

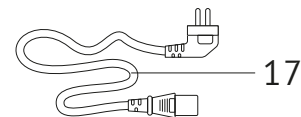
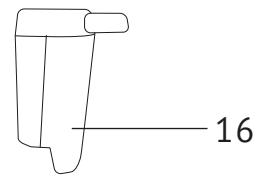
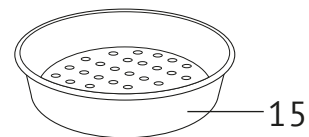
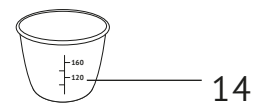
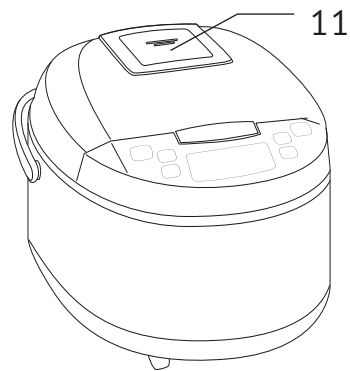
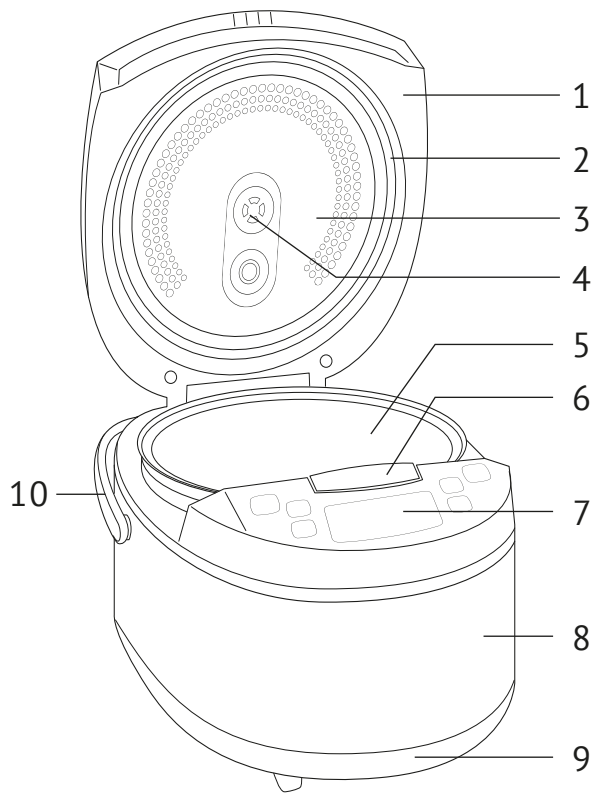
REDMOND

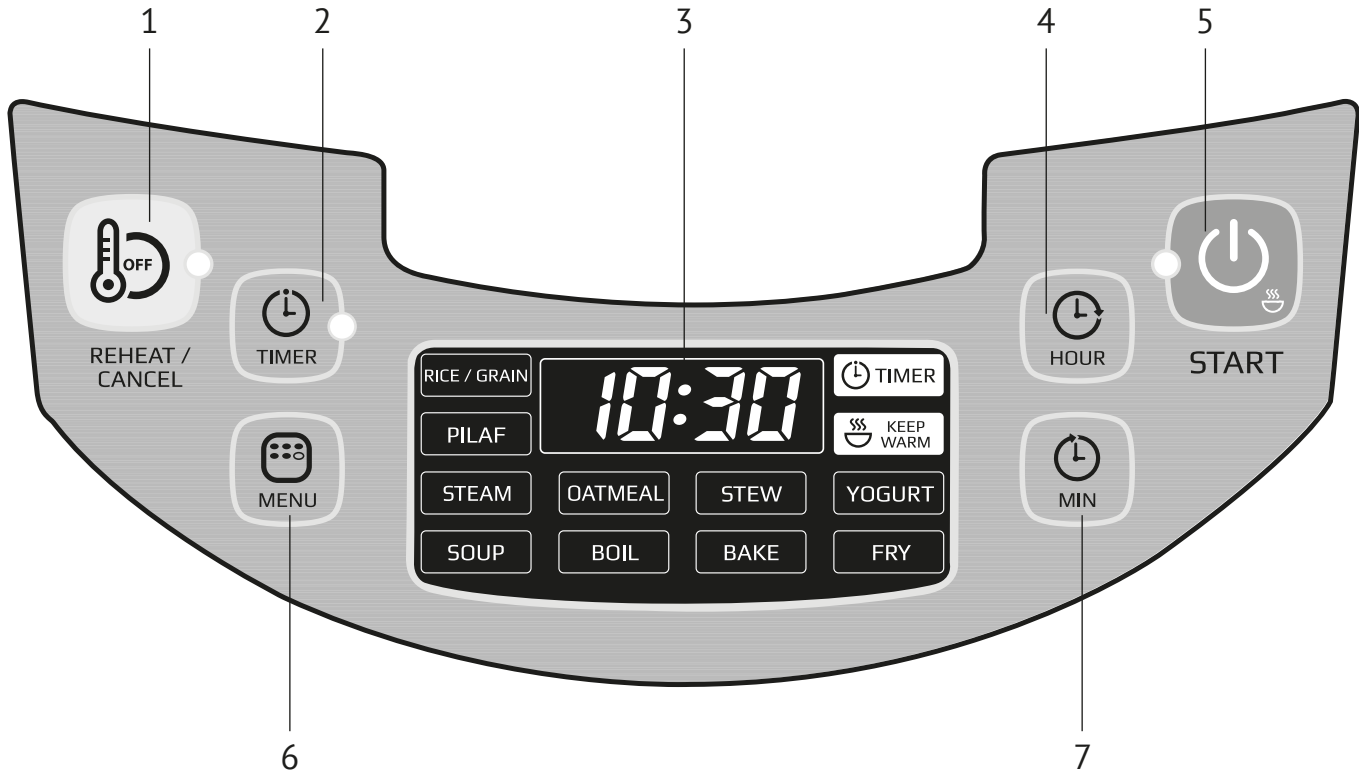
Multicooker RMC-M4500E

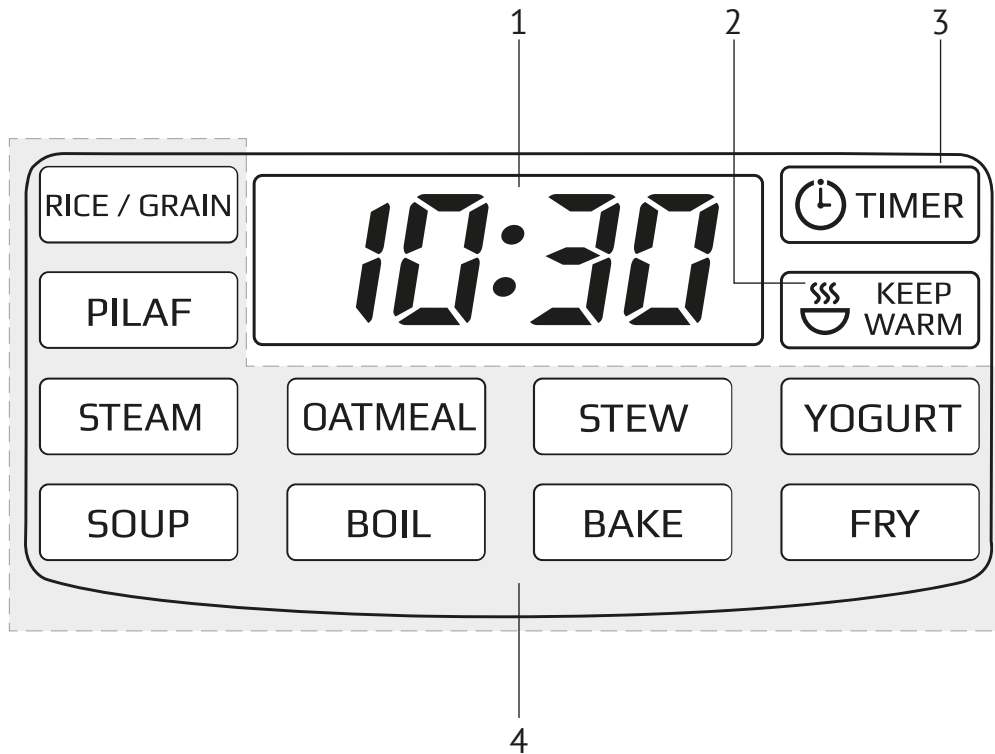



User manual

GBR	6
FRA	11
DEU	18
NLD	24
ITA	30
ESP	36
PRT	42
DNK	48
NOR	53
SWE	58
FIN	63
ROU	68
HUN	74
BGR	79
CZE	85
POL	90
GRC	96
TUR	103
ARE	111
IRN	116







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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (**refer to rating plate or technical data**).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.

- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. **Failure to do so may result in the risk of electrical shock.** Use only grounded extension cords.

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

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

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

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

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 in-

volved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. **Failure to do so may result in device and property damage or injury.**

Technical Specifications

Model	RMC-M4500E
Power	860-1000 W
Voltage	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity	5 l
Bowl coating	non-stick ceramic by Anato® (Korea)
Steam valve	removable
Display	LED, digital

Programs

1. RICE/GRAIN	6. OATMEAL
2. PILAF	7. STEW
3. STEAM	8. BAKE
4. SOUP	9. FRY
5. BOIL	10. YOGURT

Functions

Keep warm function	up to 24 hours
An option to disable the Keep Warm in advance	yes
Preset function	up to 24 hours
Reheat function	up to 24 hours

Packaging Arrangement

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

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

Device Assembly A1

1. The lid
2. Rubber seating ring
3. Removable inner lid
4. Steam release hole
5. Bowl
6. Lid release button
7. Control panel with a display
8. The housing
9. The base
10. Carrying handle
11. Steam release valve
12. Stirring paddle
13. Serving spoon
14. Measuring cup
15. Steaming container
16. Spoon/Paddle holder
17. Power cord

Control Panel A2

1. "REHEAT/CANCEL" button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the program, and cancels all settings.
2. Use "TIMER" button to enter the preset mode.
3. Display
4. Use "HOUR" button to adjust the hours when setting the cooking time and Preset function.
5. "START" button starts the cooking program; disables/reactivates the Keep Warm function.
6. "MENU" button is used to select an automatic cooking program.
7. Use "MIN" button to adjust the minutes when setting the cooking time and Preset function.

Display A3

1. Cooking time/time of a delay indicator.
2. Keep Warm function indicator.
3. Preset function indicator.
4. Indicator of a chosen cooking program.

I. PRIOR TO FIRST USE

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

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

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

II. OPERATION

Before Use


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

Setting the Cooking Time

Multicooker REDMOND RMC-M4500E allows manually adjusting the cooking time, set by default for each program. Setting interval and range of cooking time settings depend on the program of cooking chosen.

1. Select the cooking program. Press "HOUR" button repeatedly to adjust the hours. Press "MIN" button repeatedly to adjust the minutes. To scroll through


- the digits, press and hold the corresponding button down.
2. To set the cooking time of less than one hour, repeatedly press the "HOUR" button to zero the hour settings and set the minutes using the "MIN" button.
 3. When the time is set (display keeps blinking), proceed to the next stage, in accordance with the cooking program chosen. Press "REHEAT/CANCEL" button to cancel all settings and reset.

 **IMPORTANT!** For your convenience, the cooking time range in all programs starts with the minimum setting, enabling you to prolong the cooking time if the dish comes out undercooked.
In "STEAM", "SOUP", "PILAF" programs the countdown begins only when the device reaches its operating temperature. Eg. the countdown of the "STEAM" program begins only when the water comes to a full boil, providing enough steam.

Preset Function

Preset function allows setting the program to be finished by certain time. Setting the time of a delay, take the cooking time of the program into consideration. Time settings range from 1 to 24 hours with 10 minute intervals.

1. Press "MENU" button to select the cooking program.
2. Press "TIMER" button to set the time of a delay. "Timer" indicator lights up and the timer starts blinking.
3. Use "HOUR" button to set the hours in 24-hour format and "MIN" button to set the minutes. To scroll through the digits press and hold the corresponding button down.
4. To set the cooking time of less than one hour repeatedly press "HOUR" button to zero the hour settings and set the minutes using the "MIN" button.
5. Press "REHEAT/CANCEL" button to cancel the settings and reset.
6. When the time of a delay is set, press "Start" button. Corresponding indicator lights up and the countdown begins. The dish will be ready when the time set expires.

