prípravu jedla v multifunkčnom zariadení používajte špeciálny kontajner na potraviny, ktorý sa ulaká do misy. Bezpodmienečne predbežne nalejte do misy 600-1000 ml vody.

Program "COOK"

Program je určený na varenie zeleniny, mäsa, ryby. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút do 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program "SOUP"

Program je určený na prípravu rôznych druhov polievok, kompotov a marinád. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút do 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program "SAUTÉ"

Program je určený na pečenie mäsa, hydin a iných potravín. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 1 minúta.

Funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná.

Pri použítiu programu doporučame opakovať potraviny s otvoreným vekom – tým sa dosiahne chrumkavá kára.

Pred opäťtom použítiom programu "SAUTÉ" nechajte zariadenie úplne vyčlánďať.

Program "BAKE"

Program je určený na prípravu pečeného mäsa a tiež rôznych výrobkov z kysnutého a lísťovitého cesta. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Čas práce automatického ohrevu je 4 hodiny.

Program "STEW"

Program je určený na dusenie zeleniny, mäsa, hydin, morských produktov, prípravu huspeniny a rôsolu. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program "SAUCE"

Tento program je určený na prípravu akejkoľvek omáčky. V prípade potreby je možné prípravovať omáčku pri otvorenom veku. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 5 hodín s krokom nastavenia 1 minúta.

Program "JOGURT"

Prostredníctvom tohto programu môžete prípraviť jogurt doma. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút. Program "YOGURT" nemá funkciu automatického ohrevu.

Program "DESSERT"

Program je určený na prípravu rôznych dezertov. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program "OMELETTE"

Program je určený na prípravu rôznych omeliét. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 10 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

Program "YEAST DOUGH"

Program je určený na kysnutie cesta pred pečením výrobkov. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút. Funkcia automatického ohrevu je v tomto programe nedostupná.

Program "VÝROBA KUCHYNSKÝCH RUKAVIC"

Počas kysnutia sa objem cesta zväčšuje skoro dvojnásobne, práve preto objem cesta nesmie prevyšovať polovicu objemu misy.

Počas procesu kysnutia cesta je potrebné udržiavať stálu teplotu a vlhkosť vnutri multifunkčného zariadenia. Pre dosiahnutie najlepšieho výsledku neotvárajte veľko prístroja, kým program nebude ukončený.

Počas procesu kysnutia cesta sa neoporučá používať funkciu odloženého štartu.

Program "PORRIDGE"

Program je určený na prípravu mliečnych kaš, lekvárov, džémov, ovocných želé a rôznych dezertov. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 4 hodín s krokom nastavenia 1 minúta.

Program je určený na prípravu kaš z pasteurizovaného odtučneného mlieka. Pre dosiahnutie najlepšieho výsledku sa oporučá:

- dôkladne premyť všetky celozrné krúpy (ryža, pohánka, prosò a t. d.) dovedty, kym voda; v ktorej sa umývajú krúpy, nebude priesvitná;
- pred prípravou jedla natrief misu multifunkčného zariadenia maslom;
- pri se dôzrivat súmernosť pri odmeriavaní príasad podľa pokynov z knihy receptov, zmenšovať alebo zväčšovať počet príasad príseky proporcionalne;
- pri použití plnotučného mlieka je potrebné ho riediť v proporcii 1:1.

i Vlastnosti mlieka a krúp môžu byť v závislosti od výrobcu a miesta pôvodu odlišné, čo sa inakdy prejavuje na výsledku prípravenej jedla.

Na prípravu mliečnych kaší je takiež možné použiť univerzálny program "MULTICOOK" (optimálna teplota na prípravu jedál - 95 °C).

Program "VACUUM"

Vďaka špeciálnemu režimu teploty tento program je ideálny na prípravu vareného mäsa, ryby, zeleniny a iných potravín vo vakuovom obale. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Funkcia automatického ohrevu je v tomto programe nedostupná.

Program "PIE"

Program je určený na prípravu otvorených a zatvorených pirohov s rôznymi plnkami. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút do 4 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Funkcia automatického ohrevu v programe "PIE" - 4 hodiny.

Program "RAVIOLI"

Program je určený na varenie ravioli rôznych druhov cesta. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút do 1 hodiny s krokom nastavenia po 1 minute.

Program predpokladá zovretie vody, umiestnenie ingrediencii a ich nasledujúcu prípravu. Zvukový signál vždy oznamí dosiahnutie zovretia vody a potrebu vloženia potravín. Spiatočný odpočet času prípravy jedla sa začne po opätnom stlačení tlačidla "Start/Keep Warm".

V programe "RAVIOLI" nie sú dostupné funkcie automatického ohrevu a odloženého štartu.

i Po zovretí vody a vložení všetkých ingrediencii je potrebné nechat veko prístražu otvorené. Tako sa vyhnete vzniku nadbytočnej peny počas varenia jedla.

Program "PASTA"

Program je určený na prípravu cestovín. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 2 minút do 1 hodiny s krokom nastavenia po 1 minute.

Program predpokladá zovretie vody, vloženie ingrediencii a ich nasledujúcu prípravu. Zvukový signál vždy oznamí dosiahnutie zovretia vody a potrebu umiestnenia potravín. Spiatočný odpočet času prípravy jedla sa začne po opätnom stlačení tlačidla "Start/Keep Warm".

Funkcia automatického ohrevu a funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná.

Program "DUMPLINGS"

Program je určený na prípravu peľmenov z rôznych druhov cesta. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program predpokladá zovretie vody, vloženie ingrediencii a ich nasledujúcu prípravu. Zvukový signál vždy oznamí dosiahnutie zovretia vody a potrebu vloženie potravín. Spiatočný odpočet času prípravy jedla sa začne po opätnom stlačení tlačidla "Start/Keep Warm".

Funkcia automatického ohrevu a funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná.



Na to, aby sa zmenšíl výskyt peny počas prípravy potravín, je potrebné nechat veko prístražu otvorené.

Program "PIZZA"

Program je určený na prípravu pizze. Je možné ručne nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút do 1 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

Funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná.

Program "BREAD"

Program je určený na pečenie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky a s pridaním rôznej múky. Program poskytuje komplexný cyklus prípravy od kysnutia do pečenia. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 6 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Nastavený čas automatického ohrevu v programe "BREAD" je 3 hodiny.

⚠️ UPOZORNENIE! Počas pečenia misa a samotný produkt sa zohrievajú! Používajte kuchynské rukavice pri výberaní chleba zo spotrebiča.



Neotvárajte veľko multifunkčného spotrebiča počas kysnutia cesta! Od toho závisí kvalita pečeného produktu. Pri výberi hotového chleba z prístroja používajte kuchynské rukavice.

Pred tým, ako použijete múku, odporúča sa ju presiat, aby sa odstránili netočity a muka bola okysličená.

Neotvárajte veľko multifunkčného zariadenia do úplného ukončenia procesu pečenia! Toto veľmi ovplyvňuje kvalitu prípravovaného produktu.

Pri vkladaní ingrediencii dôjde to, aby ingrediencie nezaberajú viac ako polovicu užitočného objemu misy.

Treba riada s tým, že v priebehu prvej hodiny činnosti programu nasleduje kysnutie cesta ale až potom nasleduje samotný proces pečenia.

Za účelom zlepzenia času a zjednodušenia varenia odporúčame na pečenie chleba použiť hotovú zmes na prípravu chleba.

Program "PILAF"

Program je určený na prípravu rôznych druhov rizota. Je možné ručne nastavenie času prípravy jedál s rozsahom od 10 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program "CRUST"

V multifunkčných zariadeniach REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E je možná príprava jedál so využitom zariadenia s použitím špeciálneho košíka (kupuje sa zvlášť). V programe "CRUST" je možné ručné nastavenie času prípravy jedál v rozsahu od 5 minút do 40 minút s krokom nastavenia 5 minút.

Po dosiahnutí nastavenej pracovnej teploty v misi sa v programe začne spíatočný odpočet času prípravy jedál.

Funkcia automatického ohrevu a funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná.

Na prípravu jedla vo fritéze:

1. Vopred nalejte do misy potrebné množstvo oleja podľa receptu. Po zapnutí programu nezabudnite vypnúť funkciu automatického ohrevu (indikátor "Keep Warm" musí zhasniť).
2. Pripojte rúčku ku košíku tak, aby sa základná rúčka zafixovala do špeciálneho ložiska košíka. Rovnomerne rozložte potraviny v košíku.
3. Sledujte odporúčania z receptu. V uvedené čas opatrné otvorte veko zariadenia. Vložte košík s potravinami do misy. Nezatvárajte veko.
4. Po ukončení programu opatrné nadvhnete košík s potravinami za rúčku a zaveste košík na hák, ktorý je umiestnený na kraji misy. Nechajte olej stieť.



⚠️ UPOZORNENIE! Olej je vriaci! Na výberie košíka na vyprážanie používajte kuchynské rukavice.



Používajte na vyprážanie potravín iba rafinovaný, rostlinný olej. Prudký, dlhotrvajúci alebo viacrasobný ohrev oleja spôsobuje jeho okysličenie. Nepoužívajte jeden a ten istý olej pre opätné vyprážanie vo fritéze.

Pred tým, ako podávať jedlo na konzumovanie, odstráňte zvyšky oleja z hotového produktu s pomocou papierovej utierky alebo pevnej papierovej servítky.

Program "SLOW COOK"

Program je určený pre pomalé varenie (dusenie) jedál z mäsa, hydiny, zeleniny. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

III. ĎALŠIE MOŽNOSTI

- Príprava fondue
- Príprava syra
- Príprava chalvy
- Pasterizačia tekutých potravín
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej potreby

IV. ÚDRŽBA ZARIADENIA

Čistenie

Pred prvým použitím prístroja a taktiež pre odstránenie zápachu potravín z multifunkčného spotrebiča po príprave jedla sa odporúča pretierť misu a vnútorné veko zariadenia 9 percentným roztokom octu a potom v hom spracovať po dobu 15 minút polivočivu citrónu s použitím programu "STEAM".

Netreba nechávať v zákrytom multifunkčnom spotrebiči misu s prípravovaným jedlom alebo misu naplnenú vodou viac ako 24 hodín. Misu s prípravovaným jedlom môžete uskladňovať v chladničke a pri potrebe zohriatie jedlo v multifunkčnom zariadení s použitím funkcie ohrevu.

Pred tým, ako začnete čistenie výrobku, presvedčte sa, že spotrebič je odpojený od elektrickej siete a je úplne vychladnutý. Pri čistení používajte mäkkú tkaninu a šetrné prostriedky určené na umývanie riadu.



Je príse nezakázané ponúrať prístroj do vody alebo držať ho pod prúdom vody! Je zakázané používať pri čistení spotrebiča hrubé servítky alebo hubky a abrazívne pasty. Taktiež nie je povolené používať akýchkoľvek chemických agresívnych alebo iných látok, ktoré sa neodporúčajú pre použitie s predmetmi, ktorí majú kontakt s jedlom.

Bude opäť pri čistení gumených častí multifunkčného spotrebiča: ich poškodenie alebo deformácia môže spôsobiť nesprávnu prevádzku spotrebiča.

Teloso výrobku je potrebné čistiť podľa miery znečistenia. Misu, vnútorné hliníkové veko, sminatély parný ventil a úzavorený ventil treba čistiť po každom použití spotrebiča. Kondenz, ktorý v procese prípravy jedla vzniká v multifunkčnom spotrebiče, sa odstraňuje po každom použití spotrebiča. Vnútorné plochy pracovnej komory treba čistiť podľa potreby.

Čistite vnútorné telo zariadenia mäkkou, vlhkou, kuchynskou servítku alebo hubkou. Je možné použiť ťerčné prostriedky určené na umývanie riadu. Pre vylúčenie vzniku prípadných vodných škráv a šmúr na telesi zariadenia sa odporúča pretierať jeho povrch nasucho.

Misu môžete čistiť jednako ručne s požitím mäkké hubky a prostriedku na umývanie riadu, ale aj v umývačke riadu (podľa odporúčania výrobcu).

Pri silnom znečistení misy, nalejte do nej teplú vodu a nechajte ju nejaký čas odmocniť, potom ju vycistíte. Po dosiahnutí väčšieho efektu na odmocnenie misy, nalejte do nej studenú vodu (nie je viac ako je maximálna prípusťná urovňa). Vložte misu do prístroja, zavrite vodu a zapnite program ohrevu na 30-40 minút. Bezpodmienečne pomerne vonkajši povrch misy nasucho pred tým, ak ju umiestníte do telesa multifunkčného zariadenia.

i Pri pravidelnom použíti misy je možná úplne alebo čiastočná zmena farby jej vnútorného ohňovzdorného náteru. Táto osobitá zmena nie je príznakom defektu misy.

Čistenie vnútorného hliníkového veka:

1. Otvorte veko multifunkčného zariadenia.
2. Z vnútornej strany opatrné odpojte vnútorné veko od hlavného veka a zložte ho k kolíku hlavného veka.
3. Poutierajte povrch obučiek viac vĺhkou kuchynskou servítkou alebo hubkou. V prípade potreby vymývajte veko a tesnenie pod prúdom vody s použitím prostriedku na umývanie riadu. V tomto prípade by sa nemala používať umývačka riadu.
4. Poutierajte obe veka dosucha.
5. Vložte hliníkové veko na miesto.

Parný ventil sa nachádza v špeciálnom ložisku na vrchom veku prístroja a skladá sa z vnútorného a vonkajšieho krytu. Pre jeho čistenie:

1. Opatrne potiahnite vnútorný kryt za osadenie dohora a na seba.
2. Vnútorný kryt otočte proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
3. V prípade potreby opatrné vyberte lesnicu gumičku ventilu. Používajte všetky časti ventilu.
4. Montujte v opačnom poradí: vložte gumičku na miesto, spojte drahky základnej časti ventilu so zodpovedajúcimi osadeniami na vnútornom kryte a otočte v smere hodinových ručičiek.
5. Pevné zafixujte parný ventil do ložiska na veku spotrebiča.

Pri tomto modeli sa kondenzát hromadi v špeciálnej dutine korpusu spotrebiča okolo misy a dostáva sa do špeciálneho kontajneru, ktorý je umiestnený v zadnej časti zariadenia.

1. Otvorte veko, vyberte misu. V prípade potreby trochu nadvhnite prednú časť multifunkčného zariadenia, aby kondenzát úplne stiekol do kontajnera.
2. Kontajner trochu potiahnite na seba a zložte ho dolu.
3. Vylejte kondenzát. Umyte kontajner podľa hore uvedených pokynov a vložte kontajner na pôvodne miesto.
4. Odstráňte kondenzát, ktorý zostane v dutine okolo misy pomocou kuchynskej servítky.

Pri prísnom dodržiavaní tohto návodu na obsluhu je pravdepodobnosť preníiku tekutín, časti potravin alebo nečistôt do pracovnej komory spotrebiča minimálna. V prípade, že došlo k podstatnému znečisteniu, je potrebné očísťiť vrchnú časť pracovnej komory tak, aby sa zamedzili nesprávemu fungovaniu alebo poškodeniu spotrebiča.

STOP Pred tým, ako čistiť pracovnú komoru multifunkčného spotrebiča, je potrebné presvedčiť sa, že spotrebič je odpojený od elektrickej zdroja a úplne vychladen!

Bocné steny pracovnej komory, povrch ohrevacieho taniera, plášt' centrálnego snímača teploty (je umiestnený v strede ohrevacieho taniera) je možné očísťiť vlažnou (nie mokrou) hubkou alebo servítkom. Ak používate umývacie prostriedky, je nevyhnutné odstrániť ich zvyšok, aby sa odstránila možnosť nežiaducích zápalov pri nasledujúcej príprave potravín.

V prípade zistenia cudzích predmetov v priebehine okolo centrálneho snímača teploty, opatrne ich odstráňte pinzetou, netlačte prítom na kryt snímača teploty. Pri znečistení povrchu ohrevacieho taniera je možné použiť vlažnú hubku strednej drsnosti alebo syntetický štetku.

i Pri pravidelnom používaní spotrebiča sa časom úplne alebo čiastočne zmení farba ohrevacieho taniera. Samozrejme, že to nie je príznakom poruchy spotrebiča a tento fakt nemá vplyv na správne fungovanie spotrebiča.

Uskladňovanie zariadenia

V prípade, že nepoužívate zariadenie dlhšiu dobu, bezpodmienečne ho vypnite z elektrickej siete. Pracovná komora vrátená ohrevacieho telesa, misy, vnútorného veka a parného ventilu, kontajnera na zber kondenzátu musia byť čisté a suché.

Pre kompaktné skladovanie je možné umiestniť príslušenstvo do misy a misu umiestniť v telese zariadenia.

V. RADY NA PRÍPRAVU JEDÁL

Chyby počas prípravy jedáľ a spôsob ich riešenia

Následujúca tabuľka zhŕňa typické chyby pri varení v multifunkčnom hrnci a opisuje možné príčiny a riešenia.

JEDĽA SA NEDOVAROLO DO KONCA

Možná príčina	Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko prístroja alebo zatvoriť ho pevne, takže teplota varenia nebola dosťatočne vysoká	Počas varenia zbytočne neotvárajte multifunkčný hrniec. Zatvorte kryt tak, aby zaklopil. Uistite sa, že nict nebrani tomu, aby bolo viečko tesne uzavreté a gumové tesnenie na vnútornej strane veka nie je deformované.

Možná príčina	Spôsoby riešenia
Medzi nádobou a vykurovacom elementom nie je kontakt, takže teplota varenia nebola dosťatočne vysoká	Nádoba musí byť pripevnená k prístroju rovno a pevne pripevnená na spodnej strane vykurovacieho disku. Uistite sa, že v multifunkčnom hrnci nie sú žiadne cudzie predmety. Zabráňte kontaminácii vykurovacieho disku.
Zly výber ingrediencií jedál. Tieto zložky nie sú vhodné na prípravu jedla podľa vašho výberu, alebo ste zvolili nesprávny program varenia. Ingrediencie sú narezané na príliš veľké kucey. Nesprávne ste nastavili (vypočítali) dobu pečenia. Recept, ktorý ste si vybrali, nie je vhodný pre varenie v tomto multifunkčnom hrnci.	Je vhodné použiť osvedčené (na prípravu jedál v danom prístroji) recepty. Používajte recepty, ktorími dôverujete. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia by mala zodpovedať zvolenej receptre.
Počas prípravy na pare: je v nádobe málo vody, aby bola zaistená dosťatočná hustota páru	Nalejte do nádoby ďalšiu vodu, kolik je v recepte odporúčané. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody počas varenia.
Do nádoby ste naliali veľa oleja	Počas výbaľajúceho vyprážania stačí dať na dno trochu oleja Počas vyprážania vo fritéze dodžíte príslušný recept.
Počas vyprážania	Nezakrývajte veľu multifunkčného hrnca počas vyprážania ak to nie je nies napišané v recepte. Mrazené potraviny pred vyprážaním určite rozmrázte a zležte s nich vodu.
Prebytok vlahy v šálke	
Počas varenia: bujón pri príprave z potravín s vysokým obsahom kyselín vykypí	Niekteré produkty vyzádujú vziaľne spracovanie pred varením: umývanie, pasirovanie atď. Dôržujte pokyny príslušného receptu.
Počas pečenia: Počas kysnutia cesta sa prilepilo k vnútornej strane kávy a prekýlo vypláčali pamäť ventil (cesto nie je uprečené)	Počas varenia cesta sa prilepilo k vnútornej strane kávy a prekýlo vypláčali pamäť ventil
Do nádoby/formička ste dali veľa cesta	Vložte do nádoby/formička menej cesta. Pri pečení dávajte do nádoby cesto / ingrediencie pre cesto v menšej miere

SVK

JEDĽO JE PREVARENÉ

Pochybili ste pri výbere typu produktu alebo pri nastavení (vypočítate) dobu pečenia. Príliš malé množstvo ingrediencií	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami.
Po uvarení bol hotový pokrm príliš dľho na automatickom ohrevu	Dlhodobé používanie automatického ohrevu je nežiaduce. Ak vás model multifunkčného hrnca má túto funkciu zakázanú, môžete použiť túto možnosť.

PÓČAS VARENIA JEDĽO VYKYPÍ

Počas varenia mliečnej kaše mlieko vykypí	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame používať ultra-pasterizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, zriďte mlieko trochu pitnej vody.
Ingrediencie boli pred varením neopracované alebo nesprávne opracované (zle umýté atď.). Neboli dodžané pomery ingrediencií alebo bol nesprávne zvolený typ výrobku	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami. Celozrné obiliny, mäso, ryby a morské plody vždy dôkladne opláchnite čistou vodou.

JEDĽO PRIHÁRA

Nádoba bola zle vyčistená po predchádzajúcom varení. Protihorávacie pokrytie nádoby je poškodené.	Než začnete variť uistite sa, že nádoba je dobre umýta a protihorávavý povlak nie je poškodený.
Celkový objem produktu je menší, než je odporúčané v recepte	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty.

Nastavili ste príliš dlhý čas varenia.	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôsobenom na použitie daného prístroja.
Počas vyprážania: zabudli ste naliat olej do nádoby, nemiesali ste alebo neskor ste premiešali varené produkty	Počas jednoduchého vyprážania nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja tak, aby dno multifunkčného hrncu bolo zakryté tenkou vrstvou. Kvôli rovnomernému vyprážaniu potrávín v nádobe by sa mali produkty občas premiešať.
Počas dusenia*: v nádobe je nedostatočný vlahy	Pridať do nádoby viac tekutiny. Počas pečenia neotvárajte veko multifunkčného hrncu ak to nie je nutné.
Počas varenia*: v nádobe je príliš málo tekutiny (nie je dodržaný podiel ingredencii)	Dabajte na správny pomer tekutín a pevných zložiek.
Pri vypekaní: vnútorný povrch misy neboli namostený maslom pred varením.	Pred položením cesta namaďte dno a steny nádoby maslom alebo rastlinným olejom. (Nevlievajte olej do misy!)

PRODUKT STRATIL TVAR REZU

Príliš často ste miešali produkt v nádobe	Počas jednoduchého vyprážania miešajte jedlo v nádobe nie viac ako každých 5 až 7 minút.
Nastavili ste príliš dlhý čas varenia.	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôsobenom na použitie daného prístroja.

KOLÁČ JE VODNATÝ

Boli použité nevhodné zložky s prebytkom vody (šťavnatá zelerina alebo ovocie, mrazené jahody, kyslá smotana atď.)	Vyberajte ingredencie podľa receptu koláča. Snažte sa nevyberať také zložky potravín, ktoré obsahujú príliš veľa vody, alebo ich použite v minimálnych množstvach.
Nechali ste upečený koláč v zatvorenom multifunkčnom hrnci	Pokúste sa odstrániť koláč z multifunkčného hrncu. Ak je to nutné, môžete nechať produkty na krátku dobu v režime automatického ohrevu.

KOLÁČ SA NEDVÍHOL

Vajcia s cukrom bolí zle vyšľahať	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrnec) recepty. Vyber surovín, spôsob ich prípravy, podiel zložiek musia byť v súlade s jeho odporúčaniami.
V ceste bol dlho prások do pečiva	
Nepresialisť ste kvalitné múku alebo ste zle vymiesili cesto	
Pri vkladaní ingrediencií ste sa dopustili chyby	
Váš vybraný recept nie je vhodný na pečenie v tomto typu multifunkčného hrncu	

i Pri niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND pri programoch „STEW“ a „SOUP“ pri nedostatku tekutiny v nádobe sa spúšťa ochrana proti prehrátaniu zariadenia. V tomto pripade sa program zastaví a multifunkčný hrnec prechádza do fázy automatického ohrevu.

Odporúčaný čas na prípravu rôznych potravín na pare

Surovina	Váha, g. (počet)	Množstvo vody, ml	Čas prípravy
Bravčové/Hovädzie filet (1,5-2 cm kocky)	500	500	20 min / 30 min
Baranie filet (1,5-2 cm kocky)	500	500	25 min
Kuracie filet (1,5-2 cm kocky)	500	500	15 min
Karbonátky/kotlety	180 (6 ks.) / 450 (3 ks.)	500	10 min / 15 min
Ryba (file)	500	500	10 min
Morský koctejl (čerstvo zamrznutý)	500	500	5 min

Zemiaky (narezané na 4 časti)	500	500	20 min
Mrkvka (1,5 - 2 cm kocky)	500	500	40 min
Cvicka (narezaná na 4 časti)	500	1500	1 h 10 min
Zelenina (čerstvo zamrznutá)	500	500	10 min
Slepacia vajce	3 ks	500	10 min

i Majte na pamäti, že ide o všeobecné odporúčania. Skutočná doba sa môže lísiť v závislosti od odporúčaných hodnôt vlastností konkrétnego výrobku rovnako ako aj od vašej chuti.

Odporúčania na použitie režimov teploty pre program "MULTICOOK"

Pracovná teplota	Odporúčania k použitiu	Pracovná teplota	Odporúčania k použitiu
35°C	Kysnutie cesta, príprava octu	105°C	Príprava huspeniny
40°C	Príprava jogurtov	110°C	Sterilizovanie
45°C	Zákvas	115°C	Príprava sirupy u cukru
50°C	Kvasenie	120°C	Príprava prednej nožiny
55°C	Príprava fondánu	125°C	Príprava duseného mäsa
60°C	Príprava zeleného čaju, detskej výživy	130°C	Príprava nákyrov
65°C	Varenie mäsa vo vakuovom obale	135°C	Dopraženie hotových jedál s cieľom nadobudnutia chrumkavej kôrky
70°C	Príprava punču	140°C	Údenie
75°C	Pasterizovanie, príprava bieleho čaju	145°C	Pečenie zelenina a ryby v alobale
80°C	Príprava vareného vína	150°C	Praženie mäsa v alobale
85°C	Príprava tvorhu alebo jedál vyžadujúcich dlhodobú prípravu	155°C	Pečenie výrobkov v kysnutomé cesta
90°C	Príprava červeného čaju	160°C	Praženie hydiny
95°C	Príprava mliečnych kaš	165°C	Opekanie stiejkov
100°C	Príprava pusiniek alebo lekváru	170°C	Príprava hranolčekov, kuracích nugetiek

i Taktiež pozerajte knihu receptov.

Súhrnná tabuľka program prípravy jedál (nastavenia výrobca)

Názov programu	Návod na prípravu	čas prípravy po nastavení	Ročné čas prípravy/vy/trok nastavenia	Nastavenie prípravných parametrov	Odloženie startu/záverečný čas
MULTICOOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy	30 min	2 min - 12 h / 1 min	-	24 12
EXPRESS	Rýchla príprava rýže, sypaných kaš z krúp	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Varenie rýže, príprava kaše na vode z celozrnných krúp	25 min	5 min - 4 h / 1 min	-	24 12
STEAM	Príprava jedál na pare: zeleniny, ryby, mäsa, dietetických a vegetariánskych jedál	30 min	5 min - 2 h / 5 min	+	24 12

Názov programu	Návod na prípravu	Čas prípravy po nastavení	Rozsah času prípravy/trek nastavenia	Nastavenie pravopisných parametrov	Očakávanie štatútu/čas	Automatický okončev
COOK	Varenie zeleniny, mäsa, ryby a iných potravín	45 min	10 min - 8 h / 5 min	-	24	12
SOUPE	Príprava rôznych druhov polievok	1 h	10 min - 8 h / 5 min	-	24	12
SAUTÉ	Opekanie zeleniny, mäsa, hydiny	18 min	5 min - 2 h / 1 min	-	-	12
BAKE	Zapekanie mäsa, výrobkov z kysnutého a lístkového cesta	50 min	10 min - 8 h / 5 min	-	24	4
STEW	Dusenie zeleniny, mäsa, ryby a iných potravín	1 h	10 min - 12 h / 5 min	-	24	12
SAUCE	Príprava rôznych omáčok	20 min	5 min - 5 h / 1 min	-	24	12
YOGURT	Príprava domáceho jogurtu	8 h	10 min - 12 h / 5 min	-	24	-
DESSERT	Príprava rôznych receptov	30 min	5 min - 2 h / 5 min	-	24	12
OMELETTE	Príprava omlet, nákypov	20 min	5 min - 10 h / 10 min	-	24	12
YEAST DOUGH	Kvasenie kysnutého cesta	1 h	10 min - 2 h / 5 min	-	24	-
PORRIDGE	Príprava kaše na mlieku	30 min	5 min - 4 h / 1 min	-	24	12
VACUUM	Príprava mäsa, ryby, zeleniny vo vakuovom obale	2 h 30 min	10 min - 12 h / 5 min	-	24	-
PIE	Páčenie piroh, keksov, piškót, základov na torty	30 min	10 min - 4 h / 5 min	-	24	4
RAVIOLI	Varenie ravioli z rôznych druhov cesta	13 min	10 min - 1 h / 1 min	+	-	-
PASTA	Varenie cestovín	8 min	2 min - 1 h / 1 min	+	-	-
DUMPLINGS	Varenie peľmeňov z rôznych druhov cesta	30 min	5 min - 2 h / 5 min	+	-	-
PIZZA	Príprava pizza	30 min	10 min - 1 h / 5 min	-	24	12
BREAD	Pečenie chleba	3 h	10 min - 6 h / 5 min	-	24	3
PILAF	Príprava rôznych druhov rizota	1 h	10 min - 2 h / 5 min	-	24	12
CRUST	Fritovanie	18 min	5 min - 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Pomalé dusenie jedál v mäsa, hydiny, zeleniny	3 h	10 min - 12 h / 10 min	-	24	12

VI. DOPLNKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO

Nadobudnúť doplnkové príslušenstvo k multifunkčným zariadeniam RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E a dozvedieť sa o novinkách produkcie REDMOND je možné na webovej stránke www.multicooker.com alebo osobne v obchodoch oficiálnych dilerov.

VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Porucha	Pripadné príčiny	Odstranenie porúch
E1 - E4	Systémová chyba, možnosť poruchy ovládacieho panelu alebo nahrievacieho telesa.	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Tesne začnite vrchnátku, a znova zapnite prístroj do siete.

Porucha	Pripadná príčina	Odstranenie porúch
Nezapína sa.	Chyba napájanie od elektrickej siete.	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti.
	Nedostatok napájania od elektrickej siete.	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti.
	Medzi misou a nahrievacím prvkom sa nachádza cudzí predmet.	Odstraňte cudzí predmet.
	Misa v kostre multifunkčného hrnca nebola umiestnená rovné.	Umiestnite misu rovne, dávajte pozor, aby nedochádzalo do skosenia.
Varenie trvá miromiadne dlho.	Nahrievací prvok je zašpinený.	Odpojte zariadenie od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistte nahrievací prvok.

VIII. ZÁRUKA

Na tento prístroj je poskytovaná záruka na 2 roky od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zavádzuje opravou alebo výmenou celého prístroja odstrániť pripadné vady vplývajúce z chyby materiálu alebo spracovania. Záruka sa vzťahuje na prístroj iba vtedy, ak je v deň dátumu nákupu potvrdená pečiatkou a podpisom predajcu na originálnom záručnom liste. Táto záruka je platná len v prípade, že bol prístroj používaný v súlade s návodom na použitie, nie je opravený alebo rozložený a neboli poškodený v dôsledku nesprávnej manipulácie, rovnako a tiež v prípade, že je kompletný. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebovanie a spotrebny material (filter, žiarovky, protihorlavé pokrytie, tmyly, atď.).

Životnosť prístroja a záručnej doby plynne od dátumu predaja alebo od dátumu výroby produktu (v prípade, ak dátum predaja nemôžno určiť).

Dátum výroby zariadenia možno nájsť na sériovom čísle, uvedenom na typovom štítku výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13 čísel. 6. a 7. číslice označujú mesiac, 8. - rok výroby zariadenia.

Záruka výrobcu na prístroj je 5 rokov od dátumu zakúpenia, za predpokladu, že sa používa v súlade s týmto návodom a platnými technickými normami.



Ekologický neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhľadujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opotrebované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majiteľa opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zbieralíniev alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takisto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovin a takéž chráňte 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.

 Przed użyciem danego wyrobu, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją jako poradnik. Prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.
- Dane urządzenie elektryczne jest urządzeniem wielofunkcyjnym do gotowania potraw w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach gospodarczych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploracji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiekolwiek inne wykorzystanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem będzie uważało się naruszenie warunków należytej eksploatacji wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się kabla zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.



- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wymij przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.

- Nie przytrzaskuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagranych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginął, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

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.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia.



ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych oraz umysłowych lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą nadzorowane lub jeśli zostały wcześniej odpowiednio poinstruowane na temat sposobu korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumieli ryzyko z tym związane. Nie należy pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, przeprowadzane przez użytkownika nie powinny



UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochyłaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy.

być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia odpowiedniego nadzoru. Należy pamiętać, aby urządzenie i przewód zasilający znajdowały się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- Urządzenie nie jest sterowane poprzez zewnętrzny pilot lub minutnik.
- Materiały opakunkowe (folia, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Zagroża wywołaniem duszności! Przechowuj opakowanie w miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Zabrania się dokonywać naprawy urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinno wykonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.

Charakterystyki techniczne

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Moc	500 W	860 W	900 W
Napięcie	220-240 V, 50/60 Hz		
Pojemność misy	3 l	5 l	6 l
Powłoka misy	Antyadhezyjna ceramiczna Anato® (Korea)		
Wyświetlacz	LED		
Typ sterowania	Elektroniczny		
Zawór parowy	Zdejmowany		
Zdejmowana pokrywa wewnętrzna	Jest		
Wyłącznik zasilania na korpusie urządzenia	Jest		
Pamięć niezależna od zasilania	Jest		
Odlączenie sygnałów dźwiękowych	Jest		

Funkcje

Podgrzewanie automatyczne jest, do 12 godzin
 Wstępne odłączanie podgrzewania automatycznego jest
 Opołowy start jest, do 24 godzin
 Odgrzewanie potraw jest, do 12 godzin

Programy

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 14. YEAST DOUGH (CIASTO DROŻDZOWE) |
| 2. EXPRESS (EKSPRESOWE) | 15. PORRIDGE (KASZA NA MLEKU) |
| 3. RICE/GRAIN (RYŻ/KASZE) | 16. VACUUM (PRÓZNIA) |
| 4. STEAM (PARA) | 17. PIE (CIASTO) |
| 5. COOK (GOTOWANIE) | 18. RAVIOLI |
| 6. SOUP (ZUPA) | 19. PASTA (MAKARON) |
| 7. SAUTÉ (SMAŻENIE) | 20. DUMPLINGS (KOŁDUNY) |
| 8. BAKE (WYPĘKI) | 21. PIZZA |
| 9. STEW (DUSZENIE) | 22. BREAD (CHLEB) |
| 10. SAUCE (SOS) | 23. PILAF (PILAW) |
| 11. YOGURT (JOGURT) | 24. CRUST (GLĘBOKI OLEJ) |
| 12. DESSERT (DESERY) | 25. SLOW COOK (DUSZENIE POWOLNE) |
| 13. OMLETTE (OMLET) | |

Zestaw

Multicooker z misą umieszczoną wewnętrznie	1 szt.
Naczynie do przygotowywania na parze.....	1 szt.
Tytuła płaska.....	1 szt.
Chocicha	1 szt.
Miarka.....	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książka "100 przepisów kulinarnych".....	1 szt.
Książeczka serwisowa.....	1 szt.
Przewód zasilający.....	1 szt.

 Przedstawia zastrzeżenia dotyczące wprowadzenia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego powiadomienia o tych zmianach.

Budowa multicookera RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

1. Misza z uchwytem
2. Zdejmowany zawór parowy
3. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
4. Misza

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Typ misy	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Korpus urządzenia
6. Pojemnik na skropliny
7. Panel sterowania z wyświetlaczem
8. Pierścień programatora
9. Wyłącznik zasilania
10. Przycisk otwierania pokrywy
11. Naczynie do przygotowywania na parze
12. Miarka
13. Chocicha
14. Tytuła płaska
15. Przewód zasilający

Elementy panelu sterowania A2

1. Wyświetlacz
2. Wskazniki programów przygotowywania.
3. Przycisk "Hour/Min" ("Godzina/Min") – włączenie trybu ustawiania czasu bieżącego; wybór wartości godzin/minut w trybach ustawienia czasu bieżącego, czasu przygotowywania i opóźnionego startu.
4. Przycisk "Reheat" ("Odgrzewanie") – włączenie funkcji odgrzewania potraw (w trybie oczekiwania).

5. Przycisk "Start/Keep Warm" ("Start/Podgrzewanie automatyczne") ze wskaznikami "Start" i "Keep Warm" – uruchomienie programu przygotowywania; wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego.

6. Pierścień programatora; wybór programu przygotowywania; ustawianie czasu bieżącego / czasu przygotywania / czasu opóźnionego startu; ustawianie temperatury w programie "MULTICOOK". Obracanie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje zwiększenie wartości, a w kierunku przeciwnym z ruchem wskazówek zegara – ich zmniejszenie. Przy pomocy piersiennego programatora można wykonywać 16 przełączeń podczas obrótów o 360°.

7. Wskaznik "Keep Warm" zapala się na przycisku podczas działania funkcji podgrzewania automatycznego.

8. Przycisk "Cancel" ("Anuluj") – przerwanie działania programu przygotowywania; anulowanie dokonanych ustawień; włączenie/wyłączenie sygnałów dźwiękowych (w trybie oczekiwania).

9. Przycisk "Set" ("Ustawienia") – włączenie trybu ustawiania parametrów programu; przejście do trybu ustawiania temperatury przygotowywania (w programie "MULTICOOK") / czasu opóźnionego startu.

10. Wskaznik "Start" świeci się podczas działania programu przygotowywania i funkcji opóźnionego startu; migocze po osiągnięciu przez urządzenie temperatury roboczej w programach "RAVIOLI", "PASTA" i "DUMPLINGS".

Budowa wyświetlacza

- A. Wskaznik "Timer" – zapala się podczas ustawiania czasu przygotowywania / podczas działania programu.
- B. Wskaznik "Time Delay" – zapala się podczas ustawiania czasu opóźnionego startu / podczas działania urządzenia w trybie opóźnionego startu.
- C. Wskaznik odłączenia sygnałów dźwiękowych.
- D. Wskaznik działania funkcji podgrzewania automatycznego
- E. Wskaznik "Reheat" – zapala się podczas działania funkcji odgrzewania potraw.
- F. Wskaznik wartości temperatury w programie "MULTICOOK".

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie wyjmij wyrob i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe.

 Obowiązkowo zachowaj na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki (jeżeli są) i tabliczkę z numerem serijnym wyrobu na jego kupusie! Brak numeru serijnego na wyrobie powoduje automatyczne wygaśnięcie prawa do obsługi gwarancyjnej.

Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną ścieżeczką i przemyj misę, pozostań do wyschnięcia. W celu uniknięcia pojawię się niepożądanego zapachu przy pierwszym użyciu urządzenia, przeprowadź jego pełne czyszczenie (zob. "Obsługa urządzenia").

 Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia przy niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na najmniej 2 godziny przed włączeniem.

II. UŻYTKOWANIE MULTICOOKERA**Przed pierwszym włączeniem**

Postaw urządzenie na równy poziomie powierzchni takim sposobem, aby wychodząc z zavoru parowego gorąca para nie trafiła na tapety, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektroniczne oraz inne przedmioty i materiały, które mogą być uszkodzone pod wpływem podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że części zewnętrzne i widoczne części wewnętrzne multicookera nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad. Między misą a elementem grzewczym nie powinno być przedmiotów postronnych.

Tryb oczekiwania

Po podłączeniu do sieci elektrycznej urządzenie domyślnie znajduje się w trybie oczekiwania, przy czym na wyświetlaczu pokazywana jest godzina bieżąca w formacie 24-godzinnym. Jeżeli podczas ustawiania parametrów wybranego programu w ciągu minut żaden przycisk nie został naciśnięty, urządzenie wraca do trybu oczekiwania, przy czym wszystkie dokonane wcześniej ustawienia zostają anulowane.

Ustawianie zegara

W celu ustawiania godziny bieżącej:

1. Naciśnij i przytrzymaj w ciągu kilku sekund przycisk "Hour/Min" w trybie oczekiwania. Na wyświetlaczu pojawi się wskaznik , zacznie migotać wskaznik rejestru godzin.
2. Obracając pierścień programatora w jedną lub w drugą stronę, wybierz wartość godzin. W celu przełączenia rejestru ponownie naciśnij przycisk "Hour/Min" i obracając pierścień programatora ustaw wartość minut. Po osiągnięciu wartości maksymalnej w każdym rejestrze ustawianie będzie kontynuowane od początku zakresu.
3. Po zakończeniu ustawiania godziny bieżącej nie naciśkaj żadnych przycisków. Po kilku sekundach ustawione na zegarze wartości będą zauważone.

Włączenie/wyłączenie sygnałów dźwiękowych

W multicookerach REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E przewidziana jest możliwość włączenia/wyłączenia sygnałów dźwiękowych, towarzyszących naciśnięciu przycisków i zakończeniu procesu przygotowywania. W celu wyłączenia/włączenia dźwięków towarzyszących naciśnięciu i przytrzymywaniu w ciągu kilku sekund przycisk "Cancel" w trybie oczekiwania.

Pamięć niezależna od zasilania

Multicookery REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E posiadają pamięć niezależną od zasilania. W razie czasowego odłączenia zasilania elektrycznego (do 15 minut w trybie przygotowywania) wszystkie wprowadzone ustawienia będą zachowane. Urządzenie ponownie rozpoczęte działanie na tym samym etapie, na którym zostało ono przerwane. Jeżeli kontynuowanie procesu przygotowywania jest niepożądane, naciśnij przycisk "Cancel", i urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania.

Ustawienie czasu przygotowywania

W multicookerach RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E można zmieniać czas przygotowywania, ustawiony domyślnie dla każdego programu. Dokładność zmiany i możliwy zakres ustawianego czasu zależy od wybranego programu przygotowywania.

1. Obracając pierścień programatora w jedną lub w drugą stronę, wybierz niezbędną program. Na wyświetlaczu pojawi się wskaznik "Timer", dla którego programu będzie odzwierciedlany czas przygotowywania, ustawiony domyślnie.
2. Naciśnij przycisk "Set". Zacznie migotać wskaznik rejestru godzin.
3. Obracając pierścień programatora w jedną lub w drugą stronę, wybierz wartość godzin. W celu przełączenia rejestru ponownie naciśnij przycisk "Hour/Min" i obracając pierścień programatora ustaw wartość minut. Po osiągnięciu wartości maksymalnej w każdym rejestrze ustawianie będzie kontynuowane od początku zakresu.

Funkcja "Opóźniony start"

Dana funkcja pozwala ustawić godzinę, na którą danie powinno być gotowe. Proces przygotowywania można odłożyć na okres do 24 godzin z dokładnością

ustawienia do 15 minut. Należy uwzględnić, że czas opóźnienia powinien być większy od ustawionego czasu przygotowywania, ponieważ w innym przypadku program rozpoczęcie się od razu po naciśnięciu przycisku "Start/Keep Warm".

1. Wybierz niezbędną program, w razie konieczności ustaw czas przygotowywania. Dla programu "MULTICOOK" ustaw temperaturę przygotowywania.
2. Naciśnij przycisk "Set". Na wyświetlaczu zacznie migotać wskaźnik "Time Delay" i wskaźnik wartości czasu opóźnionego startu.
3. Obracając pierścień programatora w jedną lub w drugą stronę, wybierz wartość godzin. W celu przełączenia rejestru ponownie naciśnij przycisk "Hour/Min" i obracając pierścień programatora ustaw wartość minut. Po osiągnięciu wartości maksymalnej w każdym rejestrze ustawianie będzie kontynuowane od początku zakresu.
4. Naciśnij przycisk "Start/Keep Warm". Urządzenie przejdzie do trybu opóźnionego startu programu, przy czym na wyświetlaczu będzie świecić się wskaźnik "Time Delay" i godzina bieżąca. Aby zacykać ustawioną godzinę, na której dania będą gotowe, naciśnij przycisk "Hour/Min".
5. W celu anulowania bieżących ustaleń naciśnij przycisk "Cancel". Następnie wprowadź cały program przygotowywania ponownie.

 *Nie jest zalecane używanie funkcji opóźnionego startu, jeżeli w skład potrawy wchodzą produkty szybko псujące się. Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna dla programów "EXPRESS", "SAUTÉ", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".*

Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)

Dana funkcja automatycznie włącza się od razu po zakończeniu działania programu przygotowywania i może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w zakresie 70–75°C w ciągu 12 godzin. Przy czym na wyświetlaczu odzwierciedlane jest bezpośrednie odliczanie czasu działania w danym trybie. W razie potrzeby podgrzewanie automatyczne można wyłączyć poprzez naciśnięcie przycisku "Start/Keep Warm" (wskaźnik przycisku "Keep Warm" zgasnie).

 *Mimo to, że podgrzewanie automatyczne możliwe jest w ciągu 12 godzin, nie jest zalecane pozostawianie jedzenia w stanie gorącym na dłużej, ponieważ może to doprowadzić do przeszerzenia dania i do zmiany jego właściwości smakowych.*

 *Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna dla programów "EXPRESS", "YOGURT", "YEAST DOUGH", "VACUUM", "RAVIOLI", "PASTA", "DUMPLINGS", "CRUST".*

W programie "BREAD" czas działania podgrzewania automatycznego wynosi 3 godziny, a w programach "BAKE" i "PIE" – 4 godziny.

Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego

Jeżeli podgrzewanie automatyczne jest niepożądane, można wyłączyć tą funkcję zawsze. W tym celu po uruchomieniu programu przygotowywania ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start/Keep Warm", dopóki wskaźnik "Keep Warm" nie zgasnie. W ten sam sposób można aktywować funkcję podgrzewania automatycznego ponownie (wskaźnik "Keep Warm" zaświeci się).

 *W celu zapewnienia wygody, funkcja podgrzewania automatycznego jest zablokowana domyślnie, jeżeli proces przygotowywania potraw odbywa się w temperaturze poniżej 80°C. W razie potrzeby można ją włączyć, naciśnijac przycisk "Start/Keep Warm" po uruchomieniu programu przygotowywania (zapali się wskaźnik "Keep Warm").*

Funkcja odgrzewania dań

Multicooker może być używany do odgrzewania zimnych dań:

1. Przełóż produkty do misy, wstaw ją do multicookera. Upewnij się, że ściółka przylega ona do elementu grzewczego.

2. Zamknij pokrywę do przyknięcia, podłącz multicooker do sieci elektrycznej.
3. Naciśnij przycisk "Reheat". Na wyświetlaczu zapali się odpowiedni wskaźnik i włączy się odgrzewanie, przy czym na wyświetlaczu będzie odzwierciedlane bezpośrednie odliczanie czasu działania urządzenia w danym trybie. Dane będzie odgrzane do 70–75°C. Dana temperatura może być podtrzymywana przez 12 godzin.
4. W razie potrzeby odgrzewanie można odłączyć poprzez naciśnięcie przycisku "Cancel".

 *Mimo to, że multicooker może zatrzymywać produkt w stanie gorącym do 12 godzin, nie jest zalecane pozostawianie dania w stanie gorącym na zbyt długi czas, ponieważ może to prowadzić do zmiany jego właściwości smakowych.*

Ogólne zasady korzystania z programów automatycznych

1. Przygotowana składniki dania włożyć do misy multicookera. Zwrócić uwagę, aby wszystkie składniki (w tym płynne) znajdowały się ponizej kreski oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na skali na wewnętrznej powierzchni misy.
2. Wstawić misę do korpusu urządzenia, upewnić się, że posiada ona ścisły kontakt z dolnym elementem grzewczym. Zamknij pokrywę do przyknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
3. Obracając pierścień programatora, wybierz program przygotowywania. Odpowiedni wskaźnik będzie migotać, a wyświetlaczu pojawi się wskaźnik "Time" i czas przygotowywania, ustawiony domyślnie.
4. W razie potrzeby zmień czas przygotowywania. W programie "MULTICOOK" możliwe jest również ustawienie temperatury przygotowywania.
5. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu programu.
6. Aby rozpocząć przygotowywanie, naciśnij przycisk "Start/Keep Warm". Zapali się wskaźnik przycisku, a wyświetlaczu będzie wyświetlone wstępne odliczanie czasu działania programu.
7. Po zakończeniu programu zabrzmi sygnał, zgasnie jego wskaźnik na wyświetlaczu. W zależności od ustawień urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (zapali się wskaźnik "Keep Warm", na wyświetlaczu będzie odzwierciedlane bezpośrednie odliczanie czasu podgrzewania automatycznego) lub do trybu oczekiwania.

 *W celu przerwania procesu przygotowywania na dowolnym etapie, anulowania wprowadzonego programu lub odłączenia podgrzewania automatycznego naciśnij przycisk "Cancel".*

Program "MULTICOOK"

Program "MULTICOOK" przeznaczony jest do przygotowywania praktycznie dowolnych potraw wg zadanych przez użytkownika parametrów temperatury i czasu przygotowywania. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 2 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty. Zakres ustawienia temperatury w programie wynosi 35–170°C z dokładnością do 5°C. Domyślna temperatura przygotowywania w programie "MULTICOOK" wynosi 100°C. Aby samodzielnie ustawić temperaturę przygotowywania, naciśnij przycisk "Set" w celu przejścia do odpowiedniego trybu (ponownie, jeżeli został zmieniony czas przygotowywania, lub dwa razy, jeżeli korzystasz z czasu przygotowywania, ustawionego domyślnie). Wskaźnik wartości temperatury będzie migotać na wyświetlaczu. Obracając pierścień programatora w jedną lub w drugą stronę, wybierz niezbędną wartość temperatury. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienia temperatury będzie kontynuowane od początku zakresu. Następnie kieruj się p. 5-7 rozdziału. Ogólne zasady korzystania z programów automatycznych.

Program "EXPRESS"

Zalecany jest do szybkiego przygotowywania ryżu, kasz na sypko, gotowania różnych produktów.

W danym programie nie ma możliwości zmiany czasu przygotowywania, ustawionego domyślnie, oraz niedostępne są funkcje podgrzewania automatycznego i opóźnionego startu.

Po wybraniu programu "EXPRESS" na wyświetlaczu pojawi się symbol "...", a podczas procesu przygotowywania – dynamiczny wskaźnik.

Program "RICE/GRAIN"

Przeznaczony jest do gotowania ryżu, kasz na wodzie. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 1 minuty.

Program "STEAM"

Zalecany jest do przygotowywania na parze warzyw, ryb, mięsa, mąt, potraw dietetycznych i dań wegetariańskich. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut.

Wstępne odliczanie czasu działania programu "STEAM" zacznie się wówczas, gdy temperatura i gęstość par w misie osiągną niezbędne parametry.

Do przygotowywania na parze w multicookerze użyj specjalnego naczynia do produktów, które należy wstawić do wnętrza misy. Koniecznie uprzednio nalej do misy 600–1000 ml wody.

Program "COOK"

Zalecany jest do gotowania warzyw, mięsa, ryb. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program "SOUP"

Zalecany jest do przygotowywania różnych pierwszych dań, kompotów i marynat. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program "SAUTÉ"

Zalecany jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu i innych produktów. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością do 1 minuty.