 *If the time of a delay is less or equal to the cooking time of the program, the cooking process will begin right after you press "START". Preset function is available in all cooking programs except "FRY".*

It is not recommended to set Preset function if various dairy and perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese, etc.).

Setting the Preset function remember that the countdown in "STEAM", "SOUP" and "BOIL" programs begins only after the device reaches its operating temperature.

Keep Warm Function

Keep Warm function is being activated automatically at the end of the cooking program. It allows maintaining the temperature of 70–75°C for a period of time up to 24 hours. "REHEAT/CANCEL" button indicator lights up and Keep Warm count up is displayed. Press "REHEAT/CANCEL" button to disable the function (corresponding indicators go off).

Disabling the Keep Warm in advance


Automatic activation of the Keep Warm function at the end of the program may sometimes be undesirable. REDMOND RMC-M4500E allows disabling the function in advance. To do so, press "START" button right after the program starts running or at any point of its operation, Keep Warm function indicator goes off. To reactivate the function, repress the "START" button, "Keep Warm" indicator lights up.

Reheat Function

Multicooker REDMOND RMC-M4500E may be used to reheat the cold meal.

1. Fill the bowl with ingredients and place it inside the device.
2. Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
3. Press "REHEAT/CANCEL" button indicator lights up and the Reheat function countdown is being displayed.

4. The meal will be warmed up to 70–75°C and the temperature will be maintained for the next 24 hours.
5. To cancel the function press "REHEAT/CANCEL" (button indicator goes off).

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

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe and put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity.
2. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Select the desired cooking program by pressing the "MENU" button (corresponding indicator lights up and default time for the program is displayed).
5. Use "HOUR" and "MIN" buttons to adjust the time set by default for each program.
6. Set Preset function if needed.
7. Press "START", "START" button and "Keep Warm" indicators light up. The program starts running and its countdown is being displayed. Repress "START" button to disable the Keep Warm function ("Keep Warm" indicator goes off).
8. When cooking time expires the device makes an audible sound. Depending on your settings the device either automatically enters the Keep Warm ("REHEAT/CANCEL" button indicator lights up, count up is displayed), or the standby mode.
9. To interrupt or to cancel the program or to disable the Keep Warm function press "REHEAT/CANCEL".

"RICE/GRAIN" Program

This program is recommended for cooking various grains and other side dishes. Default time is 30 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour and 30 minutes with 1 minute intervals.

"PILAF" Program


This program is recommended for cooking various types of rice dishes. Default time is 60 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals.

"STEAM" Program

This program is recommended for steaming or boiling vegetables, fish, meat and baby food. Default time is 30 minutes. Manual time settings range from 10 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. Countdown of the program begins only when the water comes to a full boil.

Use the steaming container provided to steam:

1. Pour 600–1000 ml of water into the bowl. Place the steaming container in.
2. Measure the ingredients following the recipe provided and put them into the container. Install the steaming container inside the bowl. Make sure that the bowl and the heating element fit tightly.
3. Follow recommendations given in the "Standard operating procedure for automatic programs".

 *If you choose to adjust the time of the program set by default, follow recommendations given in the Table of Recommended Steaming Time for Various Products (p. 10).*

"SOUP" Program

This program is recommended for cooking various soups, broths, stews and drinks. Default time is 60 minutes. Manual time settings range from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals. The countdown of the program begins only when the device reaches its operating temperature.

"BOIL" Program

This program is recommended for cooking vegetables and legumes. Default time is 40 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. The countdown of the program begins only when the device reaches its operating temperature.

"OATMEAL" Program

This program is recommended for cooking baby food and hot cereal, using milk. Default time is 25 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour and 30 minutes with 1 minute intervals.

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

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

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

"STEW" Program

This program is recommended for stewing vegetables, fish, meat, and seafood. Default time is 60 minutes. Manual time settings range from 20 minutes to 12 hours with 10 minute intervals.

"BAKE" Program

This program is recommended for baking cakes, pies, puddings, yeast, and puff pastry. Default time is 50 minutes. Manual time settings range from 20 minutes to 4 hours with 10 minute intervals.

"FRY" Program

This program is recommended for frying meat, vegetables, fish, poultry, and seafood. Default time is 15 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour with 1 minute intervals. Preset function is not available in this program.

"YOGURT" Program

This program is recommended for making healthy and delicious homemade yogurts and proofing dough. Default time is 8 hours. Manual time settings range from 30 minutes to 12 hours with 30 minute intervals. Keep Warm function is not available in this program.

Use yogurt jar set REDMOND RAM-G1 to prepare yogurts (to be purchased separately).

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing the Dough
- Baking Bread
- Making Fondue
- Pasteurizing Liquids
- Reheating Baby Food
- Tableware and Personal Items Sterilization

IV. OPTIONAL ACCESSORIES

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

RAM-CL1 – the tongs are used for safe and convenient removal of the bowl out of the unit. The tongs are non-slip and do not scratch the coating.

RHP-M01 – ham press. The device allows making homemade delicacies out of meat, fish, poultry, and seafood with various fillings and seasonings.

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

RB-A503 – 5-L bowl with a non-stick coating by DAIKIN® (Japan). High quality non-stick coating allows using minimum amount of cooking oil and retaining natural flavor of foods.

RB-C502 – bowl with a ceramic coating by ANATO® (Korea). Compared to traditional non-stick coatings, ceramic features better scratch resistant properties. RB-S500 – 5-L capacity stainless steel bowl. Allows processing the foods with an immersion blender directly in the bowl.

V. COOKING TIPS

Possible Causes for the Problems Arising and Ways of Solving Them

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

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

THE DISH IS OVERCOOKED

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

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

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

THE DISH IS BURNT

The bowl was not properly washed after last use. Non-stick coating is damaged.	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adapted for the device.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model.
Frying: oil was not added, the ingredients have not been stirred or turned over.	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while frying or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Cooking: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

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

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

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

BAKED GOODS DO NOT RISE

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

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

Table of Recommended Steaming Time for Various Products

#	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking Time, min
1	Pork / beef fillet (cut into 1.5–2 cm cubes)	500	800	30/40
2	Mutton fillet (cut into 1.5–2 cm cubes)	500	800	40
3	Chicken fillet (cut into 1.5–2 cm cubes)	500	800	20
4	Meatballs / cutlets	500	800	25/40
5	Fish (fillet)	300	800	15
6	Seafood mix (frozen)	300	800	5
7	Potatoes (cut into 4 wedges)	500	800	20
8	Carrots (cut into 1.5–2 cm cubes)	500	800	35
9	Beet (cut into 4 wedges)	500	1500	90
10	Vegetables (frozen)	500	800	5
11	Steamed eggs	5 pcs	800	10

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

Table of Default Settings

	Recommendations for use	Default Time	Time range / setting interval	Preset, hour	Preheating stage	Keep warm
RICE/ GRAIN	Cooking whole and crushed grains, and various side dishes.	30 min	5 min – 1.5 hours / 1min	+	-	+
PILAF	Cooking meat, fish, chicken, and vegetable rice dishes.	60 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	-	+
STEAM	Steaming meat, fish, vegetables, omelets, eggs, etc.	30 min	10 min – 2 hours / 5 min	+	+	+
SOUP	Cooking soups, stews, and drinks.	60 min	20 min – 8 hours / 5 min	+	+	+
BOIL	Cooking vegetables and legumes.	40 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	+	+
OATMEAL	Making hot cereal and baby food.	25 min	5 min – 1.5 hours / 1 min	+	-	+

STEW	Stewing meat, fish, vegetables, and seafood.	60 min	20 min – 12 hours / 5 min	+	-	+
BAKE	Baking cakes, pies, puff, and yeast pastry.	50 min	20 min – 4 hours / 10 min	+	-	+
FRY	Frying meat, fish, vegetables, and seafood.	15 min	5 min – 1 hour / 1 min	-	-	+
YOGURT	Making yogurt and proofing dough.	480 min	30 min – 12 hours / 30 min	+	-	-

VI. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use. Prior to first use or in order to remove the odor, steam half a lemon for 15 minutes using "STEAM" program.

i DO NOT use a sponge with a hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods are not allowed.

- Clean the housing as needed. DO NOT immerse the device in water or wash it under running water.
- Clean the bowl after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.
- Clean the inner aluminum lid after each use.

To clean the inner lid:

1. Open the lid of the device.
2. Simultaneously press 2 plastic holders located on the inner side of the lid until open.
3. Gently remove the inner aluminum lid by pulling it towards yourself and down.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Use mild soap if needed.
5. Carry out the assembly in return sequence.

To clean the steam valve (located on the upper lid of the device).

1. Carefully remove the steam valve by gently pulling it up and towards yourself by the cover.
2. Push the clip in direction of arrow to open the cover of the valve.
3. Rinse the steam valve and the lid.
4. Close the steam valve cover and install the valve back on the lid of the device with the extraction ledge facing the back.

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

VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER

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

Problem	Possible Cause	Solving the problem
The unit does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.

The meal is taking too long to cook.	Voltage supply interruption.	Check the voltage supply.
	The bowl is installed with a distortion.	Install the bowl properly.
	There is a foreign object between the bowl and the heating element.	Remove the foreign object.
	The heating element is dirty.	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element.

VIII. PRODUCT WARRANTY


We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, ceramic, Teflon and ceramic coatings, gaskets 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 serial number, located on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. 6th and 7th digits of the serial number identify the month, 8th digit the year of manufacture.

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



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

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

MESURES DE SÉCURITÉ

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité et d'utilisation du produit.
- Le présent appareil électrique est un dispositif multifonctionnel destiné pour la préparation de la nourriture dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires des magasins et des bureaux, ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension

nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit). (voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).

- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.

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

- Coupez l'appareil du secteur après chaque utilisation et pendant son nettoyage ou

déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retenez par la fiche et non par le cordon.

- Ne faites pas passer le câble d'alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur. Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles.

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

- Ne placez pas le multicuiseur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement – cela peut provoquer sa surchauffe ou une panne.
- Il est interdit d'utiliser le multicuiseur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.
- Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-

vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil.

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

- Cet appareil n'est pas destiné pour l'utilisation par des personnes (y compris enfants) souffrant des déviations physiques, nerveuses ou psychiques, ayant un manque de l'expérience ou de connaissances, sauf si la surveillance respective est établie vis-à-vis des celles-ci, ou bien si les instructions concernant l'usage de cet appareil leur ont été données par la personne responsable de leur sécurité. Il est indispensable de surveiller les enfants, afin d'éviter qu'ils jouent avec cet appareil, ses composants, ainsi qu'avec son emballage usiné. Les enfants ne peuvent pas faire le nettoyage et se servir de l'appareil sans qu'ils soient surveillés par les adultes.
- N'essayez jamais de réparer ou de modifier

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

Caractéristiques techniques

Modèle	RMC-M4500E
Puissance	860-1000 Wt
Tension	220-240 V, 50/60 Hz
Capacité de la cuve	5 l
Revêtement de la cuve	antiadhésif, en céramique Anato® (Corée)
Clapet de vapeur	amovible
Écran	numérique électroluminescent

Programmes

1. RICE/GRAIN (RIZ/CÉRÉALES)
2. PILAF (PAELLA)
3. STEAM (VAPEUR)
4. SOUP (SOUPE)
5. BOIL (CUISSON SEULE)
6. OATMEAL (RIZ AU LAIT)
7. STEW (BRAISER)
8. BAKE (CUISSON)
9. FRY (FRIRE)
10. YOGURT (YAOURT)

Fonctions

Maintien au chaud automatique	jusqu'à 24 heures
Arrêt anticipé de l'auto réchauffage du maintien au chaud	oui
Réchauffer	jusqu'à 24 h
Départ différé	jusqu'à 24 h

Contenu de l'emballage

Multicuiseur avec la cuve	1 pièce
Panier vapeur	1 pièce
Verre mesureur	1 pièce
Cuillère plate	1 pièce
Louche	1 pièce
Support pour louche/cuillère	1 pièce
Livre «Les 100 recettes»	1 pièce
Manuel d'utilisation	1 pièce
Carnet de service	1 pièce
Câble d'alimentation	1 pièce

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

Structure du multicuiseur A1

1. Couvercle du multicuiseur
2. Anneau supplémentaire en caoutchouc
3. Couvercle intérieur amovible
4. Ouverture pour la sortie du vapeur
5. Cuve
6. Bouton d'ouverture du couvercle
7. Console de commande avec l'écran de visualisation
8. Corps
9. Base
10. Poignée pour le portage
11. Clapet d'évacuation du vapeur
12. Cuillère plate
13. Louche
14. Verre mesureur
15. Panier vapeur
16. Support pour louche/cuillère
17. Câble d'alimentation

Aperçu des commandes A2

1. «REHEAT/CANCEL» («RÉCHAUFFER/ANNULER») – branchement/débranchement de la fonction de réchauffement des plats, interruption du

- fonctionnement du programme de préparation, remise des réglages à zéro
2. «TIMER» («DÉPART DIFFÉRÉ») – activation du mode de départ différé.
3. Écran
4. «HOUR» («HEURE») – choix d'heure dans les régimes horaires de cuisson et du retardateur
5. «START» («DÉPART») – insertion du régime de cuisson préétabli; débranchement préalable et branchement ultérieur du maintien au chaud automatique
6. «MENU» – choix du programme de cuisson automatique
7. «MIN» – choix des minutes dans les régimes horaires de cuisson et du retardateur

Structure de l'écran A3

1. Indicateur du temps de cuisson / temps de démarrage différé
2. Indicateur de la fonction «Keep Warm» («Auto réchauffage»)
3. Indicateur de la fonction du retardateur
4. Indicateur du programme de cuisson choisi

I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

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

Essayez le 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.