Dla danego programu funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

 *Zalecane jest obsmażanie produktów przy otwartej pokrywie – pozwala to uszyścić chrupiącą skórę.
Przed ponownym użyciem programu "SAUTÉ" poczekaj, aż urządzenie całkowicie wystygnie.*

Program "BAKE"

Program jest zalecany do pieczenia mięsa, wyrobów z ciasta drożdżowego, bez drożdży, w tym francuskiego. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.

Czas podgrzewania automatycznego w programie wynosi 4 godziny.

 *Do wyjmowania gotowego produktu z misy użyjwać rękawic kuchennych lub ręcznika.*

 *Po pieczeniu w misie mogą zostać tłuste plamy – jest to dopuszczalne. Oczyść misę zgodnie z rozdziałem "Obsługa urządzenia".*

Mimo to, że działanie trybu podgrzewania automatycznego możliwe jest w ciągu 12 godzin, nie jest zalecane pozostawianie gotowych wypieków w stanie gorącym na dłuższy czas.

Program "STEW"

Zalecany jest do duszenia warzyw, mięsa, drobiu, owoców morza, przygotowywania

galarety mięsnej i dań w galarecie. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program "SAUCE"

Dany program umożliwia przygotowanie praktycznie dowolnego sosu. W razie konieczności można przygotowywać przy otwartej pokrywie urządzenia. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 5 godzin z dokładnością do 1 minuty.

Program "JOGURT"

Przy pomocy danego programu możliwe jest przygotowywanie jogurtu w swoim domu. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

W programie "YOGURT" niedostępna jest funkcja podgrzewania automatycznego.



Do przygotowywania jogurtu możesz używać specjalnego zestawu pojemników do jogurtu RÉMOND RAM-G1 (do nabycia oddzielnie).

Program "DESSERT"

Zalecaný jest do przygotowywania różnych deserów. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program "OMELETTE"

Zalecaný jest do przygotowywania zarówno pulchnych, jak i płaskich omletów. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 10 godzin z dokładnością do 10 minut.

Program "YEAST DOUGH"

Zalecaný jest do końcowej fermentacji (wytrania) ciasta drożdżowego przed wypiekaniem. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut.

Dla danego programu funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna.



Podczas końcowej fermentacji ciasta zwiększa swoją objętość prawie dwukrotnie, dlatego jego pierwotna objętość, wkkładana do misy, nie powinna przekraczać połowy jej pojemności.



Podczas końcowej fermentacji ciasta należy podtrzymywać stałą temperaturę i wilgotność wewnętrz multicookera. W celu uzyskania najlepszego rezultatu nie otwieraj pokrywy urządzenia do końca działania programu.

Do końcowej fermentacji ciasta zastosowanie funkcji opóźnionego startu jest nieporządkane.

Program "PORRIDGE"

Zalecaný jest do przygotowywania kasz na mleku, konfitur, dżemów, galaretek owocowych i różnych deserów. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 1 minuty.

Program przeznaczony jest do przygotowywania kasz na mleku pasteryzowanym o malej zawartości tłuszczy. Aby uniknąć wygotowywania się mleka i uzyskać pożądany rezultat, zaleca się:

- dokładnie przepłukać wszystkie kasze zbożowe (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed przygotywaniem nasmarować misę multicookera masłem;
- ściśle przestrzegać proporcje podczas odmierzania składników zgodnie z zaleceniami książki z przepisami, zmniejszać lub zwiększać ilość składników tylko proporcjonalnie;
- w przypadku użycia mleka pełnotłustego należy rozcieńczyć je wodą pitną w proporcji 1:1.



Właściwości mleka i kasz mogą różnić się w zależności od miejsca pochodzenia i producenta, co czasem ma wpływ na wynik przygotowywania.

Do przygotowywania kaszy na mleku można również skorzystać z uniwersalnego programu "MULTICOOK" (optimalna temperatura przygotowywania wynosi 95°C).

Program "VACUUM"

Dzięki specjalnym warunkom temperaturowym dany program idealnie pasuje do gotowania mięsa, ryb, warzyw lub innych produktów w opakowaniu próżniowym. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

Dla danego programu funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna.

Program "PIE"

Zalecaný jest do przygotowywania otwartych lub przykrytych ciast nadziewanych. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 4 godzin z dokładnością do 5 minut.

W programie "PIE" czas działania podgrzewania automatycznego wynosi 4 godziny.

Program "RAVIOLI"

Zalecaný jest do gotowania ravioli z różnych rodzajów ciasta. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty.

Program przewiduje doprowadzenie wody do wrzenia, włożenie składników i ich dalsze przygotowywanie. O momencie zagotowania się wody i konieczności włożenia produktów powiadamia sygnał dźwiękowy. Wstępne odliczenie czasu przygotowywania rozpocznie się po ponownym naciśnięciu przycisku "Start/Keep Warm".

W programie "RAVIOLI" niedostępna są funkcje podgrzewania automatycznego i opóźnionego startu.

i Aby zmniejszyć powstanie piany podczas gotowania produktu, po zagotowaniu się wody i włożeniu produktów, pokrywę urządzenia lepiej pozostawić otwartą.

Program "PASTA"

Zalecaný jest do gotowania makaronu. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 2 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty.

Program przewiduje doprowadzenie wody do wrzenia, włożenie składników i ich dalsze przygotowywanie. O momencie zagotowania się wody i konieczności włożenia produktów powiadamia sygnał dźwiękowy. Wstępne odliczenie czasu przygotowywania rozpocznie się po ponownym naciśnięciu przycisku "Start/Keep Warm".

Dla danego programu niedostępne są funkcje podgrzewania automatycznego i opóźnionego startu.

Program "DUMPLINGS"

Zalecaný jest do przygotowywania kołdunów z różnych rodzajów ciasta. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program przewiduje doprowadzenie wody do wrzenia, włożenie składników i ich dalsze przygotowywanie. O momencie zagotowania się wody i konieczności włożenia produktów powiadamia sygnał dźwiękowy. Wstępne odliczenie czasu przygotowywania rozpocznie się po ponownym naciśnięciu przycisku "Start/Keep Warm".

Dla danego programu niedostępne są funkcje podgrzewania automatycznego i opóźnionego startu.

i Aby zmniejszyć powstanie piany podczas gotowania produktu, po zagotowaniu się wody i dodaniu produktów pokrywę urządzenia lepiej pozostawić otwartą.

Program "PIZZA"

Zalecaný jest do przygotowywania pizzy. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 1 godziny z dokładnością do 5 minut.

Dla danego programu funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

Program "BREAD"

Zalecaný jest do pieczenia różnych gatunków chleba z mąki pszennej i z dodatkiem maki żytniej. Program przewiduje pełny cykl przygotowywania, zaczynając od końcowej fermentacji ciasta do pieczenia. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 6 godzin z dokładnością do 5 minut.

W programie "BREAD" czas działania podgrzewania automatycznego wynosi 3 godziny.

⚠ UWAGA! Podczas pieczenia misa i produkt nagrzewają się! Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania gotowego chleba z urządzenia.

i Przed użyciem mąki zalecamy jej przesiewanie w celu usunięcia tleniem i usunięcia zanieczyszczeń.

Nie otwieraj pokrywy multicookera do całkowitego zakończenia procesu pieczenia! Od tego momentu zależy jakość wypiekanej produkcji.

Podczas wkładania składników zwrócić uwagę, aby wszystkie składniki znajdowały się ponizej kreski 1/2 naewnętrznej powierzchni misy.

Należy uwzględnić, że w ciągu pierwszej godziny działania programu trwa końcowa fermentacja ciasta, a później - samo pieczenie.

W celu skrócenia czasu i uproszczenia procesu przygotowywania zalecamy użycie gotowych kompozycji do pieczenia chleba.

POL

Program "PILAF"

Zalecaný jest do przygotowywania różnych rodzajów pilawu. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program "CRUST"

W multicookerach REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E możliwe jest smażenie na głębokim oleju, przy użyciu specjalnego koszyka (do nabycia oddzielnie). W programie "CRUST" możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 40 minut z dokładnością ustawienia do 5 minut. Odliczanie wstępne czasu przygotowywania rozpocznie się, gdy olej w misie rozgrzeje się do temperatury roboczej.

Dla danego programu funkcje podgrzewania automatycznego i opóźnionego startu są niedostępne.

Do smażenia na głębokim oleju:

1. Uprednio nalej do misy niezbędną ilość oleju do smażenia zgodnie z przepisem. Nie zapomnij wyłączyć funkcję podgrzewania automatycznego po uruchomieniu programu (wskaźnik "Keep Warm" powinien zgasnąć).
2. Załóż uchwyt do koszyka do smażenia na głębokim oleju, ustalając podstawę uchwytu w specjalnym gnieździe koszyka. Równomiernie rozłoż produkty w koszyku.
3. Kieruj się zaleceniami, podanymi w przepisie, po upływie podanego czasu ostrożnie otwórz pokrywę multicookera. Wtóż koszyk z produktami do misy. Nie zamkni pokrywy.
4. Po zakończeniu programu przygotowywania ostrożnie podnieś koszyk z produktami za uchwyt i zawsze go na brzegu misy za pomocą specjalnego koszyka. Poczekaj, aż olej ścieknie.



UWAGA! Olej jest bardzo gorący! Do wyjmowania koszyka do smażenia na głębokim oleju używaj rękawic kuchennych. Do smażenia na głębokim oleju używaj wyłącznie rafinowanego oleju roślinnego. Silne długotrwałe нагревание lub wielokrotnie нагревание oleju sprzyja jego utlenianiu się. Nie używaj tego samego oleju do ponownego przygotowywania produktów na głębokim oleju.

Aby usunąć pozostały nadmiar oleju, przed podaniem dania na stół osusź produkt ręcznikiem papierowym lub miękką serwetką papierową.

Program "SLOW COOK"

Zalecanym jest do powolnego przygotowywania (powolnego duszenia) dań mięsnych, drobiowych, warzywnych. Możliwe jest różnicowe ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością do 10 minut.

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Przygotowywanie fondue
- Przygotowywanie sera
- Przygotowywanie chątvy
- Pasteryzacja produktów płynnych
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej.

IV. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia, a także w celu usunięcia zapachu jedzenia w multicookerze po przygotowywaniu zalecamy przetrześciej czystej misy i pokrywy wewnętrznej 9-procentowym roztworem octu, a następnie przegotowanie w niej przez 15 minut polędwicy cytrynowej w programie "STEAM".

Nie należy pozostawiać w zamkniętym multicookerze misy z przygotowanym jedzeniem lub napełnionej wodą na czas dłuższy niż 24 godziny. Misa z gotową potrawą można przechowywać w lodówce i w razie potrzeby odgrzać jedzenie w multicookerze, używając funkcji odgrzewania.

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Do czyszczenia urządzenia używaj miękkiej szmatki i delikatnych środków do mycia naczyń.



ZABRONIONE JEST zanurzanie korpusu urządzenia w wodzie lub umieszczenie go pod wodą bieżącą!

ZABRONIONE JEST używanie do czyszczenia urządzenia szorstkich gąbek lub serwetek, past ściernych. Niedopuszczalne jest również używanie jakichkolwiek substancji agresywnych chemicznie lub innych, nie zalecanego do zastosowania z przedmiotami, które mają kontakt z jedzeniem.

Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia gumowych lub silikonowych części multicookera: ich uszkodzenie lub deformacja może doprowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia.

Korpus urządzenia można czyścić w miarę zabrudzenia. Mise, wewnętrzna pokrywa aluminiowa i zdejmowany zawór parowy należy oczyszczać po każdym użyciu urządzenia. Skropliny, powstające w procesie przygotowywania jedzenia w multicookerze, usuwaj po każdym użyciu urządzenia. Powierzchnie wewnętrzne komory roboczej oczyszczaj w miarę potrzeby.

Korpus wyrobu czyść miękką wilgotną szmatką lub gąbką. Możliwe jest zastosowanie delikatnego środka do czyszczenia. W celu uniknięcia możliwych zacięćek i smug od wody na korpusie po czyszczeniu zalecamy jest wyciącie jego powierzchni do sucha przed wstawieniem jej do korpusu multicookera.

Misa można czyścić zarówno ręcznie, używając miękkiej gąbki i środka do mycia naczyń, jak również myć ją w zmywarce (zgodnie z zaleceniami jej producenta).

W razie silnego zabrudzenia nalej do misy ciepłej wody i pozostaw na pewien czas, aby odmokła, po czym wymij ją. W celu bardziej skutecznego odmakania napełnioną zimną wodą misę (nie wyżej, niż maksymalnie dopuszczalny poziom) można wstawić do multicookera, zamknąć pokrywę i na 30–40 minut włączyć odgrzewanie. Obowiązkowo wytrzyj zewnętrzna powierzchnię misy do sucha przed wstawieniem jej do korpusu multicookera.



Przy regularnym użyciu misy jej wewnętrzna powłoka antyadhezjyna może całkowicie lub częściowo zmienić barwę. Nie to oznaką wady misy.

Aby oczyścić wewnętrzna pokrywę aluminiową:

1. Otwórz pokrywę multicookera.
2. Z wewnętrznej strony pokrywy ostrożnie oddziel pokrywę wewnętrzna od głównej i zdejmij ją z trzonu pokrywy głównej.
3. Przetrzysz powierzchnie obu pokryw wilgotną szmatką lub gąbką. W razie potrzeby wymij zdejmą pokrywę pod wodą bieżącą, używając środka do mycia naczyń. W danym przypadku użycie zmywarki jest niewskazane.

4. Wytrzyj obie pokrywy do sucha.

5. Załóż pokrywę aluminiową na miejsce.

Zawór parowy zamontowany jest w specjalnym gnieździe w górnej pokrywie urządzenia i składa się z osłony zewnętrznej i wewnętrznej. Aby go oczyścić:

1. Ostrożnie pociągnij zewnętrzna osłonę za występ we wklebieniu pokrywy do góry i do siebie.
2. Odstaną wewnętrzna obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu i zdejmij ją.
3. W razie konieczności ostrożnie wyjmij gumkę zaworu. Przemyj wszystkie części zaworu.
4. Montaż przeprowadź w kolejności odwrotnej: włożyć gumkę na miejsce, połącz wpusty części głównej zaworu z odpowiednimi wypustami na osłonie wewnętrznej i obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Szczelnie wsuń zawór parowy do gniazda w pokrywie urządzenia.

Skropliny, powstające w procesie przygotowywania, zbierają się w specjalnym wklebieniu na korpusie urządzenia dookola misy i ślepków do specjalnego pojemnika, umieszczonego w tylnej części urządzenia. Aby usunąć skropliny:

1. Otwórz pokrywę i wyjmij misę. W razie konieczności podnieś trochę trochę przednią część multicookera, aby wszystkie skropliny Ślepkę do pojemnika.
2. Zdejmij pojemnik, lekko pociągając go za występ do siebie.
3. Wylej skropliny, przemyj pojemnik i wstaw go na miejsce.
4. Skropliny, pozostałe we wklebieniu wokół misy, można usunąć przy pomocy szmatki.

Przy scisłym przestrzeganiu zaleceń danej instrukcji prawdopodobieństwo dostania się płynu, częstek jedzenia lub śmieci do wewnętrznej komory roboczej urządzenia jest minimalne. Jeżeli jednak doszło do znacznego zabrudzenia, należy oczyścić powierzchnie komory roboczej, aby uniknąć błędnego działania lub uszkodzenia urządzenia.

STOP Przed rozpoczęciem czyszczenia komory roboczej multicookera, upewnij się, że jest on odłączony od sieci elektrycznej i całkowicie wystygł!

Ściąki boczne komory roboczej, powierzchnie tarczy grzewczej i osłone centralnego sterownika termicznego (znajduje się w środku tarczy grzewczej) można oczyścić wilgotną (nie mokrą) gąbką lub szmatką. W przypadku użycia środka do mycia należy dokładnie usunąć jego pozostałość, w celu wykluczenia powstania niepożądanej zapachu podczas następnego przygotowywania jedzenia.

W przypadku dostania się przedmiotów do wklebienia wokół centralnego sterownika termicznego ostrożnie usuń je pincetą, nie naciśkając na osłonę czujnika. W razie zabrudzenia się powierzchni tarczy grzewczej dopuszczalne jest użycie gąbki o średniej twardości lub szczotki syntetycznej.

i Przy regularnym użyciu urządzenia z czasem może nastąpić całkowita lub częściowa zmiana koloru tarczy grzewczej. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia i nie wpływa na prawidłowość jego działania.

Przechowywanie urządzenia

Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, obowiązkowo należy odłączyć je od sieci elektrycznej. Komora robocza, łącznie z tarczą grzewczą, misą, pokrywą wewnętrzną, zaworem parowym, pojemnikiem na skropliny powinny być czyste i suche. W celu zwartego przechowywania części można włożyć do misy i wstawić ją do korpusu multicookera.

V. PORADY ODNOŚNIE PRZYGOTOWYWANIA

Błędy podczas przygotowywania i sposoby ich usunięcia

W poniższej tabeli przedstawione zostały typowe błędy, popełniane podczas przygotowywania jedzenia w multicookerach, podane są możliwe przyczyny oraz sposoby ich rozwiązania.

DANIE NIE JEST CAŁKOWicie GOTOWE

Możliwe przyczyny problemu	Sposoby rozwiązania
Niezamknięta lub zamknięta nieszczelnie pokrywa urządzenia, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka	Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. Zamkni pokrywę do przyknięcia. Upewnij się, że nie ma przeszkodek, aby szczelecznie zamknieć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniszczona.
Misa nie ma prawidłowego kontaktu z elementem grzewczym, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka	Misa powinna być wstawiona do korpusu urządzenia równo, a jej dno szczelecznie przylegać do tarczy grzewczej. Upewnij się, że w komorze roboczej multicookera nie ma przedmiotów obcych. Nie dopuszcza do zabrudzeń tarczy grzewczej

<p>Żle dobrany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do gotowania w wybrany przez ciebie sposób lub wybierasz błędny program gotowania. Składniki są pokrojone zbyt grubo, naruszone są ogólne proporcje produktów.</p> <p>Nieprawidłowo ustawiony (obliczony) czas gotowania. Wybrany przez ciebie wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przyrządzania w danym multicookerze</p>		<p>Zaleca się używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych. Korzystaj z przepisów kulinarnych, do których rzeczywiście masz zaufanie.</p> <p>Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wybranemu przepisowi kulinaremu</p>	<p>Łączna objętość włożonej do misy zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym</p>	<p>Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego</p>
<p>Podczas gotowania na parze: w misie za mało wody, aby zapewnić wystarczającą gęstość parzy</p>		<p>Obowiązkowo nalej w misę wodę w objętości, zalecanej w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie gotowania</p>	<p>Ustawiony zbyt duży czas przygotowywania</p>	<p>Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia</p>
<p>Podczas smażenia</p>	<p>Wlałeś do misy zbyt dużo oleju</p>	<p>Dla zwykłego smażenia wystarczy, aby olej pokrywał dno misy cienką warstwą.</p> <p>Przy smażeniu na głębokim oleju kieruj się wskazówkami dla właściwego przepisu</p>	<p>Podczas smażenia: zapomniałeś nalać oleju do misy; nie mieszałeś lub za późno przewracaliś przygotowywane produkty</p>	<p>Dla zwykłego smażenia nalej do misy trochę oleju – tak, aby pokrywał on cienką warstwą dno misy. Aby produkty obsmażaly się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszając przewracać</p>
	<p>Nadmiar wilgoci w misie</p>	<p>Nie zamkaj pokrywy multicookera podczas smażenia, jeżeli nie jest to zalecane w przepisie. Produkty świeże mrożone przed rozpoczęciem smażenia należy rozmostrić i oddać z nich wodę</p>	<p>Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci</p>	<p>Wlej do misy więcej płynu. Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby</p>
<p>Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu, podczas gotowania produktów o podwyższonej kwaśności</p>		<p>Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania przed gotowaniem: mycia, obsmażania itd. Kieruj się zaleceniami wybranego przepisu kulinarnego</p>	<p>Podczas gotowania: w misie jest zbyt mało płynu (nie były zachowane proporcje składników)</p>	<p>Przestrzegaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardej</p>
<p>Podczas pieczenia: (ciasto jest niewypieczone)</p>		<p>W procesie fermentacji ciastowej często przypieczę się do pokrywy wewnętrznej i zatknie zawór wypuszczania parzy</p>	<p>Podczas smażenia: nie zamknij misy przed rozpoczęciem pieczenia</p>	<p>Przed włożeniem ciasta nasmaruj dno i ścianki misy masłem lub olejem (nie należy wlewac oleju do misy!)</p>
<p>Podczas pieczenia: (ciasto jest niewypieczone)</p>		<p>Włożyć do misy zbyt dużą ilość ciasta</p>	<p>Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia</p>	

POL

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIE

Bląd w wyborze typu produktu lub podczas ustawiania (obliczenia) czasu przygotowywania. Zbyt mała ilość składników	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowywania powinny odpowiadać jego zaleceniom
Po przygotowaniu gotowe danie zbyt długo stało w trybie podgrzewania automatycznego	Zbyt długi czas pracy funkcji podgrzewania automatycznego jest niewskazany. Jeżeli w Twoim modelu multicookera przewidziane jest wstępne odłączanie danej funkcji, możesz skorzystać z tej możliwości

PODÇAS GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ

Podczas gotowania kaszy na mleku wygotowuje się mleko	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. Zalecamy używanie tylko mleka pasteryzowanego o zawartości tłuszcza do 2,5%. W razie potrzeby mleko można trochę rozcieńczyć wodą pitną
Składniki przed gotowaniem nieprzygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (złe wymiary itd.). Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze zbożowe, mięso, rybę i owoce morza zawsze dokładnie myj, dopóki woda nie będzie czysta

DANIE PRZYPALA SIĘ

Misa była zle wyczyszczona po poprzednim przygotowaniu jedzenia. Powłoka antyadhezyjna jest uszkodzona	Zanim rozpocznesz gotowanie, upewnij się, że misa jest dobrze wymыта i powłoka antyadhezyjna nie ma uszkodzeń
--	---

<p>Łączna objętość włożonej do misy zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym</p>	<p>Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego</p>
<p>Ustawiony zbyt duży czas przygotowywania</p>	<p>Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia</p>
<p>Podczas smażenia: zapomniałeś nalać oleju do misy; nie mieszałeś lub za późno przewracaliś przygotowywane produkty</p>	<p>Dla zwykłego smażenia nalej do misy trochę oleju – tak, aby pokrywał on cienką warstwą dno misy. Aby produkty obsmażaly się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszając przewracać</p>
<p>Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci</p>	<p>Wlej do misy więcej płynu. Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby</p>
<p>Podczas gotowania: w misie jest zbyt mało płynu (nie były zachowane proporcje składników)</p>	<p>Przestrzegaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardej</p>
<p>Podczas pieczenia: nie zamknij misy przed rozpoczęciem pieczenia</p>	<p>Przed włożeniem ciasta nasmaruj dno i ścianki misy masłem lub olejem (nie należy wlewac oleju do misy!)</p>

PRODUKT UTRACIŁ SWOJĄ FORMĘ

Zbyt często mieszałeś produkt w misie	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej, niż co 5-7 minut
Ustawiony zbyt duży czas przygotowywania	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia

WYPEK OKAŁAŁ SIĘ WILGOTNY

<p>Były użyte nieodpowiednie składniki, dające nadmiar wilgoci (soczyste warzywa lub owoce, mrożone jagody, śmietana itp.)</p>	<p>Wybieraj składniki zgodnie z przepisem wypieku. Staraj się nie wybierać składników, zawierających zbyt wiele wilgoci lub używa je w miarę możliwości w minimalnej ilości</p>
<p>Przetrzymałasztotywy wypiek w zamkniętym multicookerze</p>	<p>Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przygotowaniu. W razie potrzeby możesz na chwilę zostawić produkt w multicookerze przyłączeniu automatycznym</p>

WYPEK NIE WYRÓŚL

<p>Jajka z cukrem były źle ubite</p>	
<p>Ciało zbyt długo stało z proszkiem do pieczenia</p>	
<p>Nie przesiaełeś mąki lub źle wymieszałeś ciało</p>	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego
<p>Był popelniony błąd podczas wkładania składników</p>	Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom
<p>Wybrany przepis kulinarny nie pasuje do wypiekania w danym modelu multicookera</p>	

i W wielu modelach multicookerów REDMOND w programach „STEW” i „SOUP” przy niewystarczającej ilości płynu w misie zadziała system zabezpieczenia przed przegrzaniem się urządzenia. W takim przypadku program gotowania zatrzymuje się i multicooker przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Zalecaný čas pripravovania rôznych produktov na parze

Produkt	Waga, g (ilość)	Ilość wody, ml	Czas przygotowywania
Poleđwica wieprzowa / wołowa (kostki 1,5-2 cm)	500	500	20 min / 30 min
Poleđwica baranina (kostki 1,5-2 cm)	500	500	25 min
Filet kurczaka (kostki 1,5-2 cm)	500	500	15 min

Pulpęciki/kotlety	180 (6 szt.) / 450 (3 szt.)	500	10 min / 15 min
Ryba (filet)	500	500	10 min
Krewetki sałatkowe (oczyszczone, gotowane, zamrożone)	500	500	5 min
Ziemniaki (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min
Marchew (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40 min
Buraki (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 h 10 min
Wążysza świeże zamrożone	500	500	10 min
Lajka	3 szt.	500	10 min

i Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od Twoich preferencji.

Zalecenia, dotyczące użycia trybów temperaturowych w programie "MULTICOOK"

Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia	Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia
35°C	Końcowa fermentacja ciasta, przygotowywanie octu	105°C	Przygotowywanie galarety mięsnej
40°C	Przygotowywanie jogurtów	110°C	Sterylizacja
45°C	Zakwas	115°C	Przygotowywanie syropu cukrowego
50°C	Fermentacja	120°C	Przygotowywanie golonki
55°C	Przygotowywanie pomadki	125°C	Przygotowywanie duszonego mięsa
60°C	Przygotowywanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci	130°C	Przygotowywanie zapiekanki
65°C	Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym	135°C	Obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki
70°C	Przygotowywanie ponczu	140°C	Wędzenie
75°C	Pasteryzacja, przygotowywanie białej herbaty	145°C	Zapiekanie warzyw i ryb w folii aluminiowej
80°C	Przygotowywanie grzanego wina	150°C	Zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
85°C	Przygotowywanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu przygotowywania	155°C	Smażenie wyrobów z ciasta drożdżowego
90°C	Przygotowywanie czerwonej herbaty	160°C	Smażenie drobiu
95°C	Przygotowywanie kasz na mleku	165°C	Smażenie steków
100°C	Przygotowywanie bez lub konfitur	170°C	Przygotowywanie frytek, nuggetsów z kurczaka

i Zobacz także w załączonej książce z przepisami.

Tabela zbiorcza programów przygotowywania (ustawienia fabryczne)

Nazwa programu	Zalecenia odnośnie przygotowywania	Domyśl. czas przygotowywania	Zakres czasu przygotowywania / Działalność ustawienia	Osiągnięcie parametrów roboczych	Opóźniony start, h	Podgrzewanie automatyczne, h
MULTICOOK	Przygotowywanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu przygotowywania	30 min	2 min - 12 h / 1 min	-	24	12
EXPRESS	Szybkie przygotowywanie ryżu, kasz na sypko	-	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Gotowanie ryżu, przygotowywanie kasz zbożowych na wodzie	25 min	5 min - 4 h / 1 min	-	24	12
STEAM	Przygotowywanie na parze warzyw, ryb, mięsa, potraw dietetycznych i wegetariańskich	30 min	5 min - 2 h / 5 min	+	24	12
COOK	Gotowanie warzyw, mięsa, ryb, i innych produktów.	45 min	10 min - 8 h / 5 min	-	24	12
SOUP	Przygotowywanie różnych pierwszych dań	1 h	10 min - 8 h / 5 min	-	24	12
SAUTÉ	Smażenie warzyw, mięsa, drobiu	18 min	5 min - 2 h / 1 min	-	-	12
BAKE	Zapiekanie mięsa, wyrobów z ciasta drożdżowego i bez drożdzy, ciasta francuskiego	50 min	10 min - 8 h / 5 min	-	24	4
STEW	Duszenie warzyw, mięsa, ryb i innych produktów	1 h	10 min - 12 h / 5 min	-	24	12
SAUCE	Przygotowywanie różnych sosów	20 min	5 min - 5 h / 1 min	-	24	12
YOGURT	Przygotowywanie jogurtu domowego	8 h	10 min - 12 h / 5 min	-	24	-
DESSERT	Przygotowywanie różnych przepisów	30 min	5 min - 2 h / 5 min	-	24	12
OMELETTE	Przygotowywanie omletów, zapiekanek	20 min	5 min - 10 h / 10 min	-	24	12
Y E A S T DOUGH	Końcowa fermentacja ciasta drożdżowego	1 h	10 min - 2 h / 5 min	-	24	-
PORRIDGE	Przygotowywanie kasz na mleku	30 min	5 min - 4 h / 1 min	-	24	12
VACUUM	Przygotowywanie mięsa, ryb, warzyw w opakowaniu próżniowym	2 h 30 min	10 min - 12 h / 5 min	-	24	-
PIE	Pieczenie ciast, keksów, biszkoptów, podłoży do tortów	30 min	10 min - 4 h / 5 min	-	24	4
RAVIOLI	Gotowanie ravioli z różnych rodzajów ciasta	13 min	10 min - 1 h / 1 min	+	-	-
PASTA	Gotowanie makaronu	8 min	2 min - 1 h / 1 min	+	-	-
DUMPLINGS	Gotowanie kolendrów z różnych rodzajów ciasta	30 min	5 min - 2 h / 5 min	+	-	-
PIZZA	Przygotowywanie pizzy	30 min	10 min - 1 h / 5 min	-	24	12
BREAD	Pieczenie chleba	3 h	10 min - 6 h / 5 min	-	24	3
PILAF	Przygotowywanie różnych rodzajów pilawu	1 h	10 min - 2 h / 5 min	-	24	12
CRUST	Smażenie na głębokim oleju	18 min	5 min - 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Duszenie powolne dań mięsnych, drobiowych, warzywnych	3 h	10 min - 12 h / 10 min	-	24	12

VI. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do multicookerów RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie www.multicooker.com lub w sklepach oficjalnych dealerów.

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Komunikat o błędzie na wyświetlaczu	Możliwe niesprawności	Usunięcie błędu
E1-E4	Błąd systemowy (możliwe uszkodzenie płyty elektronicznej lub sterowników termicznych), albo nieszczelnie zamknięta pokrywa	Zamknij szczelnie pokrywę. Jeżeli problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego zamknięta pokrywa

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Miedzy misą i elementem grzewczym znalazły się obcy przedmioty.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w korpusie urządzenia stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przekręceń.
	Zabrudzony element grzewczy.	Odlacz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzewczy.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczątką sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, gumowe uszczelki itp.

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Data produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, umieszczonym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y - rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.



Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostalymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiiorczych. Jednocześnie Twój wkład w prawidłową utylizację niniejszego produktu przyczynia się do oszczędnego wykorzystywania zasobów naturalnych oraz przyczynia się do nie przedostawiania się do środowiska naturalnego potencjalnie niebezpiecznych substancji.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektwa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.

POL



Prieš pirmą kartą naudojant šį iрenginį, jidėmai perskaitykite jo naudojimo instrukciją bei išsaugokite ją ateidi. Telsingai naudojant iрenginį, galima prailginti jo tarnavimo laiką.



ATSIMINKITE: atsiskirtinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygas neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.

- Gamintojas neatsako už pažeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploatavimo taisykių.
- Šis elektros prietaisas yra daugiaufunkcis iрenginys maistui gaminti sautinėmis sąlygomis, jis gali būti naudojamas butuose, užmečio namuose, viešbučiuose, kambariuose, parduotuvėse, būtinėse patalpose, biuruose arba kitomis panašiomis nepramoninio eksploatavimo sąlygomis. Jei prietaisas naudotis pramoniniuose arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistas prietaiso tinkamo eksploatavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Pries jungdami prietaisą į elektros tinklą patirkrinkite, ar jis įtampa sutampa su nominaliu prietaiso maitinimo įtampa (ž. gaminio techninius duomenis arba gamyklos lentelę).
- Naudokite ilginimo lайдą, apskaičiuotą gaminio vartojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.
- Prietaisą junkite tik į elektros lizdą, kuriame yra žemėlinimas – tai privalomas reikalavimas,apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodamai ilginimo lайдą, jisitinkinkite, kad jis taip pat yra žemintas.



DĖMESIÖ! Veikiant prietaisui jo korpusas, dubuo ir metalinės detalės ikaista! Būkite atsargū! Naudokitės virtuvės pirštinėmis. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nesilenkite virš iрenginio atidarydami dangčių.

- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valydamis arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
- Netieskite elektros laido tarp durių arba arti šilumos šaltinių. Saugekite, kad elektros laidas nepersiskytų ir nepersilenktų, nesiliesčius už aštrias dalktas, kampais ir baldu briaunomis.



Nedékite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkasti ir sugesti.

- Draudžiama naudoti prietaisu lauko sąlygomis – jeigu j. prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašaliniai daiktai, tai gali jį stipriai sugadinti.
- Prieš valydamis prietaisą jisitinkinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykite prietaiso valymo instrukciją.

DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandenį čiurkšle!

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik prižiūrimi ir/arba tuomet, jei jie buvo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei suvokia su prietaiso naudojimu susijusią grėsmę. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą į tinklo kabelį laikykite jaunesniems kaip 8 metų vaikams neprireinamoje vietoje. Suaugusiuojų neprizūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų poliširolas ir kt.) gali būti pavojingas vaikams. Pavojus uždustai! Laikykite pakuočę nepriemonėje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiskai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.



DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

Techninės charakteristikos

Modelis	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Galingumas	500 W	860 W	900 W
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz		
Dubens talpa	3 l	5 l	6 l
Dubens danga	Nepryslanti keraminė „ANATO“® danga (Koreja)		
Ekranas	Šviesos diodu		
Valdymo būdas	Elektroninis		
Garų užtvuvas	Nuimamas		
Nuimamas išorinis dangčis	Yra		
Išjungimo mygtukas yra ant prietaiso korpuso	Yra		
Nuo elektros maitinimo nepriklausoma atmintis	Yra		
Garsinių signalų atjungimas	Yra		

Funkcijos

Automatinis pašildymas..... yra, iki 12 val.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas..... yra.
Atidėtas paleidimas..... yra, iki 24 val.
Patiekalu Sildymas..... yra, iki 12 val.

Programos

1. MULTICOOK
2. EXPRESS (GRETAS VIRIMAS)
3. RICE/GRAIN (RYZIAI/KRUOPOS)
4. STEAM (GARINIMAS)
5. COOK (VIRIMAS)
6. SOUP (SRUABA)
7. SAUTÉ (KEPIMAS)
8. BAKE (KEPINIAI)
9. STEW (TROŠKINIMAS)
10. SAUCE (PADAŽAS)
11. YOGURT (JOGURTAS)
12. DESSERT (DESERTAI)
13. OMELETTE (OMLETAS)
14. YEAST DOUGH (MIELINĖ TEŠLA)
15. PORRIDGE (PIENIŠKA KOŠĖ)
16. VACUUM (VAKUUMAS)
17. PIE (PYRAGAS)
18. RAVIOLI (RAVIOLIAI)
19. PASTA (MAKARONAI)
20. DUMPLINGS (KOLDŪNAI)
21. PIZZA (PICA)
22. BREAD (DUONA)
23. PILAF (PLOVAS)
24. CRUST (GRUZDINTUVĖ)
25. SLOW COOK (LĘTAS TROŠKINI-MAS)

Komplektacija

Daugiaufunkcis puodas su viduje esančiu dangčiu..... 1 vnt.
Taþa, skirta maistui gaminti garuose..... 1 vnt.

Plokščias šaukštės	1 vnt.
Samtis	1 vnt.
Dozatorius	1 vnt.
Naudojimo instrukcija	1 vnt.
Knyga „100 receptų“	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis	1 vnt.

i Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio išspėjimo pasiūlėka teisę keisti jos dizainą, komplekaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Daugiafunkcių puodų RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E įrankiai A1

1. Dangis su rankena
2. Nuimamas gary vožtuvas
3. Nuimamas išorinis dangtis
4. Dubuo

Modelis	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Dubens tipas	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Prietaiso korpusas
6. Talpa, kondensatui surinkti.
7. Valymo pultas su ekranu
8. Reguliavimo žiedas
9. Maitinimo jungiklis
10. Dangčio pakelimo mygtukas
11. Talpa, skirta maistui gaminti garuose
12. Dozatorius
13. Samtis
14. Plokščias šaukštės
15. Elektros maitinimo kabelis

Valdymo pulto elementai A2

1. Ekranas.
2. Gaminimo programų indikatorius.
3. Mygtukas „Hour/Min“ („Val./Min.“) – faktinio laiko režimo išjungimas; val./min. reikišnės pasirinkimas faktinio laiko, gaminimo laiko ir atidėto paleidimo nustatymo režimuose.
4. Mygtukas „Reheat“ („Pašildyt“) – patiekalų pašildymo funkcijos išjungimas (laikimo režime).
5. Mygtukas „Start/Keep Warm“ („Paleisti/Automatinis pašildymas“) su indikatoriais „Start“ ir „Keep Warm“ – gaminimo programos paleidimas; išankstinių automatinio pašildymo išjungimas.
6. Reguliavimo žiedas: gaminimo programos pasirinkimas; faktinio laiko / gaminimo laiko / atidėto paleidimo laiko nustatymas; temperatūros nustatymas programoje „MULTICOOK“. Sukant pagal laikrodžio rodyklę, reikišnė dides, sukant pries laikrodžio rodyklę – mažes. Reguliavimui žiedui per 360° apsisukimui galima atlėkti 16 perjungimų.
7. Automatinio pašildymo funkcijos veikimo metu ant mygtuko išjungia „Keep Warm“ indikatorius.
8. Mygtukas „Cancel“ („Atšaukti“) – gaminimo programos veikimo nutraukimas; nuostatų atšaukimasis; garsinių signalų išjungimas/išjungimas (laikimo režime).
9. Mygtukas „Set“ („Nustatyti“) – programos parametru nustatymo režimo išjungimas; perėmės į gaminimo temperatūros nustatymo režimą („MULTICOOK“) atidėto paleidimo laiko programoje.
10. Gaminimo programos ir atidėto paleidimo veikimo metu šviečia „Start“ indikatorius; miksri, perėmiant į darbinę temperatūrą programose „RAVIOLI“, „PASTA“ ir „DUMPLINGS“.

Ekrano išdėstybos

- A. Indikatorius „Timer“ – išjungia nustatant gaminimo laiką / programos vožtuvu metu.
- B. Indikatorius „Time Delay“ – išjungia, nustatant atidėto paleidimo laiką / prietaisui veikiamai atidėti paleidimo režime.
- C. Garsinių signalų išjungimo indikatorius.
- D. Automatinio pašildymo funkcijos veikimo indikatorius.
- E. Indikatorius „Reheat“ – išjungia veikiant patiekalu pašildymo funkcijai.
- F. Temperatūros reikšmės indikatorius „MULTICOOK“ programe.

I. PRIEŠ JUNGDAMI PIRMĄ KARTĄ

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus.

⚠️ Polikite so vietose ant gaminio korpuso esančių išspėjamusių ir informacinių lipdukų (jeigu tokie yra) bei lentelės su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

Prietaiso korpusu nuvalykite drėgna šluoste, praskalauskite dubenį, leiskite jiems nudžiuti. Vengiant pašalinimui kvapą pirmo naudojimo metu, prietaisą pilnai išvalykite (žr. „Daugiafunkcio puodo priežiūra“).

⚠️ Po pervaizimo ar laikymo žemėje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį palikti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 vol.

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Prieš pradėdami naudotis

Pastatykite prietaisą ant kieto lygaus horizontalaus paviršiaus taip, kad išeinančios iš garų vožtuvo karštai gari nepatektų ant sienų apnuošalų, dekoratyvinų dangų, elektros prietaisių ir kitų daiktų ar medžiagų, kurios galėtų pakenkti didelė drėgmė į auksą temperatūrą.

Prieš gamindamais maistą išsitinkite, kad išorinės ir matomas vidinės multifunkcinio puodo dydys nėra pažeistas, išsklusios ir neturi kitų defektų. Tarp dubens ir kaitinamosių kameros dugno neturi būti pašalininių daiktų.

Laukimo režimas

Pagal nutylėjimą prie elektros tinklo prijungtas prietaisais yra laukimo režime, tuo metu elektrinė rodomas faktinės laikas 24 val. formate. Jei nustatant pasirinktos programos parametrus per vieną minutę nebuvو paspaustas nei vienas mygtukas, prietaisas grįžta į laukimo režimą, o visos iki tol atliktos nuostatos yra atšaukiamos.

Laiko nustatymas

Faktiniam laikui nustatyti:

1. laukimo režime paspauskite ir kelias sekundes palaikykite paspaudę „Hour/Min“ mygtuką. Ekrane bus rodomas  indikatorius, pradės mirkstę valandų registravimo indikatorius.
2. Sukdamai reguliavimo žiedą į vieną arba į kitą pusę, išsirinkite valandų reikišmę. Registrui perjungti, dar kartą paspauskite „Hour/Min“ mygtuką ir, sukdamai reguliavimo žiedą, nustatykite minučių reikišmę. Pasiekius maksimalią reikišmę, nustatymas iškelviame registrę bus téstamas nuo diažono pradžios.
3. Spauskite „Start/Keep Warm“ mygtuką. Prietaisais persigavus į atidėto programos paleidimo režimą, ekrane bus rodomas faktinės laikas ir „Time Delay“ indikatorius. Norint pamatyti nustatytą laiką, kai prietaisas bus gatavas, spauskite „Hour/Min“ mygtuką.
4. Jvestoms nuostatomis atsaukti spauskite „Cancel“ mygtuką. Tuomet reikės dar kartą išesti visą gaminimo programą.

Garsinių signalų išjungimas/išjungimas

Daugiafunkciose puoduose REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E yra numatyta galimybė išjungti/išjungti garsinius signalus, kurie skamba spaudžiant mygtukus ir užbaigiant gaminimo procesą. Garsiniams signalams išjungiti/išjungti, laukimo režime spauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaužę „Cancel“ mygtuką.

Nuo elektros maitinimo nepriklausoma atmintis

Daugiafunkciose puoduose REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E turi nuo elektros maitinimo nepriklausomą atmintį. Laikinai atjungus elektros maitinimą (iki 15 min. gaminimo režime), bus išsaugoti visos jūsų įvestos nuostatos. Prietaisas vėl pradės veikti tame etape, kuriame veikimas buvo nutrauktas. Leju proceso teisumas nebereriauklinas, spauskite „Cancel“ mygtuką, tuomet prietaisas persijungs į laukimo režimą.

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciose puoduose REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E galima pakeisti kiekvienai programai pagal nutylėjimą nustatytaį gaminimo laiką. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

1. Sukdamai reguliavimo žiedą į vieną arba į kitą pusę, išsirinkite reikialingą programą. Ekrane išjungiu indikatorius „Timer“, bus rodomas pagal nutylėjimą kiekvienai programai nustatytas laikas.
2. Spauskite „Set“ mygtuką. Pradės mirkstę valandų registravimo indikatorius.
3. Sukdamai reguliavimo žiedą į vieną arba į kitą pusę, išsirinkite valandų reikišmę. Registrui perjungti, dar kartą paspauskite „Hour/Min“ mygtuką ir, sukdamai reguliavimo žiedą, nustatykite minučių reikišmę. Pasiekius maksimalią reikišmę, nustatymas iškelviame registrę bus téstamas nuo diažono pradžios.

Funkcija „Paleidimo atidėjimas“

Šioje funkcijoje galima nustatyti laiką, kada patiekalas turi būti gatavas. Atidėti gaminimą laiką galima iki 24 valandų, 15 min. intervalu. Reikia turėti omeyne, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priėsių atveju, programai pradės veikti iš karto, paspaudus mygtuką „Start/Keep Warm“.

1. Išsirinkite reikialingą programą, jeigu reikia, nustatykite gaminimo laiką. Nustatykite gaminimo temperatūrą programai „MULTICOOK“.
2. Spauskite „Set“ mygtuką. Ekrane pradės mirkstę „Time Delay“ ir atidėto paleidimo laiko reikišmės indikatorius.
3. Sukdamai reguliavimo žiedą į vieną arba į kitą pusę, išsirinkite valandų reikišmę. Registrui perjungti, dar kartą paspauskite „Hour/Min“ mygtuką ir, sukdamai reguliavimo žiedą, nustatykite minučių reikišmę. Pasiekius maksimalią reikišmę, nustatymas iškelviame registrę bus téstamas nuo diažono pradžios.
4. Spauskite „Start/Keep Warm“ mygtuką. Prietaisais persigavus į atidėto programos paleidimo režimą, ekrane bus rodomas faktinės laikas ir „Time Delay“ indikatorius. Norint pamatyti nustatytą laiką, kai prietaisas bus gatavas, spauskite „Hour/Min“ mygtuką.
5. Jvestoms nuostatomis atsaukti spauskite „Cancel“ mygtuką. Tuomet reikės dar kartą išesti visą gaminimo programą.

Atidėto paleidimo funkcijos naudoti nerekomenduojama, jeigu gaminant patiekalą yra naudojami greitai gendantys produktai. Atidėto paleidimo funkcijos neligiamos programose „EXPRESS“, „SAUTÉ“, „RAVIOLI“, „PASTA“, „DUMPLINGS“, „CRUST“.

Gatavu patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Funkcija išjungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 12 val. palaikyti 70–75°C ribose. Ekrane bus

rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita. Jeigu reikia, automatinį pašildymo galimą atjungti, paspaudus „Start/Keep Warm“ mygtuką („Keep Warm“ indikatorius užges).

 Neapsiūst to, kad automatinio pašildymo režimas apskaičiuotas 12 veikimo valandų, nerekomenduojama palikti maisto šilti ilgam, nes jis gali perdirbti ir gali pakisti jo skonį.

 Automatinio pašildymo funkcija negalima programose „EXPRESS“, „YOGURT“, „YEAST DOUGH“, „VACUUM“, „RAVIOLI“, „PASTA“, „DUMPLINGS“, „CRUST“.

Programoje „BREAD“ automatinio pašildymo veikimo laikas yra 3 val., programoje „BAKE“ ir „PIE“ – 4 val.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Jeigu automatinio pašildymo nereikia, šią funkciją galima prieš laiką atjungti. Paleidę gaminimo programą, pakartotinai spauskite ir palaikykite nuspause „Start/Keep Warm“ mygtuką, kol užges „Keep Warm“ indikatorius.

Tokiu pat būdu dar kartą galima aktyvuoti automatinio pašildymo funkciją (išjungs „Keep Warm“ indikatorius).

 Jūsų patogumui, gaminant patiekalus žemesnėje kaip 80°C temperatūroje, automatinio pašildymo funkcija blokuojama pagal nutylejimą. Jeigu reikia, ją galima įjungti rankiniu būdu, paspaudus „Start/Keep warm“ mygtuką (išjungs mygtuką „Keep Warm“ indikatorius).

Patielialų šildymo funkcija

Daugiafunkcijų puodą galima naudoti šaltiems patiekalamams šildyti:

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite į jį daugiafunkcijų puodą. Jisitinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaičiunimo elementu.
2. Uždenkite dangčių, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
3. Spauskite „Reheat“ mygtuką. Ekrane išjungis atitinkamas indikatorius ir išjungs pašildymas, ekrane bus rodoma tiesioginė veikimo laiko atskaita šiam režime. Patiekalus bus pašildytas iki 70–75 °C. Ši temperatūra gali būti patiekala iki 12 valandų.
4. Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkciją galima išjungti, paspaudus „Cancel“ mygtuką.

 Neapsiūst to, kad daugiafunkcijos puoda gali iki 12 val. palaikti patiekala karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiam, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonį.

Bendra darbo automatinėmis programomis tvarka

1. Sudėkite į daugiafunkcijos puodo dubenį paruošus produktus. Sekite, kad visi produktai, išskaitant skyrybių, būtyų žemai maksimalius, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos.
2. Įstatykite į jį prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su kaičiunimo elementu. Dangčius užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Sūkdami reguliavimo žiedą, išsirinkite gaminimo programą. Mirkšės atitinkamas indikatorius, ekrane bus rodomas „Timer“ indikatorius ir pagal nutylejimą nustatytas gaminimo laikas.
4. Jeigu reikia, pakeiskite gaminimo laiką. Gaminimo temperatūrą taip pat galima nustatyti ir „MULTICOOK“ programai.
5. Esant poreikiui, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką.
6. Gaminimui paleisti, spauskite „Start/Keep Warm“ mygtuką. Išjungs mygtuką indikatorius. Priklausomai nuo nustatytos, prietaiso persiųjus į automatinio pašildymo (išjungs indikatorius „Keep Warm“), ekrane bus rodoma tiesioginė šios funkcijos laiko atskaita į laukimo režimą.
7. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas, o ekrane užges jos indikatorius. Priklausomai nuo nustatytos, prietaiso persiųjus į automatinio pašildymo (išjungs indikatorius „Keep Warm“), ekrane bus rodoma tiesioginė šios funkcijos laiko atskaita į laukimo režimą.



Gaminimo procesui nutraukti bet kuriamo etape, įvestai programai atšaukti arba automatiniam pašildymui atjunkti spauskite „Cancel“ mygtuką.

Programa „MULTICOOK“

Ši programa skirta praktiskai bet kokiems patiekalamams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 2 min. iki 12 val. Temperatūros nustatymo diapazonas programoje yra 35–170°C, 5°C keitimo intervalu. Pagal nutylejimą gaminimo temperatūra programoje „MULTICOOK“ yra 100°C. Norint savarankiskai nustatyti gaminimo temperatūrą, spauskite „Set“ mygtuką, tuomet galėsite pereiti į atitinkamą režimą (pakartotinai, jeigu teiktai gaminimo laikas, arba dar kartu, jeigu naudojamas pagal nutylejimą nustatas gaminimo laikas). Ekrane mirksnės temperatūros reikšmės indikatorius. Sukdami reguliavimo žiedą į vieną arba į kitą pusę, išsirinkite reikalingą temperatūros reikšmę. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tésis nuo diapazono pradžios. Toliau laikykėtes 5–7 skyrius. Bendradysvei veiksmus eiga, naudojant automatinės programas“ patiekalų nurodymus.

Programa „EXPRESS“

Programa skirta greitai virti ryžius, birias košes ir kruopas, įvairius produktus.

Šioje programoje nereguliuojamas gaminimo laikas ir negalimos automatinio pašildymo bei atidėto paleidimo laiko funkcijos.

Išsirinkus programą „EXPRESS“, ekrane bus rodomas simbolis „- -“, o gaminimo proceso metu – dinaminis indikatorius.