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

II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR

Avant le premier branchement

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

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

Mise au point du temps de cuisson

Le multicuiseur REDMOND RMC-M4500E prévoit la possibilité de modifier le temps de cuisson mise au point tacitement pour chaque programme. Le pas de modification et l'étendue du temps donné dépend du programme choisi.

1. Après le choix du programme de cuisson, en appuyant sur le bouton «HOUR», mettez au point l'heure nécessaire. En appuyant sur le bouton «MIN» mettez au point les minutes déterminées. Afin de modifier d'une manière rapide les significations horaires, laissez appuyé le bouton respectif.
2. Afin de mettre le temps de cuisson moins d'une heure, dans le régime de mise du temps au point, veuillez appuyer le bouton «HOUR» jusqu'à remise au zéro, ensuite, en appuyant sur le bouton «MIN» mettez la signification des minutes nécessaire au point.
3. A la fin de la mise du temps de cuisson au point (l'écran de visualisation continue à clignoter) veuillez passer à l'autre étape conformément à l'algorithme du programme de cuisson choisi. Pour annuler les mises au points déjà réglées, veuillez appuyer sur le bouton «REHEAT/CANCEL», introduisez ensuite du nouveau tout le programme de cuisson.

Pour votre confort le diapason du temps préétabli dans des programmes de cuisson commence à partir des significations minimales. Cela permet de prolonger le fonctionnement du programme un petit peu, si pendant le temps

basique le plat ne serait pas prêt.

Dans les programmes «STEAMs», «SOUP», «PILAF» le compte du temps établi ne commence qu'après la mise du dispositif au point du régime de la température établi. Par exemple, après la mise en marche du programme «STEAMs», le compte à rebours du temps de cuisson établi ne commence qu'après l'ébullition de l'eau et la formation de la vapeur suffisante dans la coupe.

Fonction «Départ différé»

La fonction du démarrage différé permet d'établir l'intervalle du temps, après laquelle le plat serait prêt. En réglant le retardateur il est nécessaire d'insérer dans cette intervalle le temps du fonctionnement de programme de cuisson défini. Le diapason des réglages – du 1 à 24 heures, avec le pas d'écart représenté 10 minutes.

1. En appuyant sur le bouton «MENU» choisissez le programme de cuisson nécessaire.
2. Veuillez appuyer sur le bouton «TIMER» pour l'insertion du temps de démarrage différé. L'indicateur «TIMER» de l'écran de visualisation va s'allumer, la minuterie commencera à clignoter.
3. A l'aide du bouton «HOURS» mettez au point la signification d'heures en format de 24 heures, à l'aide du bouton «MIN» mettez au point la signification des minutes. Pour la modification rapide du temps laissez appuyé le bouton respectif.
4. Pour mettre au point le temps de cuisson ne dépassant pas une heure, veuillez appuyer le bouton «HOURS» jusqu'à la remise au zéro, mettez ensuite au point la signification nécessaire des minutes en appuyant sur le bouton «MIN».
5. Pour l'annulation des réglages établis veuillez appuyer sur le bouton «REHEAT/CANCEL», insérez ensuite du nouveau tout le programme de cuisson.
6. A la fin de la mise au point du programme de retardateur, veuillez appuyer sur le bouton «START». L'indicateur du bouton «START» va s'allumer, le compte de rebours jusqu'au moment de la fin de cuisson se mettra en marche. Le plat sera prêt à l'issue du temps établi.

Si le retardateur établi sera au moins égal au temps établi du fonctionnement de programme, le procédé de cuisson commencera juste après que le bouton «START» soit appuyé.

La fonction du retardateur est accessible pour tous les programmes automatiques de la cuisson, sauf le programme «FRY».

Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction du retardateur si la recette contient les denrées périssables (œufs, lait cru, viande et c.).

Lors de la mise au point du retardateur il est indispensable de tenir compte à ce que le compte du temps dans les programmes «STEAMs», «SOUP», «BOIL» ne se mette en marche qu'après que le multicuiseur atteigne la température due.

Maintien au chaud des plats cuisiner «Réchauffer»

Branchement automatique de la fonction juste après la fin du fonctionnement du programme de cuisson permet à maintenir la température du plat préparé dans des limites de 70–75°C durant 24 heures. Au moment de l'insertion du maintien au chaud automatique l'indicateur du bouton «REHEAT/CANCEL» s'allume. Le compte du temps direct de la fonction sera indiqué sur l'écran de visualisation.

Au cas échéant on peut débrancher la fonction du maintien au chaud, en appuyant sur le bouton «REHEAT/CANCEL». Les indicateurs sur l'écran de visualisation s'éteindront.

Désactivation préalable du maintien au chaud

Le branchement du maintien au chaud à la fin du programme de cuisson n'est pas toujours désirable. En le prenant en considération, une possibilité de débranchement préalable de cette fonction avant la fin du programme principal de cuisson est prévue dans le Multicuiseur REDMOND RMC-M4500E. Dans ses fins, juste après le démarrage, ou bien pendant que le programme fonctionne, veuillez appuyer sur le bouton «START», avec cela l'indicateur «Keep Warm» de

l'écran de visualisation s'éteindra. Pour mettre du nouveau la fonction en marche, veuillez appuyer encore une fois sur le bouton «START» – avec cela l'indicateur «Keep Warm» de l'écran de visualisation s'allumera.

Fonction de réchauffage des plats

Le Multicuiseur REDMOND RMC-M4500E s'utilise également pour le réchauffement des plats froids.

1. Posez les produits dans la coupe, placez la coupe dans le multicuiseur.
2. Fermez le couvercle, faites connecter l'appareil au réseau électrique.
3. Appuyez sur le bouton «REHEAT/CANCEL». L'indicateur du bouton s'allumera. La minuterie commencera le compte du temps de réchauffement.
4. L'appareil fera le réchauffement du plat jusqu'à la température de 70–75°C. Cette température sera maintenue durant 24 heures.
5. Pour débrancher la fonction de réchauffement veuillez appuyer sur le bouton «REHEAT/CANCEL». L'indicateur du bouton s'éteindra.

Malgré le fait que le multicuiseur puisse maintenir au chaud le plat jusqu'à 24 heures, il n'est pas recommandé de laisser les plats sous ce régime plus de 2–3 heures, pour ne pas provoquer les conséquences négatives pour leurs qualités gustatives.

Ordre d'utilisation des modes cuisson automatiques

1. Veuillez préparer (mesurer) les ingrédients indispensables conformément à la recette, les posez dans la coupe, veuillez surveiller que tous les ingrédients, dont les produits liquides, soient placés plus bas que la mention maximale de l'échelle se trouvant dans la surface interne de la coupe.
2. Insérez la coupe dans le corps de l'appareil. Soyez persuadés qu'elle se touche d'une manière dense avec l'élément du réchauffement.
3. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au moment du clic. Faites brancher l'appareil au réseau électrique.
4. En appuyant sur le bouton «MENU» veuillez choisir le programme de cuisson (l'indicateur du programme s'allume sur l'écran de visualisation, ainsi que le temps défini tacitement).
5. Afin de modifier le temps de cuisson défini tacitement pour chaque programme, veuillez utiliser les boutons «HOURS» et «MIN».
6. Mettez au point le retardateur au cas échéant.
7. Appuyez sur le bouton «START». L'indicateur du bouton «START» et l'indicateur «Keep Warm» sur l'écran de visualisation doivent s'allumer. La réalisation du programme défini se mettra en marche, ainsi que le compte de rebours du temps de fonctionnement. En appuyant encore une fois sur le bouton «START» il est possible de débrancher préalablement la fonction du maintien au chaud automatique (l'indicateur «Keep Warm» sur l'écran de visualisation doit s'éteindre).
8. A la fin du programme vous allez entendre un signal résonner. Selon les réglages, l'appareil passera ensuite soit vers le régime du maintien au chaud automatique (avec l'indicateur allumé du bouton «REHEAT/CANCEL», sur l'écran de visualisation le compte du temps direct sera indiqué dans le cadre de la fonction donnée), soit au régime d'attente
9. Pour l'annulation du programme inséré, interruption du procédé de cuisson ou débranchement du régime de maintien au chaud à automatique, veuillez appuyer sur le bouton «REHEAT/CANCEL».

Programme «RICE/GRAIN»

Ce programme est recommandé pour la cuisson des graux et leurs mélanges, ainsi que pour la préparation des garnitures diverses. Le temps de cuisson tacite – 30 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 5 minutes jusqu'à 1 heure 30 minutes avec le pas d'écart d'une minute.

Programme «PILAF»

Ce programme est recommandé pour la cuisson de variantes différentes de la paella. Le temps de cuisson tacite – 60 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 5 minutes jusqu'à 2

heures avec le pas d'écart de 5 minutes. Le compte de rebours du fonctionnement du programme de cuisson débute après la mise en marche du régime de fonctionnement.

Programme «STEAM»

Ce programme est recommandé pour la cuisson à vapeur de légumes, viandes, poissons, produits végétariens et diététiques, menu d'enfant. Le temps de cuisson tacite – 30 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 10 minutes jusqu'à 2 heures avec le pas d'écart de 5 minutes. Le compte de rebours du temps de cuisson débute après l'ébullition de l'eau et d'obtention de densité suffisante de la vapeur dans la coupe.

Pour la cuisson à vapeur utilisez le container spécial (fait partie des composants):

1. Versez 600–1000 ml de l'eau dans la coupe. Placez dans la coupe le container pour la cuisson à vapeur.
2. Mesurez et préparez les produits selon la recette, placez–les dans le container d'une manière régulière et insérez la coupe dans le corps de l'appareil. Soyez persuadés qu'elle se touche d'une manière dense avec l'élément du réchauffement.
3. Suivez les indications de la partie «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».

Dans le cas où vous n'utilisez pas dans le programme donné les réglages automatiques relatifs au temps, utilisez le tableau «Le temps recommandé pour la cuisson à vapeur pour des produits différents».

Programme «SOUP»

Ce programme est recommandé pour la cuisson des soupes différentes (bouillons, potages), cuisson du galantine, ainsi que des boissons et compotes. Le temps de cuisson tacite – 60 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 20 minutes jusqu'à 8 heures avec le pas d'écart de 5 minutes. Le compte de rebours du temps de cuisson débute après l'obtention de la température due dans la coupe.

Programme «BOIL»

Ce programme est recommandé pour la cuisson des légumes et des légumineuses. Le temps de cuisson tacite – 40 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 5 minutes jusqu'à 2 heures avec le pas d'écart de 5 minutes. Le compte de rebours du temps de cuisson débute après l'obtention de la température due dans la coupe.

Programme «OATMEAL»

Ce programme est recommandé pour la cuisson des bouillies à la base du lait. Le temps de cuisson tacite – 25 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 5 minutes jusqu'à 1 heure 30 avec le pas d'écart de 1 minute.

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

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

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

Programme «STEW»

Ce programme est recommandé pour la cuisson à l'étouffement des légumes, viandes, volailles, fruits de mer. Le temps de cuisson tacite – 60 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à

partir de 20 minutes jusqu'à 12 heures avec le pas d'écart de 5 minutes.