Programa „RICE/GRAIN“

Programa skirta ryžiams ir košėms vandenye virti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 4 val.

Programa „STEAM“

Rerekomenduojama daržovėms, žuvims, mėsai, mantams, dietiniams ir vegetarieniams patiekalamų gaminti garuose. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val.

Atgalinėje programos „STEAM“ laiko atskaita prasidės dubenyje pasiekus reikalingą temperatūrą ir garų tankį.

Gaminant garuose, daugiafunkcijame puode naudokite specialų, į dubenį įstatomą kontinejerių produktams. Būtinai prieš tai įpilkite į dubenį 600–1 000 ml vandens.

Programa „COOK“

Rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalamams, o taip pat kompotams ir marinatams virti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val.

Programa „SOUPE“

Rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalamams, o taip pat kompotams ir marinatams virti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Programa „SAUTÉ“

Rekomenduojama įvairiems mėsai, paukštienai ir kitiemis produktams kepti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 2 val.

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.



Rekomenduojama kepti produktus esant atidarytam dangčiui, tuomet bus trauki apskrudus į uobėlę.

Pakartotinai naudojant „SAUTÉ“ programą, leiskite prietaisui atvėsti.

Programa „BAKE“

Programa skirta mėsai, patiekalamams iš mielinės tešlos, išskaitant sluoksniuotą tešlą, kepti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val.

Maksimalus šios programos automatinio pašildymo veikimo laikas yra 4 val.

 Išsimant gatavą produktą iš dubens naudokite virtuves prištines arba puodėlius.

 Iškepus, dubenyje galio likti riebių démių – tai normalu. Valykite prietaisą laikymasiems skrybių „Prietaiso priežiūra“ pateiktų rekomendacijų.

Nors automatinio pašildymo režimas apskaičiuotas 12 val., nerekomenduojama palikti gatavą kepinio šildomo ilgam.

Programa „STEW“

Rekomenduojama daržovėms, mėsai, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti, šalčių ir drebinti gaminti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val.

Programa „SAUCE“

Šia programa galima pagaminti praktiskai bet kokį padažą. Jeigu reikia, galima gaminti esant atidengtam prietaiso dangčiui. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 5 val.

Programa „JOGURT“

Šia programa savo namuose galėsite pasigaminti jogurtą. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val.

Programoje „YOGURT“ negalima automatinio pašildymo funkciją.

 Jogurtams ruošti galite naudoti specialų, jogurtui ruošti širkį REDMOND RAM-G1 indelių komplektą (išsigyama atskirai).

Programa „DESSERT“

Rekomenduojama įvairių rūšių desertams gaminti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val.

Programa „OMELETTE“

Rekomenduojama puriems ir plokštims omletams gaminti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 5 min. iki 10 val.

Programa „YEAST DOUGH“

Rekomenduojama mielinė tešlai kildinti prieš kepati. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

Programa „KIDNITING“

 Kylant tešlai, jos apimtis beveik padvigubėja, todėl dékite tešlos ne daugiau kaip iki pusės dubens.

 Kildinant tešlą, daugiafunkcijo puodo viduje būtina palaikti nuolatinę temperatūrą ir drėgmę. Norint gauti geriausią rezultatą, neatidėkite daugiafunkcijo puodo dangčio dar nepaisiblus gaminimo programos veikimui.

Kildinant tešlą, naujoti atidėto paleidimo funkcijos nepageidaujama.

Programa „PORRIDGE“

Rekomenduojama pieniškioms košėms, uogienėms, džemams, vaisių želė ir kitiemis desertams gaminti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 4 val.

Programa skirta košėms su neriebiu posteriuotu pienu virti. Tam, kad pienas neišbėgtų, o rezultatas būtų teigiamas, rekomenduojama:

- kruopčiai nuplauti nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį atlejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produkto kiekij. Griežtais draudžiamas padidinti arba sumaištinti produkto kiekij;
- naujodant nenugriebta pieną, skiesti įj geriamuoju vandeniu santykium 1:1.

i Pieno ir kuopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai galį skirtis ir gaunamas rezultatas.
Verdant pienišką košę taip pat galima naudoti universalų programą „MULTI-COOK“ (optimalius gaminimo temperatūra - 95°C).

Programa „VACUUM“

Ypatingo temperatūros režimo reakcija dėka ši programa idealiai tinkta virti mėsą, žuvįs, daržoves ar kitus produktus, esančius vakuuminejį pakuočę. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val.

Automatinio pašildymo funkcija šioje programe nėra galima.

Programa „PIE“

Rekomenduojama jvairiems pyragams su jvairiais jidarais kepti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 4 val.

Maksimalus šios programos automatinio pašildymo veikimo laikas yra 4 val.

Programa „RAVIOLI“

Rekomenduojama ravioliams iš jvairioms tešlos virti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutes, nuo 10 min. iki 1 val.

Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė, ir reikia sudėti produktus, jspės garsinių signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotiniu paspaudus „Start/Keep Warm“ mygtuką.

Programoje „RAVIOLI“ negalimos automatinio pašildymo ir atidėto paleidimo funkcijos.

i Putomas sumažinti, užvirius vandeniu ir sudėjus produktus, puodą geriau palėti atvira.

Programa „PASTA“

Rekomenduojama makaronų gaminiams virti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutes, nuo 2 min. iki 1 val.

Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė, ir reikia sudėti produktus, jspės garsinių signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotiniu paspaudus „Start/Keep Warm“ mygtuką.

Automatinio pašildymo ir atidėto paleidimo funkcijos šioje programe negalimos.

Programa „DUMPLINGS“

Rekomenduojama koldūnams iš jvairioms tešlos virti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val.

Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė, ir reikia sudėti produktus, jspės garsinių signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotiniu paspaudus „Start/Keep Warm“ mygtuką.

Automatinio pašildymo ir atidėto paleidimo funkcijos šioje programe negalimos.

i Putomas sumažinti, užvirius vandeniu ir sudėjus produktus, puodą geriau palėti atvira.

Programa „PIZZA“

Rekomenduojama picai kepti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 5 min. iki 1 val.

Atidėto paleidimo funkcija šioje programe nėra galima.

Programa „BREAD“

Rekomenduojama jvairių rūšių kvietiniai duonai su ruginių miltų priemašių kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 6 val.

Maksimalus šios programos automatinio pašildymo veikimo laikas yra 3 val.

A DĖMESIO! Keptant jkasta dubuo ir tame esantys produktai! Išimant iškeptą duoną, naujokės virtinėmis pirstinėmis.

i Prieš naujodant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant juos deguoniui ar pašalinant priemašias.

Pilnai nepašaibius kepimo procesui, neatidarykite daugiafunkcio puodo dangčio! Nuo to taip pat priklauso kepimo kokybę.

Sudejant produktus atkreipkite dėmesį, kad tie būty žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje duobės pusėje.

Reikia turėti omynes, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po duono kepama.

Gaminimo laikui suprumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

Programa „PILAF“

Programa rekomenduojama jvairių rūšių plovui gaminti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Programa „CRUST“

Daugiafunkciu puošuode REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E galima gaminoti ir gruzintuvėje, naujodant specialų krepsį (sisgyamas atskirai). Programoje „CRUST“ galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 iki 40 min.

Atgalinė prietaiso veikimo laiko atskaita prasidės dubenyje pasiekus reikalingą darbinę temperatūrą.

Automatinio pašildymo ir atidėto paleidimo funkcijos šioje programe negalimos. Norint gaminoti gruzintuvėje:

1. Išplikite į dubenį recepte nurodytą riebalų kiekį. Paleidę programą, nepamirškite atjungti išankstino pašildymo funkcijos (turi užgesti „Keep Warm“ indikatorius).
2. Prie krepsio, skirto kepti gruzintuvėje, pritrivinkite rankeną. Krepšyje tololygiai paskirštinkite produktus.
3. Laikykites receptų nurodymų, praejus nustatytam laikui atsargiai atidarykite daugiafunkcio puodo dangčių. Jstatykite krepselių su produktu į dubenį. Neuždenkite dangčio
4. Pasibaigus gaminimo programai atsargiai kilstelėkite krepsį su produktais iš rankenos ir pakabinke ant puodo kraštą už kabliuko. Lėisti nuvarėti aliejui.

A DĖMESIO! Aliejus labai karštus! Krepsiu iš gruzintuvės išskelti naujokite virtinėmis pirstines. Gruzintuvėje naujokite tik rafinuotą augalinį aliejų. Šteipiai arba ligai ar daug kartų kaitinant aliejų, skatinome rágčių išsišķrimą. Todėl nenaudokite to paties aliejus pakartotiniu.

Aliejus pertekliai nuo gaminio pašalinti, prieš patekiant, nusausinkite juos virtinėniu rankšluočiu arba storai popierinei servetėle.

Programa „SLOW COOK“

Rekomenduojama lėtam mėsos, paukštienos, daržovių troškinimui. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 10 min. iki 12 val.

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Fondiu
- Sūrio virimas
- Chalvo gaminimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Indų ar asmens higijenos priemonių sterilizacija

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Valymas

Prieš naujodant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame nuvalyti dubenį ir vidinį prietaiso dangčių 9 proc. acto tirpalu ir 15 minučių pavirinti pušę citrinos „STEAM“ programą.

Neverta uždarytame daugiafunkciniame puode palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu išgauj įgauj nei 24 val. Dubenį su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o prietaikus pašildyti maistą, pasirinkus maisto pašildymo funkciją.

Prieš valant prietaisą išsitinkinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvęsus. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų pllovimo priemones.

STOP DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti į vandens srove!

Valant prietaisą DRAUDŽIAMA naudoti šiurkščias servetėles ar kempinges bei abrazyvinės pastes. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias agresyviaus cheminių priemonių arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantims su maistu.

Atidžiai valykite guminės daugiafunkcio puodo dalis: jas pažeidus arba deformavus galėtų prietaiso veikimas.

Prietaiso korpusą valykite pagal poreiki. Dubenį, vidinių aliuminiinių dangčių ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno prietaiso naudojimo. Gaminimo metu susisukaupusi kondensatai valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo. Vidinius darbinės kameros paviršių valykite pagal poreiki.

Korpusą valykite minkštū drėgnū rankšluočiu arba kempine. Galima naudoti švelnią valymo priemonę. Išvalius prietaisą, rekomenduojama jį sausai nuvalyti.

Dubenį galima plauti tiek rankomis, naujodant švelniją kempinę ir indų pllovimo priemonę, tiek indaplovėje (laikantį ją gaminimo instrukciją).

Jeigu dubenį labai nešvarus, iplikite į jį šiltos vandens ir palikite kuriam laikui miškti, tuomet išplaukite. Efektyvesniam miškymui, dubenį su šaltu vandeniu (ne daugiau maksimalaus leidžiamo lygio) galima išstatyti į daugiafunkcio puodą, uždarysti dangčių ir 30–40 min. įjungi pašildymą. Būtinai nušluotuosekite dubens paviršių, kad jis būtų sausas, ir tik tuomet statykite į daugiafunkcio puodo korpusą.

i Reguliariai naudojant dubenį, galį pilnai arba iš dalies pasikeisti jo vidinio neprisiplėsdinčio sluoksnio spalva. Tai nėra dubens defektas.

Valant vidinių aliuminiinių dangčių:

1. Nukelkite daugiafunkcio puodą dangčių.
2. Iš vidinės dangčių pusės atsargiai atjunkite vidinį dangčių nuo pagrindinio ir nuimkite iš jo pagrindinio dangčio kačiščio.
3. Nušluotuosekite abiejų dangčių paviršių drėgnū audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išsimatę dangčių nuplaukite vandenins srove, naujodant indų pllovimo priemones. Naudoti indaplovės šiuo atveju nereikėtų.

LTU

4. Nušluostykite sausai dangči.
5. Padėkite alumininių dangči į vietą.

Nuimamas garu vožtuvas yra specialiai lizde, esančiam ant viršutinio prietaiso dangčio, iš sudaro dvi dalys. Jam valytis:

1. Atsargiai patraukite už išorinės jo dalies, laikydami už atsikišimo, esančio dangčio jiduboje, į save aukštyn.
2. Vidinę dalį iki galu pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite.
3. Jeigu reikia, atsargiai išsimkite vožtuvą gumele. Nuplaukite visas vožtuvą dalies.
4. Sūrinkite atvirkininko seką: išdekti gumele į vietą, suderinkite pagrindinės vožtuvos dalies griovelius su atitinkamais vidinėje diskų pusėje esančiais išsiukšimais ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę.
5. Gerai įstatykite garu vožtuvą į lizdą ant prieitaco dangčio.

Šiame modelyje, kondensatas kaupiasi specialioje, ant prietaiso korpuso, aplink dubenį esančioje talpoje ir suteka į specialių kontenerį, esant galinėje prietaiso dalyje. Kondensatui pašalinti:

1. atidarykite dangči, išimkite dubenę. Esant poreikiui, šiek tiek kiltelėkite priekinę daugiaufunkcijo puodo dalį, kad kondensatas pilnai nuteketų į talpą.
2. Nestripti truktelėkite talpą už atsikišimo į save ir nuimkite.
3. Išpilkite kondensatą, išplaukite į pastatykite į vietą kontenerių.

Aplink dubenį likusi kondensata nušluostykite virtutinę šluoste. Griežtais laikantiesi čia pateiktu nurodymu, tikimybė patekti skytišiams, maisto daletėms ar nešvarumams į darbinės kameros vidų minimalus. Jeigu visi delto nešvarumų pateko, nuvalykite darbinės kameros paviršiu, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis netektu.

STOP Prieš valant daugiaufunkcijo puodo darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvės!

Soninės darbinės kameros sienuės, kaitinimo disko paviršius ir centrino šilumos jutiklio gautbas (jis yra kaitinimo disko viduje) valomas drėgna (nėslapija) kempine arba servetėle. Jei naudojate indų plloviklį, būtinai kruopščiai nuskalaukite jo likučius, kad gaminant maistą neatristų pašalinis kvapas.

Patekus svetimkiniui į aplink centrinį šilumos jutiklinį esančią idubą, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gautbą. Ūsiterstas kaitinimo disko paviršius, galima naudoti vidutinio šiurkščumo drėgno kempinę arba sintetinį šepetelį.

I Reguliariai naudojant prietaisą, galite pilnai arba dalinai pakisti kaitinimo disko spalva. Tai nėra prietaiso gedimo požymis ir jis neturi jokių tokios prietaiso veikimų.

Prietaiso laikymas

Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite ji nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, išskaitant kaitinimo diską, dubenį, vidinį dangči, garu bei blokavimo vožtuvą ir kondensato talpą turi būti švarūs ir sausis.

Kompaktiškam saugojimui, priedus galima sudėti į dubenį, o ji pastatyti daugiaufunkcijo puodo korpuose.

V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo klaidos ir jų sprendimo būdai

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiaufunkciame puode gaminant maistą, išnagrinėtos galimos jų priežastys ir sprendimo būdai.

PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS

Galimos priežastys	Sprendimo būdai
Užmiršote uždaryti prietaiso dangči arba uždarėte ji nedandariai, todėl buvo nepakankama aukšta gaminimo temperatūra.	Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiaufunkcijo puodo dangčio. Dangčis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įsitikinkite, kad nėra kliūčių sandariai uždaryti prietaiso dangči ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė guma.
Blogas salyties tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra.	Dubuo prietaiso korpusse turi stovėti tiesiai, o jų dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiaufunkcijo puodo kameruoje nėra pašaliniai daikai. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsiterštų.

Galimos priežastys	Sprendimo būdai
Nesėkmėmai parinkti patiekalo produktui. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinkote netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambių, viršyto bendarbosios produkty proporcijos. Greičiausiai nerustatėte (neapskaiciavote) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gamininti maisto šiame daugiaufunkciame puode.	Pageidautina, kad būtu naudojami patirkinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kurių galite pasikliauti. Produktų atranka, jų pajustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turėti atitinkantį receptą.
Kepant:	
dubeninėje išplatai pernelyg daug aliejaus.	Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandenį kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patirkinkite vandenį lygi.
Dubenyje yra drėgmės perteklius.	Keptant įprastinį būdu pakanka, kad aliejus plonus sluošnisi lengvai dubens dugna. Keptam gruzdintuvėje, laikykite recepte pateiktų nurodymų.
Verdant:	
Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždegė garu išeidiimo vožtuvą.	Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdrojimas: praplovimas, apkepinimas ir pan. Laikykite pasirinkto recepto nurodymų.
Kepant kepi- nius (tešla neiškepė)	
Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždegė garu išeidiimo vožtuvą.	Juodai dubenių forma dekite mažesnį tešlos kiekį.
Dubenyje/ forma yra per didelis tešlos kiekis.	I. Keptam į dubenį dekite mažesnį tešlos / produktų tešlai kiekį

PRODUKTAI PERVIRĖ

Apsiskrote pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaiciuodami) gaminimo laiką. Per mažas produktų kiekį.	Pageidautina, kad būtu naudojami patirkinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pajustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turėti atitinkantį receptą.
Pagaminus patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija.	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šiame daugiaufunkcijo puode modelyje numatyta išankstinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe.

VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

Verdant pienišką košę, išgaruoja pienas.	Pieno kokybė ir jo savybės galėja priklausyti nuo jo pagaminimo vietas ir sąlygų. Rekomenduojame naudoti tik 2,5 proc. riebumo pasterizuotą pieną. Esant poreikiui, pieną galima šiek tiek praskiesti geriamuoju vandeniu.
Produktai prieš juos verdant nebuvu apdrojoti arba apdrojoti neteisingai (blogai nuplauti ir t.t.). Nebuvu laikytasi produktų proporcijų arba neteisingai pasirinktas produktų tipas.	Pageidautina, kad būtu naudojami patirkinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pajustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turėti atitinkantį receptą. Nesmulkintas kruopas, mėsa, žuvis ir jūros gėrybes visuomet kruopščiai nuplaukite.

PATIEKALAS PRISVYRA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pārežta neprisylantį dubens dangą.	Prieš pradēdamis gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, ne-prisylantį dangą nepažeista.
---	---

Produktų jėdė mažiau, nei rekomenduojama recepte.	Pageidautinė, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai.
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykiteis recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymu.
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejus, nemaišėte arba per vėlai apversdavote produktus.	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluošniu dengtų dubens dugnį. Tam, kai produktai keptų tolygiai, juos reikia peridiskai pamaisti arba apversti.
Troškinant: dubenyje nepakankamai skysčių.	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nešant būtybięs, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio podo dangčio.
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produkto proporcijų).	Laikykiteis teisingo skysčių ir kietų produktų santykio.
Kepant kepinius: prieš gamindami, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi.	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugnį ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų piilti).

GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINĘ FORMĄ

Per dažnai vartėte produktus.	Kepdami įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5-7 minutes.
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykiteis recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymu.

KEPINYS DRĒGNAS

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drēgmės saviję turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, šaldytas uogas, grietinę ir pan.).	Rinkitės kepinio recepte nurodytus produktus. Stenkites nenaudoti pernelyg drēgnų produktų arba, jeigu iš jmanoma, naudokite minimalų jų kiekį.
Gatava patiekala per ilgai laikėta daugiafunkcinei puode.	Pasitenkite iš daugiafunkcio puodo išimti gatavą kepinį iš karto, tai kai jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminij trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

KEPINYS NEIŠKILO

Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi.	Pageidautinė, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitinkti rekomendacijas.
Tešla, kurioje yra kildinaničios medžiagos, stovėjo per ilgai.	
Nenusiijoje miltų arba blogai užminkite tešlą.	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamiasias dalis.	
Pasirinktas receptas netinka būti naudojamas šiuo daugiafunkcio puodo modeliu.	

i Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliai Programose „STEW“ ir „SOUP“ jeigu nepakankamai skysčio dubenyje įsiunja apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sūstoją ir prietaisas pereina į automatiškio šildymo režimą.

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

Produktas	Svoris, g/kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
Kiaulienos/jautienos file (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	20 min./ 30 min.
Avienos file (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	25 min.
Vištienos file (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	15 min.

Frikadelės/kotletai	180 (6 vnt.)/450 (3 vnt.)	500	10 min./ 15 min.
Žuvys (file)	500	500	10 min.
Jūros gėrybės (šaldytos)	500	500	5 min.
Mantai/chinkalai	4 vnt.	500	15 min.
Bulvės (ketvirčiuotos)	500	500	20 min.
Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	40 min.
Burokai (ketvirčiuoti)	500	1500	1 val. 10 min.
Daržovės (užšaldytos)	500	500	10 min.
Vištienos kiaušinis	3 vnt.	500	10 min.

i Turėkite omynes, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realius laikus gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgymo įpročių.

„MULTICOOK“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra	Naudojimosi rekomendacijos	Darbinė temperatūra	Naudojimosi rekomendacijos
35°C	Tešlos kildinimas, acto gamyba	105°C	Šaltienos gaminimas
40°C	Jogurto gamyba	110°C	Sterilizacija
45°C	Rauginimas	115°C	Cukraus sirupo virimas
50°C	Fermentavimas	120°C	Viniotinių gamyba
55°C	Glajaus gamyba	125°C	Troškintos mėsos gamyba
60°C	Žalios arbato virimas, vaikų maisto gamyba	130°C	Apkepo gamyba
65°C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuočėje	135°C	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant trąškių luobelę
70°C	Punšo gaminimas	140°C	Rūkymas
75°C	Pasterizacija, balto arbatos virimas	145°C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
80°C	Karšto vyno virimas	150°C	Mėsos kepimas folijoje
85°C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas	155°C	Mielinės tešlos gaminiių kepimas
90°C	Raudonos arbatos virimas	160°C	Paukštienos kepimas
95°C	Pieniškių košių virimas	165°C	Kepsnų kepimas
100°C	Bezė, uogienės virimas	170°C	Bulvycių ir vištienos pirštelių kepimas

i Taip pat žiūrėkite pridedamą receptų knygą.

Gaminimo programų suvestinė (gamyklinių nustatymai)

Multifunkcinių pavadičių	Gaminimo rekomendacijos	Pagal nurodytą gaminimo laiką	Gaminimo laiko/ intervale nustatymas	Perijungimas į darbuotojus parametrus	Ajedėti padėmuis, val.	Automatinis pildymas, val.
MULTICOOK	Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką	30 min.	2 min. - 12 val./1 min.	-	24	12

LTU

Programos pavadinimas	Gaminimo rekomendacijos	Pagal nutvėjimą gaminimo laikas	Gaminimo laiko/intervalo nustatymas	Persi Jungimas į darbo parametrus	Aukštatas val.	Automatinis pasididymimas, val.
EXPRESS	Greitas ryžių ir būrių košių ant vandens virimas	-	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Ryžių, nesmulkintų grūdų kruopų virimas vandenye.	25 min.	5 min. - 4 val./1 min.	-	24	12
STEAM	Rekomenduojama daržovėlių, žuvims, mėsai, dietiniams ir vegetarišniams patiekalamas gaminčių gauose.	30 min.	5 min. - 2 val./5 min.	+	24	12
COOK	Daržovių, mėsos, žuvų ir kitų produktų virimas.	45 min.	10 min. - 8 val./5 min.	-	24	12
SOUP	Ivairių pirmųjų patiekalų gaminimas	1 val.	10 min. - 8 val./5 min.	-	24	12
SAUTÉ	Daržovių, mėsos, paukštienos kepimas	18 min.	5 min. - 2 val./1 min.	-	-	12
BAKE	Mėsos, mielinės ir sluoksniuotos tešlos gaminiai kepimas.	50 min.	10 min. - 8 val./5 min.	-	24	4
STEW	Daržovių, mėsos, žuvų ir kitų produktų troškinimas.	1 val.	10 min. - 12 val./5 min.	-	24	12
SAUCE	Ivairių padažų gaminimas	20 min.	5 min. - 5 val./1 min.	-	24	12
YOGURT	Naminio jogurto gaminimas	8 val.	10 min. - 12 val./5 min.	-	24	-
DESSERT	Ivairių desertų gaminimas	30 min.	5 min. - 2 val./5 min.	-	24	12
OMELETTE	Omelietų, apkepų gaminimas.	20 min.	5 min. - 10 val./10 min.	-	24	12
YEAST DOUGH	Mielinės tešlos kildinimas	1 val.	10 min. - 2 val./5 min.	-	24	-
PORRIDGE	Pieniškių košių virimas	30 min.	5 min. - 4 val./1 min.	-	24	12
VACUUM	Mėsos, žuvų, daržovių gaminimas vaikuuminėje pakuočėje.	2 val. 30 min.	10 min. - 12 val./5 min.	-	24	-
PIE	Pyragai, keksai, biskvitai, tortų pagrindų kepimas	30 min.	10 min. - 4 val./5 min.	-	24	4
RAVIOLI	Raviolių iš ivairioms tešlos virimas.	13 min.	10 min. - 1 val./1 min.	+	-	-
PASTA	Makaronų gaminimas virimas	8 min.	2 min. - 1 val./1 min.	+	-	-
DUMPLINGS	Koldūnų iš ivairioms tešlos virimas.	30 min.	5 min. - 2 val./5 min.	+	-	-
PIZZA	Picos kepimas	30 min.	5 min. - 1 val./5 min.	-	24	12
BREAD	Duonos kepimas	3 val.	10 min. - 6 val./5 min.	-	24	3
PILAF	Ivairių rūšių plovų virimas	1 val.	10 min. - 2 val./5 min.	-	24	12
CRUST	Kepimas gruzdintuvėje	18 min.	5 min. - 40 min./5 min.	+	-	-
SLOW COOK	Mėsos, paukštienos, daržovių patiekalų lėtas troškinimas.	3 val.	10 min. - 12 val./10 min.	-	24	12

VI. PAPILDOMI PRIEDAI

Įsigytį papildomų daugiafunkcių puodų RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E priedų ir sužinoti apie naujų REDMOND produkčią galima apsilankius tinklapyje www.multicooker.com arba oficialių atstovų pardavotuvėse.

VII. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidų pranešimai ekrane	Galimi nesklandumai	Klaidų šalinimas
E1-E4	Sistemos klaida (galbūt sugedo elektroninė plokštė arba temperatūros jutiklis), arba nesandariai uždarytas dangtis	Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu problemas pašalinti nepavyko, kreipkitės į autorizuotą techninės priežiūros centrą
Gedimas	Galima priežastis	Gedimo Šalinimas
Neįsiungjimia	Nėra elektros srovės	Patikrinkite, ar elektros srovės lizdas nesugedęs
	Trinka elektros srovės tiekimas	Patikrinkite, ar elektros srovės lizdas nesugedęs
Patiukalas gaminamas per daug ilgai	Tarp dubens ir kaitinamojo elemento pateko pašalinimų daiktų	Išimkite pašalinę daiktą
	Dubuo netolygiai įstatytas į multifunkcinio puodo korpusą	Dubenių įstatykite tolygiai, kad neperskreiptų
	Užsiteršė kaitinamas elementas	Išunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvesti. Nuvalykite kaitinamajį elementą

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminuiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalininti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detalės arba visą gaminių. Garantija įsiparioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originalė nurodyta įsigijimo data patvirtinta pardavotuvės atspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažinta tik tuo atveju, jeigu gaminių buvo naudojamas laikantis eksplotacijos instrukcijos nurodymų, nebuvo remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip jeigu yra išsaugota pilna gaminių komplektačija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminių nusidėvėjimui ir greitai nusidėvinčioms dalims (filtrams, lemputėms, neprisyvancių dangai, tarpinėms ir t.t.). Gaminių tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).

Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numerij, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerij sudaro 13 simbolių: 6-as ir 7-as simbolių nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus. Gamintojo nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimo-instrukcijos ir taikytinių techninių standartų nurodymų.


Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)
 Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietas antrinių žaliavų perdibimo programų. Pasirūpinkite aplinkosaugai: neišmeskite tokius gaminiai kartu su jų prastinėmis butinėmis atliekomis.

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su būtinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebenaudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokius būdus jūs prisiėdus prie vertingos žaliavos perdibimo 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 perdibimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.



Pirms sāket lietot šo ierīci, uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju un saņemiet ierīces garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.



leģamējiet: nejausš elektropadeves kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.



UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas un izstrādājuma lietošanas noteikumu prasību neievērošanas dēļ.
- Sīs elektriskais aparatūrs ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvoklos, privātmajās, viesītu numuros, veikalos, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskaitīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pārēģēšanas pie elektrotīkla pārbaudīt, vai spriegums tajā sakrit ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
- Izmanotojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajaiaudai – parametru neatbilstošu var izraisīt issavienojumu vai pat kabela aizdegšanos.
- Ierīci pārēķiniet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībā pret elektriskās strāvas triecienu. Izmanotojiet pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.
- UZMANĪBU!** Ierīces darbības laikā tās korpuiss, kauss un metāliskās detalas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtutes cīmdu. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, neliecieties pāri ierīcei, kad verat valā vāku.
- Pēc lietošanas, kā arī tās tīršanas vai pārvietošanas laikā izslēdziet ierīci no rozetes. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dažānās, nevis aiz vada.
- Nenovietojiet elektropadeves vadu durvju ailes vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.



AIZLIEGETS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūklas!

- Bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas, kurām ir fiziski, neuroloģiski vai psihiski traucējumi, vai nepietiekama pieredze un zināšanas, var lietot ierīci tikai kādas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja tās ir instruētas ierīces izmantošanas drošības jautājumos un apzinās bīstamību, saistītu ar šīs ierīces izmantošanu. Bērni nedrīkst rotātāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem (jaunākiem par 8 gadiem) nepieejamā vietā. Ierīces tīršanu un apkopšanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārejo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Iepakojuma materiāls (plēve, putuplasts, u.c.) var būt bīstams bērniem. Nosmakšanas iespēja! Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.
- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkopšanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Jauda	500 W	860 W	900 W
Spriegums		220-240 V, 50/60 Hz	
Trauka tilpums	3 l	5 l	6 l
Trauka pārkājums	Pretpiedeguma keramiskais Anatō® (Koreja)		
Dispējs	Gaismas diodžu		
Vadības veids	Elektronisks		
Tvaika vārts	Noņemams		
Noņemams iekšējais vāks	Ir		
Strāvas slēdziņš uz ierīces korpusa	Ir		
Enerģēneatkarīga atmiņa	Ir		
Skajās signālu atslēgšanā	Ir		

Funkcijas

Automātiskā sildīšana ir, līdz 12 st.
Iepriekšējā automātiskās sildīšanas atslēgšana ir
Atliktais starts ir, līdz 24 st.
Edienu uzsildīšana ir, līdz 12 st.

LVA

Programmas

- MULTICOOK
- EXPRESS (EKSPRESS)
- RICE/GRAIN (RĪSI/PŪTRAIMI)
- STEAM (TVAIKS)
- COOK (VĀRIŠANA)
- SOUP (ZUPA)
- SAUTÉ (CEPŠANA)
- BAK (MIKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
- STEW (SAUTĒŠANA)
- SAUCE (MĒRCE)
- YOGURT (JOGURTS)
- DESSERT (DESERTI)
- OMELETTE (OMLETE)
- YEAST DOUGH (RAUGA MĪKLA)
- PORRIDGE (PIENA PUTRA)
- VACUUM (VAKUUMS)
- PIE (PĪRĀGS)
- RAVIOLI
- PASTA (MAKARONI)
- DUMPLINGS (PELMENI)
- PIZZA (PICA)
- BREAD (MAIZE)
- PILAF (PLOVS)
- CRUST (FRITĒŠANA)
- SLOW COOK (SUTINAŠANA)

Komplektācija

- | | |
|--|--------|
| Multikatlis ar ievietojumu trauku..... | 1 gab. |
| Konteiners gatavošanai ar tvaiku..... | 1 gab. |
| Lēzena karote..... | 1 gab. |
| Kauss..... | 1 gab. |
| Mērglāze..... | 1 gab. |
| Lietošanas instrukcija..... | 1 gab. |
| Gramata «100 receptes»..... | 1 gab. |

lepietkāja automātiskās sildīšanas atlēgšana

Jā automātiskā sildīšanā ir nevēlama, šo funkciju var savlaicīgi atlēgt. Lai to izdarītu, pēc gatavošanas programma palašanas atkārtoti nospiediet un turiet nospiest pogu "Start/Keep Warm", kamēr nodzīs "Keep Warm" indikators.

Šāda veidā var atkal aktivizēt automātiskās sildīšanas funkciju (iedegsies "Keep Warm" indikators).

 **Gaidījumā, ja ēdiens gotavojas ar temperatūru, kura ir zemāka par 80°C, automātiskās sildīšanas funkcija izslēdzas automātiski. Ja ir nepieciešams, to var iestēgt manuāli, nospiežot pogu "Start/Keep Warm" pēc gatavošanas programmas palašanas (iedegsies "Keep Warm" indikators).**

Ēdienu uzsildīšanas funkcija

Multikartu var izmantot aukstā ēdienu uzsildīšanai:

1. Pārlieciņiet produktus traukā, ievietojet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka tas cieši saskars ar sildelementu.
2. Aizveriet vāku līdz kliķīšim, pievienojet multikartu elektrotiklam.
3. Nospiediet pogu "Reheat". Iedegsies atbilstošais indikators uz displeja un iestēsies uzsildīšana, pievērām uz displeja tiks rādīta ierīces darbības tiešā laika atskaitē dotāja režīmā. Ēdiens tiks uzsildīts līdz 70–75°C. Šo temperatūru var uzturēt 12 stundas ilgi.
4. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var atlēgt, nospiežot pogu "Cancel".

 **Neskatoties uz to, ka ierīce var saglabāt ēdienu uzsildītu līdz 12 stundām, nav ieteicams ēdienu ilgi atstāt uzsildītā veidā, ja tas var novest pie ēdienu kvalitātes zuduma.**

Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi

1. Sagatavotās ēdienu sastāvdalas ielieciet multikartu traukā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdalas (ieskaņot šķidrums) atrodas zem maksimālās atzīmes traukā iekšpusē.
2. Ievietojet trauku ierīces korpusā, pārliecinieties, ka tas cieši pieguļ sildelementam. Aizveriet vāku līdz kliķīšim. Pievienojet ierīci elektrotiklam.
3. Griezot regulēšanas gredzenu, izvēlieties gatavošanas programmu. Mirkos atbilstošais indikators, uz displeja atspoguļojies indikators "Timer" un ierīce iestātīsies gatavošanas laiks.
4. Ja ir nepieciešams, izmainīt gatavošanas laiku. Programmai «MULTICOOK» var iestātīt gatavošanas temperatūru.
5. Ja ir nepieciešams, iestātīt programmas atlīktā starta laiku.
6. Lai uzsuktur gatavošanu, nospiediet pogu "Start/Keep Warm". Iedegsies pogas indikators, uz displeja atspoguļojies indikators "Timer" un ierīce iestātīsies gatavošanas režīma.
7. Pēc programmas darbības beigām atskanēs skanas signāls, uz displeja nodzīsīs programmas indikators. Atkarībā no iestātījumiem, ierīce pārējs automātiskās sildīšanas režīmā (iedegsies "Keep Warm" indikators, uz displeja atspoguļojies automātiskās sildīšanas darbības laika tiešā atskaitē) vai gaidīšanas režīmā.

 **Lai pārtrauktu gatavošanas procesu jebkādā etapā, atceltu iestātīto programmu vai atlēgtu automātiskās sildīšanu, nospiediet pogu "Cancel".**

Programma «MULTICOOK»

Programma «MULTICOOK» paredzēta gandrīz visu ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestātījumiem temperatūras un laika parametriem. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 2 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 1 minūte. Temperatūras iestātīšanas diapazonā šai programmai ir 35–170°C, ar maiņas soli – 5°C. Ierīce iestātītē gatavošanas temperatūra programmai «MULTICOOK» ir 100°C.

Lai iestātīt nepieciešamo gatavošanas temperatūru, nospiediet pogu "Set", lai pāriņtu uz atbilstošu režīmu (atkārtoti), ja tiek mainīts gatavošanas laiks un divreiz,

ja tiek izmantots ierīčē iestātītās gatavošanas laiks). Temperatūras vienību indikators uz displeja mīgras. Griezot regulēšanas gredzenu uz vienu vai otru pusī, izvēlieties vajadzīgās temperatūras vienības. Saņemot maksimālās vienības, temperatūras iestātīšana sāksies no diapazona sākuma. Tālāk sekojiet nodalījums "Kopējē automātisko programmu lietošanas noteikumi" 5–7 punktiem.

Programma «EXPRESS»

Paredzēta ātrai rīsu, īrdeno putraim putru gatavošanai, dažādu produktu vāršanai.

Šai programmai nav pieejama gatavošanas laika regulēšana, kā arī automātiskās sildīšanas un atlīktā starta funkcijas.

Izvēloties programmu «EXPRESS» uz displeja parādīties simbols «← →», bet gatavošanas procesa laikā – dinamisks indikators.

Programma «RICE/GRAIN»

Paredzēta rīsu vāršanai, ūdeni vārītu putru gatavošanai. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām, ar soli – 1 minūte.

Programma «STEAM»

Paredzēta dārzeņu, zīvju, gaļas, mantu, diētisko un veģetārā ēdienu gatavošanai ar tvaiku. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programmas "STEAM" darbības laika atpakaļskaitīšana sāksies tad, kad ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru un tvaika daudzumu traukā. Lai multikartu gatovutu ar tvaiku, izmantojiet speciālu konteineri produktiem, kur ievieto traukā. Leprieks obligāti ieļejet traukā 600–1000 ml ūdens.

Programma «COOK»

Paredzēta dārzeņu, gaļas, zīvju vāršanai. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma «SOUP»

Paredzēta dažādu pirmo ēdienu, kompotu un marināžu gatavošanai. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma «SAUTÉ»

Paredzēta galas, dārzeņu, putnu gaļas un citu produktu cepšanai. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 1 minūte.

Atlikta starta funkcija dotajai programmai nav pieejama.

 **Ieteicams acpept produktus ar atvērtu vāku – tas jauz iegūt kraukšķigu āduņu. Pirms atkārtotas programmas «SAUTÉ» izmantošanas laujiet ierīci pilnībā atdzīst.**

Programma «BAKE»

Programma paredzēta galas sacepumiem, izstrādājumiem no rauga un bezrauga mīklas (arī kārtainās). Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Automātiskās sildīšanas darbības laiks šai programmai ir 4 stundas.

 **Gatavā produkta izņemšanai no trauka izmantojiet virtutes cīmdu.**

 **Pēc cepšanas var polķi taukaini plēki – tas ir pieļaujams. Iztrīt trauku atlīstoši nodalījums "ierīces kopšanai" ieteikumiem.**

 **Lai gan automātiskās sildīšanas režīms var darboties līdz 12 stundām, nav ieteicams atstāt mīklas izstrādājumus uzsildītā stāvoklī uz tik ilgu laiku.**

Programma «STEW»

Paredzēta dārzeņu, gaļas, putnu gaļas, jūras produktu sāutēšanai, galerta gatavošanai. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma «SAUCE»

Ar šo programmu var pagatavot gandrīz jebkuru mērci. Ja ir nepieciešams, var gatavot ar atvērtu ierīces vāku. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 5 stundām, ar soli – 1 minūte.

Programma «YOGURT»

Ar šīs programmas palīdzību līķis var gatavot jogurtu savās mājās. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programmai «YOGURT» nav pieejama automātiskās sildīšanas funkcija.

Programma «DESSERT»

Paredzēta dažādu desertu gatavošanai. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma «OMELETTE»

Paredzēta biezo un plāno omlešu gatavošanai. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 10 stundām, ar soli – 10 minūtes.

Programma «YEAST DOUGH»

Paredzēta rauga mīklas raudžēšanai pirms cepšanas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Automātiskās sildīšanas funkcija dotajai programmai nav pieejama.

 **Rūgtā mīklas apjomīgā dubultojas, tāpēc sākotnējais mīklas daudzums nedrīkst pārsniegt vairāk par pusi no traukā tilpuma.**

 **Mīklas raudžēšanas procesā ir nepieciešams uzturēt vienmērīgu temperatūru un mitrums multikartai. Lai iegūtu labāku rezultātu, neveriet vājā ierīces vāku līdz programmas darbības beigām.**

 **Mīklas raudžēšanai nav vēlams izmantot atlīktā starta funkciju.**

Programma «PORRIDGE»

Paredzēta piena putru, ievārījuma, džemu, augļu želejas un dažādu desertu gatavošanai.

Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestātīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām, ar soli – 1 minūte.

Programma paredzēta putru gatavošanai ar pasterizētu, zema tauku saturu pienu. Lai izvairītos no piena piedegešanas un iegūtu vēlamo rezultātu, ieteicams:

- rūpīgi noskalot visu pilngraudu putraimus (risi, griķi, prosa utt.), līdz ūdens klūst tirs;
- pirms gatavošanas multikartai trauku iesmērēt ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdalas nomērīt atbilstoši receptū grāmatā norādītajām, sastāvdalas samazināt vai paleiņāt tikai proporcionāli;
- izmantojot treknīu pienu, atšķaidit to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.

 **Pienu un putraim ipašības var atšķirties, atkarībā no rāzotīja un izcelšems vietas, tas dažreiz var ieteiktīm gatavošanas rezultātu.**

 **Pienas putras gatavošanai var izmantot arī universālo programmu «MULTICOOK» (optimāla gatavošanas temperatūra – 95°C).**

Programma «VACUUM»

Pateicoties iepāšajam temperatūras režīmam, dotā programma ir ideāli piemērata galas, zīviņu, dārzenu un citu produktu vāršāšanai vakuuma iepakojumā. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Automātiskās sildīšanas funkcija šai programmai nav pieejama.

Programma «PIE»

Paredzēta valējo vai slēgtu pīrāgu gatavošanai ar dažadiem pildījumiem. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 4 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Automātiskās sildīšanas darbības laiks programmai «PIE» ir 4 stundas.

Programma «RAVIOLI»

Paredzēta ravioli vāršāšanai no dažādās mīkles. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 1 stundai, ar soli – 1 minūte. Programma paredz ūdens uzvārišanos, sastāvdaļu ieviešanu un to pagatavošanu. Par ūdeni uzvārišanos un nepieciešamību ievietot produktus pavēstīs skanas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas «Start/Keep Warm» atkārtotas nospiešanas.

Programmai «RAVIOLI» nav pieejama automātiskās sildīšanas un atlīktā starta funkcija.

 *Lai samazinātu putu rāšanas produkta vāršāšanās laikā, pēc ūdens uzvārišanās un produktu ieviešanās ierices vāku ieteicams atstāt atvērtu.*

Programma «PASTA»

Paredzēta makaronu izstrādājumu vāršāšanai. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundai, ar soli – 1 minūte.

Programma paredz ūdens uzvārišanos, sastāvdaļu ieviešanu un to pagatavošanu. Par ūdeni uzvārišanos un nepieciešamību ievietot produktus pavēstīs skanas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas «Start/Keep Warm» atkārtotas nospiešanas.

Automātiskā sildīšana un atlīktā starta funkcija šai programmai nav pieejamas.

Programma «DUMPLINGS»

Paredzēta pelmenu gatavošanai no dažādās mīkles. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma paredz ūdens uzvārišanos, sastāvdaļu ieviešanu un to pagatavošanu. Par ūdeni uzvārišanos un nepieciešamību ievietot produktus pavēstīs skanas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas «Start/Keep Warm» atkārtotas nospiešanas.

Automātiskā sildīšana un atlīktā starta funkcija šai programmai nav pieejamas.

 *Lai samazinātu putu rāšanas produkta vāršāšanās laikā, pēc ūdens uzvārišanās un produktu ieviešanās ierices vāku ieteicams atstāt atvērtu.*

Programma «PIZZA»

Paredzēta dažādu pīcu gatavošanai. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 1 stundai, ar soli – 5 minūtes.

Atlīktā starta funkcija dotajai programmai nav pieejama.

Programma «BREAD»

Paredzēta dažādu maizes rāpuļu cepšanai no kviešu miltiem, pievienojot arī rudzu miltus. Programma paredz pītu gatavošanas ciklu no mīkles raudzēšanas līdz cepšanai. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Automātiskās sildīšanas darbības laiks programmai «BREAD» ir 3 stundas.

 **UZMANĪBU!** Cepšanas laikā trauku un produkts uzkarst! Izmantojiet virtutes cīmdu, lai izņemtu gatavošanas laiku no līceres.

 **Pirms milzu izmantošanas ir ieteicams tos izsūjat, lai likvidētu piemaisījumus un bogātinātu tos ar skabekļi.**

Neveriet valū multikatā vāku līdz gatavošanas procesa beigām! No tā ir atkarīga cepamā produkta kvalitāte.

Ievietojot trauku sastādījot pārtiecīnietes, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi trauka iekšpusē.

Lāpē vēl, ka pirmajā programmas darbības stundā notiks mīklas raudzēšana, pēc tam cepšana.

 *Lai samazinātu gatavošanas laiku un vienkāršotu procesu, ieteicams izmantot gatavos maišījumus maizes cepšanai.*

Programma «PILAF»

Paredzēta dažādu plova veidu gatavošanai. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma «CRUST»

Multikatā REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E var izmantot fritēšanai, izmantojot speciālo grozu (var iegādāties atsevišķi). Programmai «CRUST» ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 40 minūtēm, ar soli – 5 minūtes.

Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tad, kad ierīce sasniegus iestatīto, darbībai nepieciešamo temperatūru traukā.

Automātiskā sildīšana un atlīktā starta funkcija šai programmai nav pieejamas. Fritešāšanai:

1. Ieļejet trauku nepieciešamo eljas daudzumu cepšanai sākanā ar recepti. Neizmirstiet atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju uzsākot programmas darbību (indikatorā «Keep Warm» ir jānodzīst).

2. Pievienojet rokturi fritēšanas grozam, nofiksējiet roktura pamatiņu speclaijā groza līզādā. Vienmērīgi salieciņet produktus grozā.

3. Sekojiet receptētākiem, pēc norādītā laika uzmanīgi atveriet multikatā vāku, leļejetiet grozu ar produktiem traukā. Neizvērjetiet vāku.

4. Pēc gatavošanas programmas beigām ar roktura uzmanīgi piepaceliet grozu ar produktiem un ar āku palīdzību uzkariniet uz trauka malas. Lai jiet eljai notecket.

 **UZMANĪBU!** Elja ir ļoti karsta! Lai izņemtu fritēšanas grozu, izmantojiet virtutes cīmdu.

 *Fritēšanai izmantojiet tikai rafīnētu augu elju. Ilgstoša un vairākkārtīga eljas izmantošana veicina tās oksidēšanos. Neizmantojiet vienu un to pāšu elju produktu fritēšanai atkārtoti.*

Lai likvidētu eljas paliekas, nosusiniet produktu ar papīra dvieli vai biezū papīra salveti.

Programma «SLOW COOK»

Paredzēta dažādu putnu gatavošanai. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 1 stundai, ar soli – 5 minūtes.

Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 12 stundām, ar soli – 10 minūtes.

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Fondi gatavošana
- Siera gatavošana

- Halvas gatavošana
- Šķiro produktu pasteriācija
- Trauku un higienas priekšmetu steriliācija

IV. IERĪCES KOPŠANA**Tīrīšana**

Pirms pirmās ierīces lietošanas, kā arī ēdienu smaku likvidēšanai pēc gatavošanas multikatā, ieteicams izslaučīt trauku un iekšējo vāku ar 9% etika ūkādu, pēc tam 15 minūtes apstrādāt pusīti citrona izmantojot programmu «STEAM».

Neatstājiet aizvērtu multikatā trauku ar pagatavoto ēdienu vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavoto ēdienu var glābat ledusskapi un nepieciešamības gadījumā uzslīdot multikatā, izmantojot ēdienu uzslīdīšanas funkciju.

Pirms ierīces tīrīšanas pārtiecīnietes, ka tā ir atvienota no elektroīstuļa un pilnībā atdzīusi. Tīrīšanai izmantojiet mikstu audumu un saudīgus trauku mazgājamos līdzekļus.

 **AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdeni vai novietot to zem tekošā ūdens!**

 **AIZLIEGTS izmantojot tīrīšanai rupjas salvetes vai sūkļus, abrazīvas pastas. Kā arī aizliegts izmantojot jebkādus agresīvus ķimiskās vielas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietot virsmām, kurām ir saskare ar ēdienu.**

Ejet uzmanīgi tīrot multikatā qumijas vai silikonu detaljas; to deformācija vai bojājums ar novēst pie ierīces nepareizas darbības.

Ierīces korpusu var tīrt pēc nepieciešamības. Trauku, iekšējo alumīniju vāku un nopēmētu vārstu vārstu nepieciešams tīrt pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Kondensātu, kurš rodas multikatā ēdienu gatavošanas procesā, likvidējiet pēc katras ierīces lietošanas reizes. Darba kameras iekšējās virsmas tīret pēc nepieciešamības.

Ierīces korpusu tīret ar mitru virtvei salveti vai sūkli. Var lietot saudīgus tīrīšanas līdzekļus. Lai izvairītos no ūdens notecejumiem un ūdens traipiem uz ierīces korpusa, rūpīgi noslaukiet to pilnīgi sausū.

Trauku var tīrt ar rokām, izmantojot mikstu sūkļu un trauku mazgājamo līdzekļu, kā arī magzāt trauku mazgājāmā mašīnā (sekojot rāzotāja ieteikumiem).

Lielu netīrumu gadījumā ieļejet traukā siltu ūdeni un atstājiet trauku uz kādu laiku atmirkst, pēc tam velciet tīrīšanu. Lai atmērcēšana būtu efektīvāka, var ieļet austu ūdeni traukā (ne augstāk ar maksimālo atzīmi trauka iekšpusē), leļejetot to multikatā, aizvērt vāku un uz 30-40 minūtēm iestēgt uzslīdīšanas reiziņu. Pēc tīrīšanas (tālā rūpīgi noslaukiet trauku ārejo virsmu, pirms tā ielikšanas multikatā korpusā).

 **Regulāri izmantojiet trauku, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretpiedeguma pārkļošuma krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces defektu.**

Lai iztīrītu iekšējo alumīniju vāku:

1. Atveriet multikatā vāku.
2. Vāku iekšpusē uzmanīgi atvienojiet iekšējo vāku no galvenā un noņemiet to no galvenā vāku tapās.
3. Noslaukiet arī vāku virsmas ar virtutes salveti vai sūkļu. Ja nepieciešams, noskalojiet nonēto vāku ūkeni tām tekošā ūdens strūklas, izmantojiet trauku mazgājamo līdzekļu.
4. Rūpīgi noslaukiet abus vāku.
5. Novietojiet alumīniju vāku atpakaļ vietā.

Tvaika vārsts ir novietots speciālā ligzdā ar ierīces augšējā vāku un sastāv no iekšējām un ārējā apvalka. Lai iztīrtu vārstu:

- Uzmanīgi pavelciet ārējo apvalku aiz izvirzījuma uz augšu un uz savu pusī.
- Iekšējo apvalku pagriežiet pretēji pulksteņrādītāju virzienam līdz galam un nonemiet to.
- Ja ir nepieciešams, uzmanīgi izņemiet vārsta gumiju. Nomazgājet visas vārsta daļas.
- Sālieciet vārstu atpakaļejos seibā: ieveitojiet atpakaļ gumiju, savienojiet vārsta galvenās daļas iedobes ar atbilstošiem iekšējā apvalku izvirzījumiem un pagriežiet pulksteņrādītāju virzienā.
- Stingri ievērojiet tvaiku vārstu ligzdu uz ierīces vāku.