Programme «BAKE»

Ce programme est recommandé pour la cuisson au four des biscuits, gratins, gâteaux de la pâte à levures et de la pâte feuilletée. Le temps de cuisson tacite – 50 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 20 minutes jusqu'à 4 heures avec le pas d'écart de 10 minutes.

Programme «FRY»

Ce programme est recommandé pour la cuisson des viandes, légumes, volailles, fruits de mer dans la friture. Le temps de cuisson tacite – 15 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 5 minutes jusqu'à 1 heure avec le pas d'écart de 1 minute. La fonction de retardateur n'est pas accessible pour ce programme.

Programme «YOGURT»

A l'aide de ce programme vous pourrez faire des bons et utiles yaourts directement chez vous. Le temps de préparation tacite – 8 heures. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 30 minutes jusqu'à 12 heures avec le pas d'écart de 30 minutes. La fonction du maintien au chaud automatique n'est pas accessible pour ce programme.

Pour la préparation des yaourts vous pouvez utiliser l'assortiment spécial des petits pots pour yaourt REDMOND RAM-G1 (en vente séparément).

III. CAPACITES SUPPLEMENTAIRES

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

IV. ACCESSOIRES

Vous pouvez acquérir les accessoires complémentaires au Multicuisineur séparément. Pour des questions concernant leur gamme, achat et compatibilité avec le modèle de votre appareil, veuillez vous adresser au concessionnaire légal dans votre pays.

RAM-C11 – la pince pour l'extraction pratique de la coupe, en toute sécurité. La pince ne glisse pas et ne fait pas des traces sur la surface externe du réservoir.

RHP-M01 – la presse pour le jambon. La presse pour la préparation du jambon, roulades et d'autres délices à la base des viandes, volailles, poissons, avec les épices et les herbes.

RAM-G1 – l'assortiment des petits pots pour yaourt (4 pièces) avec la marque sur des couvercles.

RB-A503 – la cuve avec le revêtement anti-brulure DAIKIN® (Japon), 5 litres. Le revêtement anti-brulure de haute qualité permet de faire la cuisine en utilisant le minimum des graisses et de l'huile, en tout gardant le goût naturel des produits.

RB-C502 – la cuve avec le revêtement en céramique ANATO® (Corée), 5 litres. En comparaison avec les revêtements anti-brulure, la céramique résiste mieux aux contraintes mécaniques.

RB-S500 – la cuve en acier inoxydable, 5 litres. Il est possible de fouetter le contenu préalablement préparé avec un mixeur, directement dans la cuve.

V. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs lors de la cuisson et méthodes de leur réparation

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

PLAT N'EST PAS PRÊT

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

PRODUIT TROP CUIT

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

PRODUIT DÉ BORDÉ

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

PLAT BRULE

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

COUPE DES ALIMENTS DEFORMEE

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

PATE RESTE MOUILLEE APRES LA CUISSON

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

PATE NON LEVEE

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

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

Temps recommandé pour la cuisson des produits différents

	Produit	Poids, g/ qté, pièces	Volume d'eau, ml	Temps de cuisson, min
1	Filet du porc / bœuf (cubes de 1,5-2 sm)	500	800	30/40
2	Filet d'agneau (cubes de 1,5-2 sm)	500	800	40
3	Filet du poulet (cubes de 1,5-2 sm)	500	800	20
4	1. Boulettes / steak haché	500	800	25/40
5	Poisson (filet)	300	800	15
6	Cocktail des fruits de la mer (congelé à l'état frais)	300	800	5
7	Pommes de terre (coupées en 4)	500	800	20
8	Carottes (cubes de 1,5-2 sm)	500	800	35
9	Betterave (coupée en 4)	500	1500	90
10	Légumes (congelés à l'état frais)	500	800	5
11	Oeuf	5 pièces	800	10

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

Tableau des programmes de cuisson (réglages usine)

	Recommandations d'exploitation	Temps de cuisson tacite, minutes	Diapason du temps de cuisson / pas d'écart	Suavis de démarrage	Arrêt automatique en fonction du fonctionnement	Rechauffement automatique
RICE/ GRAIN	Cuisson des graux en grains entiers et concasés, garnitures à un seul ou plusieurs ingrédients. Cuisson des bouillies à la base de l'eau.	30	5 min - 1 heure 30 min / 1 min	+	-	+
PILAF	Cuisson de paella (avec viandes, poissons, volailles, légumes).	60	5 min - 2 heures / 5 min	+	-	+
STEAM	Cuisson à vapeur des omelettes et d'oeufs, ainsi que des plats à la base de viandes, poissons, légumes	30	10 min - 2 heures / 5 min	+	+	+
SOUP	Cuisson des soupes et des bouillons différents. Cuisson du galantine.	60	20 min - 8 heures / 5 min	+	+	+
BOIL	Cuisson des légumes et des légumineuses.	40	5 min - 2 heures / 5 min	+	+	+
OAT-MEAL	Cuisson des bouillies à la base de lait	25	5 min - 1 heure 30 min / 1 min	+	-	+
STEW	Cuisson viandes, poissons, légumes et des plats à plusieurs ingrédients.	60	20 min - 12 heures / 5 min	+	-	+
BAKE	Cuisson des biscuits, gâteaux, gâteaux avec la pâte à levures ou la pâte feuilletée.	50	20 min - 4 heures / 10 min	+	-	+
FRY	Cuisson des viandes, poissons, légumes dans la friture.	15	5 min - 1 heure / 1 min	-	-	+
YOGURT	Préparation des yaourts différents.	8 heures	30 min - 12 heures / 30 min	+	-	-

VI. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

- Nettoyer le corps du multicuiseur s'il est nécessaire.
- Laver la cuve après chaque utilisation. La cuve peut être lavée au lave-vaisselle. Après le nettoyage de la cuve, essuyez-la de l'extérieur à sec.
- Le nettoyage du couvercle interne en aluminium et du clapet à vapeur est recommandé après chaque utilisation de l'appareil.

Pour le nettoyage du couvercle interne en aluminium:

1. Veuillez ouvrir le couvercle du multicuiseur.
2. Dans la partie basse du coté interne du couvercle appuyez simultanément sur les deux fixateurs plastiques vers le centre, et ce jusqu'au moment de leur ouverture.
3. Sans forcer, enlevez le couvercle interne en aluminium, le tirant un petit peu vers soi-même et vers le bas.
4. Essuyez les surfaces de deux couvercles avec un tissu humide ou avec une serviette, dans le cas échéant utilisez du produit liquide pour la vaisselle.
5. Faites l'assemblage dans l'ordre inverse. Insérez le couvercle en aluminium dans les joints supérieurs et le faites coïncider avec le couvercle principal. Avec un petit effort appuyez sur les fixateurs jusqu'au clic. Le couvercle interne en aluminium doit se fixer d'une manière compacte.

Pour le nettoyage du clapet à vapeur (il est situé sur le couvercle supérieur de l'appareil):

1. Enlevez soigneusement le clapet à vapeur, le tirant pas le couvercle, avec un petit effort vers le haut et vers soi-même.
2. Appuyez sur la cliquette dans le sens de la flèche et ouvrez le couvercle du clapet.
3. Nettoyez le clapet et son couvercle.
4. Fermez le couvercle du clapet à vapeur et placez le clapet à vapeur sur le couvercle de l'appareil d'une telle manière, que le dépassement pour l'extraction soit en arrière.

Le condensât, qui s'accumule dans la cavité spéciale située sur le corps de l'appareil tout autour de la coupe (dans ce modèle), s'élimine facilement à l'aide d'une serviette de cuisine.

VII. AVANT DE VOUS ADRESSEZ AU CENTRE DE SERVICES

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

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

VIII. GARANTIES


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

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

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

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

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

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

- Das Gerät ist ausschließlich für die Nutzung in Privathaushalten bestimmt. Gewerbliche Nutzung aller Art des Gerätes stellt einen Verstoß gegen die Regeln des ordnungsgemäßen Betriebs dar.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (**siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild**).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommenen Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brand führen.

- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

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

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

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

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

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

- Dieses Gerät ist nicht zur Nutzung durch

- Kinder oder Personen mit physischen, psychischen oder Nervenstörungen oder Mangel an Kenntnissen und Erfahrung geeignet, außer in den Fällen, wenn solche Personen unter Aufsicht stehen oder Unterweisungen in Bezug auf die Verwendung dieses Geräts von einer Person bekommen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Lassen Sie Kinder mit dem Multikocher nicht spielen.
- 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.**

Spezifikation

Modell	RMC-M4500E
Leistung	860-1000 W
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz
Topf Fassungsvermögen	5 l
Topfbeschichtung	antihafbeschichtung keramisch ANATO® (Korea)
Dampfauslassventil	abnehmbar
Display	LED, digital

Zubereitungsprogramme

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. RICE/GRAIN (REIS) | 6. OATMEAL (MILCHREIS) |
| 2. PILAF (PAELLA) | 7. STEW (SCHMOREN) |
| 3. STEAM (DAMPFGAREN) | 8. BAKE (BACKEN) |
| 4. SOUP (SUPPEN) | 9. FRY (BRATEN) |
| 5. BOIL (KÖCHEN) | 10. YOGURT (JOGHURT) |

Funktionen

Warmhaltefunktion	ja, bis 24 h
Abbrechen der automatischen Aufwärmen	ja, bis 24 h
Startzeitvorwahl	ja, bis 24 h

Bestandteile

Multikocher mit integriertem Topf	1 St.
Dampfgitter	1 St.
Messebecher	1 St.
Flachlöffel	1 St.
Schöpföffel	1 St.
Schöpföffel- und Flachlöffelhalter	1 St.
Rezeptbuch „100 Rezepte“	1 St.
Gebrauchsanweisung	1 St.
Servicebuch	1 St.
Stromkabel	1 St.

Der Hersteller behält sich das Recht auf Änderungen in der Beschaffenheit, der Bestandteile und der technischen Eigenschaften des Produktes bei Nachbesserungen ohne zusätzliche Vorankündigung über diese Änderungen vor.

Beschreibung der Multikocher RMC-M4500E A1

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Gerätedeckel | 10. Tragegriff |
| 2. Dichtungsgummiring | 11. Dampfauslassventil |
| 3. Abnehmbarer Innendeckel | 12. Flachlöffel |
| 4. Dampfauslassöffnung | 13. Schöpföffel |
| 5. Topf | 14. Messebecher |
| 6. Deckelöffnungstaste | 15. Dampfgitter |
| 7. Bedienfeld mit Display | 16. Schöpföffel- und Flachlöffelhalter |
| 8. Gehäuse | 17. Stromkabel |
| 9. Grundkörper | |

Tastenbelegung A2

- Taste "REHEAT/CANCEL" ("Warmhalten/ Beenden") – Ein-/Ausschalten der Warmhalte-Funktion, Beenden des Zubereitungsprogramms, Löschen der gewählten Einstellungen.
- Taste "TIMER" („Startzeit Vorwahl“) – Einschalten der Startzeitvorwahl-Funktion.
- Display
- Taste "HOUR" ("Stunden") – Auswahl der Stundenzahl bei Einstellung von Zubereitungszeit- und Vorwahlstartzeit-Funktionen.
- Taste "START" ("Start") – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms; Abschalten und nachfolgendes Einschalten der automatischen Warmhaltefunktion.
- Taste "MENU" ("Menü") – Auswahl des automatischen Zubereitungsprogramms.
- Taste "MIN" ("Minuten") – Auswahl der Minutenzahl bei Einstellung von Zubereitungszeit- und Startzeitvorwahl-Funktionen.

Beschreibung des Displays A3

- Anzeige der Zubereitungszeit / Startzeit Vorwahl
- Anzeige der automatischen Warmhaltefunktion
- Anzeige der Startzeitvorwahl-Funktion
- Anzeige des gewählten Zubereitungsprogramms

I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN

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

Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät.

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


II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

Vor der ersten Anwendung

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Vor dem Kochen überzeugen Sie sich, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen und sich keine Fremdgegenstände zwischen Topf und Heizelement befinden.

Einstellung der Zubereitungszeit

- Nach der Wahl der Zubereitungszeit drücken Sie die Taste "HOUR", um den gewünschten Stundenwert einzustellen. Drücken Sie die Taste "MIN", um den Minutenwert einzustellen. Um die Zeiteinstellung zu beschleunigen, halten Sie die entsprechende Taste gedrückt.
- Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Zeiteinstellung die Taste "HOUR" zum Nullstellen, dann drücken Sie die Taste "MIN", um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
- Nach der Einstellung der Zubereitungszeit (das Display blickt weiter) gehen Sie zum nächsten Schritt nach dem Algorithmus des ausgewählten Zubereitungsprogramms. Zum Abbruch der getätigten Einstellungen drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL", wonach das Zubereitungsprogramm neu gewählt werden muss.

 **WICHTIG!** Zur Vereinfachung für Sie beginnt der Einstellzeitbereich in den Zubereitungsprogrammen mit den Minimalwerten. Dies ermöglicht Ihnen, den Programmbetrieb für einen kurzen Zeitraum zu verlängern, wenn das Gericht während der Grundzeit noch nicht verzehrfertig ist. Für die Programme "STEAM"; "SOUP"; "PILAF" beginnt die eingestellte Zubereitungszeit erst nach dem Erreichen der Solltemperatur. Zum Beispiel, nach dem Start des Programms "STEAM" beginnt die Rückzählung der eingestellten Zubereitungszeit erst nachdem das Wasser aufkocht und genügend Dampf im Topf gebildet ist.

Funktion "Startzeit Vorwahl"

Startzeitvorwahl-Funktion erlaubt, den Zeitraum einzustellen, zu welchem das Gericht gekocht werden soll. Bedenken Sie, bei Einstellung der Startzeitvorwahl, zum gewählten Zeitraum die Zeit des ausgewählten Zubereitungsprogramms hinzuzufügen. * Einstellungsbereich – 1 bis 24 Stunden bei einem 10 Minuten-Schritt.

- Wählen Sie mit der Taste "Menu" das gewünschte Zubereitungsprogramm.
- Drücken Sie die Taste „TIMER“, um die Startzeitvorwahl einzugeben. Die Anzeige „TIMER“ leuchtet auf dem Display auf und der Timer beginnt zu blinken.
- Stellen Sie durch die Taste "HOUR" den Stundenwert im 24-Stunden-Format und durch die Taste "MIN" den Minutenwert ein. Um die Zeiteinstellung

zu beschleunigen, halten Sie die entsprechende Taste gedrückt.

- Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Zeiteinstellung die Taste „HOUR“ zum Nullstellen, dann drücken Sie die Taste "MIN", um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
- Zum Abbruch der getätigten Einstellungen drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL", wonach das Zubereitungsprogramm neu gewählt werden muss.
- Nach der Vorwahlstartzeiteinstellung drücken Sie die Taste „START“. Dann leuchtet die Anzeige der Taste „START“ auf und beginnt die Rückzählung bis zum Ende der Zubereitung. Nach der eingestellten Zeit wird das Gericht fertig sein.



Wenn die Startvorwahlzeit weniger oder gleich der angegebenen Betriebszeit ist, beginnt die Zubereitung sofort nach dem Drücken der Taste „START“. Startzeitvorwahl-Funktion ist für alle automatischen Zubereitungsprogramme außer dem Programm „FRY“ verfügbar. Die Verwendung der Startvorwahlfunktion ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.

Bei der Zeiteinstellung für die Startzeitvorwahl-Funktion ist zu beachten, dass die Rückzählung beim Programm "STEAM", "SOUP", "BOIL" erst nach dem Erreichen der Solltemperatur beginnt.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird automatisch nach dem Ende des Zubereitungsprogramms eingeschaltet und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich 70 bis 75°C bis zu 24 Stunden halten. Beim Einschalten der automatischen Warmhaltefunktion leuchtet die Anzeige der Taste "REHEAT/CANCEL" auf. Auf dem Display wird die Direktzählung der Betriebszeit angezeigt.

Bei Bedarf kann die automatische Warmhaltefunktion durch Drücken der Taste "REHEAT/CANCEL" ausgeschaltet werden. Die Anzeigen auf dem Display und der Taste erlöschen.

Voraussetzen der automatischen Warmhaltefunktion

Das Einschalten der automatischen Warmhaltefunktion nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ist nicht immer empfehlenswert. Hierfür gibt es beim Multikocher REDMOND RMC-M4500E eine Möglichkeit, diese Funktion vor dem Ende des Hauptzubereitungsprogramms abzuschalten. Dafür drücken Sie unmittelbar nach dem Start oder beim Betrieb die Taste „START“, dabei erlischt die Anzeige „Keep Warm“ auf dem Display. Um die Funktion wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste „START“ erneut – dann leuchtet die Anzeige „Keep Warm“ auf dem Display auf.

Aufwärmfunktion

Zum Aufwärmen kalter Gerichte:

- Geben Sie alle notwendigen Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf in den Multikocher ein.
- Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
- Drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL". Dann leuchtet die Anzeige der Taste auf. Der Timer zeigt den Ablauf der Aufwärmzeit.
- Das Gericht wird bis auf 70-75°C aufgewärmt. Diese Temperatur kann 24 Stunden gehalten werden.
- Drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL", um die Aufwärm- Funktion auszuschalten. Dann erlischt die Anzeige der Taste.

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

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme

- Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten laut dem Rezept vor, geben Sie diese in den Topf. Beachten Sie, dass alle Zutaten, einschließlich der Flüssigkeit, den maximalen Skalenerwert an der Innenfläche des Topfes nicht übersteigen.

- Setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Überzeugen Sie sich, dass der Topf auf dem Heizelement aufliegt.
- Schließen Sie den Deckel des Multikochers, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
- Wählen Sie mit der Taste "MENU" das gewünschte Zubereitungsprogramm (auf dem Display wird die entsprechende Anzeige des Programms und die standardmäßige Zeit angezeigt).
- Um die Zubereitungszeit, die standardmäßig für jedes Programm eingestellt ist, zu ändern, drücken Sie die Taste "HOUR" und "MIN".
- Wenn gewünscht, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein.
- Drücken Sie die Taste „START“. Dann leuchten der Taste „START“ und die Anzeige „Keep Warm“ auf dem Display auf. Die Zubereitung und die Rückzählung der Zubereitungszeit beginnen. Beim Wiederdrücken der Taste „START“ können Sie die automatische Warmhaltefunktion vorzeitig ausschalten (dabei erlischt die Anzeige „Keep Warm“ auf dem Display).
- Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Abhängig von gewählten Einstellungen schaltet sich das Gerät weiter in die automatische Warmhaltefunktion (die Anzeige der Taste "REHEAT/CANCEL" leuchtet auf, der Ablauf der Betriebszeit wird auf dem Display angezeigt) und Wartestellung.
- Zum Beenden des eingegebenen Programms, Abbrechen der Zubereitung oder Ausschalten der automatischen Warmhaltefunktion drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL".

Programm "RICE/GRAIN"

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Reis und Brei. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "RICE/GRAIN" 30 Minuten. Die manuelle Änderung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten im Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Programm "PILAF"

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von verschiedenen Arten von Risotto und Paella Gerichten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "PILAF" 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden ist mit einem Einstellungsschritt von 5 Minuten möglich. Der Ablauf des Programms und die Rückzählung nur beim Erreichen von erforderlicher Temperatur beginnen.

Programm "STEAM"

Für die Zubereitung von Gemüse, Fisch, Fleisch, Diätgerichten und vegetarischen Gerichten, KinderMenüs mit Dampf, sowie zum Kochen von Gemüse als Beilagen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "STEAM" 30 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis 2 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich. Bei diesem Programm beginnt der Ablauf der eingegebenen Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen vom Wasser und Bildung der erforderlichen Dampfmenge im Topf.

- Geben Sie 600–1000 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgerät in den Topf ein.
- Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese gemäß Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgerät.
- Folgen Sie des Abschnitts "Allgemeine Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme".



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

Programm "SOUP"

Programm zur Zubereitung verschiedener Vorspeisen, Kompotten und Marinaden. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "SOUP" 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis 8 Stunden ist im Einstellschritt von 5 Minuten möglich. Der Ablauf des Programms und die Rückzählung beginnt erst beim Erreichen der erforderlichen Temperatur.

Programm "BOIL"

Für die Zubereitung von Gemüse und Hülsenfrüchten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "BOIL" 40 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich. Der Ablauf des Programms und die Rückzählung beginnt erst beim Erreichen der erforderlichen Temperatur.

Programm "OATMEAL"

Programm zur Zubereitung von Milchbreien. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "OATMEAL" 25 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten ist im Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Brei aus pasteurisierter Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden, empfiehlt es sich:

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

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

Programm "STEW"

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Gemüse, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "STEW" 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis 12 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm "BAKE"

Das Programm eignet sich zum Backen von Biskuits, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "BAKE" 50 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis 4 Stunden im Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Programm "FRY"

Programm zum Braten von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "FRY" 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde ist im Einstellschritt von 1 Minute möglich. Es ist möglich, die Produkte mit dem geöffneten Gerätecover zu braten. Die Funktion "Startzeit Vorwahl" lässt sich bei diesem Programm nicht einschalten.

Programm "YOGHURT"

Mit Hilfe dieses Programms können Sie verschiedene leckere und gesunde Joghurts zu Hause zubereiten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "YOGHURT" 8 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 30 Minuten bis 12 Stunden ist im Einstellschritt von 30 Minuten möglich.

Die Warmhaltefunktion lässt sich bei diesem Programm nicht einschalten.

Um Joghurt zuzubereiten, können Sie einen speziellen Bechersatz für Joghurt REDMOND RAM-G1 verwenden (kann zusätzlich erworben werden).

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Teigbacken
- Brotdbacken
- Fonduezubereitung
- Pasteurisierung
- Aufwärmen von Babyahrung
- Sterilisierung von Babygeschirr

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Zusätzliches Zubehör für den Multikocher kann separat erworben werden. Informationen über das Angebot, den Erwerb und die Kompatibilität des zusätzlichen Zubehörs mit Ihrem Modell erhalten Sie bei unserem offiziellen Händler Ihres Landes.

RAM-CL1 – Zange für ein komfortables und sicheres Entfernen des Topfes. Kein Verrutschen und Verkratzen der äußeren Fläche des Behälters.
RHP-M01 – der Schinkenmaker Die Presse für Zubereitung von Schinken, Rollschinken und anderen Köstlichkeiten aus Fleisch, Geflügel, Fisch mit Gewürzen und Füllstoffen.

RAM-G1 – Bechersatz für Joghurt (4 St.) mit Markierungen auf den Deckeln.
RB-A503 – der Topf mit einer Antihafschicht DAIKIN® (Japan), 5 Liter. Mit der hochwertigen Antihafschicht. Sie können mit minimalem Öl und Fett kochen, dabei wird der natürliche Geschmack von Nahrungsmitteln erhalten bleiben.
RB-C502 – der Topf mit einer Keramikschicht ANATO® (Korea), 5 Liter. Im Gegensatz zu herkömmlichen Antihafschichten, ist Keramik widerstandsfähiger gegen mechanische Beanspruchung.
RB-S500 – der Topf aus Edelstahl, 5 Liter. Der fertige Inhalt kann mit einem Mixer gerade im Topf gerührt werden.

V. ZUBEREITUNGSFEHLER UND ABHILFE

Zubereitungsfehler und Abhilfe

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

DAS GERICHT IST NICHT FERTIG

Mögliche Problemsachen	Lösungen
Sie haben vergessen, den Gerätecover zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Zubereitungs-temperatur nicht hoch genug.	<ul style="list-style-type: none"> Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Schließen Sie den Deckel, bis ein Knacken zu hören ist. Stellen Sie sicher, dass nichts das feste Schließen des Gerätecovers verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist.
Der Topf liegt nicht komplett auf dem Heizelement, daher ist die Zubereitungs-temperatur nicht hoch genug.	<ul style="list-style-type: none"> Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und mit dem Boden an die Heizscheibe voll anliegen. Stellen Sie sicher, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Hinterlassen Sie keine die Verunreinigung an der Heizscheibe.
<ul style="list-style-type: none"> Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf einer von Ihnen gewählten Weise, oder Sie haben ein falsches Zubereitungsprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktebehalte wurden nicht eingehalten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie lieber die bewährten (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezepte. Verwenden Sie die Rezepte, auf die man wirklich vertrauen kann. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.

Mögliche Problemursachen		Lösungen
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte reicht nicht aus.		Befüllen Sie den Topf unbedingt mit der im Rezept empfohlenen Wassermenge. Sollten Sie Zweifel haben, prüfen Sie den Wasserpegel während der Zubereitung.
Beim Braten: • Sie haben in den Topf zu viel Öl eingegossen. • Überschuss an Flüssigkeit im Topf.		<ul style="list-style-type: none"> • Beim normalen Braten ist genug, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. • Beim Braten im Fettbad folgen sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts.
Beim Kochen: Herauskommen der Brühe bei Produkten mit einem hohen Säuregehalt.		Einige Produkte erfordern eine spezielle Bearbeitung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts.
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken):	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel geklebt und hat das Dampfausslassventil überdeckt.	Legen Sie eine kleinere Menge Teig in den Multikocher ein.
	Sie haben in den Topf zu viel Teig gelegt.	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig.