Kondensāts, kuru rodas ēdienu gatavošanas procesā, uzkrājas speciāla iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukam un noteik speciālu konteinerā, kurš atrodas ierīces aizmugurējā daļā. Lai likvidētu kondensātu:

- Averiet vāku un izņemiet tauku. Ja ir nepieciešams, nedaudz paceliet multikatla priekšējo daļu, lai kondensāts pilnīgi satecētu konteinerā.
- Nonāmjiet konteinerā, viagli pavelciet aiz izvirzījuma uz savu pusī.
- Izlejiet kondensātu, izmazgājet un novietojiet konteinerā atpakaļ.
- Pārliklūko kondensātu apkārt traukam var likvidēt ar virtuves salvešu palīdzību.

Stingri ievērojot dotās instrukcijas norādījumus, šķidruma, ēdienu daļu vai atritumu iekļūšana ierīces darba kamerā ir minimāla. Ja tomēr netrūni tvar ir iekļuvuši, ir nepieciešams notīrt ierīces darba kameras virsmu, lai izvairītos no kļūdainas darbības vai ierīces bojājuma.

STOP Pirms multikatla darba kameras tīrīšanas pārliecībaities, ka ierīce ir atlēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisīs!

Darba kameras sānu sienas, sildīšanas diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uzmanu (kas atrodas sildīšanas diskā vidū) var tikt arī nevis (nevis stāplū) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgāšanas līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt tās piešķeras, lai izvairītos no nepatikamas smakas ēdienu gatavošanas laikā.

Gadījumā, ja svešķermenī ir iekļuvuši iedobumi apkārt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinčetī, nespiežot uz sensora uzmanu. Tirot sildīšanas diska virsmu ir pieļaujams izmantot vidēji cietu, samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.

i Regulāri izmantojiet ierīci, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties sildīšanas diskā krāsa. Tas nav uzskaņāts par ierīces bojājumu un neietekmē ierīces pareizu darbību.

Ierīces glabāšana

Ja ierīce ilgtstošu laiku netiek izmantota, obligāti atvienojiet to no elektrotīkla. Darba kamerai, sildīšanas diskam, traukam, iekšējam vākam, tvaika vārstam un konteineram kondensātu savāksnai ir jābūt tīriem un sausiem.

Kompaktākai glabāšanai var ievietot ierīces sastāvdalas traukā un trauku ievietot multikatla korpusā.

V. GATAVOŠANAS PADOMI

Kļūdas ēdienu gatavošanā un to novēršanai

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskās kļūdas, kuras tiek pieļautas gatavojojot ēdienu multikatlā, kā arī apskatīti iespējamie cēloņi un risinājumi to novēršanai.

ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJIES

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā neviet multikatla vāku vajā bez vajadzības. Aizvēriet vāku līdz kārtīšķim. Pārliecībaities, ka nekas neatrāuc cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blives gumija nav deformējusies
Ir sliks kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzdeni, tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārliecībaities, ka multikatla darba kamerā nav svešķermenī. Nepielaujiet sildāmā diska piesārņošanos

Iespējamie iemesli		Risinājuma veidi
Nepareiza ēdienu sastāvdala izvēle. Šīs sastāvdalas neder izvēlētajām gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma.		Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat iztītēties. Sastāvdalām un to proporcionālām, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Cepot	Nepareizi uzstādītās (aprēķinātās) gatavošanas laiks. Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā multikatlā	
	Gatavojoj ar tvaiku: traukā ir pārak Maz ūdens, lai veidotos pietiekami tvaiku daudzums	Ieteiciet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas ūdabas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā
	Traukā ir ielieti par daudz eļļas	Cepotānai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādījumiem
Mīklas	Traukā ir pārak liels mitrums	Cepot neāizvēriet multikatla vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svalīgi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un nolejiet ūdeni
	Vārot: buljons iztvaiko vārot produktus ar paugstinātu skābes saturu	Dažiem produktiem pirms vāršanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
	Rūgšanas procesā mīkla ir pielipusi pie iekšējā vāka un nosprostojusi tvaiku izplūdes vārstu (mīkla nav izcepusies)	Ievērojiet traukā mazāku mīklas daudzumu
Traukā ir ielikts pārak daudz mīklas	Traukā ir ielikts pārak daudz mīklas	Turpmāk ievērojiet traukā mazāku mīklas daudzumu

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJS

Izmantot pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdalām un to proporcionālām, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārak ilgi atradies automātiskās sildīšanas režīmā

Izmantot pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdalām un to proporcionālām, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Grēdaugus, galu, zīvis un jūras produktus vienmēr rūpīgi nomazgājet pirms gatavošanas

ĒDIENI PIEDEG	Trauks ir slikti iztīrīts pēc pēdējās gatavošanas reizes. Ir bojāts trauku pretpiedeguma pārkājums	Pirms gatavošanas pārliecībaities, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteikumu	Izmantot pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti	
Ir iestātīts pārak liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim	

LVA

Cepot: esat aizmirsusi ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgrēzti gatavojamie produkti	Cepot ieliejet traukā nedaudz eļļas – tā, lai plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jaņamaisai val pēc noteikta laika jaņapriēzē uz otru pusē
Sautējot: traukā nav pietaiekams mitruma daudzums	Ieliejet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības nevienāt valā multikatla vāku
Vārot: traukā nav pietaiekami daudz šķidruma (nav ie-vērotas sastāvdāļas proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdāļām
Mīklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmē-rēta 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 ir pārāk bieži maišts	Vienkārši cepot produktus, apmaišiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir iestātīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS

Izmantotās nepiemērotas sastāvdāļas „kas rada lieku mitru-mu (sulīgā dārzējai vai augļi, salādētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdāļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
Gatavais izstrādājums ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multikatlā	Izņemiet izstrādājumu no multikatla uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz neilgu laiku ar iestētu automātiskās sūtīšanas funkciju

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS

Slikti sakultas olas ar cukuru	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdāļu izvēlei un proporciju, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei.
Mīkla pārāk ilgi ir stāvējusi ar cepamo pulveri	
Nav izsījāti milti vai ir slikti izmīcīta mīkla	
Pielautas kūjdas sastāvdāļu ievietošanā	
Izvēlēta recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikatlā	

1 Vairākos multikatlu REDMOND modeļos programmas "STEW" un "SOUP" gadījumos, kad kausā ir par maz šķidrumu, nosīrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkāšanas. Šāda gadījumā ēdienu gatavošanas programma tiek apturēta un multikatls pāriņķi autouzsildes režīmā.

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g/ Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
Cūkgalas/liepollopu galas fileja (1,5-2 cm kubīni)	500	500	20 min / 30 min
Jēra galas fileja (1,5-2 cm kubīni)	500	500	25 min
Vistas fileja (1,5-2 cm kubīni)	500	500	15 min
Frikadeles/kotlettes	180 (6 gab.) / 450 (3 gab.)	500	10 min / 15 min
Zīvs (fileja)	500	500	10 min
Jūras veltes (svaigi salādētas)	500	500	5 min
Manti/hinkali	4 gab.	500	15 min

Kartupeļi (sagriezt 4 daļas)	500	500	20 min
Burkāni (1,5-2 cm kubīni)	500	500	40 min
Bieties (sagrieztas 4 daļas)	500	1500	1 st. 10 min
Dārzeņi (svaigi salādēti)	500	500	10 min
Vistu olas	3 gab.	500	10 min

i Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteikta, atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

Ieteikumi temperatūras režīmu izmantošanai programmā «MULTICOOK»

Darba temperatūra	Izmantošanas ieteikumi	Darba temperatūra	Izmantošanas ieteikumi
35°C	Mīklas raudzēšana, etika gatavošana	105°C	Galerta gatavošana
40°C	Jogurtu gatavošana	110°C	Sterilizācija
45°C	Ierauga gatavošana	115°C	Cukura sīrupa gatavošana
50°C	Raudzēšana	120°C	Stīlbīna gatavošana
55°C	Pomādes gatavošana	125°C	Sautētās gaļas gatavošana
60°C	Zāļas tējas, bērnu pārtikas gatavošana	130°C	Sacepumu gatavošana
65°C	Gaļas vāršana vakuuma iepakojumā	135°C	Gatavo ēdienu apceļšana līdz kraukšķigai garozījai
70°C	Punša gatavošana	140°C	Kūpīnāšana
75°C	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana	145°C	Dārzenju un zivju cepšana folijā
80°C	Karstvīna gatavošana	150°C	Gaļas cepšana folijā
85°C	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks	155°C	Raugā mīklas izstrādājumu cepšana
90°C	Sarkanās tējas gatavošana	160°C	Putnu cepšana
95°C	Piena putru gatavošana	165°C	Steiku cepšana
100°C	Bezē vai ievārijuma gatavošana	170°C	Frī kartupeļu, vīstas nagetu gatavošana

i Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.

Gatavošanas programmu kopējā tabula (rūpīcas iestatījumi)

Programmas nosaukums	Gatavošanas ieteikumi	Ierīčē iestādītās gatavošanas laiki	Gatavošanas laika diapazons/ iestādītās solis	Darījai nepieciešamu parametu saņēšanai	Atlikus laiku startis, st.	Automātiskā slīdēšana, st.
MULTICOOK	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestātīt gatavošanas laiku un temperatūru	30 min	2 min - 12 st./ 1 min	-	24	12
EXPRESS	Ātra risu, irēno putraimū putru gatavošana	-	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Risi vāršana, ūdeni vārto pilngraudu putraimū putru gatavošana	25 min	5 min - 4 st./ 1 min	-	24	12

Programmas nosaukums	Gatavošanas ieteikumi	Ieteiktais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika disponīcijas/ lestatības laiks	Darbības reģistrētājo parametru sākotnējā stāvoklis	Aktīvais stāvs, st.	Automačiķa sildīšanai, st.
STEAM	Dārzeni, zivju, gaļas, diētisko un veģetāro ēdienu gatavošana ar tvaiku	30 min	5 min - 2 st. / 5 min	+	24	12
COOK	Dārzeni, gaļas, zivju un citu produktu vāršana	45 min	10 min - 8 st. / 5 min	-	24	12
SOUP	Dažādu pirmo ēdienu gatavošana	1 st.	10 min - 8 st. / 5 min	-	24	12
SAUTÉ	Dārzeni, gaļas, putnu gaļas cepšana	18 min	5 min - 2 st. / 1 min	-	-	12
BAKE	Gaļas sacepumu gatavošana, ēdienu gatavošana no rauga un bezrauga mīklas, kārtainās mīklas	50 min	10 min - 8 st. / 5 min	-	24	4
STEW	Dārzeni, gaļas, zivju un citu produktu sautēšana	1 st.	10 min - 12 st. / 5 min	-	24	12
SAUCE	Dažādu mērcu gatavošana	20 min	5 min - 5 st. / 1 min	-	24	12
YOGURT	Majās jogurta gatavošana	8 st.	10 min - 12 st. / 5 min	-	24	-
DESSERT	Dažādu desertu gatavošana	30 min	5 min - 2 st. / 5 min	-	24	12
OMELETTE	Omlette, sacepumu gatavošana	20 min	5 min - 10 st. / 10 min	-	24	12
YEAST DOUGH	Rauga mīklas raudzēšana	1 st.	10 min - 2 st. / 5 min	-	24	-
PORRIDGE	Pienā vārītu putru gatavošana	30 min	5 min - 4 st. / 1 min	-	24	12
VACUUM	Gaļas, zivju, dārzeni gatavošana vakuma iepakojumā	2 st. 30 min	10 min - 12 st. / 5 min	-	24	-
PIE	Pirāgu, kēku, biskvītu cepšana	30 min	10 min - 4 st. / 5 min	-	24	4
RAVIOLI	Ravioli vārīšana no dažādas mīklas	13 min	10 min - 1 st. / 1 min	+	-	-
PASTA	Makaronu izstrādājumu vārīšana	8 min	2 min - 1 st. / 1 min	+	-	-
DUMP-LINGS	Dažādu peļmenu vārīšana	30 min	5 min - 2 st. / 5 min	+	-	-
PIZZA	Picas gatavošana	30 min	10 min - 1 st. / 5 min	-	24	12
BREAD	Maizes cepšana	3 st.	10 min - 6 st. / 5 min	-	24	3
PILAF	Dažādu plovā veidu gatavošana	1 st.	10 min - 2 st. / 5 min	-	24	12
CRUST	Fritēšana	18 min	5 min - 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Gaļas, putnu gaļas, dārzeni ēdienu sūtināšana	3 st.	10 min - 12 st. / 10 min	-	24	12

VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

legādāties papildus aksesuārus multiķatiem RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E vai uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā www.multicooker.com vai tirdzniecības vietās pie oficiālajiem pārstāvjiem.

VII. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ

Zipojums displejā par kļūdu	lespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E1-E4	Sistēmas kļūda (iespējams, ka ir sabojājusies elektroniskā plate vai termodevējs), vai arī nav būtvi aizverts vāks.	Būti aizveriet vāku. Ja problēma nav novērsta, vērsieties autorizētajā servisa centrā.
Bojājums	lespējamais iemesls	Bojājuma novēršana
Neieslēdzas	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīkla.
	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīkla.
Ēdiens tiek gatavots pārāk ilgi	Starp kausu un sildāmēlementu ir iekļuvis svešķermenis. Kauss multikatla korpusā ir ielikts nelīdzīni.	Izņemiet svešķermenī Ielieci kausu korpusā taisnī, bez sašķiebumiem.
	Ir netīrs sildāmēlementi	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, laujiet tai atdzist. Notiņiet sildāmēlementu.

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanas brīža. Garantijas periodā rāzotājs apņemas novērst jebkādus rāzotāšanas defektus ar remonta palīdzību, detālu nomainī vai veikt visas ierīces mainu, ja to izraisījuši nepriekšteikama materiālu vai rāzotāšanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu uz oriģinālu garantijas talonu. Garantijas apkalpošanai ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce ir lietota saskaņā ar lietotāšanas instrukciju, nav remontēta, nav bijusi izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietotāšanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces komplektācija. Minētā garantija neatneiccas uz dabisko ierīces un iezīmateriālu (filtri, lampīnas, pripelēdegu pārkājumi, gumijas blīvēs u.tml.) modilumā.

Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datums nevar noteikt).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm: 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu.

Rāzotājs noteiktais ierīces darbības laiks ir 5 gadi no iegādāšanas dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamiem tehniskajiem standartiem.



Ekoloģiski nekartīga utilizācija (elektronisko un elektisko ierīcu utilizācija)

Apkalpojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (večas) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Večas tehnikas iepārniem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktos vai atbilstošai organizācijai. Tādā veidā lūdātējat vērtīgo iezījumu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektisko un elektronisko iekārtu utilizāciju.

Dotā direktīva nosaka galvenās elektisko un elektronisko iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.

LVA



Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatrniku. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.



Pidage meeles: elektrikaabli juhuslik vigastamine võib tekitada häireid, mis ei vasta garantii tingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumenemise ja vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhu käes – niiskuse või kõraliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida seadme tõsiseid häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid.



KEELATUD lasta seadet vette või paigutada seda jooksva vee alla!
 Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellega pole piisavalt kogemus või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelvalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaadamus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelvalveteta puhastada ega hooldada.

- Seade ei ole mõeldud väliste taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga kasutamiseks.

• Pakkematerjalid (kile, penoplast jne.) võivad olla lastele ohtlikud. Lämmatamise oht! Säilitage pakendid lastele kättesaadamus kohas.

- Seadme üseseisv remont või selle konstruktsiooni muudatuste tegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditoid peab teostama vaid autoriseeritud hoolekeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimineku, traumad ja vara kahjustuse.

TÄHELEPANU! Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei kannata vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõute ja kasutusreeglite rikkumisest.
- Käesolev elektriseade kujutab endast mitmefunktionsaalist seadet toidu valmistamiseks olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, maamajades, hotellinumbrites, kaupluste olme-ruumides, kontorites ja muudes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mitte-hipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kannata tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
- Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pingi ühtib seadme nominaalpingega (vt. tehnilisi iseloomustikke või toote tehsetabelit).
- Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.
- Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.



TÄHELEPANU! Seadme töö ajal korpus, anum ja metall-detalid kuumentuvad! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Vältimaks kuumast aurust tekkivat põletust, ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.

- Peale kasutamist lülitage seade pistikust välja, samuti selle puhastamise või teisaldamise ajal. Elektrijuhet võte kuivade katega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge tömmake elektrijuhet üksveahedest või soojusallikate lähe-duses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli äärtega.



Tehnilised andmed

Mudel	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Võimsus	500 W	860 W	900 W
Pinge		220-240 V, 50/60 Hz	
Sisepoti maht	3 litrit	5 litrit	6 litrit
Sisepoti pinnakate	põhjakõrbemisevastane keramiline Anato® (Korea)		
Ehraan		valgusdioodekraan	
Juhitmine tüüp		elektrooniline	
Auruklapp		eemaldatav	
Äravõetav sisekaas		jah	
Toitelülitid seadme korpusel		jah	
Elektritoitest sõltumatu mälu		jah	
Heilisignaali väljatlülitamine		jah	

Funktsioonid

Automaatne soojashoidmine jah, kuni 12 tundi
 Automaatse soojashoidmise eeltneva väljalülitamise võimalus jah
 Viitstart jah, kuni 24 tundi
 Toidu ülessoojendamine jah, kuni 12 tundi

Programmid

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 14. YEAST DOUGH (PÄRMITAIGEN) |
| 2. EXPRESS (EKSPRESS) | 15. PORRIDGE (PIMAPUDER) |
| 3. RICE/GRAIN (RIIS/TANGAINE) | 16. VACUUM (VAAKUM) |
| 4. STEAM (AURUTAMINE) | 17. PIE (PIRKAS) |
| 5. COOK (KEETMINNE) | 18. RAVIOLI (RAVIOLID) |
| 6. SOUP (SUPP) | 19. PASTA (MAKARONID) |
| 7. SAUTÉ (PRAADIMINE) | 20. DUMPLINGS (PELMÉENID) |
| 8. BAKE (KÜPSETAMINE) | 21. PIZZA (PITSA) |
| 9. STEW (HAUTAMINE) | 22. BREAD (LEIB) |
| 10. SAUCE (KASTE) | 23. PILAF (PILAFF) |
| 11. YOGURT (JOGURT) | 24. CRUST (FRITTIMINE) |
| 12. DESSERT (MAGUSTOUDID) | 25. SLOW COOK (MOORIMINE) |
| 13. OMELETTE (OMLETT) | |

Komplekti kuuluvad

Multikütleja koos paigaldatud sisepotiga 1 tk
 Nõu aurus keetmiseks 1 tk
 Lusikas 1 tk
 Kulip 1 tk
 Mõõtöeklaas 1 tk
 Kasutusjuhend 1 tk
 Brüsür „100 retsepti“ 1 tk
 Hooldusaraamat 1 tk
 Toitejuhe 1 tk

! Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma nende muudatustest tiendavalalt teavitamata.

Multikeetjate RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E ehitus A1

1. Käepidemega kaas
2. Eemaldatav auruklapp
3. Äravöetav sisekaas
4. Sisepott

Mudel	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Sisepoti tüüp	RB-C302	RB-C502	RB-C602

5. Korpus
6. Kondensaadi kogumise nõu
7. Eksaani juhtpaneel
8. Valimisketas
9. Töte väljalülitamise nupp
10. Kaane avamise nupp
11. Auruutusnurm
12. Mõõteklaas
13. Kulp
14. Lusikas
15. Toitejuhe

Juhtpaneeli osad A2

1. Eksaan.
2. Toiduvalmistasprogrammiide indikaatorid.
3. Nupp „Hour/Min“ („Tunnid/minutid“) – kellaaja seadmise režiimi sisselülitamiseks, minuti-/tunninaidu valimiseks kellaaja, toiduvalmistasaja ja viitstardi aja seadmise režiimides.
4. Nupp „Reheat“ („Ülessoojendamine“) – töidi ülessoojendamise režiimi sisselülitamiseks (ootrežiimis).
5. Nupp „Start/Keep Warm“ („Start / automaatne soojashoidmine“) indikaatoritega „Start“ ja „Keep Warm“ – toiduvalmistasprogrammiide käivitamiseks; automaatne soojashoidmise eelnevaks väljalülitamiseks.
6. Valimisketas: toiduvalmistasprogrammiide valimiseks, kellaaja / toiduvalmistasaja / viitstardi aja seadmiseks, temperatuuri seadmiseks programmis „MULTICOOK“. Pärípäeva pööramisel parameetri väärtus suureneb, vastupäeva pööramisel – väheneb. Valimisketta abil saab 360° pööramisega teha 16 ümberülitust.
7. Indikaator „Keep Warm“ poleb nupul automaatse soojashoidmise funktsioni töötamise ajal.
8. Nupp „Cancel“ („Tühjitus“) – toiduvalmistasprogrammi töö katkesamiseks; tehtud valikute tühistamiseks; helisignalide sisse-/väljalülitamiseks (ootrežiimis).
9. Nupp „Set“ („Seadmine“) – programmi parameetrite seadmise režiimi sisselülitamiseks; toiduvalmistastemperatuuri (programmis „MULTICOOK“) / viitstardi aja seadmise režiimide vahel lülitamiseks.
10. Indikaator „Start“ poleb toiduvalmistasprogrammi ja viitstardifunktsiooni töötamise ajal; vilgub töötemperatuuride saavutamisel programmis „RAVIOLI“, „PASTA“ ja „DUMPLINGS“.

Eksaani osad

- A. Indikaator „Timer“ – poleb toiduvalmistasaja seadmise / programmi töötamise ajal.
- B. Indikaator „Time Delay“ – poleb viitstardi aja seadmise / seadme viitstaridirežiimi töötamise ajal.
- C. Helisignalide väljalülitamise indikaator.
- D. Automaatse soojashoidmise funktsiooni töö indikaator.
- E. Indikaator „Reheat“ – poleb töidi ülessoojendamise funktsiooni töötamise ajal.

F. Temperatuurinäidu indikaator programmis „MULTICOOK“.

I. ENNE ESMAST SISSLÜLITAMIST

Võtke seade ja selle tarvikuid ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja rektlaamkleebised.

 Ärge eemaldage mingil juhul hoiatavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kui neid on) ega seda korpusel olevalt mõrist seadme seerianumbri! Seerianumbri puudumine seadme korpuselt tühistab automaatselt õiguse seadme garantiteenindusele.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga üle ja peske sisepott puhtaks ning laske neil ära kuivada. Kõrvale lõhna ennetamiseks seadme esimesel kasutamisel tehke läbi seadme täielik puastus.

 Pärast transportimist ja modalaterali temperatuuril hoidmist tuleb seadmel enne sisselülitamist kindlast 2 tundi toatemperatuuril seista lasta.

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE**Enne esimest sisselülitamist**

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalsele piinale, jälgides seejuures, et auruklapist väljub aur eel siatku tapeedile, dekoratiivkatele, elektroonikaseadmetele ega muudelele esemetele või materjalidele, mida niiskus ja kõrg temperatuur võiks kahjustada.

Enne kogakoma hakkamist veenduge, et multikeetja välimistel ega nähtavatel siseosadel poleks kahjustusi, krimistusti ega muud defekte. Sisepoti ja küttel-e-mendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

Ootrežiim

Vaikimisi on elektrivõru ühendatud seade ootrežiimis ja eksaani kuvatakse seejuures jooksvalt kellaaja 24-tunnises vorrungus. Võimalus on valitud programmi parameetrite seadmisele ei vajutata ühe minut jooksul üheteigi nuppu, naaseb seade ootrežiimi ja juba tehtud seaded lähevad kaotus.

Kellaaja seadmise

Kellaaja seadmiseks:

1. Vajutage ja hoidke ootrežiimis mitme minuti jooksul all nuppu „Hour/Min“. Eksaani süttib indikaator  aegregistri indikaator vilgub.
2. Valige valimisrõngast vajalikku suunda pöörates õige kellaajat. Registri ümberlülitamiseks vajutage veel üks kord nuppu „Hour/Min“ ja valige valimisrõngast pöörates õige minutiinräät. Registri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub naidu vahetumine algusest peale.
3. Kui oleks kellaaja seadmise lõpetanud, arge vajutage ühteigi nuppu. Kellaajat salvestatakse mõni sekund pärast.

Helisignalide sisse-/väljalülitamine

Multikeetjatel REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E on nuppuide vajutamisel ja toiduvalmistasprotsessi lõpetamisel kostvate helisignalide sisse-/väljalülitamise võimalus. Helisignalide sisse-/väljalülitamiseks vajutage ootrežiimis ja hoidke mõni sekund all nuppu „Cancel“.

Elektrotoitest sõltumatu mälu

Multikeetjatel REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E on elektrotoitest sõltumatu mälu. Elektrotoite ajutise katkemise (toiduvalmistasrežiimis kuni 15 minutiiks) korral säilivad kõik seaded mälus. Eest jätkab tööd sellest etapist, kus töö katkes. Kui te ei soovi toiduvalmistasprotsessi jätkamist, vajutage nuppu „Cancel“ ja seade lülitub ootrežiimile.

Toiduvalmistasaja määramine

Multikeetjat RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E võimaldavad muuta ka iga programmi jaoks valikimisi määratud toiduvalmistasega. Muudatuse saam ja määratava aja võimalik tahemik sõltuvad valitud toiduvalmistasprogrammist.

1. Valige valimisrõngast vajalikku suunda pöörates soovitud programmi. Eksaani süttib indikaator „Timer“, igal programmi kohta näidatakse selle valikimisi määratud toiduvalmistasaga.
 2. Vajutage nuppu „Set“. Tunniregisteri indikaator hakkab vilkuma.
 3. Valige valimisrõngast vajalikku suunda pöörates õige kellaajat. Registri ümberlülitamiseks vajutage veel üks kord nuppu „Hour/Min“ ja valige valimisrõngast pöörates õige minutiinräät.
- Registri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub naidu vahetumine algusest peale.

Viitstardifunktsioon

See funktsioon võimaldab määraada kellaaja, milleks toit peab vallsim olema. Toiduvalmistasprotsessi käivitamisel saab edasi lukata kuni 24 tundi 15 minuti kaupa. Tuleb arvestada, et viitstardi aeg peab olema suurem, kui on seatud toiduvalmistaseg, muidu hakkab programm tööle kohe pärast nuppu „Start/Keep Warm“ vajutamist.

1. Valige soovitud programmi ja seadke vajaduse korral toiduvalmistasaga. Programmi „MULTICOOK“ jaoks määraada toiduvalmistasutemperatuur.
2. Vajutage nuppu „Set“. Eksaani hakkavad vilkuma indikaatori „Time Delay“ ja viitstardinaidu indikaatori.
3. Valige valimisrõngast vajalikku suunda pöörates õige kellaajat. Registri ümberlülitamiseks vajutage veel üks kord nuppu „Hour/Min“ ja valige valimisrõngast pöörates õige minutiinräät.
4. Vajutage nuppu „Start/Keep warm“. Seadet lülitub ümber programmi viitsardi režiimile, mille ajal poleb eksaani indikaatori „Time Delay“ ja jooksev kellaajat. Et näha määraada kellaaga, milleks toit peab vallsim tehakse, vajutage nuppu „Hour/Min“.
5. Tehtud seadete tühistamiseks vajutage nuppu „Cancel“. Pärast seda peate toiduvalmistasprogrammi parameetrid algusest peale uuesti määraada.

 Meie soovitus kasutada viitstardifunktsiooni, kui koostisainete hulgas on kiiresti riiknevalt toiduaineid. Programmidega „EXPRESS“, „SAUTÉ“, „RAVIOLI“, „PASTA“, „DUMPLINGS“ ja „CRUST“ viitstardifunktsiooni kasutada ei soa.

EST

Valmis toidu temperatuuri hoidmise funktsioon (automaatne soojashoidmine)

Funktsiooni lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistasprogrammi töö lõppu ning võib hoidma valmistoitid temperatuuri vahemikus 70–75 °C 12 tunni vältel. Seejuures näidatakse eksaani aega, mille vältel seade on selles režiimis töötanud. Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmisse nuppu „Start/Keep Warm“ vajutades väljuda lülitada (indikaator „Keep Warm“ kustub).

 Kuigi automaatne soojashoidmine toimib 12 tunni vältel, ei soovita me itt kaua soojas hoida, sest see võib töidi liiga kuivaks teha ja toidu maitset halvenda.

-  Programmides „EXPRESS“, „YOGURT“, „YEAST DOUGH“, „VACUUM“, „RAVIOLI“, „PÄSTA“, „DUMPLINGS“, „CRUST“ automaatsed soojashoidmiste kasutada ei soa.
- Programmides „BREAD“ ja „PIE“ – 4 tunniga.

Automaatse soojashoidmisse eelneva väljalülitamise võimalus

Kui te automaatse soojashoidmisse ei soovi, saatke selle funktsiooni eelnevalt lülitada. Selleks vajutage pärast toiduvalmistasprogrammi käivitamist uesti nuppu „Start/Keep Warm“ ja hoidke seda alti, kuni indikaator „Keep Warm“ kustub.

Samal viisil saate automaatsesse soojashoidmisse funktsiooni uesti sisse lülitada (indikaator „Keep Warm“ süttib).

i Teie mugavuse huvides on automaatsesse soojashoidmisse funktsiooni toiduvalmistamisel temperatuuril alla 80 °C valikimisi automaatselt blokeeritud. Vajaduse korral saab selle käitsi sisse lülitada, milleks tuleb parast toiduvalmistusprogrammi käivitamist vajutada nuppu „Start/Keep Warm“ (indikaator „Keep Warm“ süttib).

Toidu ülessoojendamise funktsioon

Multikeetujat saab kasutada ka jahtunud toidu ülessoojendamiseks.

- Pange toit sisepotti ja sisepott seadmesse. Veenduge, et see on tihedalt kütteleemindel vastas.
- Sulgege kaas, nii et kostaks klöpsatus, ning ühdage multikeetuja vooluvõrku.
- Vajutage nuppu „Reheat“. Ekaanil süttib vastav indikaator ja ülessoojendamine käivitub. Seejures näidatakse ekaanil selles režiimis töötatud aja edasilugemist. Töid soojendatakse temperatuurini 70–75 °C. Seda temperatuuri on võimalik alal hoida kuni 12 tunni vältel.
- Vajaduse korral saab ülessoojendamise nupuga „Cancel“ katkestada.

i Kui multikeetaja võib hoida toitu soojas 12 tuni, ei soovi me toitu siiski kaua soojendada, seda see võib muuta toidu maitsmendumisi.

Üldine toimingute järvikord automaatprogrammide kasutamisel

- Pange ettevalmistatud toiduaineid sisepotti. Jälige, et ühegi koostisaine (seihulgas vedeliku) tase ei ükiürnis kõrgemal sisepotti sisuküpel olleva skala surumist vältustest.
- Pange sisepott seadme korpusse ning veenduge, et see on tihedalt alumiiniumkutumuselementidel vastas. Sulgege kaas, nii et kostaks klöpsatus. Ühdage seade vooluvõrku.
- Valige valimisriõngast poörates soovitud toiduvalmistusprogramm. Vastav indikaator hakkab vilkuma, ekaanil näidatakse indikaatori „Timer“ ja valikimisi määratud toiduvalmistusaga.
- Vajaduse korral muutke toiduvalmistusaga. Programmi „MULTICOOK“ jaoks saate määra ka toiduvalmistustemperatuuri.
- Vajaduse korral sisestage programmi alguse vältäeg.
- Toiduvalmistamise käivitamiseks vajutage nuppu „Start/Keep Warm“. Nupu indikaator süttib ja ekaanil kuvatakse programmi töötamise aja mahalugemine.
- Programmi lõppemisel kostab helisignaal ja programmi indikaator kustub ekaanil. Olenevalt seadetest läheb seade üle automaatsesse soojashoidmisse režiimile (pölek indikaator „Keep Warm“, ekaanil kuvatakse automaatsesse soojashoidmisse režiimil töötatud aja edasilugemist) või oterzüürimile.

i Toiduvalmistusprosesi peatamiseks mis tahes etapis, valitud programmi tühistanmiseks või automaatsesse soojashoidmisse väljalülitamiseks vajutage nuppu „Cancel“.

Programm „MULTICOOK“

Programm „MULTICOOK“ on ette nähtud mis tahes toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistustemperatuuri ja -aja parameetrite järgi. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua 1 minuti kaupa vahemikus 2 minutit kuni 12 tunti. Temperatuuri saab muuta 5 °C kaupa vahemikus 35–170 °C. Valikimisi on toiduvalmistustemperatuuriks programmis „MULTICOOK“ määratud 100 °C.

Etiduvalmistustemperatuuri ise muuta, vajutage vastavasse režiimi lülitimiseks nuppu „Set“ (veel üks kord, kui muutsite toiduvalmistusaga, või kaks korda, kui kasutate valikimisi määratud toiduvalmistusaga). Ekaanil hakkab vilkuma temperatuuri näidi indikaator. Valige valimisriõngast vajalikku suunda pöörates õige temperatuuri näidi. Suurima võimaliku temperatuuri näidu saavutamisel jätkub

näidu vahetumine algusest peale. Edasi järgjge juhiseid punktides 5–7 osas „Üldine toimingute järvikord automaatprogrammide kasutamisel“.

Programm „EXPRESS“

Soovitatav kiirriisi ja siserante tangaineputruude valmistamiseks ning mitmesuguste toiduaineite keetmiseks.

Toiduvalmistusaja reguleerimise, automaatsesse soojashoidmisse ja viitstardi funktsioone selles programmis kasutada ei saa.

Programmi „EXPRESS“ valimismisel kuvatakse ekaanil sümbolit «---», ja toiduvalmistamise ajal – dünaamilist indikaatori.

Programm „RICE/GRAIN“

Programm on möeldud riisi ja mitmesuguste veepõhiste putrade valmistamiseks. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 4 tunni.

Programm „STEAM“

Soovitatav aedviljade, kala, liha töötlemiseks, pelmeenide, dieet- ja taimetoitudo valmistamiseks. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua vahemikus 5 minutit kuni 2 tunni, seada saab 5 minutit kaupa.

Programmi „Steam“ tööaja mahalugemine algab vajaliku temperatuuri ja auruüheduse saavutamisel sisepottis.

Toidu aurutamiseks multikeetjas kasutage spetsiaalsest nööd, mis tuleb koos toiduaineiga sisepottsi panna. Kindlasti valage sisepotti köigepealt 600–1000 ml vett.

Programm „COOK“

Soovitatav aedviljade, liha, või kala keetmiseks. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua vahemikus 10 minutit kuni 8 tunni, seada saab 5 minutit kaupa.

Programm „SOUП“

Soovitatav mitmesugustesse suppidesse ning samuti komppottide ja marinaadide valmistamiseks. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua vahemikus 10 minutit kuni 8 tunni, seada saab 5 minutit kaupa.

Programm „SAUTÉ“

Soovitatav liha, aedviljade, linnuliha ja muude toiduainete praenidiseks. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 2 tunni.

Viitstardifunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

i Soovitame praeida toiduaineid avatud kaanega – nii saate kröbeda kooriku. Enne programmi „SAUTÉ“ uesti kasutamist laske seadmeli täielikult jahtuda.

Programm „BAKE“

Soovitame kasutada seda programmi liha ning mitmesugustesse pärmi-, lehttaigna või muust taignast käipsetisele kütsetamiseks. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua vahemikus 10 minutit kuni 8 tunni, seada saab 5 minutit kaupa.

Automaatsesse soojashoidmisse tööaeg on selle programmi puhul 4 tundi.

⚠ Valmistatud sisepottist eemaldamiseks kasutage pajakindla või -lappe.

i Pärast kütsetamist võivad sisepotti jäädva rasvaplekid, see on lubatud. Puhas-tage sisepott vastavalt juhistele osas. Seadme hooldamine.

Kuiigi automaatsesse soojashoidmisse režiimi töötab 12 tunni, ei soovi me valmis kütsetist kaua soojendada.

Programm „STEW“

Soovitame kasutada seda programmi köögivilja, liha, linnuliha, mereandide hautamiseks, ning südi ja tarrendite valmistamiseks. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua vahemikus 10 minutit kuni 12 tunni, seada saab 5 minutit kaupa.

Programm „SAUCE“

Selle programmis saab valmistada praktiliselt kõiki kastmeid. Vajaduse korral saab kastmeid valmistada avatud kaanega. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 5 tundi.

Programm „YOGURT“

Selle programmi abil saate valmistada kodus jogurtit. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua vahemikus 10 minutit kuni 12 tunni, seada saab 5 minutit kaupa.

Programmis „YOGURT“ automaatsesse soojashoidmisse funktsiooni kasutada ei saa.

i *Jogurt valmistamiseks võite kasutada spetsiaalset jogurtipurkkide komplekti RЕDMOND RAM-G1 (tuleb eraldi tellida).*

Programm „DESSERT“

Soovitatav mitmesugustesse magustoitude valmistamiseks. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua vahemikus 5 minutit kuni 2 tunni, seada saab 5 minutit kaupa.

Programm „OMELETTE“

Soovitame kasutada seda programmi koheva või õhukeks omleti valmistamiseks. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua vahemikus 5 minutit kuni 10 tunni, seada saab 10 minutit kaupa.

Programm „YEAST DOUGH“

Soovitame kasutada seda pärmitaigna kergitamiseks enne küpsetamist. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua vahemikus 10 minutit kuni 2 tunni, seada saab 5 minutit kaupa.

Automaatsesse soojashoidmisse funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

i *Kerkimisel suureneb taigna kogus peaegu kaks korda, seepärast ei tohi taina algne kogus ületada poolt sisepotti mahust.*

Taigna kergitamisel on oluline säilitada sisepotti sees stabilne temperatuur ja niiskus. Parima tulumele saamiseks õige avage seadme kaant enne programmi töö lõppu.

Taigna kergitamisel ei ole viitstardifunktsiooni kasutamine soovitatav.

Programm „PORRIDGE“

Soovitame kasutada seda programmi piimaputrade, moosi, džemmi, puuviljameladiga ja mitmesugustesse magustoitude keetmiseks. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 4 tunni.

Programm on möeldud vaid valmistamiseks pastöriseeritud, vähesse rasvasidusega piimast. Piima ülekeemise vältimiseks ja vajaliku tulumele saavutamiseks on soovitatav:

- kõik täissterilised tangained (riis, tatar, hiirss jms) korralikult läbi pesta, kuni neis muutub läbipaistvaks;
- määräda multikeetja sisepott enne pudru keetmist võiga kokku;
- järgida täpselt õiged vahekordi, mõistes koostisaineid vastavalt reseptiraamatule soovitustele ning suurendades või vähendades koostisaineid kogust ainult proporsioonaalses vahekorras;
- täispiima kasutamisel lahjendada seda joogiivega vahekorras 1:1.

i *Piima ja teravilja omadused võivad tootmiskohast ja tootjast olenevalt erineda valla, mis võib mõjutada toiduvalmistamise tulemust.*

Piimapudru valmistamiseks võib kasutada ka universaalseid programmi „MUL-TICOOK“ (optimalne toiduvalmistamis temperatuur on 95 °C).

Programm „VACUUM“

Tänu erilisele temperatuuriirežiimile sobib see programm suurepäraselt liha, kala, köögiviljade ja muude toitude keetmiseks vaakumpaendis. Toiduvalmistusaga saab käitsi muutua vahemikus 10 minutit kuni 12 tunni, seada saab 5 minutit kaupa.

Automaatse soojashoidmisse funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

Programm „PIE”

Soovitame seda programmi erinevate täidistega lahtiste või kinniste pirukate küpsetamiseks. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 4 tundi, seada saab 5 minutit kaupa.

Automaatse soojashoidmisse tööaeg on programmi „PIE” puhul 4 tundi.

Programm „RAVIOLI”

Soovitame mitmesugustest tainastest raviolide keetmiseks. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 1 tundi.

See programm näeb ette vee kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende keetmise. Vee keeminekust ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaal. Toiduvalmistusaaja mahalugemine algab teistkordset nupu „Start/Keep Warm” vajutamisest.

Automaatse soojashoidmisse ja viitstardi funktsioone programmis „RAVIOLI” kasutada ei saa.

 **Vahu tekke välimiseks toiduainete keetmise ajal on parem seadme kaas pärast vee keeminekut ja toiduainete lisamist lahti jätta.**

Programm „PASTA”

Soovitame seda programmi makaronitoodele keetmiseks. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 minuti kuni 1 tundi.

See programm näeb ette vee kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende keetmise. Vee keeminekust ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaal. Toiduvalmistusaaja mahalugemine algab teistkordset nupu „Start/Keep Warm” vajutamisest.

Automaatse soojashoidmisse ja viitstardi funktsioone selles programmis kasutada ei saa.

Programm „DUMPLINGS”

Soovitame mitmesugustest tainastest valmistamiseks. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 5 minutit kuni 2 tundi, seada saab 5 minutit kaupa.

See programm näeb ette vee kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende keetmise. Vee keeminekust ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaal. Toiduvalmistusaaja mahalugemine algab teistkordset nupu „Start/Keep Warm” vajutamisest.

Automaatse soojashoidmisse ja viitstardi funktsioone selles programmis kasutada ei saa.

 **Vahu tekke välimiseks toiduainete keetmise ajal on parem seadme kaas pärast vee keeminekut ja toiduainete lisamist lahti jätta.**

Programm „PIZZA”

Soovitavat pitsa valmistamiseks. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 5 minutit kaupa vahemikus 10 minutit kuni 1 tundi.

Viitstardifunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

Programm „BREAD”

Soovitavat eri liiki leibade küpsetamiseks nisujahust ja rukkijahulisandiga. Programm hõlmab tervet valmistusprotsessi alates taigna kergitamisest kuni leiva küpsetamiseni. Toiduvalmistusaaga saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 6 tundi, seada saab 5 minutit kaupa.

Automaatse soojashoidmisse tööaeg on programmi „BREAD” puhul 3 tundi.



TAHELEPANU! Küpsetamise ajal lähevad sisepotti ja küpsetis kuumaks. Valmis leiva seadmost välja võtmisel kasutage pojakindaid.



Enne jahu lisamist on soovitatav see hapaniku küllastamiseks ja lisandite eemaldamiseks läbi söeluda.

Ärge avage multikeeti kaant enne, kui küpsetusprosess on töielikult lõppenud. Sellest sõltub ka küpsetuse kvaliteet.

Koostisainete potti panemisel jälgige, et ühegi koostisaine tase ei küüniks kõrgemale sisepotti sisekülikul olevalt märkset 1/2.

Võtke arvesse, et programmi töö esimese tunni jooksul toimub taigna kergitamine, millele järgneb kohre küpsetamine.

Ajaku kokkuhoiuki ja töö lihtsusamiseks soovitame kasutada valmis leivaseguid.

Programm „PILAF”

Seda programmi soovitame mitmesugustele pilaffide valmistamiseks. Toiduvalmistusaaga saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit 2 tundi, seada saab 5 minutit kaupa.

Programm „CRUST”

Multikeetitega REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E saate valmistada toitu fritüürini, kasutades selleks spetsiaalselt korvi (tellitakse eraldi). Programmis „CRUST” saab toiduvalmistusaaga käsitsi muuta vahemikus 5 kuni 40 minutit 5 minutit kaupa.

Toiduvalmistusaaja mahalugemine algab määratud töötemperatuuri saavutamisesest sisepotti.

Automaatse soojashoidmisse ja viitstardi funktsioone selles programmis kasutada ei saa.

Fritüüri praddingimiseks:

Kõigepealt valage sisepotti retsepti järgi vajalik kogus öli. Ärge unustage pärast programmi käivitamist automaata soojashoidmisse funktsiooni välja lülitada (indikator „Keep Warm“ peab kustumata).

• Ühendage fritüüris praddingimise korvi käepide, kinnitades käepideme alluse vastavasse pessa korvil. Laotage toiduained ühtlaselt korvi.

1. Järgige retsepti soovitust ning määratud aja pärast avage ettevaatlikult multikeetit kaas. Langetage toiduainete ka korv fritüuri. Kaas jätkake avatust.

2. Programmi töö lõppemisel töstke korv ettevaatlikult käepidemest hoides üles ja kinnitage poti serva külge. Laske ölli välja valguda.



TAHELEPANU! Öli on väga kuum! Frittiimiskorvi eemaldamisel kasutage pakkjat. Kasutage fritüüris ainsult refrigererit taimeli. Tugev pikajaline vält korduv kuumutamine oksüdeerib öli. Ärge kasutage frittiimiseks korduvat sama öli.

Liigese öli eemaldamiseks kuivatage toiduained enne lauale andmist majapamaspõberiga.

Programm „SLOW COOK”

Soovitame kasutada seda programmi liha, linnuliha ja köögiviljade aeglaseks hautamiseks. Toiduvalmistusaaga saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi, seada saab 10 minutit kaupa.

III. LISAVÕIMALUSED

- Fondü valmistamine
- Juustu valmistamine
- Halvaa valmistamine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine
- Nõude ja islikile tarbeesemete steriliseerimine

IV. SEADME HOOLDAMINE

Puhastamine

Enne seadme esimest kasutamist ning toidulühnade eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist soovitame pühkida seadme sisepotti ja sisekaart 9-protsentilise äädikalihusega ning töödeldha poolt sidrunit 15 minutit vältel programmis „STEAM”.

Me ei soovita jäätma valmis toitu või vett suletud kaanega multikeetisse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisepottiga külmkapis ja soojendage see vajaduse korral multikeetis üles, kasutades ülessoojendamise funktsiooni.

Enne kui hankatakse seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahtి ühendatud ning töielikult maha jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja pehmetoimelist nõudepesuvahendit.

 Seadme korpus ei TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

Seadet EI TOHI puhastada kareda lapi ega kroopiva käsna või pastaga. Keelatud on kasutada ka kuumiletsi aegriisiveisidest või muud aineid, mida ei soovita toiduaineteaga kokkuputteks kasutada.

Olge multikeetja kummri- ja siliikonidelaiide puhastamisel ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd.

Puhastage seadme korpus vajaduse järgi. Sisepotti, sisemist alumiiniumkaanta ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast igas kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal multikeetisse tekkinud kondensaatsioon eemaldage pärast seadme igas kasutuskorda. Töökambris sisepind puhastage vajaduse järgi.

Puhastage seadme korpus pehme niiske räitsu või käsna. Võtke kasutada ka pehmetoimelist puhastusvahendit. Võimalikke veepikkedate välimiseks soovitatakse korpus pärast puhastamist kuiva lapiga kuiivaks pühkida.

Sisepotti võite puhastada käsitsi pehme käsna ja nõudepesuvahendiga, aga ka pesta seda nõudepesumasinas (tootja soovitusi järgides).

Kui sisepont on väga määrdunud, valage sellesse sooga veta ja laske liguneda. Seejärel puhastage. Töhusamaks leotamiseks pangie külma veega täitdetud (mitte üle maksimaalse taseme) sisepott multikeetisse, sulgege kaas ja täituge ülessoojendus 30–40 minutiks sisse. Enne multikeetja korpusesse panemist pühkige sisepotti välimiskiindlasti kuiivaks.



Sagedas kasutamise korral võib sisepotti kinnikõrbemisevastase katte värvus aja jooksul osaliselt või töielikult muutuda. See ei ole iseenesest defekt! tundmärk.

Sisemise alumiiniumkaane puuhastamiseks:

1. Avage multikeetikas kaas.
 2. Eemalda kaas sisekülikul ettevaatlikult sisekaas põhikaane küljest.
 3. Puuhastage mõlema kaane pind niiske lapi või käsna. Vajaduse korral peske eemaldatud kaant voolava vee all, kasutades nõudepesuvahendit. Nõudepesumasinas pesemine ei ole soovitatav.
 4. Pühkige mõlemaid kaaned kuiivaks.
 5. Paigaldage alumiiniumkaas oma kohale.
- Auruklappl ja paigaldatud spetsiaalsesse õnarusse seadme välimiskaanel ja koosneb väli- ja sisekestast. Selle puhastamiseks:
1. Tömmake ettevaatlikult välimiskesta eendist kaane õnaruses üles ja enda poole.
 2. Pöörake sisekestast vastupäeva lõpuni ja võtke maha.
 3. Vajaduse korral eemaldage ettevaatlikult klapi kummitihend. Peske köik klapi osad puttsaks.
 4. Pange vastupidises järjekorras uuesti kokku: paigaldage kummitihend, pange klapi põhiosa soondet kohakuti vastavate eenditega sisekestal ja kerele pärjäpäeva.

EST

5. Paigaldage auruklap oma pessa seadme kaanel.

Toiduvalmistamise käigus tekkev kondensaat koguneb spetsiaalsesse öönde seadme korpuses sisepoti ümber ja voolab spetsiaalsesse anumasse seadme tagaosas. Kondensaadi eemaldamiseks:

- Avage kaas ja eemalda sisepott. Vajaduse korral töstke pisut multikeetja esiosa, et kogu kondensaat anumasse välja voolaks.
- Võtke anum eendist kergelt enda poole tömmates maha.
- Valage kondensaat välja, peske anum puhtaks ja pange oma kohale tagasi.
- Sisepoti ümber olevasse öönde jäädv kondensaat eemaldage kogirätikuga.

Kasutusjuhiste rangel järgmisel on vedelike, toiduasakeste ja mustuse sattumine seadme töökambriess peaaegu välistatud. Kui seade on siiski oluliselt määrdunud, tuleb töökambri piinad töötörgete ja seadme rikke välimiseks puastada.

STOP Enne kui hõkkate multikeetja töökambrit puhostama, veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult mahatundud.

Töökambri külge seinad, kuumutusplaadi piin ja keskse termoanduri katte (asub kuumutusplaadi keskel) võib puhtaks puhkida niisutatud (mitte märjat) kaasni või lapiga. Kui kasutate pesuvahendit, eemalda seele jäagid korralikult, et vältida ebameeldiva lõhma teket järgmisel toiduvalmistamise ajal.

Juhul, kui keskse termoanduri ümber olevasse sivendisse satub võörkehi, eemalda need ettevaatluskult pinstsettide abil. Seejuures ei tohi anduri kattele tugevasti suruda. Kui kuumutusplaadi piind on määrdunud, võib seda puastada niisutatud, keskmise kõvadusega kaasa või sünnetülituse harjaga.

i Seadme pideval kasutamisel võib kütteketta värvus aja jooksul täielikult või osaliselt muutuda. See ei viita iseenesest seadme korras arale olekuks ega mõjuta seadme häireteta tööd.

Seadme hoidmine

Kui seadet pikema aja jooksul ei kasutata, tuleb see kindlasti vooluvõrgust lahti ühendada. Töökamber, sealhulgas kuumutusplaad, sisepott, siiskaas, auruklap ja kondensaadini peavad olema puhtad ja kuivad.

Kompaktseks hoilepanemiseks võib kõik osad panna sisepotti ka sisepotti seadme korpusesse.

V. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamine

Allpool olevas tabelis on toodud multikeetjaga toiduvalmistamisel esinevad tüüpvead, nende võimalikud põhjused ja lahendused.

TOIT EI SANAUD VALMIS

Võimalik põhjus	Lahendusviis
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihealt, seetõttu ei olnud toiduvalmיסטumistemperatuur piisavalt kõrge.	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta multikeetja kaant. Sutige kaas, nii et kostaks klöpsatus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaani tihedat sulgumist ja et kummithend sisekaanel ei oleks deformeerunud.
Sisepott ei ole tihealt vastu kuumutuselementi, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge.	Sisepott peab olema seadme korpuses otse ja tihealt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikeetja töökambri ei oleks võörkehi. Ärge laske kuumutusplaadil määrduda.
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduaineid ei sobi valitud viisi valmistamiseks või valisite vale toiduvalmistasprogrammi.	Soovitatakav on kasutada soovitatud (selle mudeli jaoks kohandatud) retsepte. Kasutage usaldusväärseid retsepte. Koostisainete valik, nende löikamismeetod, toiduaineid kogused ning programmi ja toiduvalmistasaja valik peavad vastama valitud retseptile.
Toiduaineid aurutamisel: sisepotis on piisavas koguses aru tekkimiseks liiga vähe vett.	Valage potti kindlasti retseptis soovitatud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal.

Praadimisel	<p>Valasite sisepotti liiga palju taimebl'i.</p> <p>Sisepotis on liiga palju niis-kust.</p> <p>Keetmisel: hoppeliste toiduaineid keetmisel keeb pujong üle.</p>	<p>Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katub sisepotti põhja õhukese kihina. Frittimisel järgige retsepti juhiseid.</p> <p>Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõutage kindlasti enne praadimist.</p> <p>Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritoötlemist: pesemist, passee-rist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid.</p>
Küpsetamisel (tainas ei küpse nud läbi)	<p>Tainas keriks sisepoti kaaneni ja ummistas auruklap'i.</p> <p>Panite potti korraga liiga palju tainast.</p>	<p>Pange sisepotti vähem tainast.</p> <p>Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast.</p>

TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL

Eksiste toiduaine tüübi valimisega või määras-te (arvestatakse) toiduvalmistusaja valesti. Liiga väikesed kogused.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toidureste. Koostisaine valik, nende löikamise meetod, toiduaineid kogused ning programmi ja toiduvalmistasaja valik peavad vastama retsepti soovitustele.
Toitu hoiut pärast valmimist liiga kaua automaat-se soojashoidmisse režiimil.	Automaatset soojashoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelnava väljalülitamise võimalus, kasutage seda.

TOIDUAINED KEEVAD ÜLE

Piimapudri piim keeb üle.	Piima kvaliteet ja omadused olenevad tootmisrahast ja -tingimustest. Soovitame kasutada kõrgel temperatuuril pastööri seeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahendada.
Toiduaineid ei töödelud enne keetmist või töödeldi valesti (nt ei pestud pöhjaliikult). Ei järgitud toiduaineid koguseid või valiti vale toiduaine tüüp.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toidureste. Koostisaine valik, nende eeltoötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitustele. Tiitleräalist tänganeid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati pöhjaliikult pesema, kuni vesi on puhas.

TOIT LÄKS KÖRBEMA

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks.	Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisepott oleks puhas ja selle pinnakate poleks kahjustatud.
Potti pandud toiduaineid üldkogus on väiksem, kui retseptis soovitatud.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toidureste.
Määrasite liiga pikka pikkuse toiduvalmistasaja.	Vähendage toiduvalmistasaga või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid.
Praadimisel: unustasite sisepotti õli valada, ei pööranud toiduaineid ümber või pöörasite liiga hilja.	Tavalisel praadimisel valage sisepotti ainult natuke õli: nii et see kataks pöhja õhuke kihina. Ühtaseks küpsetamiseks tuleb toiduaineid ümber või pöörasite liiga hilja.
Hautamisel*: sisepotis pole piisavalt niiskust.	Valage sisepott rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistasime ajal ilma põhjuseta multikeetja kaant.
Keetmisel*: sisepotis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduaineid koguseid).	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahekorda.
Küpsetamisel: unustasite sisepotit enne küpsetamist rasvaineaga määrida.	Enne taigna pottipanemist määrige sisepoti seinu ja pöhja marga-riini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvaine!

TOIT MUUTUS VORMITUKS

Segasite toitu liiga tihti.	Tavalisel praadimisel ärge seage toiduaineid rohkem kui iga 5-7 minuti järel.
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaaja.	Vähendage toiduvalmistusaega või järgige selle mudeli jaoks kohandatud resepti juhiseid.

KÜPSETIS ON NÄTSKE

Kasutsite sobimatuid koostisaineid, mis eritasid palju niiskust (mahlasede köögiviljude, külmutatud marju, hapukult vms).	Valegi reseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlaseid/vedelaaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini.
Jätsite valmis küpsetise multikeetjasse seisma.	Püüdke küpsetis kohe pärast valmissaamist multikeetjast välja võtta. Vajaduse korral võtke jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud.

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur ei olnud korralikult vahustatud.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduresepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama resepti soovitustele.
Taigen jälj liiga kauaks küpsetuspulbriga seisma.	
Te ei sõelunud jahu või ei sõtkunud taigent piisavalt.	
Kogused olid valesti määratud.	

Validut resepte ei sobi selle multikeetjamudeliga kasutamiseks.

i Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmis "STEW" ja "SOUP" vedeliku puuduse korral tööle sedame ülesoojenemise käitse. Sel juhul valmistamine programm seisub ja läheb üle autosoojenduse režiimi. Mitmesuguse toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamisel

Mitmesuguste toiduainete soovitatav aurutamisaeg

Toiduaine	Kaal grammides / kogus, tk	Vee kogus, ml	Toiduvalmistusaeg, min
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	20 min / 30 min
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	25 min
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	15 min
Frikadelid/kottletid	180 (6 tk) / 450 (3 tk)	500	10 min / 15 min
Kala (filee)	500	500	10 min
Mereandide segu (sügavkülmutatud)	500	500	5 min
Pelmeenid/hinkatid	4 tk	500	15 min
Kartul (4 osaks lõigatud)	500	500	20 min
Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	40 min
Peet (4 osaks lõigatud)	500	1500	1 tund ja 10 min
Aedviljad (värskena külmutatud)	500	500	10 min
Kanamunad	3 tk	500	10 min

i Tuleb arvestada, et need on üldised soovitused. Tegelik aeg võib konkreetse toiduaine kvaliteedist ning samuti teie maitse-eelistustest olenevalt soovituslikest väärustest erineda

Soovitused temperatuurirežiimide kasutamise osas programmis „MULTICOOK”

Töötemperatuur	Soovitused kasutamiseks	Töötemperatuur	Soovitused kasutamiseks
35 °C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	105 °C	Süldi keetmine
40 °C	Jogurtite valmistamine	110 °C	Steriliseerimine
45 °C	Juuretis	115 °C	Suhkrusiirupi keetmine
50 °C	Kääritamine	120 °C	Rulaadi valmistamine
55 °C	Maiustuste valmistamine	125 °C	Lihahautise valmistamine
60 °C	Rohelise tee, lastetoitude valmistamine	130 °C	Vormiroogade valmistamine
65 °C	Vaakumpakendis liha keetmine	135 °C	Valmis toitude pruunistamine kröbeda kooriku tekitamiseks
70 °C	Punši valmistamine	140 °C	Suitsutamine
75 °C	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine	145 °C	Köögiviljavormid ja kala footumis
80 °C	Höögveini valmistamine	150 °C	Lihavormiroog footumis
85 °C	Kohupiima või piikka valmimisaega vajava toidu valmi-stamine	155 °C	Pärmitaignatoode pruunistamine
90 °C	Punase tee valmistamine	160 °C	Linnulihha praadimine
95 °C	Piimapudru valmistamine	165 °C	Lihalöökude praadimine
100 °C	Besee või moosi valmistamine	170 °C	Frikartulite ja kananagitsate valmistamine

i Vt ühtlasi juuresolevat reseptiraamatut.

Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehaseeedad)

Programmi nimetus	Soovitused toiduvalmistamiseks	Valkimisi määratud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja saamini	Tooperaretite saatuvamine	Vikiidat, tundides	Automaatne soovitusandmine, tundides
MULTICOOK	Mitmesuguste toitide valmistamine toiduvalmistusrežiimide ja aja seadmise võimalusega	30 min	2 min kuni 12 t / 1 min	-	24	12
EXPRESS	Riisi ning sõmerate putruude kiireks valmistamiseks vee basil	-	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Riisi keetmine ja täiteraputrude valmistamine vee basil	25 min	5 min kuni 4 t / 1 min	-	24	12
STEAM	Aedviljad, kala, liha, dieet- ja taimetoitude aurus valmistamine	30 min	5 min kuni 2 t / 5 min	+	24	12
COOK	Köögiviljad, liha, kala ja muude toiduainete keetmine	45 min	10 min kuni 8 t / 5 min	-	24	12
SOUP	Mitmesuguste supide keetmine	1 tund	10 min kuni 8 t / 5 min	-	24	12

EST

Programmi nimetus	Sooitused toiduvalmistamiseks	Välinski määratud toiduvalmitusaeg	Toiduvalmistaja valemik, seaduse saam	Toöparametrite saavutamine	Virkstat, tundides	Automatne soojahaldamine, tundides
SAUTÉ	Köögiviljade, liha ja linnuliha praadimine	18 min	5 min kuni 2 t / 1 min	-	-	12
BAKE	Liha, pärmi- ja muust taignast küpsististe küpsamine	50 min	10 min kuni 8 t / 5 min	-	24	4
STEW	Köögiviljade, liha, kala ja muude toiduainete hautamine	1 tund	10 min kuni 12 t / 5 min	-	24	12
SAUCE	Mitmesuguste kastmete valmistamine	20 min	5 min kuni 5 t / 1 min	-	24	12
YOGURT	Koduse jogurti valmistamine	8 tund	10 min kuni 12 t / 5 min	-	24	-
DESSERT	Mitmesuguste magustoitude valmistamine	30 min	5 min kuni 2 t / 5 min	-	24	12
OMELETTE	Omletti ja vormiroogade valmistamine	20 min	5 min kuni 10 t / 10 min	-	24	12
YEAST DOUGH	Pärmitaina kergitamine	1 tund	10 min kuni 2 t / 5 min	-	24	-
PORRIDGE	Piimaputrude valmistamine	30 min	5 min kuni 4 t / 1 min	-	24	12
VACUUM	Liha, kala ja köögiviljade vaakumpakendis keetmine	2 t ja 30 min	10 min kuni 12 t / 5 min	-	24	-
PIE	Pirukate, keekside, biskviidi ja tordipõhjade küpsamine	30 min	10 min kuni 4 t / 5 min	-	24	4
RAVIOLI	Mitmesugustest tainatest raviolioode keetmine	13 min	10 min kuni 1 t / 1 min	+	-	-
PASTA	Makaronitoode keetmine	8 min	2 min kuni 1 t / 1 min	+	-	-
DUMP-LINGS	Mitmesugustest tainatest pelmeenide keetmine	30 min	5 min kuni 2 t / 5 min	+	-	-
PIZZA	Pitsa valmistamine	30 min	10 min kuni 1 t / 5 min	-	24	12
BREAD	Leiva küpsamine	3 tundi	10 min kuni 6 tundi / 5 min	-	24	3
PILAF	Eri tüüpi pilaffide valmistamine	1 tund	10 min kuni 2 tundi / 5 min	-	24	12
CRUST	Frituuris praadimine	18 min	5 min kuni 40 min / 5 min	+	-	-
SLOW COOK	Liha; linnuliha- ja köögiviljatoitude aeglane hautamine	3 tundi	10 min kuni 12 t / 10 min	-	24	12

VI. LISATARVIKUD

Multikeetiate RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E lisatarvikuid saab soetada ning REDMONDI uuistoodeteega saab tutvuda veebisaidil www.multicooker.com või ametlike edasimüüjate kauplustes.

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Veateade eankaanil	Võimalikud vigastused	Veab körvaldamine
E1-E4	Süsteemiviga (elektroonplaadi või termoandurite) võimalikud vigastused, või opn kaas hälvesti suletud	Sulge kaas tihealt. Kui probleem ei lahene, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse
Rike	Võimalik põhjus	Rikke körvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgus puudub toide	Kontrollige elektrivõru pinget
Toit valmib liialt kaua	Elektrivõrgu pingelangused Anuma ja soojenduselementi vaheline on sattunud körvaline ese Anum on multiteejasse paigaldatud viltu Soojenduselement on määrdunud	Kontrollige elektrivõru pinget Eemaldaage körvaline ese Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselementi

VIII. GARANTIIKOHUSTUSED

Seadmele antakse garantii 2 aastat ostmisest. Garantiiperioodi jooksul kohustub tootja körvaldama remondi, osade väljavahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehasedefektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsestest materjalidest või tootmisvagadest. Garantii jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja müüja allkirjaga originaalgarantiatätlagi. Garantii kehtib ainult sellisel juhul, kui seadet kasutatakse kasutusjuhiste järgi, kui seda pole remonditud, lahti monteeritud ega väärkasutus (läbi kahjustatud, ning tingimusel, egi kogu seadme komplekt on alles. Garantii ei kata seadme loomulikku kulmist ei kulumateriale (filtrid, lämp, kinnikorbermissevastast katet, tihenideid jm). Toote eluiga ja garantii kehtivusaega hakatakse lugema müügiülikupäevast või valmistamiskuupäevast (juhul kui müügiülikupäeva ei ole võimalik kindlaks määra).

Valmistamiskuupäev on näidatud toote korpusel oleval identifitseerimissildil. Seerianumber koosneb 13 numbrimärgist. 6. ja 7. märk näitavad kuud, 8. märk seadme väljalasekaastat.

Tootja määratud kasutusjaon on 5 aastat ostmisest alates tingimusel, et seadet kasutatakse käesoleva kasutusjuhendi ja kehitava tehniliiste standardite järgi.



Keskkonnasõbralik jäätmekäitlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb körvaldada kohalike jäätmekäitluseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusest kõrvaldatavad (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprigu hulka, vaid neid tuleb kaihelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktidesse. Sellega aitata kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja välidata saatseainete 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 körvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.



Πριν ξεκίνηστε τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε τις για να συμβούλευτετεί όταν χρειαστεί. Η ωστί χρήση της συσκευής θα βοηθήσει σας έντυπτει για περισσότερο χρόνο.

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
- Αυτή η συσκευή είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγχετε 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 βραχυκύλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέτε 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 λεπτομέρια της συσκευής το περιβλήμα του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εκγαύματα από τον καυτό από μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.

- Αποσυνδέτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρέτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μήν 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 επιπλών.



Να θυμάστε: τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.

- Μήν 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.
- Μήν χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεμένη από το δύκτυο και έχει κρυώσει



εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχουμένο νερό!

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά της ηλικίας των 8 χρονών και άνω, και ότομα με μειωμένες ψυχοχροφυσικές ή νοητικές ικανότητες, ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, μόνο αν επιβλέπονται ή τους παρέχονται οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη. Φυλάξτε τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο στο χώρο μη προσβάσιμο από παιδιά κάτω 8 ετών.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονόμετρο είτε με σύστημα τηλεχειρισμού.
- Υλικά συσκευασίας (μεμβράνη, πολυστυρένιο κλπ) μπορεί να είναι επικινδυνά για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας σε μη προσβάσιμο για τα παιδιά χώρο.
- 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. Αντιεπαγγελματικώς εκτελουμένην εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύετε τη χρήση της συσκευής σε περίπτωση όταν υπάρχει οποιαδήποτε βλάβη.

GRE

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Ισχύς	500 W	860 W	900 W
Τάση	220-240 V, 50/60 Hz		
Χωρητικότητα του μπολ	3 λ	5 λ	6 λ
Επίστριψη του μπολ	Αντικολυθητή κεραμική Anato® (Κορέα)		
Οθόνη	LED		
Είδος διαχείρισης	Ηλεκτρονική		
Βαλβίδα ατμού	Αποσπώμενη		
Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι	Υπάρχει		
Διακόπτης τροφοδοσίας στο σώμα της συσκευής	Υπάρχει		
Ενέργειακα αναζερτητή μήνιμη	Υπάρχει		
Απενεργοποίηση ηχητικών σημάτων	Υπάρχει		

Λειτουργίες

Αυτόματο ζέσταμα..... υπάρχει, έως 12 ώρες
 Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματου ζέσταματος.....
 Καθυστέρηση έναρξης..... υπάρχει, έως 24 ώρες
 Αναθέρμανση πιάτων..... υπάρχει, έως 12 ώρες

Προγράμματα

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 14. YEAST DOUGH (ΖΥΜΗ ΜΕ ΜΑΓΙΑ) |
| 2. EXPRESS (ΕΠΡΕΣ) | 15. PORRIDGE (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ) |
| 3. RICE/GRAIN (ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ) | 16. VACUM (KENO) |
| 4. STEAM (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ) | 17. PIE (ΠΙΤΑ) |
| 5. COOK (ΒΡΑΣΙΜΟ) | 18. RAVIOLI (PABIONI) |
| 6. SOUP (ΣΟΥΠΑ) | 19. PASTA (ΠΑΣΤΑ) |
| 7. SAUTE (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ) | 20. DUMPLINGS (ΜΠΟΥΛΑΙΤΕΣ) |
| 8. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ) | 21. PIZZA (ΠΙΤΣΑ) |
| 9. STEW (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ) | 22. BREAD (ΦΟΥΡΗ) |
| 10. SAUCE (ΣΑΛΤΣΑ) | 23. PILAF (ΠΙΛΑΦ) |
| 11. YOGURT (ΓΙΑΟΥΡΤΙ) | 24. CRUST (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΕ ΛΑΔΙ) |
| 12. DESSERT (ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ) | 25. SLOW COOK (ΣΙΓΑΝΟ ΜΑΓΙΕΡΕΜΑ) |
| 13. OMELETTE (ΟΜΕΛΕΤΑ) | |

Περιλαμβάνοντα

Πολυλακούνις με τοποθετημένο μέσα μπολ..... 1 τεμ.
 Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό..... 1 τεμ.
 Σπάτουλα..... 1 τεμ.
 Κουτάλια..... 1 τεμ.
 Δοχείο για μέτρηση..... 1 τεμ.
 Οδηγίες χρήσης..... 1 τεμ.
 Βιβλίο «100 συνταγές»..... 1 τεμ.
 Βιβλιάριο εγγύησης..... 1 τεμ.
 Καλώδιο ρεύματος..... 1 τεμ.

i Ο παραγωγής έχει δικαιώματα να κάνει αλλαγές στο ντιζάνι, σύνολο και στα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος κατά τη βελτίωση της παραγωγής του χωρίς επιπρόσθια ενημέρωση για τις αλλαγές αυτές.

Περιγραφή πολυλακούνιν RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E A1

- Καπάκι με λαβίδα
- Αποσπώμενη βαλβίδα ατμού
- Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι
- Μπολ

Μοντέλο	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Είδος μπολ	RB-C302	RB-C502	RB-C602
5. Σύμια της συσκευής			
6. Δοχείο για συγκέντρωση συμπυκνώματος			
7. Πίνακας διαχείρισης με οθόνη			
8. Διακύτιο ρύθμισης			
9. Διακόπτης τροφοδοσίας			
10. Πλήκτρο ανοιγμάτος καπακιού			
11. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό			
12. Δοχείο για μέτρηση			
13. Κουτάλια			
14. Σπάτουλα			
15. Καλώδιο ρεύματος			

αποσίτια του αριθμού σειράς πάνω στο προϊόντος αυτομάτως στερεί το δικαίωμα εγγύησης.

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα ωντό πανί και καθαρίστε το μπολ, αφήστε τα να στεγνώσουν. Για να μην εμφανίζεται μια μυρωδία κατά την πρώτη θρήψη της συσκευής, πραγματοποιήστε ολόκληρο καθαρισμό της (βλ. «Καθαρισμός συσκευής»).

Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίηση.

II. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΣΚΕΥΟΥΣ**Πριν από την πρώτη χρήση**

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια ισία οριζόντια επιφάνεια με τέτοιο τρόπο για να μην πέραστε ο ζεστός ατμός που βγαίνει από τη βαθιά σύνταξη στις ταπετσαρίες, διακοσμητικά υλικά, ηλεκτρικές συσκευές και άλλες συσκευές η υλικά που μπορούν να χαλάσουν από την υγρασία ή υψηλή θερμοκρασία.

Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξωτερικά και εσωτερικά μέρη του πολυλακούντος είναι ξένα βλέμμα, θραυσματά και άλλα ελαττώματα. Μετά του δοχείου και θερμοκρατούσαντος δεν πρέπει να υπάρχουν άλλα αντικείμενα.

Κατάσταση αναμονής

Από προεπιλογή της συνδέσμευσης με ρεύμα συσκευή βρίσκεται στην κατάσταση αναμονής, στην οθόνη απεικονίζεται τρέχουσα ώρα σε 24-ωρη μορφή. Εάν κατά τη ρυθμίση παραμέτρων στην οθόνη είναι ενεργός, δεν έχετε πατήσει κανένα πλήκτρο, η κατάσταση επιτρέπεται στην κατάσταση αναμονής.

Ρύθμιση ρολογίου

Για ρύθμιση τρέχουσας ώρας:

- Πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Hour/Min» σε πατάσταση αναμονής. Στην οθόνη θα απεικονίστει ο δείκτης (⌚), θα αναβοσβήνει ο δείκτης χρόνου.
- Στρέφοντας το δακτύλιο ρύθμισης σε μια στην άλλη μεριά, διαλέξτε την αείωνά ώρας. Μεταποτήση της επιλογής ξαναπάτηστε το πλήκτρο «Hour/Min» και με στροφή του δακτύλιου ρύθμισης βάλτε επιλέξτε την αείωνά ώρας στην οθόνη.
- Δείκτης «Keep Warm» ανέβει στον πλήκτρο κατά τη λειτουργία αυτομάτου ζεστάματος.
- Πλήκτρο «Cancel» («Ακύρωση») — διακοπή λειτουργίας του προγράμματος μαγειρέματος, αύριού προστίθια συσκευής, μετάποτη στην κατάσταση θερμοκρασίας (στο πρόγραμμα «MULTICOOK»). Με διακόπτη τροφοδοσίας, μετάβαση στην κατάσταση παραμέτρων προγράμματος, μετάβαση στην κατάσταση θερμοκρασίας (στο πρόγραμμα «MULTICOOK») / χρόνου μαγειρέματος έναρξης.
- Δείκτης «Keep Warm» ανέβει στον πλήκτρο κατά τη διάρκεια λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος και λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης, αναβοσβήνει στην προτομαγιά για θερμοκρασία εργασίας στο πρόγραμμα «RAVIOLI», «PASTA» και «DUMPLINGS».

Περιγραφή της οθόνης

A.

Δείκτης «Time» — είναι αναμονή κατά τη ρυθμίση χρόνου μαγειρέματος / κατά τη λειτουργία του προγράμματος.

B. Δείκτης «Time Delay» — ανέβει κατά τη ρυθμίση χρόνου καθυστέρησης έναρξης / κατά τη λειτουργία της συσκευής σε κατάσταση καθυστέρησης έναρξης.

C. Δείκτης απενεργοποίησης ηχητικών σημάτων.

D. Δείκτης λειτουργίας αυτομάτου ζεστάματος.

E. Δείκτης «Reheat» — ανέβει κατά τη διάρκεια λειτουργίας αναθέρμανσης πιάτων.

F. Δείκτης εξισώσης θερμοκρασίας στο πρόγραμμα.

Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση ηχητικών σημάτων

Στα πολυλακούνια REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E προβλέπεται δυνατότητα ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ηχητικών σημάτων που ακούνονται όταν πατάμε τη πλήκτρα και όταν ολοκληρώνεται διαδικασία μαγειρέματος. Για απενεργοποίηση/ενεργοποίηση ηχητικών σημάτων πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα τη πλήκτρα στην κατάσταση αναμονής.

Ενεργειακά ανεξάρτητη μινιμ

Πολυλακούνια REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E έχουν ενεργειακά ανεξάρτητη μινιμ. Σε περίπτωση προσωρινής διακοπής ηλεκτρικού ρεύματος (έως 15 λεπτά σε κατάσταση μαγειρέματος) δύος λειτουργίας του χρήστη διατηρούνται. Η συσκευή θα επανέλθει στη λειτουργία σ' εκείνο το στάδιο όπου έχει διακοπεί. Εάν η συνέχεια της διαδικασίας δεν είναι επιθύμητη, πατήστε το πλήκτρο «Cancel» και η συσκευή θα περάσει σε κατάσταση αναμονής.

Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

Στα πολυλακούνια RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E προμπεύται να αλλάξετε χρόνο μαγειρέματος, ρυθμίστε τη συσκευή με σειράς πρόγραμμα από προεπιλογή. Το βήμα όλης της αλαγής και όρια ρυθμίσματος χρόνου εξαρτούνται από το συγκεκριμένο πρόγραμμα μαγειρέματος.

- Στρέφοντας το δακτύλιο ρύθμισης σε μια στην άλλη μεριά, επιλέξτε καταλλήλως πρόγραμμα. Στην οθόνη θα φωτιστεί δείκτης «Time», για κάθε πρόγραμμα θα απεικονίζεται χρόνος μαγειρέματος, ποσούτημένος από προεπιλογή.
- Πατήστε το πλήκτρο «Set». Θα αναβοσβήνει ο δείκτης επιλογής ώρας.
- Στρέφοντας το δακτύλιο ρύθμισης σε μια στην άλλη μεριά, επιλέξτε την αείωνα

ώρας. Για μετάβαση επιλογής ξαναπατήστε το πλήκτρο «Hour/Min» και με τη στροφή του διακύτιου ρύθμισης ρυθμίστε την αξία λεπτών. Όταν η αξία θα φτάσει στη μέγιστη σε κάθε επιλογή, η ρύθμιση θα συνεχίσει από την αρχή.

Λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης»

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να ρυθμίσετε χρόνο μέχρι τον οποίο το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο. Μπορείτε να αναβάλλετε τη διαδικασία μαγειρέματος για χρόνο μέχρι 24 ώρες με βήμα ρύθμισης 15 λεπτά. Πρέπει να λαμβάνετε υπόψη ότι ο χρόνος αναβολής πρέπει να είναι μεγαλύτερος από το ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος, αλλιώς το πρόγραμμα θα αρχίσει μέρος μόλις πατήσετε το πλήκτρο «Start/Keep Warm».

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα που επιθυμείτε, ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος αν χρειάζεται. Για το πρόγραμμα «MULTICOOK» ρυθμίστε τη δερμοκρασία μαγειρέματος.
2. Πατήστε το πλήκτρο «Set». Στην οθόνη θα αναβοθήσουν ο δείκτης «Time Delay» και ο δείκτης αξίας χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
3. Στρέφοντας το διακύτιο ρύθμισης προς μια ή προς άλλη μεριά, επιλέξτε την αξία ώρας. Για μετάβαση στην άλλη επιλογή ζαναπάτηστε το πλήκτρο «Hour/Min» και στρέφοντας το διακύτιο ρύθμισης προς την αξία λεπτών. Αφού η αξία φτάσει στη μέγιστη, η ρύθμιση θα συνεχίσει από την αρχή.
4. Πατήστε το πλήκτρο «Start/Keep Warm». Η ωκεάνι θα περάσει στην κατάσταση καθυστέρησης έναρξης του προγράμματος, στην οθόνη θα απεικονίζεται δείκτης «Time Delay» και τρέχουν ορια. Ωστός να δέτει ρυθμισμένο ωρά, μέχρι την οποία το φαγητό θα είναι έτοιμο, πατήστε το πλήκτρο «Hour/Min».
5. Για ακύρωση τρέχουντων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Cancel». Μετά θα χρειαστεί να ξαναρμόσετε όλο το πρόγραμμα μαγειρέματος.

 Δεν ουδικουλεύεται η χρήση λειτουργιών καθυστέρησης έναρξης εάν στη συνταγή χρησιμοποιείται ευαίσθητη πρόσθια.
 Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν εφαρμόζεται στα προγράμματα «EXPRESS», «SAUTE», «RAVOLI», «PASTA», «DUMPLINGS», «CRUST».

Λειτουργία διατήρησης δερμοκρασίας έτοιμων φαγητών (αυτόματο ζεστάματος)
Η παρούσα λειτουργία αυτώντων ενεργοποιείται μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγειρέματος και μπορεί να διατηρεί δερμοκρασία έτοιμου φαγητού στα όρια 70-75°C κατά τη διάρκεια 12 ώρων. Στην οθόνη απεικονίζεται άμεση μέτρηση χρόνου λειτουργίας στην παρούσα κατάσταση. Οι χρειάζεται, υποτρέπετε απενεργοποίηση της λειτουργίας «Hour/Min».

 Παρόλο που η κατάσταση αυτόματου ζεστάματος μπορεί να κρατήσει έως 12 ώρες, δεν συμβουλεύεται να αφήνετε φαγητό σε αυτήν τη κατάσταση για πολλές ώρες γιατί αυτό μπορεί να ξέρεται πότο και να αλλάξει τις γευστικές ιδιότητές του.

 Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος δεν εφαρμόζεται στα προγράμματα «EXPRESS», «YOGURT», «YEAST DOUGH», «VACUUM», «RAVOLI», «PASTA», «DUMPLINGS», «CRUST». Στα πρόγραμμα «BREAD» ο χρόνος λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος είναι 3 ώρες στα προγράμματα «BAKE» και «PIE» — 4 ώρες.

Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματου ζεστάματος α

Εάν αυτόματο ζεστάματος δεν είναι επιθυμητό, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία εκ των προτέρων. Για να κάνετε αυτό μετά από την έναρξη του προγράμματος ξαναπάτηστε και κρατήστε το πλήκτρο «Start/Keep Warm», μέχρι να οθηκε ο δείκτης «Keep Warm».

Με το ίδιο τρόπο μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος ξανά. (ο δείκτης «Keep Warm» θα ανάψει).

 Για τη διευκόλυνση αστικής παραγωγής από την περίπτωση μαγειρέματος φαγητών με δερμοκρασία κάτω από 80°C η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος μποράκεται από προεπολογή. Εάν χρειάζεται, μπορείτε να την ενεργοποιήσετε γειτονιά, πατώντας το πλήκτρο «Start/Keep Warm» μετά από την έναρξη προγράμματος μαγειρέματος (ο δείκτης «Keep Warm» θα ανάψει).

Λειτουργία αναθέρμανσης πιάτων

Το πολυσκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αναθέρμανση κρύων πιάτων:

1. Βάλτε προϊόντα στο πιάτο, τοποθετήστε το στο σώμα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι η αγγίζει καλά το θερμαντικό στοιχείο.
2. Κλείστε το καπάκι μέχρι να ακουστεί το κλικ, συνοδεύτε το πολυσκεύος με το ρέμα.
3. Πατήστε το πλήκτρο «Reheat». Θα ανάψει ο ανάλογος δείκτης στην οθόνη και θα ενεργοποιήσει τη ζεστάματα, στην οθόνη θα απεικονίζεται άμεση μέτρηση χρόνου λειτουργίας της συσκευής σ' αυτήν την κατάσταση. Το φαγητό θα ζεσταθεί έως 70-75°C. Αυτή η θερμοκρασία μπορεί να διατηρηθεί στη διάρκεια 12 ώρων.
4. Αν χρειάζεστε, υποτρέπετε απενεργοποίηση την αναθέρμανση πιάτων το πλήκτρο «Cancel».

 Παρόλο που το πολυσκεύος μπορεί να διατηρεί φαγητό σε ζεστή κατάσταση έως 12 ώρες, δεν συμβουλεύεται να το αφήνετε για πολλά καρφιά γιατί μπορεί να συνεπέσει αλλαγή γευστικών του διότιπτων.

Γενική κρήσης αυτόματων προγραμμάτων

1. Βάλτε τα προετοιμασμένα συστατικά στο μπολ του πολυσκεύους. Προσέρξτε να βρίσκονται όλα συστατικά (συμπεριλαμβανόμενο υγρό) κάτω από το μέγιστο σημείο κλίμακα στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.
2. Τοποθετήστε το πιάτο στο σώμα του πολυσκεύους, βεβαιωθείτε ότι αγγίζει καλά το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Κλείστε το καπάκι μέχρι το κλικ. Συνοδεύτε τη συσκευή με το ρέμα.
3. Στρέφοντας το διακύτιο ρύθμισης, επιλέξτε πρόγραμμα μαγειρέματος. Θα αναβοθήσει ο ανάλογος δείκτης, στην οθόνη θα απεικονίστεται δείκτης «Timer» και χρόνος μαγειρέματος, ρυθμισμένος από προεπολογή.
4. Αν χρειάζεστε, αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος. Για το πρόγραμμα «MULTICOOK» μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε τη δερμοκρασία μαγειρέματος.
5. Αν χρειάζεστε, ρυθμίστε την αρχή καθυστέρησης έναρξης του προγράμματος.
6. Για έναρξη μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο «Start/Keep Warm». Θα ανάψει δείκτης του πλήκτρου, στην οθόνη θα απεικονίζεται αντίστροφη μέτρηση χρόνου λειτουργίας του προγράμματος.
7. Μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ακουστεί ένα ηρηματικό σήμα, θα οθηκε δείκτης του στην οθόνη. Άναλογα με τις ρυθμίσεις της συσκευής θα περάσει στην κατάσταση αυτόματου ζεστάματος (θα ανέψει ο δείκτης «Keep Warm»), και χρόνος μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

 Για διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος σε οποιοδήποτε στάδιο, ακύρωση προγράμματος ή απενεργοποίηση αυτόματου ζεστάματος πατήστε το πλήκτρο «Cancel».

Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το πρόγραμμα «MULTICOOK» προορίζεται για μαγειρέματα σχεδόν όποιναδήστο φαγητά με ρυθμίσεις από χρήστη παραμέτρους δερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 2 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 1 λεπτό. Η πρόσθια ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 35-170°C με βήμα 1 αλλαγής 5°C. Από προεπολογή η θερμοκρασία στο πρόγραμμα «MULTICOOK» είναι 100°C.

Για να ρυθμίσετε τη δερμοκρασία μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο «Set» για μετάβαση σε σύνδολη κατάσταση (επαναληπτικά έντελες με την προεπολογή). Ο δείκτης δερμοκρασίας θα αναβοθήσει στην οθόνη, στρέφοντας το διακύτιο ρύθμισης σε μια ή στην άλλη πλευρά, επέλεξτε τη συστημή δερμοκρασίας. Αφού η αξία φτάσει στη μέγιστη πεπτώμενη, ρύθμιση δερμοκρασίας θα συνεχίσει από την αρχή. Μετά ακολουθήστε τα σημεία που παραπέμπουν.

Πρόγραμμα «EXPRESS»

Προορίζεται για γρήγορη μαγειρέματα ρυζιού, εύθυρων κυδώνων από δημητριακά, βράσιμα διάφορων προϊόντων.

Στο παρόν πρόγραμμα δεν εφαρμόζεται στη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος. Κατά την επόλεμη του προγράμματος «EXPRESS» στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο «»·»·»·», και κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος - δείκτης σε εξέδιπλη.

Πρόγραμμα «RICE/GRAIN»

Προορίζεται για βράσιμο ρυζιού, κυδώνων σε νερό. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα 1 λεπτό.

Πρόγραμμα «STEAM»

Συντίνεται για μαγειρέματα στον απόλυτο λαχανικών, κρέατος, ψαριού, κρέατος, μαντινών, φαγητών διάτας και για χορτοφάρμους. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 1 λεπτό. Αντιστροφή μέτρηση χρόνου λειτουργίας του προγράμματος «STEAM» έκινε αφού η συσκευή θα απορρίψει τη σαρδινάρη θερμοκρασία και θα δημιουργήσει αρκετά τυκνά από το μπολ.

Για μαγειρέματα στο απόλυτο στο πολυσκεύος χρησιμοποιήστε ειδικό δοχείο για προϊόντα, το οποίο τοποθετείται μέσα στο μπολ. Οπωδήποτε βάλτε στο μπολ 600-1000 ml νερό.

Πρόγραμμα «COOK»

Συμβουλεύεται για βράσιμο λαχανικών, κρέατος, ψαριού. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «SOUP»

Προορίζεται για μαγειρέματα διάφορων σουπών, κουμποστών και μαρινάτων. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «SWEAT»

Προορίζεται για την εγκαύματος λαχανικών, λαχανικών, πουλερικών και άλλων προϊόντων. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 1 λεπτό.

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης από το παρόν πρόγραμμα δεν εφαρμόζεται.

 Συμβουλεύεται να τηγανίζετε προϊόντα για ψήσιμο κρέατος, λαχανικών, πουλερικών και άλλων προϊόντων σε ζεστή κατάσταση της συσκευής, τότε το φαγητό θα έγει μαρινή κρύσταλλο κρούστα. Πριν από την επαναληπτική χρήση του προγράμματος «SWEAT» αφήστε τη συσκευή να κρύωσε.

Πρόγραμμα «BAKE»

Το πρόγραμμα προορίζεται για ψήσιμο κρέατος, αρτοσκούρασμάτων από ζύμη με και χωριά μαγινή, συμπεριλαμβανομένου φιλού. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «SAUCE»

Σ' αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να μαγειρέψετε σχεδόν οποιδήποτε σάλτσα. Αν χρειάζεστε, μπορείτε να μαγειρέψετε μανικότα καπάκι της συσκευής. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 5 ώρες με βήμα 1 λεπτό.

Πρόγραμμα «POKE»

Με το παρόν πρόγραμμα μπορείτε να μαγειρέψετε γαρνίρισμα από σπιτική σάλτσα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «YOGURT»

Στο πρόγραμμα «YOGURT» δεν εφαρμόζεται η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος.

 Για μαγειρέματα γαυρωτών μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ειδικό σε υλών δοχείων για γαυρό ΡΕΔΜΟΝΔ RAM-61 (αγοράζεται χωριστά).

Πρόγραμμα «DESSERT»

Προορίζεται για μαγειρέματα διάφορων επιδρούμενων. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

GRE

Πρόγραμμα «OMELETTE»

Προορίζεται για μαγείρεμα αράβων και μη ομελέττων. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 10 ώρες με βήμα 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «YEAST DOUGH»

Προορίζεται για ανέβασμα ζύμης από μαγάρι πριν από το ψήσμα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Λεπτομέρεια αυτομάτου ζεστάματος στο παρόν πρόγραμμα δεν εφαρμόζεται.



Κατά το ανέβασμα ζύμη μεγαλώνει το σε δύο φορές γ' αυτό το αρχικό του μέγεθος δεν πρέπει να υπερβαίνει το μισό της χωρητικότητας του μπολ.



Κατά το ανέβασμα ζύμης πρέπει να διατηρεται σταθερή θερμοκρασία και υγρασία μέσα στο πολυκύπευτο. Για να ξέτελε καλύτερα απότελεσμα μην ανοιχεί το καπάκι της συσκευής πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος.

Κατά το ανέβασμα ζύμης η καθυστέρηση έναρξης δεν είναι επιθυμητή.

Πρόγραμμα «PORRIDGE»

Προορίζεται για μαγείρεμα γύλων γάλακτος, γλυκού του κουταλιού, μαρμελάδας, ζελέ από φρούτα και διάφορων επιδόρων. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα 1 λεπτά.

Πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα γύλων από παστερωμένο γάλα χωρήλων ληπτών. Για αυτούργαντες γύλων γάλακτος και να ξέτελε καλύτερα απότελεσμα, συμβολεύεται:

- Να πλένετε καλά όλα τα δημητριακά ολικής όλωσης (ρύζι, μαρουσίστρο κλπ.) μέχρι να γίνει νερό καθαρό.
- Να βουτηρύνετε το μπολ του πολυκύπευτου πριν από τη χρήση.
- Να τηρετε τις αναλογίες, βάζοντας τις συστατικές σύμφωνα με συμβολές από το βιβλίο συνταγών, αυξάνοντας ή μειώνοντας τα ίδια μόνο σε αναλογία.
- Σε περίπτωση χρήση πλήρων γύλων γάλακτος το να αρώνατε με νερό σε αναλογία 1:1.

Οι ιδιότητες του γάλακτος και των δημητριακών, ανάλογα από το τόπο προέλευσής τους και από την παραγωγή, μορφούν διάφερους και αυτό κάποιες φορές επηρέαζε απότελεσμα μαγειρέματος.

Για μαγείρεμα γύλων γάλακτος μπορείτε να χρησιμοποιήστε πάτηση καθολικό πρόγραμμα «MULTICOOK» (καλύτερη θερμοκρασία μαγειρέματος είναι 95°C).

Πρόγραμμα «VACUUM»

Χόρι σε ειδική κατάσταση θερμοκρασίας αυτό το πρόγραμμα είναι ιδιαίκο για βράσιμο κρέατος, φασού, λαχανικών ή άλλων προϊόντων σε συσκευασία κενού. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Η λεπτομέρεια αυτομάτου ζεστάματος στο παρόν πρόγραμμα δεν εφαρμόζεται.

Πρόγραμμα «PIE»

Προορίζεται για μαγείρεμα ανοικτών ή κλειστών πίτων με διάφορα γεύματα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Ο χρόνος λεπτομέρειας αυτομάτου ζεστάματος στο πρόγραμμα «PIE» είναι 4 ώρες.

Πρόγραμμα «RAVIOLE»

Προορίζεται για βράσιμο ραβδιών από διάφορες ζύμες. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 1 λεπτά.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει βράσιμο νερού, τοποθέτηση συστατικών στο νερό και το μαγειρέμα τους. Ενα ηγιαγκό σήμα θα σας ενημερώσει ότι το νερό έβρασε και πρέπει να βάλετε μέσα τα προϊόντα. Αντίτροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος έκπινει αφού πατήσετε για δεύτερη φορά το πλήκτρο «Start/Keep Warm».

Στο πρόγραμμα «RAVIOLE» οι λεπτομέρειες αυτομάτου ζεστάματος και καθυστέρησης έναρξης δεν εφαρμόζονται.

Κατά το πρόγραμμα «RAVIOLE» η καθυστέρηση έναρξης από την έναρξη της συσκευής ανοικτό μέσα από βράσιμο νερού και τοποθέτηση συστατικών μέσα στο νερό.

Πρόγραμμα «PASTA»

Προορίζεται για βράσιμο μακαρονιών. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 2 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 1 λεπτά.

Το πρόγραμμα προβλέπει βράσιμο νερού, τοποθέτηση συστατικών στο νερό και το μαγειρέμα τους. Ενα ηγιαγκό σήμα θα σας ενημερώσει ότι το νερό έβρασε και πρέπει να βάλετε μέσα τα προϊόντα. Αντίτροφη μέτρηση έκπινει αφού πατήσετε για δεύτερη φορά το πλήκτρο «Start/Keep Warm».

Οι λεπτομέρειες αυτομάτου ζεστάματος και καθυστέρησης έναρξης στο παρόν πρόγραμμα δεν εφαρμόζονται.

Πρόγραμμα «DUMPLINGS»

Προορίζεται για μαγείρεμα μπουλετών από διάφορες ζύμες. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Το πρόγραμμα προβλέπει βράσιμο νερού, τοποθέτηση υλικών μέσα και το μαγειρέμα τους. Ενα ηγιαγκό σήμα θα σας ενημερώσει ότι το νερό έβρασε και πρέπει να βάλετε μέσα τα προϊόντα. Αντίτροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος έκπινει αφού πατήσετε για δεύτερη φορά το πλήκτρο «Start/Keep Warm».

Οι λεπτομέρειες αυτομάτου ζεστάματος και καθυστέρησης έναρξης στο παρόν πρόγραμμα δεν εφαρμόζονται.

Πρόγραμμα «PIZZA»

Προορίζεται για μαγείρεμα πίτσας. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 5 λεπτά.

Η λεπτομέρεια καθυστέρησης έναρξης στο παρόν πρόγραμμα δεν εφαρμόζεται.

Πρόγραμμα «BREAD»

Προορίζεται για ψήσμα διάφορων ειδών ψωμιού από σπιτερινό αλεύρι με πρόσθετη αλεύριο σκιλάκι. Το πρόγραμμα προβλέπει ολόκληρο κύκλο μαγειρέματος από αναβάσμα ζύμης ωψών προϊόντων με 10 λεπτά 6 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «BREAD» είναι 3 ώρες.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά το ψήσμα το μπολ και το προϊόν ζεστάνονται! Χρησιμοποιήστε γάντια που φύγεται την ζύμη που από τη συσκευή.

Πρόγραμμα «BREAD»

Προορίζεται για πρόσθετη χρήση του πολυκύπευτου που αποδέχεται την πρόσθια συσκευή.

Από την χρήση του πολυκύπευτου που προϊόνται την πρόσθια συσκευή.

Οταν βάζετε συστατικά, παραποτήστε να βρίσκονται κάτω από το σημείο 1/2 στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.

Πρέπει να ξέτελε απόρρητη ότι κάτι τη διάρκεια πρώτης ώρας λεπτομέρειας του προγράμματος γίνεται ανεβάσμα ζύμης και μετά τη ώρα.

Για μέλισσα κρυώστε πρώτη φορά το πλήκτρο «Start/Keep Warm».

Πρέπει να ξέτελε απόρρητη ότι κάτι τη διάρκεια πρώτης ώρας λεπτομέρειας του προγράμματος γίνεται ανεβάσμα ζύμης και μετά τη ώρα.

Για μέλισσα κρυώστε πρώτη φορά το πλήκτρο «Start/Keep Warm».

Πρόγραμμα «PILAF»

Προορίζεται για μαγείρεμα διάφορων ειδών πιλαφιού. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει βράσιμο νερού, τοποθέτηση συστατικών στο νερό και το μαγειρέμα τους.

Ενα ηγιαγκό σήμα θα σας ενημερώσει ότι το νερό έβρασε και πρέπει να βάλετε μέσα τα προϊόντα.

Οι λεπτομέρειες αυτομάτου ζεστάματος και καθυστέρησης έναρξης στο παρόν πρόγραμμα δεν εφαρμόζονται.

Πρόγραμμα «CRUST»

Στα πολυκύπευτα REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E προετοίμαστε για τηνανίζετε στο λάδι, χρησιμοποιώντας ειδικό καλόθι (αγοράζεται χωριστά). Στο πρόγραμμα «CRUST» δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 40 λεπτά με βήμα 5 λεπτά.

Αντίτροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος έκπινει αφού πατήσετε για δεύτερη φορά το πλήκτρο «Start/Keep Warm».

Οι λεπτομέρειες αυτομάτου ζεστάματος και καθυστέρησης έναρξης στο παρόν πρόγραμμα δεν εφαρμόζονται.

Πρόγραμμα «PASTA»

Προορίζεται για βράσιμο μακαρονιών. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 2 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 1 λεπτά.

Το πρόγραμμα προβλέπει βράσιμο νερού, τοποθέτηση συστατικών στο νερό και το μαγειρέμα τους.

Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Ακολουθήστε τις συμβουλές της συνταγής, μετά από ορισμένο χρόνο ανοίξτε με προσοχή τη βάση της πολυκύπευτης.

Από την ολοκλήρωση του προγράμματος ανεβάστε το καλάθι για τηγάνισμα στο λάδι.

Χρησιμοποιήστε για τηγάνισμα μάρον εγγενειανέλιο λάδι. Συναρτήστε ή πολλαπλή θέρμανση λαδού προτού ξεδιώστε του. Μην χρησιμοποιείτε το ίδιο λάδι για επανόρθωση τηγάνισμα.

Για αφρίση λαδούν περισσότερες σκούπες επιστρέψτε τη γρήγορα στην πολυκύπευτη.

Προσέχτε για την απόστραγγελση της συσκευής.

Η λεπτομέρεια αυτομάτου ζεστάματος στο παρόν πρόγραμμα δεν εφαρμόζεται.

Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Προορίζεται για μαγείρεμα φαγητών από κρέας, πουλερικών, λαχανικών. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 10 λεπτά.

III. ΕΠΙΠΡΟΣΩΠΕΙΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Μαγείρεμα φούτο
- Μαγείρεμα τυριού
- Μαγείρεμα χαρβά
- Παπετούρισμα υγρών προϊόντων
- Στεριποπότηση οκεάνων και αντικειμένων προσωπικής χρήσης

IV. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**Καθαρισμός**

Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής και για απόσημην του πολυκύπευτου μετά από το μαγειρέμα συμβούλευσμείς να οκουπήστε το καθαρό μπολ και εσωτερικό καπάκι με 9% και μετά να βάλετε μια λεμόνι στο πολυκύπευτό και να ενεργοποιήσετε για 15 λεπτά το πρόγραμμα «STEAM».

Δεν πρέπει να αφήνετε για περισσότερα από 24 ώρες σε κλειστό πολυκύπευτο το μπολ με έτοιμο φαγητό ή με πλήρη. Μπορείτε να διατηρήσετε το μπολ με έτοιμο φαγητό στο πολυκύπευτο, το οποίο γερεύεται σε ζεστάνεται στην πολυκύπευτο, χρησιμοποιώντας τη λεπτουργία λεπτομέρειας.

Πριν εκσκευάστε το καθαρισμό της συσκευής, θεβαίωσθε ότι είναι απούση μετά από τη λεπτουργία λεπτομέρειας.

Πριν προετοίμαστε τη συσκευή, θεβαίωσθε ότι είναι απούση μετά από τη λεπτουργία λεπτομέρειας.

Μπορείτε να καθαρίσετε το σώμα της συσκευής σταν χρειάζεται. Το μπολ, ο ανωτερικό αλογινένιο καπάκι και η αποστιγμένη βαλβίδα ατμού πρέπει να καθαρίζονται μετά από την κάθε χρήση της συσκευής. Το συμπύκνωμα που δημιουργεύεται κατά τη διάρκεια μαγειρέματος μέσα στο πολυκύπευτο, πρέπει να αφαιρείται μετά από την κάθε χρήση της συσκευής.

Απλογορεύεται τη λεπτομέρεια της συσκευής σταν χρειάζεται. Το μπολ και τη βάση της συσκευής, την κάθε χρήση της συσκευής. Το συμπύκνωμα που δημιουργεύεται κατά τη διάρκεια μαγειρέματος μέσα στο πολυκύπευτο, πρέπει να αφαιρείται μετά από την κάθε χρήση της συσκευής.

Η λεπτομέρεια αυτομάτου ζεστάματος και καθυστέρησης έναρξης στο παρόν πρόγραμμα δεν εφαρμόζεται.

ρι. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί απορρυπαντικό πιάτων. Για να αποφύγετε λεκέδες από νέρο στο σώμα συμβουλεύεται να σκουπίζετε την επιφάνεια του να είναι στεγνό.

Μπορείτε να καθαρίζετε το μπολ με τα χέρια, χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων, όπως επίσης στο πλυντήριο πιάτων (υπόμονως με συμβουλές του παραγωγού του).