DAS PRODUKT IST ZERKOCHT

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

BEIM KOCHEN KOCHT DAS PRODUKT HERAUS

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

DAS GERICHT BRENT AN

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

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

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

DIE BACKWAREN SIND NASS

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

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

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

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

Die empfohlene Kochzeit für verschiedene Nahrungsmittel beim Dampfkochen

#	Nahrungsmittel	Gewicht, g (Menge)	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schweinefleisch / Rindfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	20/30
2	Schaffelfeisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	30
3	Hühnerfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	15
4	Fleischbällchen / Koteletts	180 (6 Stk) / 50 (3 Stk)	500	10/15
5	Fischfleisch (Filet)	500	500	10
6	Salatgarneten (geschält, gekocht und eingefroren)	500	500	5
7	Kartoffeln (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	20
8	Karotten (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	30
9	Beete (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	1 Stunde 20 Minuten
10	Gemüse (frisch gefroren)	500	500	15
11	Gedämpfte Eier	3 St.	500	10

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

Empfehlungen für Temperatureinstellung im Programm „MULTI-COOK“

Betriebstemperatur, °C	Empfohlene Verwendung (siehe das Rezeptheft):
40	Zubereitung von Joghurt, Teigärgung
60	Pasteurisierung, Zubereitung von grünem Tee, Babynahrung
80	Zubereitung von Quark und Glühwein
100	Zubereitung von Baiser, Marmelade
120	Zubereitung von Dickbein, Schmoren von Fleisch

140	Rauchen, Braten von Fertiggerichten bis zur knusprigen Kruste
160	Zubereitung von Pommes frittes

Gesamtabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)

	Anwendungshinweise	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungs- zeitbereich/ Einstellschritt	Startzeit Vorwählh.	Warten bis	Wärmhalten
RICE/GRAIN	Zubereitung von Vollkorngrützen und geschroteten Grütze, ein- und mehrkomponenten Beilagen. Kochen von krümeligen Breien auf Wasser.	30	5 min – 1 h 30 min / 1 min	+	-	+
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse).	60	5 min – 2 h / 5 min	+	-	+
STEAM	Dampfgaren von Omelettes und Eier sowie Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten.	30	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Zubereitung von verschiedenen Brühen und Suppen. Kochen von Salze.	60	20 min – 8 h / 5 min	+	+	+
BOIL	Kochen von Gemüse und Hülsenfrüchten.	40	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
OATMEAL	Zubereitung von Milchbrei.	25	5 min – 1 h 30 min / 1 min	+	-	+
STEW	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponentengerichten.	60	20 min – 12 h / 5 min	+	-	+
BAKE	Backen von Biskuits, Aufläufen, Kuchen aus Hefe- und Blätterteig.	50	20 min – 4 h / 10 min	+	-	+
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponentengerichten.	15	5 min – 1 h / 1 min	-	-	+
YOGURT	Zubereitung vom klassischen Joghurt.	480	30 min – 12 h / 30 min	+	-	-

VI. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Geräts, trennen es vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abgekühlt. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein nicht aggressives Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung. Vor der ersten Nutzung oder zur Geruchsneutralisierung empfehlen wir, nach der Zubereitung innerhalb von 15 Minuten eine Zitronenhälfte im Programm "STEAM" aufkochen zu lassen.



Bei der Reinigung keine aggressiven Stoffe, Schwämme mit einem aggressiven Belag und chemisch aggressive Mittel verwenden.

- Das Gerätegehäuse NICHT in Wasser eintauchen oder unter den Wasserstrahl stellen.
- Der Topf ist nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen. Dieser kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Nach dem Reinigen wischen Sie die äußere Fläche des Topfs trocken.
- Es empfiehlt sich, den Aluminium-Innendeckel und das Dampfventil ebenfalls nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Um den Aluminium-Innendeckel zu reinigen:

1. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers.
2. Drücken Sie im unteren Teil der Innenseite des Deckels gleichzeitig die beiden Kunststoffhalter Richtung Mitte bis zu ihrem Öffnen.
3. Entfernen Sie den Aluminium-Innendeckel indem Sie diesen etwas zu sich hin nach unten ziehen, es ist kein Kraftaufwand erforderlich.
4. Wischen Sie die Oberfläche der beiden Deckel mit einem feuchten Stoff oder Tuch, verwenden Sie bei Bedarf Geschirrspülmittel.
5. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen. Setzen Sie den Aluminium-Innendeckel in die oberen Schlitzze ein und fügen ihn mit dem Hauptdeckel zusammen. Drücken Sie vorsichtig auf die Halter, bis ein Knacken zu hören ist. Der Aluminium-Innendeckel muss fest sitzen.

Um das Dampfventil (auf dem oberen Deckel des Geräts) zu reinigen:

1. Entfernen Sie vorsichtig das Dampfventil, ziehen Sie den Deckel vorsichtig nach unten zu sich hin.
2. Drücken Sie auf die Verriegelung, öffnen Sie den Deckel des Ventils im Uhrzeigersinn.
3. Reinigen Sie das Ventil und den Deckel.
4. Schließen Sie den Deckel des Dampfventils ab und stellen Sie das Dampfventil auf den Deckel des Gerätes mit dem rückwärtigen Entfernungskamm.

Kondenswasser, das sich in diesem Modell in einem speziellen Hohlraum am Gehäuse um den Topf herum sammelt, kann mit einem Küchentuch leicht zu entfernen.

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

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

Fehler	Potenzielle Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät schaltet nicht ein	Keine Stromversorgung	Versorgung überprüfen

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

VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

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


Die Betriebsdauer des Gerätes und die Gültigkeitsdauer der Garantiepflichtungen werden ab Verkaufsdatum oder ab Herstellungsdatum des Gerätes (wenn das Verkaufsdatum unbekannt ist) berechnet.

Das Herstellungsdatum des Gerätes kann man in der Seriennummer finden, die sich auf einem Klebezzettel auf dem Gerätegehäuse befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. Das und Zeichen bezeichnen ein Monat, das – Herstellungsjahr.

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



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

 Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze voor latere raadpleging.

Het juiste gebruik van het toestel verlengt zijn levensduur.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

- Het toestel is slechts voor huishoudelijk gebruik bestemd. Industrieel of ander gebruik van het toestel is een schending van de instructies voor juist gebruik van het product.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel, voordat u het toestel op het stroomnet aansluit (**zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel**).
- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.
- Sluit het toestel alleen op een geaarde stop-

contact aan. **Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geaard is.**

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

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

Vergeet niet dat de toevallige beschadiging van de stroomkabel tot storingen kan leiden die niet aan

de garantievoorwaarden voldoen, evenals tot elektrische schokken. De beschadigde stroomkabel moet z.s.m. bij een servicecentrum worden vervangen.

- Plaats het toestel niet op een zachte ondergrond, bedek het niet het 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!

- Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door kinderen, personen zonder relevante kennis en ervaring, alsmede door personen met

verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, tenzij ze onder toezicht staan van de personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het toestel wanneer het ingeschakeld is.

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

Technische specificaties

Model	RMC-M4500E
Vermogen	860-1000 W
Voltage	220-240 V, 50/60 Hz
Capaciteit van opschepser	5 L
Laag van de kom	keramische antiaanbaklaag Anato® (Korea)
Stoomventiel	verwijderbaar
Display	Digitaal LED

Programma's

1. RICE/GRAIN (RIJST/GRANEN)
2. PILAF (PILAU)
3. STEAM (STOMEN)
4. SOUP (SOEP)
5. BOIL (KOKEN)
6. OATMEAL (MELKPAP)
7. STEW (STOVEN)
8. BAKE (BAKKEN)
9. FRY (BRADEN)
10. YOGURT (YOGHURT)

Functies

Automatische opwarming	tot 24 uur
Vroegtijdige uitschakeling van automatische opwarming	ja
Opwarmen van voedsel	tot 24 uur
Uitgestelde start	tot 24 uur

Uitvoering

Multikoker met geïnstalleerd binnen kom	1 st.
Container voor de voorbereiding op de stoom	1 st.
Maatbeker	1 st.
Platte lepel	1 st.
Opschepper	1 st.
Houder voor de opschepper / lepel	1 st.
Het boek "100 Recepten"	1 st.
Handleiding	1 st.
Garantieboek	1 st.
Netsnoer	1 st.

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

Samenstelling van Multikoker A1

- | | |
|--|---|
| 1. Deksel van toestel | 10. Draaggreep |
| 2. Afdichtingsring | 11. Klep voor stoomafvoer |
| 3. Uitneembare binnendeksel | 12. Platte lepel |
| 4. Gat voor de stoomuitgang | 13. Soeplepel (opschepper) |
| 5. Kom | 14. Maatbeker |
| 6. Knop voor het openen van het deksel | 15. Container voor het stomen |
| 7. Bedieningspaneel met display | 16. Houder voor de opschepper van lepel |
| 8. Behuizing | 17. Netsnoer |
| 9. Basis | |

Functie van de knoppen A2

1. "REHEAT/CANCEL" ("Verwarmen/Stoppen") – aan-/uitschakelfunctie voor het verwarmen van voedsel, onderbreken van het kookprogramma, reset van de instellingen
2. "TIMER" ("Uitgestelde start") – uitschakeling van tijdsinstelling van uitgestelde start
3. Display
4. "HOUR" ("UUR") – Instelling van de uren voor de voorbereiding en de

- uitgestelde start
5. "START" – inschakelen van een bepaalde modus van voorbereiding, vroegtijdige uitschakeling en de daaropvolgende aanschakeling van automatische opwarming
 6. "MENU" – Kiezen automatische kookprogramma
 7. "MIN" ("Minuten") – Instelling van minuten voor de voorbereiding en de uitgestelde start

Samenstelling van display A3

1. De indicator van de kooktijd/uitgestelde start
2. De indicator voor de functie van automatische opwarming
3. De indicator voor de functie van de uitgestelde start
4. De indicator voor de gekozen kookprogramma

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Pak het toestel voorzichtig uit en haal het uit de doos, verwijder alle verpakingsmaterialen en reclame-stickers, behalve de sticker met het serienummer. Het ontbreken van het serienummer op het toestel ontnemt u automatisch het recht op service onder de garantie. Veeg de behuizing van het toestel schoon met een vochtige doek. Was de kookpot met warm water en zeep. Droog het goed af. Bij het eerste gebruik kan een vreemde geur ontstaan die niet te wijten is aan een storing van het toestel. In dit geval moet u het toestel reinigen.

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

II. GEBRUIKINSTRUCTIE 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 multikooker geen beschadigingen, chips en andere gebreken hebben. Tussen de kookpot en het verwarmingselement mogen er geen vreemde voorwerpen zijn.

Het instellen van de kooktijd

In Multikokers REDMOND RMC-M4500E kom de kooktijd gewijzigd worden, die een standaardwaarde heeft voor elk programma. Stapsgewijze veranderingen en de mogelijke ingestelde tijd is afhankelijk van het gekozen programma.

1. Na het kiezen van een kookprogramma door op de "HOUR" knop te drukken, stel het gewenste uur in. Door op de "MIN" knop te drukken, stel de gewenste minuten in. Voor de versnelde tijdwijziging, houd de betreffende knop gedrukt.
2. Voor het instellen van de bereidingstijd minder dan een uur, in de klok instelmodus, druk op de knop "HOUR" tot reset, en vervolgens druk op de "MIN" en stel de gewenste minuten.
3. Na de installatie van de kooktijd (display blijft knipperen), ga dan naar de volgende stap volgens algoritme van de gekozen kookprogramma. Als u uw instellingen wilt annuleren, druk op de knop "REHEAT/CANCEL", en voer vervolgens de hele kookprogramma opnieuw in.

Voor uw gemak, instelstijd in de kookprogramma's begint met de minimale waarden. Dit stelt u in staat om de werking van het programma uit te breiden voor een korte periode, als het gerecht wordt nog niet klaar gemaakt binnen de hoofdtijd.


 *Het programma's "STEAM", "SOUP", "PILAF" begint de ingestelde kooktijd pas nadat het apparaat het ingestelde temperatuurmodus heeft bereikt. Bijvoorbeeld, na de lancering van het programma "STEAM" het aftellen van de in-*

gestelde kooktijd begint pas nadat het water begint te koken en er voldoende stoom in de kom verschijnt.

Functie van uitgestelde start

Functie van de uitgestelde start laat tijdsinterval in te stellen, waarmee het gerecht moet worden voorbereid. Tijdens het instellen van de uitgestelde start is het noodzakelijk om het gekozen kookprogramma in deze periode bij te voegen. De omvang is van 1 tot 24 uur met instelpositie van 10 minuten.

1. Door op de "MENU" knop te drukken kies het gewenste kookprogramma.
2. Druk op de "TIMER" knop om de tijd van uitgestelde start in te stellen. De indicator "Timer" zal op het display verschijnen, en de timer zal knipperen.
3. Stel de uren in 24-uurs formaat in met behulp van de knop "HOUR" en met behulp van de knop "MIN" stel de minuten in. Om tijdsinstellingen snel te veranderen houd de desbetreffende knop ingedrukt.
4. Om de bereidingstijd minder dan een uur in te stellen, druk op de knop "HOUR" om het uur te resetten, vervolgens druk op de knop "MIN" om de gewenste minuten in te stellen.
5. Om uw instellingen te annuleren, druk op de knop "REHEAT/CANCEL", en opnieuw voer de hele programma in.
6. Na de de installatie van de uitgestelde starttijd, druk op de knop "START". Indicator op de knop "START" zal gaan branden, en zal het aftellen naar het einde van het kookproces beginnen. Na de bepaalde tijd, zal het gerecht klaar zijn.

 *Als de ingestelde uitsteltijd minder of gelijk is aan de ingestelde werktijd van het programma zal het voorbereidingsproces onmiddellijk na het drukken op de knop "START" beginnen.*

De functie van uitgestelde start is beschikbaar voor alle automatische kookprogramma's met uitzondering van het programma "FRY".

Wanneer het recept bederfelijke voedingsmiddelen bevat (eieren, verse melk, vlees, enz) wordt het niet aangeraden om de uitgestelde start te gebruiken. Bij het instellen van de uitgestelde start, wees ervan bewust dat het aftellen van de tijd in de programma's "STEAM", "SOUP", "BOIL" begint pas nadat de multikoker het gewenste temperatuur bereikt.

De functie van de temperatuuraanhouding (automatische opwarming)

Deze functie wordt automatisch ingeschakeld direct na beëindiging van kookprogramma en aanhoudt de temperatuur van de voorbereide gerecht tussen 70-75° C gedurende 24 uur. Bij inschakeling van de functie van de automatische opwarming zal de indicator van de knop "REHEAT/CANCEL" branden. Er zal directe afteeling van de werktijd van deze functie op het display verschijnen.

Indien nodig kan de functie van de automatische opwarming worden uitschakeld door het indrukken op de knop "REHEAT/CANCEL". De indicatoren op het display en op de knop uitgaan.

Vroegtijdige uitschakeling van de automatische opwarming

Inschakeling van de automatische opwarming na het voorbereidingsprogramma is niet altijd wenselijk. Hiermee rekening houdend biedt multikoker REDMOND RMC-M4500E een mogelijkheid van vroegtijdige uitschakeling van deze functie voor het einde van het hoofdprogramma van de voorbereiding. Om dit te doen direct na het begin van of tijdens werking van het programma, drukt u op de "START", daarbij zal de indicator "Keep Warm" op de display doven. Om de functie opnieuw in te schakelen, druk op de knop "START" nogmaals. Indicator "Keep Warm" op de display branden.

Functie opwarming gerechten

Multikoker REDMOND RMC-M4500E kan worden gebruikt om koud voedsel te verwarmen.

1. Leg het voedsel in de kom, zet de kom in multikoker.
2. Sluit het deksel, sluit het apparaat aan.
3. Druk op de knop "REHEAT/CANCEL". Indicator van de knop zal gaan branden. De timer begint te tellen opwarmtijd.
4. Het toestel zal de schotel opwarmen tot 70-75° C. Deze temperatuur

blijft gedurende 24 uur.

- Om de verwarming uit te zetten druk op de knop "REHEAT/CANCEL". Indicator van de knop zal doven.

*Hoewel kan multikoker product in een verwarmde toestand tot 24 uur be-
waren, het is niet aangeraden om een gerecht in deze modus meer dan 2-3
uur achtergelaten, want het soms kan leiden tot een verandering van de smaak.*

Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's

- Maak klaar (meest af) de nodige ingrediënten volgens het recept, en plaats in de kom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten, met inbegrip van de vloeistof lager zijn dan het maximale niveau van de schaal aan de binnenkant van de kom.
- Plaats de beker in de behuizing van het toestel. Zorg ervoor dat het in contact komt met het verwarmingselement.
- Sluit het deksel van multikoker totdat het klikt. Sluit het apparaat aan op het stroomnet.
- Door op de knop "MENU" te drukken selecteer het kookprogramma (op de display gaat branden het programma en de tijd die staat standaard ingesteld).
- Om de kooktijd te wijzigen, die staat standaard ingesteld voor elk programma, gebruik de knoppen "HOUR" en "MIN".
- Indien nodig, stel de uitgestelde starttijd in.
- Druk op de knop "START". Indicator van de knop "START" en indicator op van "Keep warm" op het display gaan branden. Er zal ingestelde kookprogramma's werken en aftelling van de werktijd. Door herhaaldelijk op de knop "START" te drukken men kan vooraf de functie van de automatische opwarming uitschakelen. (indicator "Keep warm" op het display gaat uit).
- Na voltooiing van het programma klinkt een signaal. Afhankelijk van de instellingen zal het apparaat naar de modus de automatische opwarming overgaan (Indicator van de knop "REHEAT/CANCEL" gaat branden, op het display verschijnt directe aftelling van de werktijd van deze functie) of in de standby-modus.
- Om de ingevoerde programma te stoppen, onderbreken het kookproces of uitschakelen verwarmingsmodus druk op knop "REHEAT/CANCEL".

Het programma "RICE/GRAIN"

Het programma is geschikt voor het koken van een kruimelig pap van verschillende graansoorten, en mengsets daarvan, de voorbereiding van diverse bijgerechten. De kooktijd standaard – 30 minuten. Mogelijk handmatig instellen van de kooktijd die varieert van 5 minuten tot 1 uur en 30 minuten met instelpositie van 1 minuut positie.

Het programma "PILAF"

Het programma is geschikt voor het bereiden van verschillende soorten pilaf. De kooktijd standaard – 60 minuten. Mogelijk handmatig instellen van de kooktijd die varieert van 5 minuten tot 2 uur met instelpositie 5 minuten. Het aftellen van de kooktijd van het programma begint na de bedrijfsmodus.

Het programma "STEAM"

Deze programma is aanbevolen voor het stomen van groente, vis, vlees, dieet- en vegetarische gerechten, kindermenu. De kooktijd standaard – 30 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd die varieert van 10 minuten tot 2 uur met instelpositie van 5 minuten. Het aftellen van de kooktijd programma begint het kokend water en het bereiken van een voldoende dichtheid van stoom in de kom.

Voor het stomen, gebruik dan een speciale container (inbegrepen in het stel):

- Giet in een kom 600 – 1000 ml water. Zet de container voor het voorbereiden op de stoom in de kom.
- Meest af en maak klaar de etenswaren volgens het recept. Leg zij gelijkmatig in de container en plaats de beker in de behuizing van het toestel. Controleer opdat de kom dicht in contact met het verwarmingselement is.
- Volg de instructies in het gedeelte "Algemene procedures met gebruik van geautomatiseerde programma's."



Als u geen automatische tijdsinstelling gebruikt in deze programma, gebruikt u de tabel "Aanbevolen kooktijd op de stoom voor verschillende producten".

Het programma "SOUP"

Deze programma is aanbevolen voor de bereiding van verschillende voorgerechten (bouillon, verschillende soorten soepen), koken van zult zowel compotes en drankjes. De kooktijd standaard – 60 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 20 minuten tot 8 uur met instelpositie van 5 minuten. Het aftellen van de kooktijd programma begint na het bereiken van werkteemperatuur (bedrijfstemperatuur) in de kom.

Het programma "BOIL"

Aanbevolen voor het koken van groenten en peulvruchten. De kooktijd standaard – 40 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 5 minuten tot 2 uur met instelpositie van 5 minuten. Het aftellen van de kooktijd programma begint na het bereiken van werkteemperatuur (bedrijfstemperatuur) in de kom.

Het programma "OATMEAL"

Aanbevolen voor de voorbereiding van melk pappen. De kooktijd standaard – 25 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 5 minuten tot 1 uur en 30 minuten met instelpositie van 1 minuut.

Het programma "STEW"

Aanbevolen voor het stoven van groenten, vlees, gevogelte en vis. De kooktijd standaard – 60 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 20 minuten tot 12 uur met instelpositie van 5 minuten.

Het programma "BAKE"

Deze programma is aanbevolen voor het bakken van koekjes, ovenschotels, taarten gemaakt met gistdeeg en bladerdeeg. De kooktijd standaard – 50 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 20 minuten tot 4 uur, met instelpositie 10 minuten.

Het programma "FRY"

Aanbevolen voor het bereiden van vlees, groenten, gevogelte en vis. De kooktijd standaard – 15 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 5 minuten tot 1 uur met instelpositie tot 1 minuut. De functie van uitgestelde start in dit programma is niet beschikbaar.

Het programma "YOGURT"

Met deze programma kunt u thuis lekkere en gezonde yoghurt bereiden. De kooktijd standaard – 8 uur. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 30 minuten tot 12 uur met stoptijd van 30 minuten. Defunctie automatische opwarming in dit programma is niet beschikbaar.

Voor de voorbereiding van de yoghurten kunt u gebruiken een speciale set van potten voor yoghurt REDMOND RAM-G1 (afzonderlijk verkrijgbaar).

III. SPECIALE FUNCTIES

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

IV. OPTIONELE ACCESSOIRES

Extra accessoires voor de multikoker kunnen afzonderlijk gekocht worden. Over het assortiment, aankoop en compatibiliteit met het model van uw apparaat, neem contact met erkende dealer jouw land.

RAM-CL1 – tang voor een comfortabele en veilige verwijdering van de schaal. Glijdt niet uit en laat geen krassen op de buitenkant van de container.
RHP-M01 – hamcilinder. Drukkers voor het voorbereiden van ham, broodjes en

andere lekkernijen van vlees, gevogelte, vis met toevoeging van kruiden en vulstoffen.

RAM-G1 – set van potten voor yoghurt (4 st.) met markers op de deksels.

RB-A503 – kom met anti-aanbaklaag DAIKIN® (Japan), 5 liter. Hoogwaardige anti-aanbaklaag stelt u in staat om te koken met minimale gebruik van oliën en vetten, met behoud van de natuurlijke smaak van voedsel.

RB-C502 – kom met aardewerken laag ANATO® (Korea), 5 liter. In tegenstelling tot traditionele anti-aanbaklaag keramiek is meer bestendig tegen mechanische invloed.

RB-S500 – kom uit roestvrij staal, 5 liter. De afgewerkte inhoud kan gelijk opgeklapt worden met blender in kom.

NLD

V. TIPS VOOR DE BEREIDING VAN GERECHTEN

Fouten bij het bereiden van gerechten en de oplossingen daarvan

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

HET GERECHT IS NIET HELEMAAL GAAR

Mogelijke oorzaken	Oplossingen
U hebt vergeten het deksel van het toestel te sluiten of hebt het niet volledig gesloten, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is. Sluit het deksel tot het klikt. Zorg ervoor dat het volledig sluiten van het deksel van het toestel niet belemmerd wordt en dat de rubberen afdichting op het binnendeksel niet vervormd is.
De kookpot heeft slecht contact met het verwarmingselement, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	De kookpot moet recht in de behuizing van het toestel worden geplaatst en in goed contact zijn met het verwarmingselement. Zorg ervoor dat er in de werklamer van de multicooker geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn. Vermijd de verontreiniging van het verwarmingselement.
Gebruik van verkeerde ingrediënten van het gerecht. Deze ingrediënten zijn niet geschikt voor de bereiding op de door u gekozen wijze of u heeft het verkeerde kookprogramma gekozen. De ingrediënten zijn te groot gesneden, de algemene verhoudingen van de gebruikte producten zijn niet gehandhaafd. U heeft de kooktijd verkeerd ingesteld (niet berekend). Het door u gekozen recept is niet geschikt voor de bereiding in deze multicooker.	Het is wenselijk om beproefde recepten te gebruiken (aangepast voor dit model van het toestel). Gebruik de recepten die echt betrouwbaar zijn. Volg de tips gegeven in het gekozen recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.
Bij het stomen: er is te weinig water in de kookpot om de voldoende stoomdichtheid te bereiken.	Giet de hoeveelheid water in de kookpot zoals aanbevolen in het recept. In geval van twijfels controleer het waterniveau tijdens het kookproces.