Σε περίπτωση ισχυρού λερώματος βάλτε στο μπολ ζεστό νέρο και αφήστε το για κάποιο χρόνο να μοιλιάσει, μετά καθαρίστε το. Για πιο αποδοτικό μούλασμα μπορείτε να βάλτε στο πολύσκευο το μπολ με κρύο νέρο (όχι πάνω από το μέγιστο επιτρεπόμενο επίπεδο), να κλείστε το καπάκι και να αναβέρμαστη για 30-40 λεπτά. Οπωδήποτε σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια του μπολ να είναι στεγνή πριν τοποθετήστε στο σώμα του πολυσκευού.

i Κατά την τακτική χρήση του μπολ το χρώμα της εσωτερικής αντικολλητικής επίστρωσής του μπορεί να αλλάξει πλήρως ή μερικώς. Αυτό δεν αποτελεί έλλασμα του μπολ.

Για καθαρισμό εσωτερικού αλογινένου καπακιού:

- Ανοίξτε το καπάκι του πολυσκευού.
- Απουσινέστε το εσωτερικό καπάκι από το κύριο από το εσωτερικό μέρος του καπακιού και βγάλτε το από τον άξονα του καπακιού.
- Σκουπίστε τις επιφάνειες των δύο καπακιών με ένα βρεγμένο πάνι ή ένα σφουγγάρι. Αν χρειάζεται, καθαρίστε το καπάκι στο νέρο χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί πλυντήριο πιάτων σ' αυτήν την περίπτωση.
- Σκουπίστε τα δύο καπάκια να είναι στεγνά.
- Τοποθετήστε το αλογινένο καπάκι στη θέση του.

Η βαθιάδα απού σίνα είναι τοποθετημένη σε ειδική φωλιά στο πάνω καπάκι και αποτελείται από εξωτερικό και εσωτερικό κάλυμμα. Για το καθαρισμό της:

- Τροφίζετε με προσοχή προς τα πάνω το εξωτερικό κάλυμμα από την προεξοχή στο κεντρικό μέρος του καπακιού.
- Στρέψτε το εσωτερικό κάλυμμα αριστερόπροσφατο μέχρι τέρμα και βγάλτε το.
- Αν χρειάζεται, βγάλτε το λάστιχο της βαθιάδας. Καθαρίστε όλα τα μέρη της βαθιάδας.
- Συναρμολογήστε τη βαθιάδα: βάλτε το λάστιχο στη θέση του, συνδύστε τις αιλακές του κύριου μέρους της βαθιάδας με ανάλογες προεξόδες στο κάλυμμα και στρέψτε δεξιότορφα.
- Βάλτε κατά τη βαθιάδα από τη φωλιά της συσκευής.

Το συμπύκνωμα που δημιουργείται σε ειδικά αιλακά στο σώμα της συσκευής γύρω από το μπολ και στραγγίζει σε ειδικό δοχείο που βρίσκεται στο πάνω μέρος της συσκευής. Για αφαίρεση του συμπύκνωμάτος:

- Ανοίξτε το καπάκι, βγάλτε το μπολ. Αν χρειάζεται, ανεβάστε λίγο το μπροστινό μέρος του πολυσκευού για να πέσει όλο το συμπύκνωμα στο δοχείο.
- Βγάλτε το δοχείο, τραβώντας τα έλαφρας από προεξοχή.
- Βγάλτε το συμπύκνωμα, καθαρίστε και τοποθετήστε στη θέση του το δοχείο.
- Αφαίρεστε το συμπύκνωμα, καθαρίστε και τοποθετήστε της για αποφυγή μη σωστής λειτουργίας ή βλάβης της συσκευής.

STOP Πριν καθαρίστε την κάμερα του πολυσκευού, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδέμενή από το ρεύμα και πρόλαβε να κρύψει!

Τους τοίχους της κάμερας εργασίας, την επιφάνεια θερμαντικού στογείου και το κάλυμμα κεντρικού αισθητήρα θερμοκρασίας (βρίσκεται στο κέντρο του θερμαντικού στογείου) μπορείτε να καθαρίσετε με ένα βρεγμένο (όχι πολύ υγρό) σφουγγάρι ή πάνι. Εάν χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό πιάτων, πρέπει να αφαίρεστε καλά το υπόλευκαμα για να μην εμφανιστεί μυρωδιά κατά την επόμενη χρήση φωνητού.

Σε περίπτωση εάν πέσουν ζέσταναντες στο αυλάκι γύρω από το κεντρικό αισθητήρα θερμοκρασίας, αφαιρέστε τα με προσοχή, χρησιμοποιώντας ταυτόπιδα, χωρίς να πιέσετε το κάλυμμα του αισθητήρα. Εάν λερώθει η επιφάνεια θερμαντικού δισκού, επιτρέπεται να χρησιμοποιήσετε βρεγμένο σφουγγάρι ή συνθετική βούρτσα.

i Κατά την τακτική χρήση της συσκευής το χρώμα του θερμαντικού στογείου μπορεί να αλλάξει πλήρως ή μερικώς. Αυτό δεν αποτελεί έλλασμα της συσκευής και δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία του.

Αποθήκευση συσκευής

Εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται για πολύ καιρό, οπωδήποτε αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Η κάμερα εργασίας, συμπεριλαμβανομένου θερμαντικού δισκού, το μπολ, το εσωτερικό καπάκι και η βαθιάδα ατμού, δοχείο για συμπύκνωμα πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά. Για οικονομία χώρου κατά την αποθήκευση μπορείτε να βάλτε τα κάλυμμα του αισθητήρα. Εάν λερώθει η επιφάνεια θερμαντικού δισκού, επιτρέπεται να χρησιμοποιήσετε βρεγμένο σφουγγάρι ή συνθετική βούρτσα.

V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Άσθν στο μαγείρεμα και οι τρόποι επιλογής των συσκευών

Στον παρακάτω πίνακα συνοψίζονται τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυμάγειρες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισή τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ξέχασε να κλείστε το καπάκι της συσκευής ή το κλείστε αλλά όχι στεγνά, γι' αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν ορκετά υψηλή	Κατά τη διάρκεια της μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει σινάρη γύρω από τον πλημμύρα. Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσετε. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σιγή σφράγιση καπακιού της συσκευής και η λαστιχένια φλάντα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη
Το μπολ και το θερμαντικό στογκίο δεν έχουν καλή επαφή, γι' αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν ορκετά υψηλή	Το μπολ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας φριγάτα με τον πυγμένα του στο θερμαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στον πολυμάγειρα δεν υπάρχουν ένα αντικείμενα. Μην αφήνετε ο λειτουργίας θερμαντικού δίσκου
Αποχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι καταλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή επλέξατε λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος.	Είναι επιθυμό το να χρησιμοποιηθεί ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δύο μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμπιστεύεστε. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή
Κατά το μαγείρεμα στον απού: το νέρο στο μπολ είναι πολύ λιγό για να εξαιροφέλεται την επικρή πικνότητα του απού.	Περιγράνετε νέρο στο μπολ απωδόσητε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε, ελέγχετε το επιπλέον νέρο κατά τη διαδικασία παρασκευής
Κατά τη γηγάντια	Κατά το κανονικό τηγνίσιο είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει τον πυγμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. Κατά τη γηγάντια στη φριτόφρα σακολουθείται της σύνταξης συνταγής
Κατά τη γηγάντια	Μην κλείνετε το καπάκι του πολυμάγειρα κατά τη γηγάντια εάν δεν προβλέπεται από τη συνταγή. Τα φρεσκοτεμψυμένα προϊόντα πριν από τη γηγάντια απομύκητε τα και αφαίρεστε το νέρο
Κατά το βράσιμο: η εξάπτηση του ζυμού κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα	Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξέργασία πριν από τη βράση, όπως το ζεπέλια, τη γηγάντια σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείται της οξύτητης στη συνταγή που επιλέξτε
Κατά το βράσιμο (η ζύμη δεν ψήφησε καλά)	Κατά τη διαδικασία φουρνισμάτος η ζύμη κόλλεται στο εσωτερικό καπακιού και έλκεται το πέρασμα στη βαθιάδα απελευθερώστας από την επιλογή
Έχετε βάλει στο μπολ υπερβολική ζύμη	Βγάλτε το αρτοσκεύασμα από το μπολ, γυρίστε το από την άλλη μεριά, ξαναβάλτε το στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάντωντας στην επιλογή των ειδίους προϊόντος ή στον καρβούρασμό του βρύση μαγειρέματος. Υπερβολικά χιλιόρια μέγεθος των συστατικών υλών	Απευθυνείτε σε ήδη δοκιμασμένη στο γιγακερμένο μοντέλο της συσκευής συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό παρέμεινε για πολλή ώρα στη λειτουργία αυτομάτου ζεστόματος	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέματος είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο του πολυμάγειρα προβλέπεται η προκαταρκτική ανεργοποίησης λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την διαντάσστη

GRE

KATA TO BRAZIMO TO PROIOON EΞATMIZETAI

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξατμίζεται	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαφτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο ποστεριώμένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να φράσετε το γάλα με πόσιμο νερό.
Τα υλικά πάντα από το βράσιμο δεν είχαν πετέρωστε με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλά κτλ.). Δεν είχαν πηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επλεγχεί λάθος τύπος προϊόντος.	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένην (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή αυτοτικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξέργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιτομούν στις συστάσεις της. Για δημητριακά ολικής αλεύσεως, κρέας, φάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλένετε επιμελώς με κιβώτιο νερό

TO FAFHTO KOLLAEI STO MITPO

Το μπολ δεν είχε καθευτεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικολλητική επίτρωση του μπολ έχει φθαρεί	Πριν ξεκινήστε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπολ είναι πλυμένο καλά και η αντικολλητική επίτρωση δεν έχει φθαρεί.
Ο συνικαλικός όγκος του πιασμένου υλικού είναι μικρότερος από τον συνιστώμενο στην συνταγή	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένην (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή.
Έχετε καθφρίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μείωστε τον χρόνο μαγειρέματος και αικονισθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής
Κατά τη τηγάνισμα: Ξέχαστε να βάλετε λάδι, δεν ανακατέψετε ή δεν γρήγορας έγκαρπως τα μαγειρεύματα τρόφιμα	Κατά τη κανονική τηγάνισμα ρίξτε στο μπολ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτεται τον πυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. Για το μονομύρφο τηγάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατέψετε ή να γρήγορες τα τρόφιμα στο μπολ
Κατά τη γιαγιάσμα: Η υγρασία στο μπολ δεν είναι επαρκής	Προσθέτετε στο μπολ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη για αυτό
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπολ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν πηρηθεί οι αναλογίες των υλικών)	Τηρήστε οωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλέψει την εσωτερική επιφάνεια του μπολ με λάδι πριν από το μαγείρεμα	Πριν την τοποθέτηση της ζύμης να αλέψετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπολ με βούτυρο ή φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να περιγύνετε λάδι στο μπολ!)

TO PROIOON EXASE TO XHIMA KOPHS TOU

Υπερβολικά συχνά ανακατέψετε το φαγητό στο μπολ	Κατά τη κανονική τηγάνισμα ανακατέψετε το φαγητό όχι πο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά
Έχετε καθφρίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και αικονισθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής

TO ARTOSKEYESMA BZHKE YTRΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το περίσσευμα της υγρασίας (ζουμέρα λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.)	Επιλέγετε συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσθιάζετε αυτά με υπέρτερα υλικά που περιέχουν υπερβολική ποσότητα υγρού ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες
Έχετε κρατήσει για υπερβολική ώρα το έτοιμο αρτοσκεύασμα σε κλειστό πολυμάγειρα	Προσθιάζετε να βγάλετε το αρτοσκεύασμα από το πολυμάγειρα αμέσως μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να φράσετε το προϊόν στον πολυμάγειρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη τη λεπτομέρεια αυτομάτου ζεστάματος

TO ARTOSKEYESMA ΔΕΝ FOYΣKΩΣΕ

Τα αυγά με χόραρη δεν αναμείχηκαν καλά	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένην (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξέργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση συστατικών
Η ζύμη παρέμεινε για πολλή ώρα με το μπέκιν πάσσοντερ	
Δεν κοσκινίστε τα αλεύρι ή δεν ζυμώνετε καλά τη ζύμη	
Κάντε λάθη κατά την τοποθέτηση συστατικών	
Η συνταγή που διαλέξατε δεν ταιριάζει για το ψήσιμο σ' αυτό το μοντέλο του πολυμάγειρα	

i Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυμάγειρων REDMOND στα προγράμματα "STEW" και "SOUP" όταν το υγρό στο μπολ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερβράσμα της συσκευής. Συντη την περίπτωση το πρόγραμμα μαγειρέματος σταματά και ο πολυμάγειρας μεταβαίνει στην λεπτομέρεια αυτομάτως.

Συνυπόλοτος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διάφορων τροφίμων

Τρόφιμα	Βάρος, γρ (τεμάχια)	Όγκος νερού, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Φιλέ κοιρινού βοδινού (κυβάκια 1,5-2 εκ.)	500	500	20 λεπτ / 30 λεπτ
Φιλέ αρνίου (κυβάκια από 1,5-2 εκ.)	500	500	25 λεπτ
Φιλέ κατόπινου (κυβάκια από 1,5-2 εκ.)	500	500	15 λεπτ
Κερτεδάκια / κεφτέδες	180 (τεμ.) / 450 (3 τεμ.)	500	10 λεπτ / 15 λεπτ
Ψάρι (φιλέ)	500	500	10 λεπτ
Ποικιλία θαλασσινών (φρεσκοκατεψυγμένων)	500	500	5 λεπτ
Πατάτα (κομμένη στα 4 κομμάτια)	500	500	20 λεπτ
Καρόπι (κυβάκια από 1,5-2 εκ.)	500	500	40 λεπτ
Παντζάρι (κομμένο στα 4 κομμάτια)	500	1500	1 ωρ 10 λεπτ
Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	500	500	10 λεπτ
Αυγό κάτσι	3 τεμ.	500	10 λεπτ

i Πρέπει να λαβέτε υπόψη στις ειναι γενικές οδηγίες. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις συνιστώμενες ενδειξεις λόγω ιδιαιτερότητων των τροφίμων, καθώς επίσης και από τις γεωτυπες σας προτήμησες.

Οδηγίες χρήσης Θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

Θερμοκρασία εργασίας	Συμβουλές για χρήση	Θερμοκρασία εργασίας	Συμβουλές για χρήση
35°C	Ανέβασμα ζύμης, μαγείρεμα ξύδιού	105°C	Μαγείρεμα πηπτής
40°C	Μαγείρεμα γαυροπιτού	110°C	Στειροποίηση
45°C	Προζύμι	115°C	Μαγείρεμα σιροπού ζάχαρης
50°C	Ζύμωση	120°C	Μαγείρεμα κατοιδί
55°C	Μαγείρεμα φοινάν	125°C	Μαγείρεμα κρέστος κατασφόλας
60°C	Μαγείρεμα πράσινου τασιγιού, παιδικής τροφής	130°C	Μαγείρεμα ποντίγων
65°C	Βράσιμο κρέατος σε συσκευασία κενού	135°C	Τηγάνισμα έτοιμων φαγητών για χρυσή κρούστα
70°C	Μαγείρεμα ποινής	140°C	Κάπνισμα
75°C	Παστερώσιμη μαγείρεμα λεικού τασιγιού	145°C	Ψήμιμο λαχανικών και ψαριού σε άλουμινόχαρτο
80°C	Μαγείρεμα ζεστού κρασιού με μπαχαρικά	150°C	Ψήμιμο κρέατος σε άλουμινόχαρτο
85°C	Μαγείρεμα μιζήφρας ή φοητηγών που απαιτούν πολύχρονο μαγείρεμα	155°C	Τηγάνισμα αρτοσκευασμάτων από ζύμη με μαγιά
90°C	Μαγείρεμα κόκκινου τοιάδι	160°C	Τηγάνισμα παλεύρικών
95°C	Μαγείρεμα χιλιών γάλακτος	165°C	Τηγάνισμα μπριζόλας
100°C	Μαγείρεμα μαρέγων ή γλυκού του κουταλιού	170°C	Τηγάνισμα πατατών σε λάδι, κοτομπουκιών

i Βλέπε επίσης επισυντάξμενο βιβλίο με συνταγές.

Συνολικός πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Όνομασία προϊόντου	Συμβολικός για την γεύση	Χρήσιμος χρονικός από προετοιμασία	Χρόνος μαγειρέματος / βίαια ρύθμιση	Χρόνος προετοιμασίας για παραμετρούς εργαλείων	Ενδιάμεσης ή ωρα Αυτόματο Σύστημα
MULTICOOK	Μαγείρεμα διάφορων φαγητών με οντατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος	30 λεπτ.	2 λεπτ - 12 ωρ / 1 λεπτ	-	24 12
EXPRESS	Γρήγορο μαγείρεμα ρυζιού, εύθρυπτων δημητριακών	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Βράσιμο ρυζιού, μαγείρεμα χυλών από εύθρυπτα δημητριακά με νερό	25 λεπτ.	5 λεπτ - 4 ωρ / 1 λεπτ	-	24 12
STEAM	Μαγείρεμα στον άντομο λαχανικών, φαριού, κρέατος, φαριού και άλλων προϊόντων δι-ατος και για χορτοφάγων	30 λεπτ.	5 λεπτ - 2 ωρ / 5 λεπτ	+	24 12
COOK	Βράσιμο λαχανικών, κρέατος, φαριού και άλλων προϊόντων	45 λεπτ.	10 λεπτ - 8 ωρ / 5 λεπτ	-	24 12
SOUP	Μαγείρεμα διάφορων σουπών	1 ωρ	10 λεπτ - 8 ωρ / 5 λεπτ	-	24 12
SAUTÉ	Τηγάνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών	18 λεπτ.	5 λεπτ - 2 ωρ / 1 λεπτ	-	- 12
BAKE	Ψήσιμο κρέατος, αρτοσκευασμάτων από ζύμη με μαγιά και χωρίς μαγιά, φύλλο	50 λεπτ.	10 λεπτ - 8 ωρ / 5 λεπτ	-	24 4
STEW	Σιγανό βράσιμο λαχανικών, κρέατος, φαριού και άλλων προϊόντων	1 ωρ	10 λεπτ - 12 ωρ / 5 λεπτ	-	24 12
SAUCE	Μαγείρεμα διάφορων σαλτσών	20 λεπτ.	5 λεπτ - 5 ωρ / 1 λεπτ	-	24 12
YOGURT	Μαγείρεμα σπιτικού γαυροπιτού	8 ωρ	10 λεπτ - 12 ωρ / 5 λεπτ	-	24 -
DESSERT	Μαγείρεμα διάφορων επιδόρπιων	30 λεπτ.	5 λεπτ - 2 ωρ / 5 λεπτ	-	24 12
OMELETTE	Μαγείρεμα ομελέτας, πουντίγκων	20 λεπτ.	5 λεπτ - 10 ωρ / 10 λεπτ	-	24 12
YEAST DOUGH	Ανεβαίνομα ζύμης με μαγιά	1 ωρ	10 λεπτ - 2 ωρ / 5 λεπτ	-	24 -
PORRIDGE	Μαγείρεμα χυλών γάλακτος	30 λεπτ.	5 λεπτ - 4 ωρ / 1 λεπτ	-	24 12
VACUUM	Μαγείρεμα κρέατος, φαριού, λαχανικών σε συσκευασία κενού	2 ώρ 30 λεπτ.	10 λεπτ - 12 ωρ / 5 λεπτ	-	24 -
PIE	Ψήσιμο πίτων, κέκι, μπισκότων, βάσεων για τούρτα	30 λεπτ.	10 λεπτ - 4 ωρ / 5 λεπτ	-	24 4
RAVIOLI	Βράσιμο ραβίολι από διάφορες ζύμες	13 λεπτ.	10 λεπτ - 1 ωρ / 1 λεπτ	+	-
PASTA	Βράσιμο πάστας	8 λεπτ.	2 λεπτ - 1 ωρ / 1 λεπτ	+	-
DUMPLINGS	Βράσιμο μπουλέτων από διάφορες ζύμες	30 λεπτ.	5 λεπτ - 2 ωρ / 5 λεπτ	+	-
PIZZA	Μαγείρεμα πίτσας	30 λεπτ.	10 λεπτ - 1 ωρ / 5 λεπτ	-	24 12
BREAD	Ψήσιμο ψωμιού	3 ωρ	10 λεπτ - 6 ωρ / 5 λεπτ	-	24 3
PILAF	Μαγείρεμα διάφορων ειδών πιλαφιού	1 ωρ	10 λεπτ - 2 ωρ / 5 λεπτ	-	24 12
CRUST	Τηγάνισμα στο λάδι	18 λεπτ.	5 λεπτ - 40 λεπτ / 5 λεπτ	+	-
SLOW COOK	Σιγανό μαγείρεμα φαγητών από κρέας, πουλερικά, λαχανικά	3 ωρ	10 λεπτ - 12 ωρ / 10 λεπτ	-	24 12

VI. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Μπορείτε να αποκτήσετε επιπρόσθια αξεσουάρ για πολυσυκέν RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E και να μάθετε για τα νέα της παραγωγής REDMOND μπορείτε στην ιστοσελίδα www.multicooker.com ή στα καταστήματα επίσημων αντιπροσώπων.

VII. ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη	Πιθανά προβλήματα	Αντιμετώπιση προβλημάτων
E1-E4	Σφάλμα του συστήματος [μπορεί να βλέψει το ηλεκτρικό κύκλωμα ή αισθητήρας θερμοκρασίας] ή δεν έχει εισέσει καλά το οπέραιμα	Κλείστε καλά το σκέπασμα. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με κάποιο έξιουσιο διοικητικό κέντρο έξυπνης προστασίας.
Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Τρόπος επίλυσης
Δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγχετε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
Το φαντό μαγνετησμένων περβολικών πολλή ώρα.	Διακοπές στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγχετε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
	Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο.
	Το μπολ είναι τοποθετημένο στην ουσική στρώμα.	Τοποθετήστε το μπολ ισα, χωρίς στρέψιμος.
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι λερωμένο.	Αποσυνάθετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Στην παρούσα ισχυρή περάτευτη εγγύηση διάρκειας 2 ετών από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της εγγυητικής περιόδου ο κατοικευόμενος θα μέσω επικούρεων, αντικατόστασης εξαρτήματος ή αντικατόστασης όλων των προϊόντων να διρρυθμώσει οποιαδήποτε κατοικευόμενη ελάττωμα που προκλήθηκε από την ανεπτυξιακή ποιότητα των μίλων ή τη συναρπαγμότητα. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνο σε περίπτωση ήλια η ημερομενία απόκτησης είναι δεωρεμένη με τη σφραγίδα του καταστήματος, καθώς και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση δεωρείται απόδεκτή μόνο σε περίπτωση ήλια η συκευή δεν έχει υποστεί επικούρεων, δεν έχει οπαυσαρμόλυθει και δεν έχει φθαρθεί ως αποτέλεσμα λαθοσάρμενης διαχείρισης και επιστολή σε έναν διαβιβάζει όλο το σε προϊόντα. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει τη φυσιολογική φθορά της συκευής και η ανάλογη μίλων (λαθού λαυρίτης, αντικαλοκάρπες επιτοπώτης, πιπιλακάντης κ.α.).

συσκευής και συναρμόσια φύση (ψηφίο, λαμπτήρες, απλοπλάκες, επιλογές, βοηθητικές κλπ.)

Η διάκριτη λειτουργία της συσκευής και η προεργάσια ισχύος των εγγυητικών υποχρεώσεων σχετικά μ' αυτή, υπολογίζονται από την ημερομηνία πλήρης ή από την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής (σε περίπτωση που είναι αδύνατο να προσδιοριστεί η ημερομηνία πλήρης).

Η ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να ποτεβεται στον σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών περιβλήματος της συσκευής. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. Ο δύο και ο 7ος χαρακτήρες δηλώνουν τη μηδένα, και ο δύο το έτος παραγωγής της συσκευής.

Η καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια λειτουργίας της συσκευής αποτελεί 5 χρόνια από την ημερομηνία της αποπτήσεως της συσκευής, μεταξύ του άνω της νότιας της μηδένας πολιτισμού που θίγεται από τις πολιτισμικές και τις εργασιακές τεχνολογίες που διαπλανώνται.

Επονέτης η παραγωγή της ενέργειας στην Ελλάδα αποτελείται από μεγάλη ποσότητα φυσικού αερίου, που προέρχεται από την άνθιση της γης και την ανθρώπινη δρηματική δραστηριότητα.



Οικολογικά γενικύδηνη ανακύκλωση (ανακύκλωση πλεκτρικού και πλεκτροφυγικού εξοπλισμού)

Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίπτετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φορητίστε τα παιχνίδια: μην πετάτε τέτοια παραγόντα, μαζί με τα εικαστικά

τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον: μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Χρησιμοποιήστε (παλαιές) σουκούνες δεν πρέπει να πετάγουν τα συκουνίδια κι ωραία! Δισκίτες παλιού εξημπολού μπορεύουν να φέρουνται τα συκουνίδια σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε αναλογικούς οργανισμούς. Μ αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολιτισμών πρώτων υλών και στον ιεραρχικό όργανο γειτονιάς περιοχών.

καθορίσμα από μονομάχους παραγόντες.
Αυτή η συσκευή είναι επιτακτηριασμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EΕ – σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού – ΑΗΗΕ). Η κατεύθυντηριά οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιτροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.

GRE



Cihazı kullanmaya başladan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, omurunuza uzatır.

GÜVENLİK TEDBIRLERİ

- Üretici, güvenlik teknigi ve cihazın عمر kurallarının ihlalinden kaynaklanan hasara ugranmasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkan, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanımın kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
- Cihazı elektrik ağına bağlarken, ağıñ gerilimi ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. (teknik özelliklerine veya fabrikannın ürün tablosuna bakınız.)
- Cihazda kullanılan voltaj uygın uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunluğu kısa devreye yada kablonun yanmasına sebep olabilir.
- Cihazı sadece topraklanmış prizlerde kullanınız. Bu kural, elektrik akımının zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosunda topraklanmış olduğundan emin olunuz.



UNUTMAYINIZ Kİ: Elektrik besleme kablosunun kazaana bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmeliidir.

- Cihazı yumuşak zemin üzerinde çalıştmayınız, çalışır vaziyette iken üzerini havlu ya da mutfaç bezî ile kapatmayınız bu cihazın isıtmasına ve arızalanmasına neden olabilir.
- Cihazın açık havada kullanılması yasaktır, cihazın gövdesinin içine nem ya da yabancı cisimlerin girmesi cihazın ciddi bir şekilde

hasar görmesine neden olabilir.

- Cihazın gövdesinde ya da elektrik besleme kablosunda gözle görülebilir hasarın, düşmesi ya da çalışması sırasında aksaklıların ortaya çıkması durumunda cihazın kullanımı yasaktır. Herhangi bir arızanın ortaya çıkması durumunda cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz ve servis merkezine başvurunuz.
 - Cihazı temizlemeden önce fisten çekiniz ve tamamen soğumuş olduğundan emin olun. Temizlik sırasında "Cihazın bakımı" Bölümünde belirtilen kurallara kesinlikle uyunuz.
- Cihazın gövdesinin suya dalrırmak ya da akarsuyun altına tutmak YASAKTIR!*
- Fiziksel, nörolojik, zihinsel engelli bireyler (çocuklar dahil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanların tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımlıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanımı uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
 - Cihazın kendi başına tamir edilmesi ya da cihazın konstrüksiyonunda modifikasiyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkilî servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkilî olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

GİRİŞ VE GÜVENLİK

- Kurallara uygun kullanım : İlk kullanıldan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşturabilecek zararlarından korumış olursunuz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölgümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.

- Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir.

Evdeki Çocuklar

- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocukların ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veya hatalı cihaza dair tecrübe eksikliği olan veya hatalı kullanım kitabını okuyamayacak veya hatalı anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulayamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocukların yanlarında ürünü tâniyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veya hatalı elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaşırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kontrol sistemi ile yönetileme amacıyla sahip değildir.
- Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukların cihazdan uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocukların bunları almak için cihazın üzerinde çökmem isteyecektir.
- Yanık tehlikesi ! Çocukların cihaz ile oynamasına ve içini açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocukların içini tehlikeli olabilir (folyo ve köpük gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocukların uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunda çabuk evden çıkarınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantıları evde oynayan çocukların içini bir tehlike yaratmaması açısından sökülmeli ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

Diger Tehlikelerden Koruma

- Cihaz yakınındaki bir prizden faydalananırken, kablonun sıcak yüzeye temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görür. Cereyan çarpma tehlikesi.

CİHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır. Özellikle kapığı kaldırınken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı elerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Cocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermemeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir ariza var ise kullanmayın. Hasarlı cihazı muhakkak yetkilii teknik servise tamir ettiriniz. Müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.
- Ürünün elektrik kordonunu ya da fışını suya batırmamayın, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygitin kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fışını prizden çekiniz.
- Kesinlikle ocak üstüne veya hafif ıslak yüzeylere koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

Teknik Özellikleri

Modeli	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Güç	500 W	860 W	900 W
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz		
Hazne hacmi	3 Lt.	5 Lt.	6 Lt.
Pişirme haznesi kaplaması	Yapışmaz, seramik Anat® (Kore)		
Ekran	LED		
Kumanda tipi	Elektronik		
Buhar tahliye valfi	Sökülebilir		
Sökülebilir iç kapak	Var		
Cihaz gövdesinde elektrik besleme düğmesi	Var		
Elektrikten bağımsız bellek	Var		
Sesli sinyalleri kapatma	Var		

Fonksiyonları

Otomatik Sıcak Tutma.....	var, 12 saat'e kadar
Otomatik Sıcak Tutmayı önlük kapama.....	var
Başlamayı Erteleme.....	var, 24 saat'e kadar
Yemekleri isteme.....	var, 12 saat'e kadar

Programlar

1. MULTICOOK	14. YEAST DOUGH (MAYALI HAMUR)
2. EXPRESS (EKSPRES)	15. PORRIDGE (SÜTLÜ MAMALAR)
3. RICE/GRAIN (İRİNC/TAHILLAR)	16. VACUUM (VAKÜM)
4. STEAM (BUĞULAMA)	17. PIE (BÖREKLER)
5. COOK (PIŞİRME)	18. RAVIOLI (İTALYAN MANTISI)
6. SOUP (CORBA)	19. PASTA (MAKARNALAR)
7. SAUTE (KIZARTMA)	20. DUMPLINGS (MANTI)
8. BAKE (HAMUR İŞLERİ)	21. PIZZA (PİZZA)
9. STEW (GÜVEÇ)	22. BREAD (EKMEK)
10. SAUCE (SOS)	23. PILAF (PİLAV)
11. YOGURT (YOĞURT)	24. CRUST (FRİTÖZ)
12. DESSERT (TİTLİLER)	25. SLOW COOK (FIRINLAMA)
13. OMELETTE (OMLET)	

Ürün parça listesi

İçine pişirme haznesi yerleştirilmiş Çok Fonksiyonlu Pişirici	1 Ad.
Buharla pişirme konteyneri	1 Ad.
Düz kaşık	1 Ad.
Kepçe	1 Ad.
Ölçek bardağı	1 Ad.
Kullanma Kilavuzu	1 Ad.
"100 Tarif" Kitabı	1 Ad.
Servis kitapçığı	1 Ad.
Elektrik besleme kablosu	1 Ad.



Üretici firmannın, üretilmeye olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarımda, parçalarında, teknik özelliklerinde, önceden haber vermeden değişiklik yapma hakkı saklıdır.

RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E Çok Fonksiyonlu Pişiricilerin Yapısı A1

1. Saplı kapak
2. Sökülebilir buhar tahliye valfi
3. Sökülebilir iç kapak
4. Pişirme haznesi

Model	RMC-M13E	RMC-M23E	RMC-M33E
Pişirme haznesi tipi	RB-C502	RB-C502	RB-C602

5. Cihazın gövdESİ
6. Kondensat toplama tepsisi
7. Ekranlı kumada panosu
8. Ayar halkası
9. Elektrik kapatma anahtarı
10. Kapak açma düğmesi
11. Buharla pişirme konteyneri
12. Ölçek bardağı
13. Kepçe

Düzelik

14. Düz kaşık
15. Elektrik besleme kablosu

Kontrol paneli A2

1. Ekrان.
2. Pişirme programı göstergesi.
3. "Hour/Min ("Saat/Dakika") düğmesi – Geçerli zaman ayarı; pişirme süresi ve Başlamayı Erteleme rejimlerinde saat/dakika değerleri seçme.
4. "Reheat" ("İstifa") Düğmesi – yemekleri istifa fonksiyonunu çalıştırma (bekleme modunda).
5. "Start/Keep Warm" ("Başlat/Otomatik Sıcak Tutma") düğmesi, "Start" ve "Keep Warm" göstergeleri ile birlikte – pişirme programını başlatabilir; Otomatik Sıcak Tutmayı önlük kapama.
6. Ayar halkası: pişirme programı seçme; geçerli zamanın ayarlanması / pişirme süresi / Başlamayı Erteleme süresi; "MULTICOOK" programlarında sıcaklık derecelerinin ayarlanması. Sat yöndeinde çevrilmesinde değerler artmaktadır, sat yönünde tersine çevrilmesinde değerler azalmaktadır. Ayarlama halkası yarıyımı ile 360°derece döndürülüğünden 16 farklı kademe değiştireme imkanı bulunmaktadır.
7. "Keep Warm" düğmesi göstergesi Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu çalışırken yanmaktadır.
8. "Cancel" ("İptal") düğmesi – pişirme programını durdurur; yapılmış ayarları iptali; sesli sinyalleri açma/kapatma (bekleme modunda).
9. "Set" ("Ayar") düğmesi – program parametrelerini ayarlama rejimini çalıştırma; pişirme sıcaklık derecelerini ayarlama rejimine geçiş ("MULTICOOK" programında) / Başlamayı Erteleme süresi.
10. "Start" göstergesi pişirme programı ve Başlamayı Erteleme programları çalıştırın yanmakta; "RAVIOLI", "PASTA" ve "DUMPLINGS" programlarında çalışma sıcaklığına ulaşlığında yanıp sönmeye başlamaktadır.

Ekrani Yapısı

- A. "Timer" göstergesi – pişirme programı ayarlandığında / program çalışırken yanmaktadır.
- B. "Time Delay" göstergesi – Başlamayı Erteleme süresi ayarlanırken / cihaz Başlamayı Erteleme rejiminde çalışırken yanmaktadır.
- C. Sesli sinyalleri kapatma göstergesi.
- D. Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu göstergesi.
- E. "Reheat" göstergesi – yemekleri istifa fonksiyonu çalışırken yanmaktadır.
- F. "MULTICOOK" programında sıcaklık derecesi değer göstergesi.

I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE

Örnek dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıştırımları çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıştırımlar hariçinde).

⚠ Ürüne ait seri numarasının bulunmaması, otomatik olarak garanti servis hakkınızı yok eder.

Cihaz gövdESİS ıslak mendil ile siliniz. Kabı ilk sabunu ile yıkayınız. İyice kurutunuz. İlk kullanım sırasında, cihazın arızılı olduğundan kaynaklanmayan yabancı kokusu oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gereklidir.

⚠ Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, işletmeye almadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

TUR

II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN KULLANIMI

İlk Çalıştırıldan Önce

Cihazı sert ve düz yataş yüzeyine yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar; duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, elektronik cihazlarına ve diğer neme ve sıcaklık dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçraması için dikkat ediniz. Pişirme meden önce, multi pişiricinin dış ve görünür iç parçaların hasarlı ve kusurlu olmadılarından emin olunuz. Kap ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

Bekleme modu

Elektrik şebekesine bağlanmış olan cihaz varsayılan olarak bekleme moduna alınmış olup, burumda 24 saat formunda ekran'da onadaki saat gözükmemektedir. Seçimli olan programda, bir dakikalık süre içinde dögmelerin hiçbirine basılmışsa, cihaz tekrar bekleme moduna dönümekte, bu burumda bundan önce girişimi olan ayarları iptal etmektedir.

Saat ayarı

O andaki saatin ayarlanması için:

1. Bekleme modunda iken "Hour/Min" düğmesine basınız ve düğmeye birkaç saniyelikçe basılı tutunuz. Ekranда,  göstergesi gözükcektir, daha sonra saat kayıt göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. Şu anda bir yarım saat halkasını çevirerek, saat değerini seçiniz. Kaydedilinen pozisyonunu değiştirilmeli iken tekrar "Hour/Min" düğmesine basınız ve ayar halkasını çevirerek gerekli dakika değerini seçiniz. Her kayıt sırasında maksimum değere ulaşıldığtan sonra, ayarlama işi yelpazenin başına dönmete ve yeniden başlamaktadır.
3. Süre ayarlamayı tamamladıktan sonra herhangi bir düğmeye basınız. Birkaç saniye sonra seçmiş olduğunuz zaman değer kaydedilecektir.

Ses sinyallerini açma/kapatma

REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E Çok Fonksiyonlu Pişiricilerde dögmelerin basarken çıkmaktak olan ses sinyallerini ve pişirme süresi tamamlanlığında ses sinyallerini açma/kapatma fonksiyonu öngörülmüştür. Ses sinyallerinin kapatılması için bekleme modunda iken "Cancel" düğmesine basınız ve dumyeni birkaç saniye sonra seçmiş olduğunuz zaman değer kaydedilecektir.

Elektrikten bağımsız bellek

REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E Çok Fonksiyonlu Pişiricileri elektrikten bağımsız belleğe sahiptir. Elektrik enerjisinin geçici olarak kesilmesi durumunda (pişirme rejiminde 15 dakikaya kadar) Taranımdanızdan yapılan elektrik kesilmesi, o aşamada da çalışmaya başlayacaktır. Eğer, pişirme sürecinin devam etmesini istenmem bir durum ise "Cancel" düğmesine basınız ve cihaz bekleme moduna geçecektir.

Pişirme süresinin ayarlanması

RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E Çok Fonksiyonlu Pişiricilerde, her bir program için, varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresini değiştirmeye imkânı bulunmaktadır. Değiştirme admı ve ayarlanmaka olan süre yelpazesi seçilmiş olan pişirme süresine bağlıdır.

1. Ayar halkasını su ya da bu yönde çevirerek, lazım olan programı seçiniz. Ekran'da "Timer" düğmesi yanacaktır, her bir program için varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi gözükcektir.
2. "Set" düğmesine basınız. Saat kayıt göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
3. Ayar halkasını su ya da bu yönde çevirerek, lazım olan saat değerini seçiniz. Kayıtların değiştirilmesi için tekrar "Hour/Min" düğmesine basınız ve ayar halkasını çevirerek gerekli dakika değerini ayarlayınız. Maksimum değere

ulaşıldığtan sonra, her bir kayıt sırasında ayar işlemi yelpazenin başlangıçına dönmetedir.

"Başlamayı Erteleme" Fonksiyonu

Bu fonksiyon, yemeğin pişmesini istemis olduğunuz saatin belirlenmesine imkân sağlarken, pişirme işleminin başlaması için 24 saat kadar erteleyebilirsiniz ve 15'er dakikalık adımlara ayarlanabilirsiniz. Başlamayı Erteleme için seçmiş olduğunuz sürenin, yemeğin pişmesi için seçmiş olduğunuz süreden daha uzun olmasının gereklidir. Bu sürelik gerekli olmakla birlikte, bu sürelik gerekli değildir, aksi takdirde, "Start/Keep Warm" düğmesine bastığınızdan sonra program çalışmaya başlayacaktır.

1. Gerekli programı seçin, gereklişen duyması durumunda pişirme programını ayarlayınız. "MULTICOOK" programı için pişirme süresini ayarlayınız.
2. "Set" düğmesine basınız. Ekran'da "Time Delay" düğmesi ve Başlamayı Erteleme süresinin değerlerini gösteren "Hour/Min" düğmesi yanıp sönecektir.
3. Ayar halkasını su ya da bu yönde çevirerek, lazım olan saat değerini seçiniz. Kayıtların değiştirilmesi için tekrar "Hour/Min" düğmesine basınız. Maksimum değere ulaşıldığtan sonra, her bir kayıt sırasında ayar işlemi yelpazenin başlangıçına dönmetedir.
4. "Start/Keep Warm" düğmesine basınız. Cihaz, programın Başlatılmasına Erteleme rejimine geçecektir, bu burumda ekran'da "Time Delay" göstergesi ve o andaki süre gözükcektir. Yemeğinizin pişmesi için ayarlanmış olduğunuz süreyle görebilek için "Hour/Min" düğmesine basınız.
5. Daha önce ayarlanmış olduklarınıza iptali için "Cancel" düğmesine basınız. Bu işlemi yaptan sonra tüm pişirme programını yeniden ayarlamaman gerekecektir.

 **Yapmakta olduğunuz yemeğin malzemelerinin içinde hızlı bir şekilde bozulma riski olursa malzemelerin bulunması halinde Başlamayı Erteleme fonksiyonun kullanılması tavsiye edilmemektedir.**

 **"EXPRESS"; "SAUTÉ"; "RAVIOLI"; "PASTA"; "DUMPLINGS"; "CRUST" programları için Başlamayı Erteleme fonksiyonu geçerli değildir.**

i. Yemekleri Sıçrat Turma Fonksiyonu (Otomatik Sıçrat Turma)

Bu fonksiyon, pişirme süresinin sona ermesi ile birlikte otomatik olarak devreye girer ve 12 saat boyunca yemeklerinizi 70-75°C civarında sıçratacaktır. Bu burumda ekran'da cihaz bu rejimde çalışmaktan ilk direkt olarak ayarlanmış sürenin geri sayımı gözükmemektedir. Gereklişen duyması durumunda Otomatik Sıçrat Turmayı "Start/Keep Warm" ("Keep Warm" göstergesi sonecektir) düğmesine basarak kapatılabilirsiniz.

 **Otomatik Sıçrat Turma 12 saat olarak ayarlanmış olmasına rağmen, yemeklerinizi uzun süreli olarak ısıtmada turmanın tavsiye edilmemektedir, çünkü bu yemeklerin kurumasına ve onun tadının değişimine getirebilir.**

 **"EXPRESS"; "YOGURT"; "YEAST DOUGH"; "VACUUM"; "RAVIOLI"; "PASTA"; "DUMPLINGS"; "CRUST" programlarında Otomatik Sıçrat Turma fonksiyonu geçerli değildir.**

"BREAD" programı çalışırken Otomatik Sıçrat Turma süresi 3 saatir, "BAKE" ve "PIE" programlarında ise - 4 saat.

ii. Otomatik Sıçrat Turmayı on kapatma

Eğer, Otomatik Sıçrat Turmaya gereklişen duymaması durumunda, fonksiyon önceden kapatılabilir. Burun içi pişirme program başlatıldığtan sonra bir kere daha "Start/Keep Warm" düğmesine basınız ve "Keep Warm" göstergesi sonrade düğmeye basılı tutunuz.

Aynı şekilde Otomatik Sıçrat Turma fonksiyonunu aktif hale getirebilirsiniz ("Keep Warm" göstergesi yanacaktır).

 **Sizin konforunuz için yemeklerinizi 80°C'den düşük olan sıcaklık derecesinde pişirmektedir. Varsayılan olarak Otomatik Sıçrat Turma fonksiyonu bloke edilmektedir. Gereklişen duyması durumunda, bu fonksiyon pişirme programını başlatırken sonra elle "Start/Keep Warm" düğmesine basarak çalıştırılabilirsiniz ("Keep Warm" göstergesi yanacaktır).**

Yemekleri İstirna Fonksiyonu

Cok Fonksiyonlu Pişiriciyi, soğuk yemekleri istirmak için de kullanabilirsiniz:

1. Malzemelerini pişirme hıznesinin içine yerleştirin, pişirme hıznesini cihazın gövdesinin içine yerleştirin. İstirni eleman ile sıkı bir şekilde temete etmektedir. Oluşan emluk.
2. Ses duyması kadar, cihazın kapagını kapatınız, Çok Fonksiyonlu Pişiricinin fırını elektrik şebekesine takınız.
3. "Reheat" düğmesine basınız. Ekran'da belirlenmiş olan düğme yanık olacak ve istirna çalışma başlayacak, bu burumda ekran'da cihaz bu rejimde çalışması ile ilgili süre gözükcektir. Yemekler 70-75°C'e kadar istitulacaktır. Bu sıcaklığı derecesi 12 saat boyunca tutulabilmektedir.
4. Gereklişen duyması durumunda, yemek istirna fonksiyonu "Cancel" düğmesine basarak kapatılabilirsiniz.

 **Cok Fonksiyonlu Pişiricinin yemeleri 12 saatte kadar sıcaktır. Bu sıcaklığı koruyanın önemini gözükmemektedir. Yemeklerin istirna olmasının ardından birakılmaması tavsiye edilmemektedir, çünkü bu durum yemeklerin tadının bozulmasına sebep olabilir.**

Otomatik Programlarının Kullanımında Uygulanacak Genel Adımlar

1. Yemeklerinizi için tarife göre gerekli malzemeleri hazırlayarak, Çok Fonksiyonlu Pişiricinin pişirme hıznesine koyunuz. Tüm malzemelerin (sivi dahil) hıznenin iç yüzeyindeki cetvelin maksimum çizgisinin alt düzeyinden aşağıda olmasının dikkat ediniz.
2. Tüm malzemelerin iç yüzeyindeki cetvelin maksimum çizgisinin alt düzeyinden aşağıda olmasına dikkat ediniz. Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapagını ses çıkana kadar kapatınız. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
3. Ayar halkasını çevirerek, pişirme programını seçiniz. İlgi göstergesi yanıp sönecektir, ekran'da ise "Timer" göstergesi ve varsayılan olarak ayarlanmış pişirme programı gözükcektir.
4. Gereklişen duyması durumunda pişirme süresini değiştiriniz. "MULTICOOK" programı için aynı zamanda pişirme sıcaklığı derecesini ayarlama imkânı da bulunmaktadır.
5. Gereklişen duyması durumunda program için Başlamayı Erteleme süresini de ayarlayabilirsiniz.
6. Pişirme başlaması için "Start/Keep Warm" düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanacaktır, ekran'da ise programın çalışma süresini geri sayımı gözükme başlayacaktır.
7. Gereklişen duyması durumunda program için Başlamayı Erteleme süresini de ayarlayabilirsiniz.
8. Pişirme sürecinde sesli sinyal duyacaksınız, ekran'daki göstergesi sonecektir. Cihazın ayarlarını bağlı olarak Otomatik Sıçrat Turma rejimine geçer ("Keep Warm" göstergesi yanacaktır, Otomatik Sıçrat Turma programının çalışma süresinin geri sayımı ekran'da gözükme başlayacaktır) ya da bekleme rejiminin süresi gözükcektir.

 **Pişirme sürecinde, girdilim olan pişirme programını ya da Otomatik Sıçrat Turma fonksiyonunu herhangi bir etapta kesilebilmek ya da kapatmak için "Cancel" düğmesine basınız.**

"MULTICOOK" Programı

"MULTICOOK" programı pratik olarak kullanıcı tarafından ayrılan sıcaklık ve pişirme süresi parametrelerine uygun olarak istediğiniz yemeği yapmak

îçin niyetlenmiştir. Kullanım sırasında pişirme süresinin 2 dakika ile 12 saat arasında 1'er dakikalık adımlarla elde ayarlama imkânı bulunmaktadır. Programı kullanırken sıcaklık derecesini 35 - 170°C arasında belirleyede 5°C adımlarla ile değiştirme imkânı bulunmaktadır. "MULTICOOK" programında varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme sıcaklık derecesi 100°C'dır.

Kendi başına pişirme sıcaklık derecesini ayarlamak istedığinizde, istemiş olduğunuz rejime geçiş yapabilmek için "Set" düğmesine basınız (eger, tekrar pişirme süresi değiştirildi ise, ya da iki kez değiştirildi ise, eğer varsayılan olarak ayarlanmış değer kullanılmaktı ise). Sıcaklık derecesi değeri gösterisi ekranда yanıp sönecektir. Ayar halkasını su yu da bünde çevreterek, lazım olan sıcaklık derecesi değiştirin seznin. Her sıcaklık derecesinin ayarlaması sıcaklık derecesi ayarı maksimum değere ulaşıldığında sonra, ayarlaması işi yelpazeni başına dönmete ve yeniden başlamaktadır. Daha sonra "Otomatik Programlar Kullanılanın Uyulması Gereken Genel Kurallar" bölümünün 5-7 maddelerinde belirttilerini uygulayınız.

"EXPRESS" Programı

Pirinç, tâhlillardan mamaların hazırlanması, çeşitli gıdalıların pişirilmesi için tavaise edilmektedir.

Bu programda, pişirme süresinin ayarlanması, Otomatik Sıcak Tutma ve Başlama/Erteleme fonksiyonları geçerlidir.

"EXPRESS" programı seçiliğen ekranда "--" simbolü gözükecektir, pişirme sürecinde ise - dinamik gösterge gözükecektir.

"RICE/GRAIN" Programı

Pirinç pişirilmesi, sulu mamaların hazırlanması için tavaise edilmektedir. Kullanım sırasında pişirme süresinin 5 dakika ile 4 saat arasında 1'er dakikalık adımlarla elde ayarlama imkânı bulunmaktadır.

"STEAM" Programı

Buharda sebze, balık, et, mantı, diyet ve vejetaryen yemeklerinin hazırlanması için tavaise edilmektedir. Kullanım sırasında pişirme süresinin 5 dakika ile 2 saat arasında 5'er dakikalık adımlarla elde ayarlama imkânı bulunmaktadır.

"STEAM" programında çalışma süresinin geri sayımı pişirme haznesinde gerek sıcaklık derecesine ve buhar yoğunluğununa ulaşıldığtan sonra başlamaktadır. Çok Fonksiyonlu Pişiriciden buhar yemek pişirilmesi için özel olarak hazırlanmış olup, pişirme haznesinin içine yerleştirilmekte olan sepet kullanılmaktadır. Mutlaka pişirme haznesinin içine 600-1000 ml su koynuz.

"COOK" Programı

Sebze, et, balık pişirilmesi için tavaise edilmektedir. Kullanım sırasında pişirme süresinin 10 dakika ile 8 saat arasında 5'er dakikalık adımlarla elde ayarlama imkânı bulunmaktadır.

"SOUP" Programı

Program, çeşitli sulu yemeklerin, komposto ve tursuların hazırlanması için tavaise edilmektedir. Kullanım sırasında pişirme süresinin 5 dakika ile 2 saat arasında 5'er dakikalık adımlarla elde ayarlama imkânı bulunmaktadır.

"SAUTÉ" Programı

Et, sebze, kümès hayvanlarının etleri ve düşer türden besinlerin kızartılması için tavaise edilmektedir. Kullanım sırasında pişirme süresinin 5 dakika ile 2 saat arasında 1'er dakikalık adımlarla elde ayarlama imkânı bulunmaktadır.

Başlamayı Erteleme fonksiyonu geçerli değildir.

i Ürünlerinizi cihazın kapaklı iken kızartmayı tavaise ediyoruz – bu çit kabuk elde etmenizi sağlayacaktır.

"SAUTÉ" programını tekrar kullanmadan önce, cihazı tamamen soğutması için bırakınız.

"BAKE" Programı

Program etin fırınlanması, mayalandış ve katmer hamurdan çeşitli hamur işi yemeklerin pişirilmesi için tavaise edilmektedir. Kullanım sırasında pişirme süresinin 10 dakika ile 8 saat arasında 5'er dakikalık adımlarla elde ayarlama imkânı bulunmaktadır.

Bu programda Otomatik Sıcak Tutma programının çalışma süresi 4 saatir.

A Hazır yemeklerinizi pişirme haznesinden çıkarırken mutfağ eldivenleri ya da tutucakları kullanınız.

i Yemek pişirildikten sonra pişirme haznesinde yağ lekeleri oluşabilir – bu normal durumdur. Pişirme haznesinin temizliğinin "Cihazın Bakımı" bölümünde belirtilenlerde uygun olarak yapınız.

Otomatik Sıcak Tutma rejimi 12 saat olarak belirlenmiş olsa bile, hazır hamur işlerinizi isıtılış olarak uzun sürelibine bırakılması tavaise edilmemektedir.

"STEW" Programı

Sebze, et, kümès hayvanlarının eti, deniz ürünlerinden giyeç, paça dordurması ve jöleli yemeklerin hazırlanması için tavaise edilmektedir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"SAUCE" Programı

Bu programda pratik olarak istemiş olduğunuz tüm sosları hazırlayabilirsiniz. Gerekşim duymadısu durumunda, cihazın kapaklı açık olarak hazırlayabilirsiniz. Pişirme süresi seçme yelpazesi 5 dakika ile 5 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"YOGURT" Programı

İşbu program yardımı ile kendi evinde yoğurt hazırlayabilirsiniz. Pişirme süresi seçme yelpazesi 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"YOGURT" programında Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu geçerli değildir.

i Yoğurdun hazırlanması için REDMOND RAM-G1 (ayrıca satın alınacaktır) özel kavanoz takımı kullanabilirsiniz.

"DESSERT" Programı

Çeşitli tatlıların hazırlanması için tavaise edilmektedir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"OMELETTE" Programı

Kabaklı, aynı zamanda da yassı omletlerin hazırlanması için tavaise edilmektedir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 5 dakika ile 10 saat zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"YEAST DOUGH" Programı

Pişirmeye başlamadan önce mayalı hamurun dindirilmesi (kabartılması) için tavaise edilmektedir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 10 dakika ile 1 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu geçerli değildir.

i Hamur dindirilirken, hamur hacmi yaklaşık iki katına kadar büyümektedir, bu nedenden dolayı, ilk başta pişirme haznesinin içine yerleştirilmekte olan hamur miktarının pişirme haznesinin yarısından fazla olmamalıdır.

i Hamur dindirilirken Çok Amacı Pişiricinin içinde sıcaklık derecesinin ve nemlilik oranının sürekli tutulması gerekmektedir. En iyi sonucu elde etmek için programın çalışma süresi bitinceye kadar kapaklı açmayıncı.

Hamur dindirme fonksiyonu kullanıldığında Başlamayı Erteleme fonksiyonu kullanılmaması istenilen bir durum değildir.

"PORRIDGE" Programı

Sütli mamaların, regel, marmelat, meyve jöleleri ve çeşitli tatlıların yapılması için tavaise edilmektedir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 5 dakika ile 4 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Program, az yağlı pastörize sütten mamaların hazırlanması için tavaise edilmektedir. Sütün taşışmasının önlenmesi ve istenmekte olan sonucun elde edilmesi için, aşağıda tavaise edilmektedir:

- Tahılları (pirinç, karabuğdayı, da vs.), yikanmakta olduğunuz su berrak hale gelene kadar, itina ile yıkayınız;
- Pişirmeye başlamadan önce Çok Fonksiyonlu Pişiricinin pişirme haznesinin içine tereyaş sürüneniz;
- Tarifter kitabında verilmekte olan tarifler ile ilgili malzemeleri örterken, belirlenmiş olan orantara kesinlikle uygun, malzemelerin miktarını orantılı olarak azaltınza ya da artırın;
- Tam yağlı sütün kullanılması durumunda onu 1:1 oranında su ile seyrletiniz.

i Süt ve tatlının özellikleri, menşeji ilkesi ve üreticisine göre farklılık gösterebilimeli olup, bu durum bazen pişirmiş olduğunuz yemeğin kalitesini etkileyebilmektedir.

Sütli mamalar pişirirken "MULTICOOK" çok amaçlı programından yararlanılabilirsiniz (optimal pişirme sıcaklık derecesi 95°C'dir).

"VACUUM" Programı

Bu programda var olan sıcaklık derecesi rejimi sayesinde et, balık, sebze ya da diğer türden vakuüm kaplarda olan gıdalıların pişirilmesi için ideal bir programdır. Pişirme süresi seçme yelpazesi 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu geçerli değildir.

"PIE" Programı

Farklı harçları doldurulmuş, açık ya da kapaklı böreklerin yapılması için tavaise edilmektedir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 10 dakika ile 4 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"PIE" programında Otomatik Sıcak Tutma programının çalışma süresi 4 saatir.

"RAVOLI" Programı

Farklı hamurlardan İtalyan Mantısı hazırlaması için tavaise edilmektedir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 10 dakika ile 1 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Program, suyun kaynatılmasını, malzemelerin yerleştirilmesini ve daha sonra onların pişirilmesini öngörmektedir. Suyun kaynamış olduğu anda ve malzemelerin yüklenmesinin gerekmektedir. Suyun kaynamış olduğu hakkında sesli sinyal sizin haberdar edecektir. Pişirme süresinin geri sayımı, tekrardan "Start/Keep Warm" düğmesine basıldıktan sonra başlamaktadır.

"RAVOLI" programında Otomatik Sıcak Tutma ve Başlamayı Erteleme fonksiyonları geçerli değildir.

i Malzemelerin pişirilmesi sırasında köpüğün oluşmasına azaaltılması için su basıldıktan ve malzemeleri koyduktan sonra en iyisi cihazın kapaklı açık bırakılmasıdır.

"PASTA" Programı

Makarna ürünlerinin pişirilmesi için tavaise edilmektedir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 2 dakika ile 1 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Program, suyun kaynatılmasını, malzemelerin yerleştirilmesini ve daha sonra onların pişirilmesini öngörmektedir. Suyun kaynamış olduğu anda ve malzemelerin kaynatılması.

lerin yüklenmesinin gerekmekte olduğu hakkında sesli sinyal sizi haberdar edecektir. Pişirme süresinin geri sayımı, tekrardan "Start/Keep Warm" düğmesine basıldıktan sonra başlamaktadır.

Programma Otomatik Sıcak Tutma ve Başlamayı Erteleme fonksiyonları geçerliliği değerlendir.

"DUMPLINGS" Programı

Ceşitli hamurlardan cımcık gibi yemeklerin hazırlanması için tavaşı edilmektedir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile ayarlanabilir.

Program, suyun kaynatılmasını, malzemelerin yerleştirilmesini ve daha sonra onların pişirilmesini öngörmektedir. Suyun kaynamış olduğu anda ve malzemelerin yüklenmesinin gerekmekte olduğu hakkında sesli sinyal sizi haberdar edecektir. Pişirme süresinin geri sayımı, tekrardan "Start/Keep Warm" düğmesine basıldıktan sonra başlamaktadır.

Programma Otomatik Sıcak Tutma ve Başlamayı Erteleme fonksiyonları geçerliliği değerlendir.

i *Malzemelerin pişirilmesi sırasında köpüğün oluşmasının azaltılması için su kaynatıldan ve malzemeleri koyduktan sonra en iyi cihazın kapığının açık bırakılmasıdır.*

"PIZZA" Programı

Program pizza hazırlaması için tavaşı edilmektedir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 10 dakika ile 1 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Programında Başlamayı Erteleme fonksiyonu geçerliliği değerlendir.

"BREAD" Programı

Program, buğday unundan ve çavdar unu katılı unlardan çeşitli ekmeklerin pişirilmesi için tavaşı edilmektedir. Program, hamurun dirlenirilmesinden başlayarak hamuru yemeklerin pişirilmesine kadar olan süreç kapsamları olan bütün bir süreç kendi içine almaktadır. Pişirme süresi seçme yelpazesi 10 dakika ile 6 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"BREAD" programında Otomatik Sıcak Tutma programının çalışma süresi 3 saatdir.

⚠ DİKKAT! Pişirme sürecinde pişirme havasını ve malzemeleri isınlamaktadır! Ekmeği cihazdan çıkarırken mutfağın eldivenleri kullanınız.

i *Unu kulanmadan önce, oksijen ile zenginleştirilmesi için içindeki yabancı maddelerden arındırılması için eleyin.*

Pişirme süreci tamamen tamamlanmadan önce Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapığını açmayın! Pişirilmekte olan ürünün kalitesi, bunun gibi durumlarda buna bağlıdır.

Malzemeleri yerleştirirken, pişirme havasının iç kısmında bulunan işaretlemeye yerinin 1/2 kısmını geçmeyecek şekilde olmasına dikkat edin.

Programın çalışmaya başlamış olduğu ilk bir saatin devamında hamurun dirlendirilmesini devam etmekte olduğunu, ondan sonra ise pişirilmeye başlamakta olduğunun unutulması gerekmektedir.

⚠ *Ekmek pişirme süresinin kısaltılması ve sürecin kolaylaştırılması için hazır karışıkların kullanılması tavaşı edilmektedir.*

"PILAF" Programı

Ceşitli pilavların hazırlanması için tavaşı edilmektedir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 10 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"CRUST" Programı

REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E Çok Fonksiyonlu Pişiricilerinde

fritözde, bunun için özel olarak imal edilmiş sepeti kullanarak (ayrıca satın alınmaktadır) pişirebilirsiniz. "CRUST" programında pişirme süresi seçme yelpazesi 5 dakika ile 40 dakika zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Pişirme süresinin geri sayımı, pişirme havasındaki sıcaklık derecesinin ayarlanmış olan çalışma sıcaklık derecesine ulaştıktan sonra başlamaktadır.

Bu programa Otomatik Sıcak Tutma ve Başlamayı Erteleme fonksiyonları geçerliliği değerlendir.

Fritözde pişirmek için:

1. Önceden, tarifi uygun olarak, pişirme havasının içine, kızartmacı için yeterli miktarla yağı koynuyor. Programı başlatıktan sonra, Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonunu önceden kapatmayı unutmayın. ("Keep Warm" göstergesinin sömnesi gerekmektedir).
2. Fritözde pişirmek için kullanılmakta olan sapi sepete takınız, takıktan sonra sapi sepetin özel yuvala sabitleyiniz. Malzemeleri sepetin içine düzgün bir şekilde yerleştiriniz.
3. Tarifie tavaşı edilemek olanlarla aynıuz, beltiltilmiş olan süre geçiktiken sonra Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapığını dikkate açınız. İç malzemeli sepeti pişirme havasının içine yerleştiriniz. Kapığı kapatın.
4. Pişirme programının bitmesi ile içi malzemeli sepeti dikkatli bir şekilde kaldırın ve pişirme havasının kenarına çengel ile asınız. Yağın akmasını bekleyiniz.

⚠ DİKKAT! Yağ çok sıktır! Fritözde kızartmacı için kullanılmakta olan sepeti çırpmak için mutfağın eldivenlerini kullanınız.

⚠ *Fritözde pişirmek için sadece rafine yağ kullanınız. Asır derecede istemek ya da yağın çok kez kullanılması yağın okşutulmesine getirmektedir. Aynı yağı, fritözde birkaç kez kızartmak için kullanılmamaz.*

Yemeğinizi sofraya almadan önce, arta kalmış yağların alınması için kâğıt mendil ya da kalın kâğıt mendil kullanarak sindiriniz.

"SLOW COOK" Programı

Etten, kürmes hayvanlarının etinden, sebzelerden yava pişirme (fırınlama) yöntemi ile yemeklerin hazırlanması için tavaşı edilmektedir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 10'ar dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

III. EK ÖZELLİKLERİ

- Fondi yapma
- Kaşar peyniri hazırlama
- Helva hazırlama
- Sıvı gıdaları pastörize etmek
- Kap kacak ve kişisel kullanım malzemelerinin sterilizasyonu

IV. CIHAZIN BAKIMI

Temizleme

Cihazın ilk kullanıldan önce, aynı zamanda da Çok Fonksiyonlu Pişiricide pişirme sonucu oluşan kokuların giderilmesi için pişirme havasının içi kapaklı yüzde 9 oranında bir karışımı ile işlenmesine, yarım limonun "STEAM" programında 15 dakika kaynatılması yolu ile işlenmesi tavaşı edilmektedir.

Kapalı Çok Fonksiyonlu Pişiricide içinde pişirilmiş yemek olan pişirme havasını ya da doldurulmuş suyu 24 saatten fazla bir süre içten bırakmayı. İçinde pişmiş olduğunu祢eminiz olan pişirme havasını buzdolabında saklayabilirisiniz ve gereksinim duymazsan durumunda Çok Fonksiyonlu Pişiricide, ısıtma fonksiyonunu kullanarak isıtabilirsiniz.

Ürünü temizlemeye başladan önce, cihazın fisinin elektrikten çekilmiş ve tamamen sökülmüş olduğundan emrin olunur. Temizlik için yumuşak bez ve yumuşak temizlik malzemeleri kullanınız.

⚠ STOP Cihazın gövdesi suya batırmak ya da akarsuya atırmak YASAKTIR! Cihaz temizliği için sert bez ya da sünge, aşındırıcı maddi kullanılmamalıdır.

⚠ YASAKTIR. Bunalıberaber gıda maddeleri ile temas etmesi tövsiye edilmektedir. Bir herhangi bir kimyasal ya da başka agresif maddeler kullanmayın. Çok Fonksiyonlu Pişiricinin lastik ve silikon parçalarını temizlerken dikkatli olunuz: bunların zarar görmesi ya da deforme olması cihazın hatalı çalışmada neden olabilir.

Cihazın gövdesiń kırılığında görev temizleyebilirsiniz. Pişirme havasını, iç alüminyum kapığı ve sökülebilir buhar tahlíye valfini her cihaz kullanılduktan sonra temizlemesi gerekmektedir. Çok Fonksiyonlu Pişiricinin içinde yemek sırlıklarının sona ermesi gereklidir. Cihazın gövdesiń kırılığında görev temizleyiniz.

Cihazın gövdesiń temizliğini görev temizleyebilirsiniz. Pişirme havasını, iç alüminyum kapığı ve sökülebilir buhar tahlíye valfini her cihaz kullanılduktan sonra temizlemesi gerekmektedir. Çok Fonksiyonlu Pişiricinin içinde yemek sırlıklarının sona ermesi gereklidir. Cihazın gövdesiń temizliğini görev temizleyiniz.

Cihazın gövdesiń temizliğini yumuşak sünge ve temizlik malzemeleri kullanarak hem elde temizleyebilirsiniz. Hem de bulaşık makinesinde (pişirme havasının üreticisinin tavsiyelerine uygun olarak) yıkayabilirsiniz.

Çok kırılganlıktan durumunda pişirme havasının içine ilk suyunuzu ve onda belli bir süre yumusayınca bırakın, daha sonra ise temizliğine başlayın. Daha etkin bir şekilde, soğuk su ile doldurulmuş (maksimum doldurulması için izin verilen ölçüyi geçmemek şartı ile) olan pişirme havasının ıslatılması için Çok Fonksiyonlu Pişiricinin içine yerleştirildikten sonra, kapığını kapatın ve 30-40 dakika sıktırınca bırakın. Pişirme havasını, Çok Fonksiyonlu Pişiricinin gövdesiń yerleştirmeden önce, cihazın dış gövdelerini mutlaka siliniz.

⚠ Pişirme havasının düzleni olarak kullanılması durumunda içinden yapışmaz kaplamasının renginin tamamen ya da kısmen değişimi mümkündür. Bu durum, tek başına, pişirme havasının hasarı olduğu anlamına gelmez.

İç alüminyum kapağın temizlenmesi:

1. Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapığını açınız.
2. Kapağın iç kısmından, iç kapağı, ana kapaktan dikkatli bir şekilde çıkartın ve ona ana kapağı cubugundan çıkarın.
3. Her iki kapağın yüzeyini ıslak mutfağın bezini ya da sünge ile siliniz. Gereksinim duymadığınızda, çıkartılmış olduğunuz kapağı, temizlik malzemeleri kullanarak, akarsuya atırmalı olabilirsiniz. Bu durumda bulaşık makinesiń kullanıldığından sakınlması gerekmektedir.

4. Her iki kapağı bir kuralınız.
5. Alüminyum kapağı yerine takınız.

Buhar tahlíye valfi, cihazın kapağının iç kısmında, özel yuva içinde yerleştirilmiş tir ve iç ve dış gömleklerden oluşmaktadır. Temizlenmesi için:

1. Dikkatli bir şekilde buhar tahlíye valfinin gömleğini kapağın çukur kısmından bulanıkçılmadan tutarak yukarıya ve kendinize doğru çekiniz.
2. Dış gözleği saat yönünün tersine, sonuna kadar çeviriniz ve çıkarınız.
3. Gereksinim duymadığınızda durumunda buhar tahlíye valfinin lastiği dikkatli bir şekilde çıkarın. Buhar tahlíye valfinin bütün parçalarını yıkayınız.
4. Toplama işini sómkus olduğunuz tersine yapınız: lastiği yerine takınız, buhar tahlíye valfinin ana kısmını gömlekteki çırıntılarla dengelecek şekilde yerleştiriniz ve saat yönünde çeviriniz.
5. Buhar tahlíye valfini cihazın kapağında bulunan yuvaya yerleştiriniz.

Cihazın işbu modelinden, onun haznesinin etrafındaki boşlukta yemek pişirme sırasında olumsakta olan kondensatın toplanması olasılığı bulunmaktadır ve cihazın arkası kısmında bulunan özel tepsisi toplanmaktadır. Kondensatın alınması için:

1. Kapaklı açınız, pişirme haznesini çıkartın. Gerekisinin duyluması durumunda toplanmış olan kondensatın tamamının temiz akması için Çok Fonksiyonlu Pişiricinin ön kısmını biraz kaldırın.
2. Çıktırımdan tutunuz ve hafifçe kendinize çekerek, tepsiyi çıkartın.
3. Kondensatı dökünüz. Yukarıda belirtildiği gibi kurallara uygun olarak, tepsiyi yıkayın ve yerine takın.
4. Pişirme haznesinin etrafında bulunan olukta toplanmış olan kondensatı mutfak bezini yardımında kullanın.

İşbu Kullanım Kılavuzunda belirtilmekteden kuralların sıklıkla uygulanması durumunda, cihazın çalışma hücresına, yabancı cisimlerin, gida parçacıklarının ya da çöpün düşme olasılığı minimuma düşmektedir. Eğer, yine de önemli derecede kirleme oldusunda, cihazın düzgün çalışması ya da arızalanmasından kaçınmak için çalışma hücresinin yüzeyinin temizliğinin yapılması gerekmektedir.

STOP Çok Fonksiyonlu Pişiricinin çalışma hücresinin temizlemeye başladan önce, cihazın fışının elektrik şebekesinden çekilmiş ve tamamen soğumış olduğundan emin olunuz!

Çalışma hücresinin yan cıdalalarını, istirci diskin yüzeyini ve merkezi ısı sensorunu (istirci diskin ortasında yerlesmektedir) ıslak (sulu olmayan) sığırın ya da mutfak bezini ile temizleyebilirsiniz. Eğer, temizlik malzemeleri kullanırsanız, bir sonraki yemek pişirme sırasında istenmeyen kokuların olmasına iyi temizlik malzemelerinin kalıntılarını itme ile temizleyiniz. Merkezi sensör sunulan bu çukur yabancı cisimlerin düşmesi durumunda, onları cimbır ile sensor göğüslenine bastırma dan alınız. İstirci diskin yüzeyinin kırılmaması durumunda, orta sertlikteki sığırın ya da sentetik firça kullanılabilir.

i Cihazın düzenli olarak kullanılması sırasında, zamanın geçmesi ile isıtma diskinin rengi tamamen ya da kısmen değişebilir. Bu durum cihazın arızalı olduğu anlamına gelmez ve cihazın düzgün çalışmasını etkilememektedir.

Cihazın saklanması

Eğer cihazınızı uzun bir süre için kullanmayacağınız, onu elektrik şebekesinden çekiniz. Çalışma hücresi, buna isıtma diski, pişirme haznesi, iç kapak ve buhar valfi, kondensat toplama tepsisi de dahil olmak üzere her zaman temiz ve kuru olmalıdır.

Derli toplu bir şekilde cihazın muhafaza edilmesi için ek aksesuarlarını pişirme haznesinin içine yerleştirdikten sonra Çok Fonksiyonlu Pişiricinin gövdesinin içine yerleştiriniz.

V. PIŞİRME TAVSİYELERİ

Pişirme sırasında hatalar ve giderme yöntemleri

Aşağıdaki tabloda çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirirken oluşabilecek tipik hatalar, olası sebepler ve çözüm yolları gösterilmiştir.

YEMEK TAM PIŞMEMİŞ

Olası sebepler	Cözüm yöntemleri
Cihaz kapağını kapatmaya unutmuşsunuz veya onu tam kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterince yüksek değildi	Pişirme sırasında gerek olmadan çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açın. Kapaklı tıksı gelinceye kadar kapatın. Cihaz kapağını tam kapanmasına hâl, bir şeyin engel olmadığından ve iç kapakta bulunan sıkıştırma lastiği bozuk olmadıgından emin olunuz
Hazne ve istirci elemen tam temas etmediğinden pişirme sıcaklığı yeterli değildir.	Hazne, cihazın gövdesine düzgünce yerleştirilimi ve istirci diske sıkı temas etmelidir. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma haznesinde yabancı cisimlerin bulunmadından emin olunuz. İstirci diskin kırlnenesine müsaade etmeyiniz
Yemek için seçtiğiniz malzeme uygun değildir. Seçtiğiniz malzeme, bu yöntem ile pişirilmesi için uygun değil veya seçtiğiniz pişirme programı uygun değildir. Malzeme, fazla büyük parça olarak kesilmiş, malzeme oraneleri yanlışdır. Pişirme süresinin yanlış yapıldığını (hesaplamadır). Seçtiğiniz tarif, bu çok fonksiyonlu pişiricide pişirilmesi- ne uygun değildir	Denemmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarife kullanın. Sadece güvenilir tarifleri kullanın. Malzeme seçimi, malzeme kesme şekli, oranlar, pişirme programı ve süresinin seçimi tarife uyumludur

Buharda pişirirken: yeterli buhar yoğunluğunu sağlamak için haznedi su miktarı çok azdır	Tarife göre gerekli miktarla suyu mutlaka haznede ilave ediniz. Emin olmak için pişirme sırasında su seviyesini kontrol ediniz
Kızartırıken Hazne çok fazla bitkisel yağı koymuşsunuz	Normal kızartma işlemi için hazne dibiniince bir tabaka ile kaplayan yağ yeterlidir. Fritözde kızartma yaparken lighli tarife uyunuz
Kızartırıken Haznedede çok fazla nem vardır	Tarife aksi olurken kızartma yaparken çok fonksiyonlu pişiricinin kapığı kapatmayıñ. Derin dondurulmuş ürünlerin kızartma öncesi mutlaka buzlananı çözünüz ve suyu dökünüz
Haşlama sırasında: Asitlik oranı yüksek olan malzemeleri haşladınız	Bazı malzemeler, haşlama öncesi özel işlem gerektir: yıkama, hafif kızartma vb. Seçilen tarifeki talimatlara uyunuz
Hamur işi (hamur tam pişmemiştir)	Dindendirme sırasında hamur iç kapığı yapışıp buhar tahliye valfini kapatmıştır Hamur, hazneye daha az mikarda yerleştiriniz
Hazneye çok fazla hamur koymuşsunuz	Hamurlu ürünü hazneden çıkartır çeviriniz ve pişirmeye devam etmek üzere hazneye tekrar yerleştiriniz. Bündan sonra daha az hamuru hazneye yerleştiriniz

MALZEME FAZLA PIŞMİŞ

Yanlış malzeme seçimi nedeniyle veya pişirme süresinin ayarlanan (hesaplarken) hatası nedeniyle. Malzeme boyalar fazla küçük	Denedmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarife kullanınız. Malzeme seçimi, kesme şekli, oranlar, pişirme programı ve süresi seçimi tarife uygun olmalıdır
Pişirdikten sonra hazır yemek çok fazla otomatik sıkı tutma rejiminde dumruş	Otomatik sıkı tutma fonksiyonunuz uzun süre kullanılmış, tavaşı edilmez. Sizin çok fonksiyonlu pişiricinde bu fonksiyonu öne kapatma imkanı varsa, bunu kullanabilirsiniz

HAŞLAMA SIRASINDA ÜRÜN TAŞIYOR

Sütün kalitesi ve özellikleri, imalat yerine ve imalat şartlarına bağlı olabilir. Yağ oranı 2,5 % aşmayan yüksek isıtma işi işlemi görmüş sütü kullanmanız önerilir. Gerekirse sütü içme suyu ile biraz sulandırabilirsiniz.
Haşlanmadan önce malzeme işlenmemişi veya yanlış işlenmemiştir (köti yıkamıştır vb.). Malzemelerin oranları tutulmamış veya malzeme tipi yanlış seçilmişdir

Denedmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarife kullanınız. Malzeme seçimi, ön işlem yöntemi, kullanacağınız oranları tarife uymlardır.

Tahıllar, et, balık ve deniz sebzeleri temiz su akincaya kadar her zaman yıkayıncı

YEMEK YANIR

Hazne, bir önceki yemek pişirilmesinden sonra tam temizlenmemiştir. Haznenin yapışmaz kaplaması bozulmuştur	Yemek pişirmesine başladan önce haznenin tam olarak yakanmış ve yapışmaz kaplamaları çizilmemiş olduğundan emin olunuz
Malzemelerin hacmi, tarife tavaşı edilen miktar- dan daha azdır	Denemmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarife kullanınız
Çok uzun pişirme süresini ayarlamışınız	Pişirme süresini azaltınız veya cihazın bu modeli için uyarlanmış tarife uyunuz
Kızartırıken: Hazneye yağ koymayı unutmuşsunuz, malzemeleri karıştırımadınız veya geç çevremiş- siniz.	Normal kızartma yaparken haznenin dibini kaplayacak kadar hazneye çok az bitki- sel yağ koynuz. Eşit bir şekilde kızartmayı yapabilmek için haznedeki malzeme- lerin aria sıra karıştırınız veya gevürüz
Güveçte pişirirken: haznedede yeterince nem yoktur	Hazneye daha fazla sıvı koynuz. Pişirme sırasında gerek olmadan çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açmayın
Haşlama sırasında: Haznedede sıvı miktarı çok azdır (malzemelerin oranları yanlışdır)	Sıvı ve katı malzemelerin oranlarına dikkat ediniz

TUR

Hamur içinde: Pişirmeden önce haznenin içi yağılamamışınız	Hamuru koymadan önce haznenin dibi ve yanları tere veya bitkisel yağı ile yağıyiniz (yağı hazırlaya dökmeyiniz!)
--	--

MALZEME DAĞILMIŞTIR

Malzeme çok fazla karıştırılmışınız	Normal kızartma sırasında yemeği her 5-7 dakikada bir kereden fazla karıştırmayınız
Çok uzun pişirme süresini ayarlamışınız	Pişirme süresini azaltınız veya cihazın bu modeli için uyarlanmış tarife uyunuz

UNLU MAMUL HAMURLAŞMIS

Fazla sıvı veren (suyu sebzeye veya meyeye, dondurulmuş meyeve, yoğurt vb.) yanılış malzeme kullanılmıştır	Malzemeleri, unlu mamullün tarifice göre seçiniz. Çok fazla nem içeren malzemeleri seçmemeye çalışınız veya onları mümkün olunca en az miktarda kullanınız
Hazır unlu mamullü çok uzun süre için kapılı çok fonksiyonlu pişiricidé bırakınüz	Unlu mamullü hemen piştiğinden sonra çok fonksiyonlu pişiriciden çıkartmaya çalışınız. Gerekirse otomatik sıcak tutma programı aktif iken kisa bir süre için çok fonksiyonlu pişiricinin içinde bırakılabilirsiniz

HAMUR KABARMAMIŞTIR

Yumurta şeker ile az çırpmılmıştır	
Hamur, hamur kabartma tozu ile uzun süre durmuştur	
Unu elememişiniz veya hamuru yeterince karıştırmadınız	
Malzeme yanlış konmuştur	Denemmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifi kullanınız. Malzeme seçimi, ön işlem yöntemi, kullanacağınız oranlar tarife uymalıdır
Seçtiğiniz tarif, çok fonksiyonlu pişiricinin bu modelinde pişirilmeye uygun değildir	

i REDMOND çok fonksiyonlu pişiricilerin bazı modellerinde "STEW" ve "SOUP" programlarında hazırlama süresinin yetersiz olması durumunda cihazın işinmasını öncelikle sistem devreye girmektedir. Bunun gibi durumlarda pişirme programı askıya alınmakta ve çok fonksiyonlu pişirici otomatik sıcak tutma moduna geçmektedir.

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

Ağırlık, gr/Adet	Su hacmi, ml	Pişirme süresi, dakika	Pişirme süresi, dakika
Dana eti filetosu (1,5-2 cm kuş başı)	500	500	20 dakika / 30 dakika
Koyun eti filetosu (1,5-2 cm kuş başı)	500	500	25 dakika
Tavuk eti filetosu (1,5-2 cm kuş başı)	500	500	15 dakika
Küçük topartık köfte / köfteler	180 (6 Ad.) / 450 (3 Ad.)	500	10 dakika / 15 dakika
Balık (fileto)	500	500	10 dakika
Salata karidesleri (temizlenmiş, pişirilmiş, dondurulmuş)	500	500	5 dakika
Cımcık / Hıngal	4 Ad.	500	15 dakika
Patates (1,5 x 1,5 cm küpler halinde)	500	500	20 dakika
Havuç (1,5 x 1,5 cm küpler halinde)	500	500	40 dakika
Pancar (1,5 x 1,5 cm küpler halinde)	500	1500	1 saat 10 dakika
Sebzeler (taze dondurulmuş)	500	500	10 dakika
Yumurta	3 Ad.	500	10 dakika

i Yukanda belirtilen tavsiyelerin genel nitelik tasıtmakta olduğu göz önünde tutulmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve tedavimsiz tercihlerinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

"MULTICOOK" programında ısı derecesi değerini kullanma talimatları

Çalışma sıcaklık derecesi	Kullanım tavsiyeleri	Çalışma sıcaklık derecesi	Kullanım tavsiyeleri
35°C	Hamurun dinlendirilmesi, sırke hazırlama	105°C	Paça dondurması hazırlama
40°C	Yoğurt hazırlama	110°C	Sterilizasyon
45°C	Mayalama	115°C	Şeker şurubu hazırlama
50°C	Fermantasyon	120°C	Sarma hazırlama
55°C	Yumuşak şekerleme pişirme	125°C	Elti güvec hazırlama
60°C	Yeşil çay, bebek mama pişirme	130°C	Fırında kızartma hazırlama
65°C	Vakum ambalajlı etlerin pişirilmesi	135°C	Hazır yemekleri çırır yapmak için kızartılması
70°C	Punç hazırlama	140°C	Tütsüleme
75°C	Pastörize etme, beyaz çay hazırlama	145°C	Sebze ve balıkların folyoda pişirilmesi
80°C	Sıcak şarap hazırlama	150°C	Etin folyoda pişirilmesi
85°C	Uzun süreli hazırlama gerektiren lor peynir ya da lor peyniri yemekler hazırlama	155°C	Mayalanmış hamur ürünlerinin kızartılması
90°C	Kirmızı çay hazırlama	160°C	Kuş etinin kızartılması
95°C	Sütülü mammaların hazırlanması	165°C	Bifteklerin kızartılması
100°C	Beze ya da reçel hazırlama	170°C	Fritözde patates, tavuk nugget hazırlama

i Aynı zamanda, tarif kitabına bakınız.

Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program adı	Kullanım tavsiyeleri	Varsayılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı / ayar edim	Çalışma parametrelerine ulaşma	Başılılık / etenele, saat	Otomatik sıcak tutma, saat
MULTICOOK	İsi derecesi ve pişirme süresi ayarlama imkânı farklı yemekler hazırlama	30 dakika	2 dakika - 12 saat / 1 dakika	-	24	12
EXPRESS	Pirinç, tahıllardan mammaların hızlı hazırlanması	-	-	-	-	-
RICE/GRAIN	Pirinç pişirme, suda tahıllardan mammaların hazırlanması	25 dakika	5 dakika - 4 saat / 1 dakika	-	24	12
STEAM	Buharda sebzeler, balık, et, diyet ve vejetaryen yemeklerin hazırlanması	30 dakika	5 dakika - 2 saat / 5 dakika	+	24	12
COOK	Sebze, et, balık ve diğer gıdaların pişirilmesi	45 dakika	10 dakika - 8 saat / 5 dakika	-	24	12
SOUP	Çeşitli sulu yemeklerin hazırlanması	1 saat	10 dakika - 8 saat / 5 dakika	-	24	12
SAUTÉ	Sebze, et, küməs hayvanları etinin kızartılması	18 dakika	5 dakika - 2 saat / 1 dakika	-	-	12
BAKE	Etin mayalı ve mayasız, katmer hamurda pişirilmesi	50 dakika	10 dakika - 8 saat / 5 dakika	-	24	4

Program adı	Kullanım tarzı/yeri	Varsayılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı / ayar adımı	Çalışma parametrelerine ulaşma	Başlamış, ertelene, saat Otomatik sıcak tutma, saat
STEW	Şebze, et, balık ve diğer gıdalardan güveç yapma	1 saat	10 dakika - 12 saat / 5 dakika	-	24 12
SAUCE	Çeşitli sosların hazırlanması	20 dakika	5 dakika - 5 saat / 1 dakika	-	24 12
YOGURT	Ev yoğurdunun hazırlanması	8 saat	10 dakika - 12 saat / 5 dakika	-	24 -
DESSERT	Çeşitli tatlıların hazırlanması	30 dakika	5 dakika - 2 saat / 5 dakika	-	24 12
OMELETTE	Omlet, hamur işlerinin hazırlanması	20 dakika	5 dakika - 10 saat / 10 dakika	-	24 12
YEAST DOUGH	Mayalı hamurun döntürülmesi	1 saat	10 dakika - 2 saat / 5 dakika	-	24 -
PORRIDGE	Sütlü mamaların hazırlanması	30 dakika	5 dakika - 4 saat / 1 dakika	-	24 12
VACUUM	Vakum kaplamalı et, balık, sebzelerin pişirilmesi	2 saat 30 dakika	10 dakika - 12 saat / 5 dakika	-	24 -
PIE	Börek, kek, bisküvi, yaşı pasta kalıplarının hazırlanması	30 dakika	10 dakika - 4 saat / 5 dakika	-	24 4
RAVIOLI	Farklı hamurlardan İtalyan mantısı hazırlama	13 dakika	10 dakika - 1 saat / 1 dakika	+	- -
PASTA	Makarna ürünlerinin pişirilmesi	8 dakika	2 dakika - 1 saat / 1 dakika	+	- -
DUMP-LINGS	Farklı hamurlardan cımcık hazırlama	30 dakika	5 dakika - 2 saat / 5 dakika	+	- -
PIZZA	Pizza hazırlama	30 dakika	10 dakika - 1 saat / 5 dakika	-	24 12
BREAD	Ekmek pişirme	3 saat	10 dakika - 6 saat / 5 dakika	-	24 3
PILAF	Çeşitli pilavların yapılması	1 saat	10 dakika - 2 saat / 5 dakika	-	24 12
CRUST	Fritözde kızartma	18 dakika	5 dakika - 40 dakika / 5 dakika	+	- -
SLOW COOK	Etti, küməs hayvanları etinden, sebzeli yemeklerin fırınlanması	3 saat	10 dakika - 12 saat / 10 dakika	-	24 12

VI. EK AKSESUARLAR

RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E çok fonksiyonlu pişirici için ek aksesuarların satın alınması ya da REDMOND'UN yeni ürünler hakkında bilgiyi www.multicooker.com sitesinden ya da resmi bayiliklerin dükkanlarından öğrenebilirsiniz.

VII. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. No:6 Silkar Plaza Kat:2. Bayrampaşa / İstanbul, tel: 444 9 774, <http://ssh.com.tr/>).

Bölgennizde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

VIII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCЕ

Ekranда hata bildirisi	Olası sebepleri	Hata sebebinin giderilmesi
E1-E4	Sistem hatası (kontrol paneli veya ısıtma sensörleri bozulmuş), Kapağı sıkıca kapatınız. Problem giderilmeyince, veya kapağı tam kapanmamış.	
Açılmıyor.	Elektrik ağından beslenme yoktur.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
Yemez fazla uzun zaman da pişiyor.	Kap ile istan unsuru arasına yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisimi çıkarınız.
	Multi pişiricinin gövdede bulunan kap düzgün yerleştirilmemiştir.	Kab, eğilim olmadan düzgün yerleştiriniz.
	Isitan unsuru kirletmiştir.	Cihazı elektrik ağından ayırmız, soğumaya bırakınız. Isitan unsuru temizleyiniz.

IX. GARANTİ SORUMLULUKLARI

Bu cihaz için alındığı andan itibaren 2 yıllık garanti verilir. Garanti süresi boyunca imalatçı, yetersiz malzeme kalitesinden veya montajdan kaynaklanan tüm fabrika hataları, onarım, parça değiştirme veya ürünü komple değiştirerek gidermeye sorumludur. Garanti, satın alma tarihi, ancak mağazanın kaşesi ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığında geçerlidir. İşbu garanti, ürünün ancak kullanım talimatı göre kullanılmıştır, tamir görmemesi, parçalanması ve yanlış kullanım sonucu bozulmasından halinde ve ürünün tam takım olarak olduğunda geçerlidir. İşbu garanti, ürünün doğal yıpraması veya saf malzemeleri (filtreler, ampuller, yapışmaz kaplamlar, sıkıştırma malzemeleri) kapsamaz. Ürünün çalışma ömrü ve garanti süresi, ürünün satış tarihinden veya imalat tarihinden (satış tarihini belirtmek imkansız olduğu durumlarda) hesaplanır.

Ürünün imalat tarihini, gövdede bulunan etikette yazılan seri numarasında bulabilirsiniz. Seri numarası, 13 işaretten oluşur, 6. ve 7. işaret ay belirler, 8. işaret ise imalat yılı belirler.

İmalatının belirlediği çalışma ömrü, ürünün kullanımı bulıtmatma ve uygulanan teknik standartlara göre yapıldığı hariç satış tarihinden itibaren 7 sene.



Ekolojik açıdan zararsız geri dönüşüm (elektrik ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü)

Ürünün ambalajı, kullanım talimatı ve ürün kendisinin çöpe atılması, yerel atık işleme programına göre yapılmalıdır. Çevreye özen gösteriniz: bu tür ürünler, normal ev atıkları ile birlikte çöpe atmayın.

Kullanılmış (eski) ürünlerin, diğer ev çöpü ile atılması yasaktır. Bunlar, ayrı olarak geri dönüşüm işlemi göremelidir. Eski ürünlerin sahipleri, ürünlerni özel toplama noktalara getirmeli veya ilgili kuruluşlara teslim etmelidir. Böylece değerli hamaddenin tekrar işlenmesine ve kireten maddelerin artırılmasına yardımcı olursunuz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş atık elektrik ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa Yönetmeliği 2012/19/EU'ye uygun şekilde işaretlenmiştir.

Kitavuz, EU yönetmeliğince uygulanabilecek kullanılmış cihazların iadesi ve geri dönüşümü için olan çerçeveyi belirter.

TUR

يمكن أن تشكل خطراً على الأطفال، خطر الاختناق! حافظ على الصندوق بعيداً عن متناول الأطفال.

- منع إصلاح الجهاز بشكل ذاتي أو إحداث التغييرات في تصميمه.
- كافحة الأعطال الخاصة بالخدمة والصيانة يجب أن يقوم بهامرتك الخدمة للمخول. قف يؤدي العمل غير المهني إلى تعطيل الجهاز أو حدوث إصابات وإتلاف بالأملاك.

إنتباها! يحظر استخدام الجهاز في حالة أي من الأعطال!



المواصفات التقنية

RMC-M33E	RMC-M23E	RMC-M13E	الطاقة
900 واط	860 واط	500 واط	الاستهانة
فولت 240 220-	فولت 240 220-	فولت 240 220-	الجهد
6 لتر	5 لتر	3 لتر	حجم الوعاء
طلاء خرى معن مواد من الاتصال بها (Anato) كوريا الجنوبية (طلاء الوعاء
LED			شاشة العرض
البخاري			أثنى التحكم
قابل للتنزع			صمام البخار
موجود			الفضاء الداخلى القابل للنزع
موجود			منفذ التسخين على جسم الجهاز
موجود			الذاكرة المعاقة بالطاقة
موجود			ابعاد تسخين الشارات المائية
الوظائف			الطاقة
تسخين النانى..... موجود، حتى 12 ساعة			
التعطيل السريع للتسخين النانى..... موجود			
اليد اماضي..... موجود، حتى 24 ساعة			
تسخين الاطباق..... موجود، حتى 12 ساعة			
البرامج			
BAKE .8 (المخبوزات)	MULTICOOK .1		
STEW .9 (الطهى)	EXPRESS .2 (اكسربيس)		
SAUCE .10 (الصلصة)	RICE/GRAIN .3 (الحبوب / الأرز)		
YOGURT .11 (اليونادى)	STEAM .4 (التضييف على البخار)		
DESSERT .12 (الحلويات)	COOK .5 (السلق)		
OMELETTE .13 (عجة البيض)	SOUPE .6 (الحساء)		
YEAST DOUGH .14 (الجينجن المخمر)	SAUTÉ .7 (الفلي)		

عاجلاً في مركز الخدمة.

- لانتشـتـجـهـاـزـ عـلـىـ سـطـحـ طـرـيـ، لاـ تـغـطـيـهـ بـمـنـشـفـةـ أـوـ قـطـعـةـ قـماـشـ أـثـنـاءـ الـعـمـلـ. وهذا يمكن أن يؤدي إلى ارتفاع درجة الحرارة الجهاز و حدوث العطل.

- مـنـعـ إـسـتـخـدـمـ الجـهـاـزـ فـيـ الـهـوـاءـ الطـلـقـ - وـقـعـ الرـطـوبـةـ أـوـ الـأـجـسـامـ الغـرـبـيـةـ إـلـىـ الـجـهـاـزـ قدـ تـسـبـبـ أـضـرـارـ خـطـرـةـ.

- مـنـعـ إـسـتـخـدـمـ الجـهـاـزـ عـنـدـ وـجـودـ أـضـرـارـ مـرـبـيـةـ عـلـىـ جـسـمـ الجـهـاـزـ اوـ سـكـلـ التـغـذـيـةـ الـكـهـرـيـائـيـةـ، بـعـدـ سـقـوطـ اوـ عـنـدـ حدـوثـ مشـكـلةـ فـيـ الـجـهـاـزـ، عـنـدـ ظـهـورـ آـيـ اـعـطـالـ، إـفـصـلـ الـجـهـاـزـ عـنـ التـيـارـ الـكـهـرـيـائـيـ وـ إـتـصـلـ بـمـرـكـزـ الصـيـانـةـ.

- قبل تنظيف الجهاز، تأكد من أن الجهاز غير موصول بالتيار الكهربائي وقد بدء تماماً.

مـنـعـ غـمـرـ الجـهـاـزـ بـمـاءـ اوـ وـضـعـهـ تـحـ المـاءـ الـجـارـيـ!

- الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق، وكذلك الشخص ذو القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو قليل الخبرة أو المعرفة، يمكنهم استخدام الجهاز فقط تحت إشراف و/أو إذا أعطيت لهم تعليمات حول استخدام الآمن للجهاز و كانوا على علم بالمخاطر المرتبطة بإستخدامه. يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز! احفظ الجهاز و سلك الطاقة في مكان بعيد عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجب أن يتم تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال دون إشراف من الكبار.

- الجهاز ليس مصمماً للاستخدام مع أي عداد وقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل عن الجهاز.
- مواد التعبئة والتغليف (الشريط اللاصق، والفلين، وغيرها)

قبل البدء باستخدام هذا الجهاز، إقرأ تعليمات استخدامه بانتباها وحافظ عليها بمثابة دليل استخدام. الاستخدام الصحيح للجهاز يطيل مدة خدمته بشكل كبير.

معايير السلامة

- لاتتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.
- هذا الجهاز هو عبارة عن جهاز متعدد الوظائف لطهي الطعام ضمن الشروط المترتبة، ويمكن استخدامه في الشقق والبيوت وخارج المبنية، وغرف الفنادق، وفي المكاتب وال محلات التجارية أو في ظروف أخرى من هذا القبيل حيث الاستخدامات غير الصناعية، ويعتبر استخدام الصناعي وغيره من استخدامه السليم للجهاز خرقاً لاستخدامه السليم للم المنتج في مثل هذه الحالات الشرك المصنعة لاتتحمل أية مسؤولية عن العواقب الممكن حدوثها.
- قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد من أن جهد إتبار الكهربائي يتاسب مع الجهد الأساسي لتغذية الجهاز (انظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للم المنتج).
- إستخدم سلك التوصيل المصمم لاستطاعة الجهاز المستهلكة - قد يؤدي عدم تناسب المعيار إلى تماش كهربائي أو إحراق السلك.
- لاتصل الجهاز إلا مأخذ مؤرضاً - هذا هو مطالبة الحماية من الفرقة الكهربائية، اذا استخدم سلك التوصيل فتأكد أنه مؤرض كذلك.

اذكر: يمكن الاضرار الصدفي لکابل التغذية الكهربائية أن يأدى إلى الخلل التي لا تطابق ظروف الضمان و ذلك إلى الفرقة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرها



إنتهاه| يمنع استخدام الجهاز في ظهور أي عطل وضع الإستعداد

يشكل إيقافه يكون الجهاز المتصل بالباراكالهورياتي في وضع الإستعداد، عند ذلك يظهر على الشاشة الوقت الحالي في الشكل 24 ساعة. إذاً يتم الضغط على زر عند تثبيت معايير البرنامج المحدد في قانون دقيق فإن الجهاز يتحوال إلى وضع الإستعداد، وبذلك يتم إعادة تعين كافة الإعدادات التي سبق إدخالها.

إعدادات الساعة

لضبط إعدادات الوقت الحالي:

1. اضغط بشكل مستمر على الزر "Hour/Min" في وضع الإستعداد فيظهر على شاشة العرض المؤشر (ر) و يبدأ بالوميض مؤشر تسجيل الساعة.
2. عند تدوير حلقة التحكم في الاتجاه عاًم، قم بإختيار قيمة الساعة، تبديل المسجل اضغط مرة أخرى على الزر "Hour/Min". عند طريق تدوير حلقة التحكم إضافة قيمة الدقائق، عند الوصول إلى القيمة الفرعية في كل ثانية من تثبيت يستأنف من بداية النطاق.
3. عند إنتهاء من تثبيت الوقت الحالي لا تضغط على أي زر من الأزرار، بعد بضع ثوانٍ سيتم حفظ قيمة الوقت المحددة.

تشغيل/إيقاف تشغيل الإشارات الصوتية

في ظهار الطبخ متعددة الوظائف RMC-M13E/ RMC-M23E/ RMC-M33E ، ممت إتاحة مزية تشغيل/إيقاف تشغيل الإشارات الصوتية الموقوفة للضغط على الأزرار و إنتهاء عملية التحضير، لأجل تعطيل تشغيل الإشارة الموتيبة في وضع الإستعداد إضافة بشكل مستمر و بضع ثوانٍ على الزر "Cancel".

الذاكرة التي لا تتعلق بالطاقة

إن ظهار الطبخ متعددة الوظائف RMC-M13E/ RMC-M23E/ RMC-M33E تتمتع بذاكرة لا تتعلق بالطاقة ، ففي حالة انقطاع الباراكالهورياتي يشكل مؤقت (لمدة 15 دقيقة في وضعية التحضير) فإن كافة الإعدادات المطاطة من قبلك تبقى محفوظة، ويعود الجهاز للعمل عند المراجحة والتي توقف عندها عملية التحضير، إذاً يمكن من المرغوب فيه إتمام عملية التحضير إضافة على الزر "Cancel" و يتحول الجهاز إلى وضع الإستعداد.

تحديد زمن التحضير

في ظهار الطبخ متعددة الوظائف RMC-M13E/ RMC-M23E/ RMC-M33E يمكن تغيير زمن التحضير المحدد إقليماً لكن برنامج على حال، خطوة التغيير وأجل الزمن يعتمد على برنامج التحضير المحدد. لذا تغير رقم التحضير:

1. عند تدوير حلقة التحكم في ذات الاتجاه أو غيره قم بإختيار برنامج التحضير المطلوب فيظهر على الشاشة مؤشر "Timer" و سوف يزمن التحضير المحدد إقليماً لكن برنامج.
2. إضغط على الزر "Set" . فيبدأ بالوميض مؤشر تسجيل الساعة.
3. تدوير حلقة التحكم في ذات الاتجاه أو غيره قم بتحديد قيمة الساعة المطلوبة وتبديل المسجل إضافة مرة أخرى على الزر "Hour/Min" و من طريق تدوير حلقة التحكم حدد قيمة الدقائق، عند الوصول إلى القيمة الفرعية فإن التثبيت يستأنف من بداية النطاق.

وظيفة الدبر المتأخر

تسمى وظيفة الدبر المتأخر «تعيين الوقت الذي يجب أن يكون الطبق عند جاهزاً يمكن تأجيل عملية التحضير لمدة 24 ساعة مع خطة تثبيت معايير 15 دقيقة، يجب الأخذ في الاعتبار أن التأخير يجب أن يكون أكبر من الوقت المحدد للطبخ، وإنما البرنامج سوف تنسى على الفور بعد الضغط على الزر "Start/Keep Warm".

1. حدد البرنامج المطلوب، و عند الضربة إضافة وقت التحضير، بالنسبة لبرنامج قم بتحديد درجة حرارة الطهي.

الساعة / الدقيقة في وضعيات تحديد الوقت الحالي، تحديد وقت التحضير و الدبر المتأخر.

4. الزر "Reheat" (تسخين) – تشغيل وظيفة تسخين الأطباق (في وضع الإستعداد).
5. الزر "Start/Keep Warm" (الدبر،/تسخين الذان) مع المؤشرات «Keep Warm» و «Start» و «CRUST» – تشغيل برنامج التحضير، التقطيع المسبق للتسخين الذان.
6. حلقة التحكم: اختيار برنامج التحضير، تحديد وقت التحضير / وقت الدبر المتأخر، تحديد درجة الحرارة في برنامج «MULTICOOK». عند التدوير بجهة عقارب الساعة تزداد القيمة، أما عند التدوير بعكس عقارب الساعة - تقصى. مساعدة حلقة التحكم يمكن إجراء تحويل بدوران على 360 درجة.

7. مؤشر "Keep Warm" ينفي، على الزر عند عمل وظيفة التسخين الذان.

8. الزر "Cancel" (الغاء) – إيقاف عمل برنامج الطبخ إلغاء الإعدادات التي تم إدخالها تشغيل و إيقاف الإشارات الصوتية (في وضعية التحضير).
9. الزر "Set" (إعدادات) – تشغيل وضع إعدادات معايير البرنامج التحول إلى وضع تثبيت درجة الحرارة في برنامج «MULTICOOK» وقت الدبر المتأخر.
10. مؤشر "Start" ينفي، خلال عمل برنامج الطبخ و وظيفة الدبر المتأخر، و يبدأ بالوميض عند الوصول إلى درجة الحرارة العاملة في البرنامج «PASTA»، «RAVIOLI»، «DUMPLINGS».

جهاز التحكم

- A. المؤشر "Time" – ينفي، عند تحديد وقت التحضير / خلال عمل البرنامج.
- B. المؤشر "Time Delay" – ينفي، عند تحديد وقت الدبر، المتأخر / خلال عمل البرنامج.
- C. المتأخر

8. مؤشر إيقاف تشغيل الإشارات الصوتية.

D. مؤشر عمل وظيفة التسخين الذان.

E. مؤشر "Reheat" – ينفي، أثناء عمل وظيفة تسخين الأطباق.

F. مؤشر قيمة درجة الحرارة في برنامج «MULTICOOK».

I. قبل بدء الإستخدام

افتح المنتج بخطه و أفرجه من الصندوق، أبداً كافة مواد الحرج و علامات الإعلان الملصقة باستثناء العلامة الملصقة التي تحتوي على الرقم المنسق.

عند الرقم المنسق على الجهاز يرجوك من حيث الضمان تلقائياً.

نفخ جسم الجهاز بقماش رطب، غسل القدرة بماما الدافن الصابوني. جفف بدقة. عند الاستخدام الأول

بعد القلب أو التجزير في درجات الحرارة المختلفة من الضروري زر الجهاز في درجة حرارة الغرفة 2 ساعة على الأقل قبل التشغيل.

II. استخدام طبقة طبخ متعددة الوظائف

قبل التشغيل الأول

ضع الجهاز على الطحون الصلب المستوى الأعلى لأن يقع البخار الخارج من صمام البخار على ورق الجدران والطلاء الزخرفية والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأجهزة أو المواد التي قد تتعانق من الرطوبة والحرارة العالية.

قبل الطهي تأكّد ألا توجد أضرار، أماكن منفصلة وغيرها من خلاص. يجب أن لا تكون مواد غير بين القدرة و عنصر التسخين.

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 21. PIZZA (البيتزا) | 15. PORRIDGE (عصيدة الحليب) |
| 22. BREAD (الخبز) | 16. VACUUM (الفرش) |
| 23. PILAF (الأرز باللحمة) | 17. PIE (ال🥧) |
| 24. CRUST (القلي العميق) | 18. RAVIOLI (رافيولي) |
| 25. SLOW COOK (الطبخ البطيء) | 19. PASTA (المكرونة) |
| | 20. DUMPLINGS (الزلابية) |

الملاحق

- طبقة طبخ متعددة الوظائف مع وعاء طبخ مثبت بداخلها قطعة واحدة
وعاء من أجل الطبخ على البخار قطعة واحدة
ملعقة مسحية قطعة واحدة
مفرغة قطعة واحدة
كوب للقصاص قطعة واحدة
كتاب 100 وصفة قطعة واحدة
دليل الاستخدام قطعة واحدة
كتاب الكمال والخدمة قطعة واحدة
سلك التغذية الكهربائية قطعة واحدة
للساباع الحق في تغير التصميم و الملاحق وكذلك في مواصفات المنتج التالية من خلال تحسين منتجاته بدون إبلاغ الضاني
الخاص بهذه المغارات.

تطهير الطبخ متعددة الوظائف

A1 RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E

الطار	RMC-M33E	RMC-M23E	RMC-M13E	نوع وعاء الطبخ
	RB-C602	RB-C502	RB-C302	جسم الجهاز

ARE

1. غطاء الجهاز
2. صمام بخار قابل للنزع
3. غطاء داخلي قابل للنزع
4. وعاء الطبخ
5. جسم الجهاز
6. وعاء لجمع الماء المكتف
7. لوحة التحكم مع شاشة عرض.
8. حلقة التحكم
9. مفتاح الطاقة
10. زر تفتح الغطاء
11. غطاء من أجل الطبخ على البخار.
12. كوب للقياس
13. مفرغة
14. ملعقة مسحية
15. سلك التغذية الكهربائية

A2 عناصر لوحة التحكم

1. شاشة العرض.
2. مؤشرات برامج التحضير.
3. الزر "Hour/Min" (الساعة/الدقيقة) – تشغيل وضعيّة تثبيت الوقت الحالي؛ اختيار قيمة

برنامج «STEAM»

يُنصح بـ برنامج تحضير الخضروات والأسماك، واللحوم وأطباق الحمبة والاطباق النباتية. يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 2 ساعة حيث مقدار تغيير خطوة الزيادة هو 5 دقائق.

العد التنازلي لوقت عمل برنامج «STEAM» يبدأ الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة وكافة البخار في وعاء الطبخ. العدد التنازلي لوقت عمل برنامج تحضير الخضروات والأسماك، واللحوم، يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في طبخة الطبخ متعددة الوظائف، إعتماداً على حجم المكونات، الذي يوضع داخل وعاء الطبخ. من التفريز سبک 600-1000 مل من الماء في وعاء الطبخ.

برنامج «COOK»

يُنصح بـ برنامج تحضير الخضروات والأسماك، واللحوم، يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 8 ساعات حيث مقدار تغيير خطوة الزيادة هو 5 دقائق.

برنامج «SOUP»

يُنصح بـ برنامج تحضير أنواع مختلفة من الوجبات الخفيفة والكمبوت والمخللات. يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 8 ساعات حيث مقدار تغيير خطوة الزيادة هو 5 دقائق.

برنامج «SAUTÉ»

يُنصح بهذا البرنامج لقلي اللحوم والخضروات والدجاج و غيرها من المأكولات. يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 2 ساعة حيث مقدار خطوة التغيير هو 1 دقيقة. ميزة البدء المتأخر في هذا البرنامج غير متوفرة.

يُنصح بـ تحضير الأضفاف والقطن، مثلاً - فيها الامر سجحهلاً مترقبة. قبل استخدام برنامج «SAUTÉ» مرة أخرى يجب ان يترك الجهاز حتى يبرد بشكل كامل.

برنامج «BAKE»

يُنصح بهذا البرنامج تحضير الخبطة والمنتجات المصوّفة من العجين المخمر أو غير المخمر بما في ذلك القفال. يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 8 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

وقت عمل التسخين النباتي في البرنامج يشكل 4 ساعات.

بعد إدخال المنتج الخام في وعاء الطهي فم يستخدم فلاتر الطبخ أو الحالات.

بعد الجبز يمكن أن يبقى في وعاء الطبخ بعدها - هذا مسموح به فـ بتنظيف الوعاء بما يتوافق مع قسم «الغذاء» بالجهاز.

برنامج «STEW»

يُنصح بهذا البرنامج لطهي اللحوم والخضروات ومنتجات البحر والدجاج وتحضير اللحم الباريسي والحساء. يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 2 ساعة حيث مقدار الخطوة هو 5 دقائق.

برنامج «SAUCE»

في هذا البرنامج يمكن تغييرها تحضير أي نوع من الصلصة. عند التفريز يمكن التحضير وغطاء الجهاز مفتوحاً. يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 5 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة.

4. يمكن إيقاف التسخين عند الضربة عن طريق الضغط على الزر «Cancel». على الرغم من أن طبقة الطبخ متعددة الوظائف يمكنها غطاء ساخناً لمدة 12 ساعة، إلا أنه من غير المقبول به أن يترك البخار ساخناً لفترة طويلة. أنه يمكن أن يتسبّب ذلك أحياناً بفتح طبقة.

الإجراءات العامة لاستخدام البرنامج التي تعمل تلقائياً

1. قم بـ تحضير (تقدير) المكونات اللازمة، وضع المكونات في وعاء طبقة الطبخ متعددة الوظائف، تأكّد من أن آلة المكونات (عاً في ذلك السوازل)، كيمبتها هي أقل من الحد الأقصى لعلامة المقاييس على السطح الداخلي للوعاء.

2. ضع وعاء الطهي في جسم الجهاز وتأكد من أن الوعاء مثبت ومن دون انحرافات وعلى إتصال مع غصّر التسخين، قم بـ إغلاق غطاء طبقة الطبخ متعددة الوظائف حتى يستقر، قم بـ توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.

3. بدوري حلقة التحكم قم بـ اختيار برنامج التحضير المطلوب، المؤشر المقابل سوف يبدأ بالوسم، ويظهر على الشاشة مؤشر «Start/Keep Warm» و «وقت التحضير المحدد إقراضياً».

4. عند التفريز أبسط وقتك التحضير، بالنسبة لبرنامج «MULTICOOK» قم بـ تحديد درجة حرارة الهواء.

5. عند التفريز قم بـ تعيين زمن البدء المتأخر.

6. لبداً التحضير إضغط على الزر «Start/Keep Warm» سوف يفتح مؤشر الزر، وسوف تظهر على الشاشة العدد التنازلي لوقت إشارة صوتية، وينطفئ مؤشر البرنامج على شاشة.

7. عند الانتهاء من البرنامج الطبخ يتحول إلى وضعية التسخين النباتي (أيًّا بالوسم مؤشر الزر «Keep Warm») و تظهر على شاشة العدد العدد التنازلي لوقت عمل البرنامج أو يتحول إلى وضعية السعداء.

لوقف عملية التسخين العادي نضغط على زر «Cancel».

«MULTICOOK»

تم تصميم هذا البرنامج من أجل تحضير كافة الطبقات تكريباً بحسب الاعدادات المحددة من قبل المستخدم من درجات الحرارة و وقت الطبخ. يمكن تثبيت وقت الطهي بشكل يدوي في المجال بين 2 دقيقة إلى 12 ساعة مع خطوة تغيير 1 دقيقة. مجال تثبيت درجة الحرارة في البرنامج هو 35-170° درجة مئوية مع خطوة تغيير 5° درجات مئوية، إقراضياً فإن درجة حرارة التحضير في برنامج «MULTICOOK» تشكل 100 درجة مئوية.

لتحديد درجة حرارة الطبخ بشكل مستقل، اضغط على الزر «Set» والتحول إلى وضعية المؤقتة (مرة أخرى إذا تغيير وقت الطهي، أو من بين إذا كانت قيمة وقت الطبخ متعددة إقراضياً)، مؤشر درجة الحرارة سوف يبدأ بالوسم على الشاشة. بدوره حلقة التحكم قم بـ اختيار درجة الحرارة المطلوبة، عند الوصول إلى القيمة المقيدة تثبيت درجة الحرارة في البرنامج التي تتسق من بداية النطاق، ثم اتبع الفيفرات.

من قسم «الإجراءات العامة لاستخدام البرنامج التي تعمل تلقائياً».

«EXPRESS»

يُنصح به للتحضير السريع للأرز والعصيدة من الحبوب المختلطة من المنتجات.

في هذا البرنامج ميزة التحكم بوقت التحضير غير متاحة، كذلك ميزة البدء المتأخر والتسخين النباتي.

عند اختيار برنامج «EXPRESS» سيظهر على شاشة العرض الزرم ...» ... أما أثناء عملية التحضير - المؤشر الباناميكي

«RICE/GRAIN»

مخصص لتحضير الأرز والعصيدة بالباليه. يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 4 ساعات حيث مقدار الخطوة هو 1 دقيقة.

2. اضغط على الزر «Set». على شاشة العرض يبدأ بالوسم المؤشر «Time Delay» و كذلك مؤشر قيمة ال الوقت للبدء المتأخر.

3. بدوره حلقة التحكم في ذلك الإتجاه أو غيره قم بـ تحديد قيمة الساعات المطلوبة وتبدل المسجل إضغط مرة أخرى على الزر «Hour/Min» وعن طريق تدوير حلقة التحكم حدد قيمة المقاييس.

4. إضغط على الزر «Start/Keep Warm»، سيعتول الجهاز إلى وضعية البدء المتأخر للبرنامج، بذلك عند الوصول إلى الشاشة مؤشر «Time Delay» والوقت الحالي. بمعرفة الوقت المحدد الذي دعنه يجب أن يكون الطبق جاهزاً اضغط على «Hour/Min».

5. لإعادة ضبط الإعدادات السابقة، اضغط على الزر «Cancel». بعد ذلك سيكون من التفريز من جديد.

لا ينصح باستخدام وظيفة البدء المتأخر إذا اجتاز وصفة الطبخ على مواد نفس سبرة.

وظيفة «البدء المتأخر» غير مفتوحة عند استخدام البرنامج EXPRESS»، «SAUTÉ»، «RAVIOLI»، «PASTA»، «DUMPING»، «LINGS»، «CRUST».

وظيفة الحفاظ على برجة حرارة الأطباق الجاهزة (التسخين الذاتي)

تعمل تلقائياً هذه الوظيفة بشكل تلقائي بعد انتهاء عمل برنامج التحضير، ويوكّل الحفاظ على درجة حرارة الطبق الجاهز بدرجات حرارة تراوّح ما بين 70-75° درجة مئوية هذه 12 ساعة، عند ذلك يظهر على شاشة العرض العدد التنازلي لوقت العمل في الوضعية المعطاة. عند التفريز يمكن تعطيل عمل التسخين الذاتي بالضغط على الزر «Start/Keep Warm».

على الرغم من أن وضعية التسخين الذاتي مقدرة بـ 12 ساعة إلا أنه لا ينصح بـ ترك الماء الغاذية في حالة ساخنة لفترة طويلة، لأن هذا قد يؤدي إلى جفاف الطبق وتفتيت طبقة.

وظيفة التسخين الذاتي غير مفتوحة عند استخدام الأجهزة VACUUM»، «YOGURT»، «YEAST DOUGH»، «CRUST»، «RAVIOLI»، «PASTA»، «DUMPLINGS».

في برنامج «BREAD» و «BAKE» قم بـ تحضير البرنامج الذي تم إدخاله أو لتطهير التسخين الذاتي، اضغط فوق الزر «PIE» فهو 4 ساعات.

الإيقاف المبكر للتسخين الذاتي

إذا كان التسخين الذاتي غير مرغوب فيه، يمكن تعطيل عمل هذه الوظيفة بشكل مسبق. للقيام بذلك بعد تشغيل برنامج التحضير إضغط مرتين على الزر «Start» . و ينطفئ مؤشر «Icon 4» . أما وظيفة التسخين الذاتي تختلف عن العمل، تشغيل التسخين الذاتي مرة أخرى اضغط على الزر «Start/Keep Warm».

«Warm» حتى ينطفئ مؤشر «Keep Warm».

بنفس الطريقة، يمكن تعطيل وظيفة التسخين الذاتي مرة أخرى «Keep Warm».

من أجل راحتك، في حالة إعداد الطعام في درجة حرارة أقل عن 80° درجة مئوية عن وظيفة التسخين الذاتي توقف عن العمل إقراضياً، إذا زلت الامر، يمكن تفعيلها بدورها عن طريق الضغط على الزر «Start/Keep Warm» بعد بدء عمل برنامج الطبخ «Keep Warm».

وظيفة تسخين الأطباق

يمكن استخدام طبقة الطبخ متعددة الوظائف من أجل تسخين الأطباق الباردة ، وأجل ذلك:

1. ضع المكونات في وعاء الطبخ، ومن ثم ضعه في جسم الجهاز، تأكّد من أن الوعاء على إتصال مع عنصر التسخين بشكل ممكّن.

2. أغلق الغطاء حتى يستقر، وقم بـ توصيل طبقة الطبخ متعددة الوظائف بالتيار الكهربائي.

3. اضغط بشكل مستمر على الزر «Reheat» يعني المؤشر على شاشة العرض ، و عند ذلك ستظهر شاشة العرض العدد التنازلي لوقت عمل الجهاز في الوضعية المعطاة. سيمسح التسخين الطبي حتى درجة حرارة 70-75° درجة مئوية وهذه الحرارة تحافظ على نفسها لمدة 12 ساعة.

يُوفر البرنامج دورة كاملة من التحضير من العجين و حتى الخبر، يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 6 ساعات حيث مقدار تغیر خلطة الزبادي هو 5 دقائق.

وقت عمل وظيفة التسخين الذي في برنامج «BREAD» هو 3 ساعات.

نحو١٣٪، عملية الخبر فإن الوعاء، والمنتج يتحسن: استخدام فلاتر الفرن لإنجاز الخبر من الجهاز.
فقط استخدام الطحين، من المنسنن تعبأها بـ ٥٠٪، كذلك إزالة الشوائب.
لأن إنتاج خلط طبخ متعددة الوظائف التي الآلة الكامل عملية الخبر! على هذا تخدم نوعية المنتجات المخونة
عند وضع المكونات تأكل من أنها مواد يتأكل من ٢١٪ على سطح الداخلي للوعاء.

من الضروري الأذن العادي الإصدار أنه خلال الساعة الأولى من عمل البرنامج يجري تغيير العجين، وبعد ذلك الخبر ما يتأثر.
للوفر الوقت وتبسيط عملية الخبر يوصى باستخدام الحافظة الجاهزة لصنع الخبر.

برنامجه «PILAF»
يُنصح بهذا البرنامج لإعداد أوعية مختلفة من الأرز باللحمة، يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 2 ساعة حيث مقدار تغیر خلطة الزبادي هو 5 دقائق.

برنامجه «CRUST»
في طبخ طبخ متعددة الوظائف REDMOND RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E يمكن التحضير في الفلاي، بإستخدام سلة خاصة (يتم شراءها بشكل منفصل)، في برنامج «CRUST» يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 40 دقيقة حيث مقدار تغیر خلطة الزبادي هو 5 دقائق.

يبدأ العدد التنازلي لوقت التحضير عند الوصول إلى درجة حرارة العمل المطلوبة في الوعاء،
ميزة البد، المتأخر والتسلخ الذي في هذا البرنامج غير متوفقة: عند الوصول إلى درجة حرارة التحضير المطلوبة فإن الجهاز يصدر إشارة صوتية.

التحضير في زيت القلي:
١. يشكل مسيق معه مقبض الكمية المطلوبة من زيت القلي في الوعاء بحسب الوصفة، لا تنسى فصل وظيفة التسخين الذي بعد تشغيل البرنامج (يجب أن يتقطّن المؤثر "Keep Warm")

٢. قم ب搌يصال المقipient إلى سلة القلي في الملقة، البقام بهذا اضغط على قاعدة المقipient وأدخله في فتحة خاصة على السلة. قم بزيزج المنتجات بالتساوي في سلة القلي.

٣. اتبع الإرشادات في الوصفة، بعد سور المحدد افتح بعثة الطهي واطلبها في سلة القلي مع

٤. عند إنتهاء برنامج التحضير ارفع سلة القلي مع المنتجات من المقipient وثبتها على حافة الوعاء
مساعدة ذئب الرزت يصعد خاص على السلة و اترك الرزت يصنف.

تحذير الرزت حار جداً اخرج سلة القلي من زيت القلي بعد استخدام فلاتر الغاز.
استخدم الرزت الباني المكرر كرت للقلي، إن الراند والمكرر للرزت يعرضه للأكدة. لا تستخدم الرزت نفسه لإعادة الطبع في زيت القلي.

برنامجه «SLOW COOK»
يُنصح به للتحضير الطبطب (الطهي) الأطباق من اللحوم والطبوخ والخوازي، يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 12 ساعة حيث مقدار تغیر خلطة الزبادي هو 10 دقائق.

المقادير الأخرى في العبوة المفرغة من الوعاء، يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 12 ساعة حيث مقدار تثبيت الخلطة هو 5 دقائق.

وظيفة التسخين الذي في هذا البرنامج غير متاحة.

برنامجه «PIE»

يُنصح بهذا البرنامج لتحضير الفطائر المفتوحة والمغلقة مع حشوات مختلفة، يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 4 ساعات حيث مقدار تثبيت الخلطة هو 5 دقائق.

وقت عمل وظيفة التسخين الذي في برنامج «PIE» هو 4 ساعات

برنامجه «RAVIOLI»

يُنصح بهذا البرنامج لـ تغيير الطهي من أنواع مختلفة من العجين، يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 1 ساعه حيث مقدار تثبيت الخلطة هو 1 دقيقة.
يشتمل البرنامج على إضافة الماء لدرجة الغليان وتحميم من المكونات وطيخها فيما بعد. تصدر إشارة صوتية عند غليان الماء، وضرورة تحمل المواد. سيدأ العدد التنازلي لوقت الطهي بعد الضغط مرتين على الزر «Start/Keep Warm».

وظيفة التسخين الذي في البرنامج غير متاحة.

برنامجه «OMELETTE»

يُنصح بهذا البرنامج لـ تغيير الطهي من أنواع مختلفة من البيض أو المستوى، يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 10 ساعات حيث مقدار تغیر خلطة الزبادي هو 5 دقائق.

برنامجه «YEAST DOUGH»

يُنصح بهذا البرنامج لـ تغيير (فع) العجين قبل الخبر، يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 2 ساعه حيث مقدار تغیر خلطة الزبادي هو 5 دقائق.

وظيفة التسخين الذي في هذا البرنامج غير متوفقة.

برنامجه «PASTA»

للتقليل من تكون الرغوة فإن طهي المنتج من الأفضل تركه الغاز، الجهاز متوفقاً على غليان الماء، وإضافة المواد.

وظيفة التسخين الذي في هذا البرنامج غير متاحة.

برنامجه «DUMPLINGS»

يُنصح بهذا البرنامج لـ تغيير الزلابية من أنواع مختلفة من العجين، يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 4 ساعات حيث مقدار تغیر خلطة الزبادي هو 1 دقيقة.

وظيفة التسخين الذي في هذا البرنامج غير متاحة.

برنامجه «PORRIDGE»

يُنصح بهذا البرنامج لـ تغيير عصيدة الحليب والمربىات وجيليه الفواكه ومجموعة متوفقة من العلوات.

وظيفة التسخين الذي في هذا البرنامج غير متاحة.

برنامجه «PIZZA»

للتقليل من تكون الرغوة فإن طهي المنتج من الأفضل تركه الغاز، الجهاز متوفقاً على غليان الماء، وإضافة المواد.

وظيفة التسخين الذي في هذا البرنامج غير متاحة.

برنامجه «BREAD»

يُنصح بهذا البرنامج لإعداد أنواع مختلفة من الخبر المصنوع من دقيق القمح ومع إضافة طحين الجاودار.

بساعة هذا البرنامج يمكنك تحضير الزبادي في المنزل، يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 12 ساعه حيث مقدار تغیر خلطة الزبادي هو 5 دقائق.

وظيفة التسخين الذي في برنامج «YOGURT» غير متاحة في برنامج REDMOND RAM-G1 (يتم شراؤها بشكل منفصل).

برنامجه «DESSERT»

يُنصح بهذا البرنامج لإعداد أنواع مختلفة من الحلويات، يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 2 ساعه حيث مقدار تغیر خلطة الزبادي هو 5 دقائق.

برنامجه «OMELETTE»

يُنصح بهذا البرنامج لـ تغيير عصيدة البيض المنشطة أو المستوى، يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 10 ساعات حيث مقدار تغیر خلطة الزبادي هو 10 دقائق.

برنامجه «YEAST DOUGH»

يُنصح بهذا البرنامج لـ تغيير (فع) العجين قبل الخبر، يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 2 ساعه حيث مقدار تغیر خلطة الزبادي هو 5 دقائق.

وظيفة التسخين الذي في هذا البرنامج غير متوفقة.

برنامجه «PASTA»

عند تغیر العجين فإن جمه يزداد مقدار الضغط تغيراً وبالتالي فإن حجم العجين الأصلية لا يجب أن يتجاوز نصف حجم الوعاء.

برنامجه «DUMPLINGS»

عند تغیر العجين من الضريو الحافظ على درجة حرارة وطوبية ثابتة داخل طبخ متعددة الوظائف، الحصول على أفضل النتائج لا تفتح غطاء الجهاز حتى نهاية عمل البرنامج.

برنامجه «PORRIDGE»

على النتيجة المطلوبة، يُنصح قبل التحضير القليل الدسم،تجنب فواران الحليب والحصلون على أفضل جمع الحليب الكلمة بشكل جيد (الأرز والخطنة السوداء والدخن وغيره حتى يصبح الماء نقلاً).

برنامجه «PIZZA»

قبل التحضير قم بدهن وعاء الطهي في طبخ متعددة الوظائف بالزبدة؛ كمية الماء يكون مناسبة.

برنامجه «BREAD»

عند استخدام الحليب كامل الدسم يضاف له كمية من ماء الشرب بنسبة ١:١. خلاصات الحليب والجعوب، اعتمد على مكان المنشأ والمنتج يمكن أن تكون مختلفة حيث أنه في بعض الأحيان ظهر بنتائج.

برنامجه «VACUUM»

من أجل تحضير حصة الحليب يمكن استخدام البرنامج «MULTICOOK». درجة الحرارة المثلث تحضير عصيدة الحليب هي ٩٥ درجة مئوية).

5. ثبت صمام البخار بشكل محكم في التجويف على سطح الجهاز.
يتجمع الماء الممكثتشكل أثناء عملية الطهي في تجويف خاص على جسم الجهاز حول وعاء الطبخ، ويصب في وعاء خاص موجود على الجزء الخلفي من الجهاز. إزالة الماء الممكثتشكل أثناء عملية الطهي:

1. افتح الطهيه، وأخرج الوعاء، إذا لزم الأمر ارفع قليلاً الجزء الأمامي من طبقة الطفح متعددة الوظائف، بحيث يصب الماء الممكثتشكل أثناء عملية الطهي في الوعاء بالكامل.

2. إزوج الوعاء، وأسحبه بملقط من التوء باتجاهه.

3. إسكب الماء الممكثتشكل، وإغسل الوعاء، وأعد تبيينه في مكانه.

4. إلأه الممكثتشكل في التجويف الوعاء، فـي إتمام دخول الماء.
- عند استعمال الماء الممكثتشكل هذا الماء على إتمام دخول السائل أو أجزاء الطعام أو الوداخ إلى حجرة العمل في الحد الأدنى. إذا كان هناك تلوث كيسي يجب تنظيف السطح الداخلي للجهاز بأداة التنظيف المائية على الصحن أو غسل الجهاز.



في تفريح الماء الممكثتشكل في التجويف متعددة الوظائف، أكد من أنها مقصورة عن التيار الكهربائي، وقد يردد ماء!

المعدن الجانبي لحجرة العمل، سطح قرض التسخين وغلاف جهاز الاستشعار الحرارة المركزي (الموجود في منتصف قرض التسخين) يمكن تنظيفها بقطعة من النسيج أو القماش الرطب (وليس مبلل). في حالة استخدام المنشآت من الضروري إزالة بقائها بعناية، لتجنب ظهور الرائحة الغير مرغوب فيها أثناء طهي الطعام.

عند وقوف الأجهزة الغيرية في المنطقة حول جهاز استشعار الحرارة المركزي، قد يعيث في إزالتها باستخدام ملاقط، من دون أي ضغط على غلاف جهاز استشعار الحرارة. عند تلوث سطح قرض التسخين يجوز استخدام أستخنة رطبة متوضعة الصالحة أو فرشاة الأصطناعية.

عند استخدام الماء الممكثتشكل، يرجى الانتباه إلى أن الماء الممكثتشكل لا يدخل في حجرة العمل، هنا في حد ذاته لا يدخل في عمل الجهاز وبإثر على دفة عمله.

خط الماء

إذا لم يستخدم الجهاز لفترة طويلة، من الضروري فعله عن التيار الكهربائي، يجب أن يكون كل من قرض التسخين، الوعاء، والغطاء الداخلي، وصمام البخار والأغلاق، والوعاء الذي يتجمع فيه الماء الممكثتشكل، نظيفة وجافة.

لحظ الجهاز بشكل مناسب يمكن وضع الملحقات في وعاء الطهي ووضع الوعاء في جسم طبقة الطفح متعددة الوظائف.

V. نصائح للتحضير

أخطاء التحضير وسبل تصحيحها

راجع الجدول أدفلة لمعارف الأخطاء الأكثر شيوعاً التي يتم ارتكابها خلال الطبخ بواسطة مثل هذا الجهاز وكذلك أسباب تلك الأخطاء المحتملة وسبل تصحيحها.

عدم جاهزية الوجهة بعد انتهاء التحضير

لتجنب العطاء خالص التصحر مما يكن ذلك من الضروري، وأحكام إغلاق الطعام حتى ينتهي، فتحب حركة التحضير أسلف من الآراء.

وعما يسبب إغلاق الغطاء أو عدم تحكم بإغلاقه، حيث ينتهي الماء الممكثتشكل من عدم وجود أي باردة لغلق الغطاء، الرئيس موردة كالماء وأن يتم شفوة المطاطية المطاطية للغطاء الداخلي.

يجب أن يوضع الوعاء دون احتراض على جهاز التسخين، تأكد من أن قرض التسخين جاهز من آلة التسخين.

أثناء التسخين، في ممارسة كما تأسن يومياً قرض السنان.

دون التوصل بالتجاهز أو إغلاقه، يرجى تجنبه، وإن لا تصلح هذه للأغذير للتحضير تلك الطريقة، أو ازدانت بارتداء خططاً أو قطعت الملابس، وأسلوب طهيها ونسبياً مند الوجه في الوعاء، والتبرير العالية أو في تحدى احساس وقت تحضير المناسب أو لا تصلح هذه الوصفة للتحضير في جهاز.

من المهم أن تنصب الماء في الوعاء، بالكميات الموصى بها في الوصفة، وإذا شكلت قفة بالتحقق من مستوى الماء.

خلال التحضير، الطهي على الجار، افتخار الماء، لليلة الباردة المطلوبة.

عند الغلي العادي، يمكن أن يعطي قاع الوعاء، بطيخة، وفحة من زيت، وعدد الغلي، تجيئ تعليمات الوصفة.

لا تخلق العطاء أثناه، بما يطلب ذلك، الوعاء، وقبل الجهد، ثم بتوزيعه وتصريف الماء منها.

يحتاج بعض الأطعمة إلى تخلصها وتعقيم سوية منها وغيرها الخطوات الازمة قبل الطهي، قائم كل تعليمات الوصفة.

الطهي، تجرب العود عن طهي الأطعمة ذات الخصبة المرئية.

أسباب محتملة

سبل التصحح

لتجنب العطاء خالص التصحر مما يكن ذلك من الضروري، وأحكام إغلاق الطعام حتى ينتهي، فتحب حركة التحضير أسلف من الآراء.

وعما يسبب إغلاق الغطاء أو عدم تحكم بإغلاقه، حيث ينتهي الماء الممكثتشكل من عدم وجود أي باردة لغلق الغطاء، الرئيس موردة كالماء وأن يتم شفوة المطاطية المطاطية للغطاء الداخلي.

يجب أن يوضع الوعاء دون احتراض على جهاز التسخين، تأكد من أن قرض التسخين جاهز من آلة التسخين.

أثناء التسخين، في ممارسة كما تأسن يومياً قرض السنان.

دون التوصل بالتجاهز أو إغلاقه، يرجى تجنبه، وإن لا تصلح هذه للأغذير للتحضير تلك الطريقة، أو ازدانت بارتداء خططاً أو قطعت الملابس، وأسلوب طهيها ونسبياً مند الوجه في الوعاء، والتبرير العالية أو في تحدى احساس وقت تحضير المناسب أو لا تصلح هذه الوصفة للتحضير في جهاز.

من المهم أن تنصب الماء في الوعاء، بالكميات الموصى بها في الوصفة، وإذا شكلت قفة بالتحقق من مستوى الماء.

خلال التحضير، الطهي على الجار، افتخار الماء، لليلة الباردة المطلوبة.

عند الغلي العادي، يمكن أن يعطي قاع الوعاء، بطيخة، وفحة من زيت، وعدد الغلي، تجيئ تعليمات الوصفة.

لا تخلق العطاء أثناه، بما يطلب ذلك، الوعاء، وقبل الجهد، ثم بتوزيعه وتصريف الماء منها.

يحتاج بعض الأطعمة إلى تخلصها وتعقيم سوية منها وغيرها الخطوات الازمة قبل الطهي، قائم كل تعليمات الوصفة.

الطهي، تجرب العود عن طهي الأطعمة ذات الخصبة المرئية.

III. المميزات الإضافية

- بسترة المواد السائلة
- تعميم الأولى والأدوات ذات الاستعمال الشخصي



تحضير الفونديبو

إعداد الجين

تحضير الملاوة

IV. العناية بالجهاز

التنظيف

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، وكذلك رائحة الطعام من طبقة الطفح متعددة الوظائف بعد الطبخ تصبح وعاء الطبخ وغطاء الداخلي بمحول الخل ذو التبرير بالملائمة وبعد ذلك وضع صحف يومية وتشغيل الجهاز لمدة 15 دقيقة في برنامج «STEAM».

لا يجب أن ترك طبقة الطفح متعددة الوظائف ملؤها الطعام المطبوخ أو يملاه لأكثر من 24 ساعة، وعاء الطهي المملوء بالطعمة الجاهزة يمكن تخزينها في الثلاجة، وعدد الملاوة، إعادة تسخين الطعام في طبقة الطفح متعددة الوظائف، وذلك باستخدام مبراة التسخين.

قبل البدء بتنظيف الجهاز، تأكد من أنه مفصل عن التيار الكهربائي وتم تبديله بالكامل. لتنظيف الجهاز استخدم قطعة قماش ناعمة ومنظفات جيدة لغسل الأوابي.

بعض غرس الجهاز في اللاد أو وضعه تحت الماء الجاري!



بعد تنظيف الجهاز واستخدام الملابس الخففة أو الإسفنج ومجهون الجلد، أيضاً من غير المسموح به استخدام أي مواد كيميائية ضارة أو غيرها من المواد التي لا يصح باستخدامها لإنصالها مع الغبار.

كن حذراً عند تنظيف الجهاز بمسح البخار، الماء الممكثتشكل، أو السكرينية في طبقة الطفح متعددة الوظائف لأن احداث أي ضرر أو شرود قد تسبب في حدوث خلل في عمل الجهاز.

جسم الجهاز يمكن تنظيفه حسب نسبة تلوثه، من الضروري تنظيف وعاء الطبخ وغطاء الداخلي من الماء الممكثتشكل، أو غطاء الداخلي لجسم الجهاز بعد كل استخدام.

قد يتطلب تنظيف جسم الجهاز بقطعة قماش مبللة ناعمة أو قطعة إسفنج، ومن الممكن استخدام مواد التنظيف الحساسة. لتجنب البقع الممكن تشكيلها من الماء والبنق على الجسم من المستحسن مسح سطح الجهاز حتى يधف.

يمكنك تنظيف وعاء الطهي بشكل بدوبي باستخدام أستخنة ناعمة ومواد تنظيف الأوابي و كذلك يمكن تنظيف الوعاء في غسالة الصحون (وفقاً لبيانات الشركة المصنعة لها).

عند التلوث الشديد إماً الوعاء بالملائفة و إنتركه لفترة من الزمن ليتشبع، وبعد ذلك قم بإجراء عملية التنظيف. لتشبع أكثر فعالية فإن الوعاء الملموسة يلطفه البارد بحسب المقادير الموصى بها في الوصفة، لا يتجاوز العدد الأقصى المسموح به، يمكن وضعه في طبقة الطفح متعددة الوظائف، وغطاء وشنطة التسخين.

عند استخدام الباردة قواماً الطهي من الممكن أن يغمر بول الصالح للغطاء بالعصافير بشكل كامل أو جزئي وهذا في حد ذاته ليس عيباً في الواقع.

لتنظيف الغطاء الداخلي المصنوع من الألوبنوم:

فتح الغطاء، طبقة الطفح متعددة الوظائف.

1. إغلاق الغطاء الداخلي المصنوع من الألوبنوم من الجهة الداخلية للغطاء، من القاعدة وقم بإزالته من طرف الغطاء الثنائي.

2. إغلاق الغطاء الداخلي المصنوع من الألوبنوم من الجهة الداخلية للغطاء، من القاعدة وقم بإغلاق الغطاء المنزوع تحت الماء الجاري باستخدام منظفات لغسل الأوابي، لا يجوز إسحاق شفالة الأوابي في هذه الحالة.

3. إمسح سطح الغطاءين بقطعة قماش مبللة أو إسفنج، عند التبرير وقبض على الغطاء المنزوع تحت الماء الجاري باستخدام منظفات لغسل الأوابي، لا يجوز إسحاق شفالة الأوابي في هذه الحالة.

4. إمسح الغطاءين حتى يधفوا.

5. ثبت غطاء الألوبنوم في مكانه.

صمام البخارمركب في تجويف خاص على السطح العلوي للجهاز ويكون من غلاف داخلي وخارجي، لتنظيفه:

أ. شد بالغافل الخارجي بذدرن التوء في التجويف للاغلى و باتجاهه.

ب. قم بتدوير الغافل الخارجي بعكس عقارب الساعة حتى يسقطر و قم بتنزعه.

ج. عند الملاوة، أسحب بالغافل الحلقة المطاطية للصمام، إغسل جميع أغراضه صمام.

د. قم بإجراء التجمیع بتقبيل عکسی، ضع الحلقة المطاطية في مكانها قم بموافقة فتحاتالجزء الرئيسي للصمام مع التوءات المقابلة على الغلاف الداخلي

و قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة.

دول الأوقات الموصى بها لتحضير بعض الأطعمة على البخار

وقت التحضير، دقيقة	كمية الماء، مل	الوزن، غ/الكمية، قطعة	المادة
20 دقيقة/ 30 دقيقة	500	500	لحم بقر (قلي)، مكعبات 2-1.5 سم
25 دقيقة	500	500	لحم فان (قلي)، مكعبات 2-1.5 سم
15 دقيقة	500	500	لحم دجاج (قلي)، مكعبات 2-1.5 سم
10 دقائق/ 15 دقيقة	500	(6) 450/ (6) 180	كشكشة
10 دقائق	500	500	سمك (قلي)
5 دقائق	500	500	فواكه (مجده)
15 دقيقة	500	4 قطع	معজان محشية
20 دقيقة	500	4 قطع	بطاطس، 4 قطع
40 دقيقة	500	500	جزر، مكعبات 2-1.5 سم
1 ساعة و 10 دقائق	1500	500	بزنجري، 4 قطع
10 دقائق	500	500	خضروات (مجده)
10 دقائق	500	3 قطع	بيض دجاج

٤٦- يرجى الاعتنى أن هذه توصيات عامة والأوقات الفعلية قد تغير عن الأوقات الموصى بها حسب خصوصيات الطعام بعينه وبموقعه الغذائي.
توصيات لاستخدام إعدادات درجة الحرارة في برنامج «MULTICOOK»

درجة الحرارة المستخدمة، °C	نماذج لل استخدام (انظر كذلك في كتاب الوصفات)	نماذج لل استخدام (انظر كذلك في كتاب الوصفات)	درجة الحرارة المستخدمة، °C
تحضير الهمباتي	تحضير العجينة بالغلاية	تحضير العجينة بالغلاية	35°C
105°C	تحضير العجين، تحضير الفلفل	تحضير العجين، تحضير الفلفل	105°C
110°C	تحضير الزبادي	تحضير الزبادي	110°C
115°C	تحضير العصير الجلو	الخبزية	115°C
تحضير العزوب	التدمير	التدمير	120°C
تحضير اللاميلو	إعداد الدلوبات	إعداد الدلوبات	125°C
تحضير الفشار	إعداد الشاي الأرضي، وأخذنة الأطفال	إعداد الشاي الأرضي، وأخذنة الأطفال	130°C
تحضير الأطباق الجاهزة لحلتها مفرشة	طهي اللحوم في واء، مفرغ من الوعاء	طهي اللحوم في واء، مفرغ من الوعاء	135°C
التدنن	إعداد دلوب البوليش	إعداد دلوب البوليش	140°C
تحضير العجائب	البسنة أو إعداد الشاي الأرضي	البسنة أو إعداد الشاي الأرضي	145°C
طبخ الفشار والسمك في صفيحة الملايموم	طبخ اللحمة في صفيحة الملايموم	طبخ اللحمة في صفيحة الملايموم	150°C
خر لشنفات المصنوعة من العجين المخمر	تحضير العجين أو الأطعمة التي تحتاج إلى وقت طويق الطبخ	تحضير العجين أو الأطعمة التي تحتاج إلى وقت طويق الطبخ	155°C
في الوجبات	إعداد الشاي الآخر	إعداد الشاي الآخر	160°C
في شرائح اللحم	تحضير عصيدة الحليب	تحضير عصيدة الحليب	165°C
تحضير الطاطا المقلية، وناتجنس الدجاج	تحضير كشكشة لمرين، والمرى	تحضير كشكشة لمرين، والمرى	170°C

انظر أيضًا في كتاب الطبخ المرفق.

بمجردة كماله	خلال التخمير، التصفت العجينة بالغلاية الداخلي وتم حشو صمام البخار.
بعد العجينة من الوعاء، وظفليها رأساً على عقبها ثم أدخلها إلى الوعاء وواصل التحضير. وفي المستقبل، ضع في الوعاء، أقل من العجينة.	وضعت في الوعاء كمية مفرطة من العجينة.

المطر

نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز. واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب طهويها وتسهيلها عند الوضع في الوعاء.	أعطاها في نوع الطعام أو وقت تحضيره. أو كان جنم قطع المقادير أصغر من اللازم.
لأنه يوصي بتطويف مدة التسخين التلقائي. وفي حال عدم ميزارك لتطهير السخين التلقائي مسبقًا، ففي سعك استخدام هذه الإمكانيّة.	رما طال تسخين الوجهة الجاهزة التلقائي أكثر من اللازم.

تبخر الموائل

قد تختلف جودة ووزنها طبعاً حسب مكان وظروف إنتاجها. ونوصيك باستخدام جليب مسراً لا تتفوّق نسبة دسمه 2.5%.	تبخر الجليب أثناء طهي العصيدة بالعلب.
نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز. واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب طهويها وتسهيلها عند الوضع في الوعاء، وفي كل حال أصل العجوب والعلوم والأسنان والفالوك البحري حتى يشفّل لها المضرف.	في تتبخر الماء، وفي كل وقت تحضيره أو استخدامه، ينبع منه اندماج الماء في الطعام.

الانتصاف بسطح الوعاء

قبل التحضير،تأكد من أنه قد تم تطهير الوعاء بعناية وتم جحداث سطحة الوعاء غير اللاصق.	رما لم ينظف الوعاء بمجردة كافية بعد آخر التحضير أو قد يتصرّر سطح الوعاء غير اللاصق.
نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز.	إجمال كميات المقادير داخل الوعاء أقل مما هو الموصي به في الوصفة.
قل وقت التحضير أو استخدم وصفة مخصصة لهذا الطراز.	رما وقت التحضير المحدد طول من اللازم.
عند القليل العادي، سبق في الوعاء قليلاً زيت حتى يعطي القاع بطبقة رقيقة، وحرق أو أكل المقادير بين فينة	عند القليل العادي، سبق في الوعاء قليلاً زيت حتى يعطي القاع بطبقة رقيقة، وحرق أو أكل المقادير بين فينة وأخر لآن تبقى صورة محبطة.
عند أكبر السوائل وأن تفتح الغطاء، أثناء التحضير إلا بالضرورة.	عند تضييق البالون، تضييق السوائل في الوعاء.
الرجاء مراعاة النسب بين السوائل والمقادير الصالحة.	عند الطهي، تضييق السوائل في الوعاء (نسب المقادير مخططة).
قبل وضع العجينة، دهن سطح الوعاء الداخلي بزبد أو زيت (الاتسبي في الوعاء).	عند الغربة، يدهن سطح الوعاء الداخلي قبل التحضير.

فقدان شكل القطع

عند القليل العادي، لا تتحمر المقادير أكثر من مرة كل 5-7 دقائق.	رما أفرطت في تحريك المقادير في الوعاء.
قل وقت التحضير أو استخدم وصفة مخصصة لهذا الطراز.	رما حددت وقت التحضير مما هو أعلى من اللازم.

نداوة المخبوزات

رما تجدر على سؤال مفرطة.	رما استخدمت مقادير غير مناسبة تضيق سوائل مفرطة (مثل فواكه وفخرولات طازجة) أحدهما أو كثيرة أو غيرها.
رما سحب المحتفظات من الجهاز قبّل انتهاء، تضييقه، وعند الفحورة، يمكنه.	رما طال احتفاظه بالوجهة الجاهزة في الجهاز المغلق أكثر من اللازم.
ترك أوجية داخل الباب، لفارات قوية، سبرطة، أن تطلق السخين التلقائي.	رما طال احتفاظه بالوجهة الجاهزة في الجهاز المغلق أكثر من اللازم.

عد انتفاخ العجينة المخبوزة

نعم، يضر برب المبادئ مع سكر بمقدار كافية.	نعم، يضر برب المبادئ مع سكر بمقدار كافية.
نعم، تختفف المقادير لأكثر من اللازم.	نعم، تختفف المقادير لأكثر من اللازم.
نعم، يوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز. واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب طهويها وتسهيلها عند الوضع في الوعاء.	نعم، يوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز. واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب طهويها وتسهيلها عند الوضع في الوعاء.
لا تصلح الوضفة للتحضير في هذا الجهاز.	لا تصلح الوضفة للتحضير في هذا الجهاز.

ARE

في بعض الطرز REDMOND للطهي، إذا تعمقت السوائل في الوعاء خلال تنفيذ البرنامجين «SOUP» و «STEW»، فقد يقوم نظام الحماية من التسخين المفرط بإيقاف التنفيذ والانتقال إلى التسخين



VII. قل توحيدك مركب الخدمة

إشراف الخطاء على شاشة العرض	أعمال محملة	إلاحة الخطاء
عمل	سبب محتمل	إلاحة الخطاء
E1-E4	خطاء المنظومة (عken تعطل لوحة الحكم الإلكترونية أو مستشعرات الحرارة) أو ليس الخطاء متعلق بعموره كلياً.	افتقد العطاء تماماً (إذا ثبتت المشكلة قوياً إلى مرکز الخدمة المفوض، ووجه إلى مرکز الخدمة المفوض).
لا يشغل	لا تصل التقنية من الشبكة الكهربائية	رائب الجهد في الشبكة الكهربائية.
يطلب لون الطعام طويلاً جداً	نفاد كهربائية متقطعة	رائب الجهد في الشبكة الكهربائية.
توسيع دائرة التسخين	وقعت مادة غريبة بين القردة وعصر التخشين.	ازل الماءة الغربية.
	تفقد القردة في حضي الجهاز بصورة غير مسوقة.	ضع القردة بصورة مسوقة بلا إثواب.
	افتقد العطاء من الشبكة الكهربائية، أيسجم له أن يريد، نتف هضر التسخين.	افتقد العطاء تماماً (إذا ثبتت المشكلة قوياً إلى مرکز الخدمة المفوض، ووجه إلى مرکز الخدمة المفوض).

الضمان VIII

لهذا المنتج ضمان ساري المفعول لمدة عامين ابتداء من تاريخ الشراء، وخلال فترة الضمان، يتحمل الصانع مسؤولية إصلاح وأو استبدال المنتج أو جزءه المتضرر
أيًّا عُيوب ممتهنة في جودة الأجهزة والتربيطات، وإن يسري مفعول الضمان، ما يتم تثبيت تاريخ الشراء بضم التاجر واعمهة البائع على شهادة الضمان الأصلية.
وتقدير الزيارات المفاجئة بهذه الشروط مشروط بمعتمد الجهاز وافق وتعليمات دليل المستخدم وعدم إللاجه أو تفكيره أو حلله بتبيهه سوء استخدام
وقوف كل كراجات ومستلزمات المنتج المجهولة. ولا يشمل هذا الضمان على الناتج عن الاستعمال العادي ولا يشمل المواد استهلاكية مثل الفناجين والملابس
والسلعية غير الراصة والخيانت وغيرها.

تحسبان فترة عمر الجهاز ومدة سريان الضمان ابتداءً من تاريخ الشراء أو تاريخ الإنتاج (في حال عدم إمكانية تحديد تاريخ الشراء).

راجع الرقم التسلسلي المكتوب على لوحة التعريف الملتصقة بجسم الجهاز لمعرفة تاريخ الإنتاج، فالرقم التسلسلي مكون من 13 رقمًا والرمزان السادس والسابع يمثلان شهر الإنتاج، والميم التالمن يشير إلى سنة الإنتاج.

فترة عمر الجهاز المحدد بالصانع هي 5 عوام ابتداءً من تاريخ الشراء، شريطةً مراعاة تعليمات هذا الدليل ومتابعة المعايير الفنية المناسبة أثناء الاستعمال.

معالجة المخلفات الصديقة للبيئة (إعادة تدوير مخلفات المعدات الكهربائية والالكترونية)

لا بد من التخلص من التعبئة والتغليف وللمستخدم والجهاز نفسه وفقاً للمطلبات المحلية المتعلقة بمعالجة النفايات. والرجاء إخضاع كل المخلفات لـ**التحلية** قبل التخلص منها.

لا تخلص من أحجزتك القديمة مع باقي النفاثات المنزلية فيجب أن تعالج منفصلاً، وعلى مستخدمي المعدات القديمة أن يحيطوا بها إلى العاطل على الآية، وستحصل من مساعدة إمدادات مع محدث امير العمارية.

مراكز الجمع المختصة أو يسلّمها للمؤسسات المناسبة. وهذا ما سيساهم في إعادة تدوير المواد الأولية القيمة ومعالجة الملوثات.

البيانات المميزة لهذه الملوحة تتطابق مع فيما -UE/91/2102 معايير الأمانة الكهربائية والإلكترونية المستعملة.

وَالْمُؤْمِنُونَ الْمُؤْمِنَاتُ لِلرَّحْمَةِ وَالرَّحِيمِ وَالْمُؤْمِنُونَ الْمُؤْمِنَاتُ لِلرَّحْمَةِ وَالرَّحِيمِ

جدول موجز لبرامج الطبخ (إعدادات المصنع)

الملحقات الاضافية VI

ممكن الحصول على الم الحقات الاضافية لاطنار الطبخ متعددة الوظائف RMC-M13E/RMC-M23E/RMC-M33E أو معرفة المزيد عن المنتجات الجديدة لـ REDMOND برجى زيارة www.multicooker.com, أو في محلات التجار المعتمدين لديها.



© REDMOND. All rights reserved. 2015

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of legal owner is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RMC-M13E-M23E-M33E-UM-2