<p>Bij het bakken: U heeft te veel plantaardige olie in de kookpot gedaan. Overvallige vocht in de kookpot.</p>		<p>Bij het standaard bakken is het voldoende als de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt. Bij het frituren volg de instructies van het desbetreffende recept. Sluit niet het deksel van de multicooker, indien het niet in het recept staat vermeld. De bevroren producten moeten vóór het bakken ontdooien en het water daarvan afgetien.</p>
<p>Bij het koken: bouillon gaat overkoken bij het bereiden van etenswaren met een hoge zuurgraad</p>		<p>Sommige producten vereisen de speciale verwerking vóór het koken: wassen, sauteren etc. Volg de tips van het door u gekozen recept.</p>
<p>Bij het bereiden van gebak (deeg is niet gaar):</p>	<p>Tijdens het laten rijzen plakte het deeg aan het binnendeksel vast en blokkeerde de stoomafvoerlepel.</p>	<p>Doe minder deeg in de kookpot.</p>
	<p>U hebt te veel deeg in de kookpot gedaan.</p>	<p>Haal de gebak uit de kookpot, draai deze om en leg weer in de kookpot, zet de bereiding voort tot de gebak gaar is. Doe in de toekomst minder deeg in de kookpot.</p>

HET PRODUCT IS TE ZACHT GEKOOKT

<p>U heeft het verkeerde soort product gekozen of de kooktijd verkeerd ingesteld (berekend). Ingrediënten zijn te klein (gesneden).</p>	<p>Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.</p>
<p>Het bereide gerecht werd na bereiding te lang warm gehouden (automatisch warm houden).</p>	<p>Het is niet wenselijk om de warmhoudfunctie gedurende lange tijd te gebruiken. Als uw model van de multicooker over de mogelijkheid beschikt om deze functie voorafgaand uit te schakelen, kunt u deze mogelijkheids gebruiken.</p>

BIJ HET KOKEN KOOKT HET PRODUCT OVER

<p>Bij het bereiden van de melk-pap kookt melk over.</p>	<p>De kwaliteit en de eigenschappen van melk kunnen van de productiecategorie en -voorwaarden afhangen. Het wordt aanbevolen om alleen ultra gepasteuriseerde melk te gebruiken met een vetgehalte van maximaal 2,5%. Indien nodig kan melk met een beetje drinkwater worden verdund</p>
<p>De ingrediënten zijn vóór het koken niet verwerkt of verkeerd verwerkt (slecht gewassen etc.). De verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd of is er het verkeerde soort product gekozen.</p>	<p>Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd. Volkoren granen, vles, vis en zeevruchten moeten altijd zorgvuldig worden gewassen totdat het water helder is.</p>

HET GERECHT BAKT AAN

<p>De kookpot was slecht gereinigd na de vorige bereiding. De anti-aanbaklaag van de kookpot is beschadigd.</p>	<p>Controleer dat de kookpot goed gereinigd is en de anti-aanbaklaag niet beschadigd is, voordat u gaat koken.</p>
<p>Het totale volume van het product dat in de kookpot is gedaan is kleiner dan aanbevolen in het recept.</p>	<p>Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel).</p>

<p>U hebt te lange kooktijd ingesteld.</p>	<p>Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.</p>
<p>Bij het bakken: u hebt vergeten om olie in de kookpot te gieten; u hebt de producten tijdens de bereiding niet geroerd of te laat omgedraaid.</p>	<p>Bij het standaard bakken giet een beetje plantaardige olie in de kookpot zodat de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt. U moet de producten in de kookpot regelmatig roeren of na een bepaalde tijd omdraaien zodat deze gelijkmatig worden gebakken.</p>
<p>Bij het stoven: er is niet voldoende vocht in de kookpot.</p>	<p>Doe meer vloeistof in de kookpot. Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is.</p>
<p>Bij het koken: er is te weinig vloeistof in de kookpot (de verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd).</p>	<p>Let op de juiste verhouding van vloeibare en vaste ingrediënten.</p>
<p>Bij het bereiden van gebak: u hebt vóór het koken de binnentkant van de kookpot niet ingesmeerd met olie/boter.</p>	<p>Smeer de bodem en zijkanen van de kookpot met roomboter of plantaardige olie in voordat u het deeg in de kookpot doet (giet niet de olie in de kookpot!).</p>

HET PRODUCT HEeft ZIJN SNIJFORM VERLOREN

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

GEBAK IS TE NAT

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

DE GEBAK IS NIET GEREZEN

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

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

De aanbevolen kooktijd voor verschillende producten op de stoom

	Product	Gewicht, g/ aantal, st.	Hoeveelheid water, ml	Kooktijd, min
1	Varkens- / rundvleet (in blokjes 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Lamsfilet (in blokjes 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kipfilet (in blokjes 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Gehakballetjes / kotelet	500	800	25/40
5	Vis (filet)	300	800	15
6	Zeevruchten (diepgevroren)	300	800	5
7	Aardappelen (gesneden in 4 stukken)	500	800	20
8	Wortelen (in blokjes 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Beet (gesneden in 4 delen)	500	1500	90
10	Groenten (diepgevroren)	500	800	5
11	Ei op stoom	5 st.	800	10

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

Tabel van kookprogramma's (fabrieksinstellingen)

	Gebruiksaanbevelingen	kooktijd bij verstek, min	kooktijd/ instelpositie	Uitgestelde start	Afweging van bedrnfemodus	Automatische opwarming
RICE/GRAIN	Voorbereiding van gemalen en volkoren granen, single- en multi-component bijgerechten. Koken van kruimelige pappen op het water.	30	5 min - 1 uur 30 minuten / 1 min	+	-	+
PILAF	Voorbereiding van pilaf (met vlees, vis, gevogelte, groenten).	60	5 min - 2 uur / 5 min	+	-	+
STEAM	Voorbereiding van omeletten en eieren evenals vlees, vis en groentegerichten op stoom.	30	10 min - 2 uur / 5 min	+	+	+
SOUP	Voorbereiding van diverse bouillons en soepen. Voorbereiding van zult.	60	20 min - 8 uur / 5 min	+	+	+
BOIL	Het koken van groenten en peulvruchten.	40	5 min - 2 uur / 5 min	+	+	+

OATMEAL	Vorbereitung von pappen met melk.	25	5 min – 1 uur 30 min / 1 min	+	-	+
STEW	Het stoven van vlees, vis, groenten of gerechten met meerdere componenten.	60	20 min – 12 uur / 5 min	+	-	+
BAKE	Bakken van biscuit, ovenschotels, taarten gemaakt met gistdeeg en bladerdeeg.	50	20 min – 4 uur / 10 min	+	-	+
FRY	braden van vlees, vis, groenten of meerdere componenten maaltijden.	15	5 min – 1 uur / 1 min	-	-	+
YOGURT	Bereiding van verschillende soorten van yoghurt.	480	30 min – 12 uur / 30 min	+	-	-

VI. ONDERHOUD VAN MULTIKOKER

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

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

i **HET IS VERBODEN om harde sponjes of schuursponjes, reinigingsmiddelen die schuurdeeltjes bevatten en chemisch agressieve middelen te gebruiken.**

- Reinig de behuizing van het toestel zo vaak als het nodig is.
- De kookpot moet na elk gebruik worden gereinigd. De kookpot mag in de vaatwasser worden gereinigd. Na het reinigen veeg de buitenkant van de kookpot droog met een droge doek.
- Het is aanbevolen om de binnenkant van de aluminium deksel en stoomklep te reinigen na elk gebruik van het apparaat.

Voor het reinigen van de binnenkant van het aluminium deksel:

1. Open het deksel van multikoker.
2. In het onderste gedeelte van de binnenzijde van het deksel druk tegelijk op de twee plastic houders naar centrum totdat ze openen.
3. Zonder inspanning, verwijder de binnenste aluminium deksel, door het trekken een beetje op jezelf en neer.
4. Wrijf af het oppervlak van beide deksels met vochtige doek of servet, indien nodig, maak gebruik van afwasmiddel.
5. Monteer in omgekeerde volgorde. Plaats de aluminium deksel in de bovenste sleuven en af stem af met de belangrijkste deksel. Met een beetje inspanning, druk op de knip tot klik. De aluminium binnendeksel moet dicht fixeren.

Voor het reinigen van het stoomventiel (gelegen op de bovenste deksel van het toestel)

1. Verwijder zorgvuldig het stoomventiel door het trekken van het deksel met een beetje kracht omhoog en naar jezelf.
2. Druk op de ontgrendeling in de richting van de pijp en open de deksel van het ventiel.
3. Was het ventiel en deksel.
4. Sluit het deksel van het stoomventiel en zet de stoomventiel op het deksel van het toestel uitstek terug om uit te halen.

Condensatie die ophoopt zich in dit model in een speciale holte van de op de behuizing van het toestel rond de kom is gemakkelijk te verwijderen met keukenpapier.



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

VII. PROBLEEM OPLOSSEN (VOORDAT U ZICH TOT HET SERVICECENTRUM WENDT)

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

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

VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN)

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

Levensduur van het product en de garantieperiode worden berekend vanaf de verkoopdatum of fabricagedatum van het product (in het geval dat onmogelijk de verkoopdatum te bepalen).

Fabricagedatum van het toestel kan in het serienummer worden gevonden, die staat vermeld op de identificatie etiket op het product. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. 6de en 7de tekens geven de maand weer, 8de – bouwjaar van het product.

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

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

MISURE DI SICUREZZA

Il produttore non è responsabile per danni causati dal mancato rispetto della norme di sicurezza e al rispetto della istruzioni per l'uso dell'apparecchio.

- L'apparecchio è destinato solo per uso domestico. L'uso industriale o altro costituisce violazione delle regole dell'uso corretto dell'apparecchio
- 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 – e' un requisito obbli-

gatorio 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 scaldano! Fare attenzione! Utilizzare i guanti da forno! Al fine di evitare scottature da vapore caldo non chinarsi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio.

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'utilizzo nonché durante la pulizia 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 pulizia dell'apparecchio. È vietato immergere l'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto dell'acqua.
- Il prodotto non è adatto all'uso dei bambini, delle persone senza esperienza e conoscenze pertinenti, nonché con capacità fisiche, sensoriali, mentali limitate, a meno che essi siano controllati da una persona responsabile

della loro sicurezza. Non lasciare i bambini incustoditi vicino all'apparecchio collegato.

- 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.**

Caratteristiche tecniche

Modello.....	RMC-M4500E
Potenza.....	860-1000 W
Tensione.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacità della coppa.....	5 l
Rivestimento in ceramica.....	antiaderente della coppa Anato® (Corea)
Valvola a vapore.....	rimovibile
Display.....	digitale a LED

Programmi

1. RICE/GRAIN (RISO / GRANO E CEREALI)	6. OATMEAL (PAPPA AL LATTE)
2. PILAF (RISOTTO)	7. STEW (BRASATURA)
3. STEAM (COTTURA AL VAPORE)	8. BAKE (PRODOTTI DA FORNO)
4. SOUP (MINESTRE)	9. FRY (COTTURA IN PADELLA)
5. BOIL (BOLLITURA)	10. YOGURT (YOGURT)

Funzioni

Riscaldamento automatico fino a 24 ore	
Spegnimento preventivo di riscaldamento automatico è presente	
Riscaldamento piatti fino a 24 ore	
Partenza ritardata fino a 24 ore	

Componenti

Multicottura con coppa installata all'interno.....	1 pz.	Portacucchiaio/mestolo.....	1 pz.
Contenitore per cottura a bagnomaria.....	1 pz.	Libro "100 ricette".....	1 pz.
Tazza di misurazione.....	1 pz.	Manuale d'uso.....	1 pz.
Cucchiaio piatto.....	1 pz.	Libretto di servizio.....	1 pz.
Mestolo.....	1 pz.	Cavo di alimentazione elettrica.....	1 pz.

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

Componenti della multicottura A1

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Coperchio dell'apparecchio | 10. Maniglia di trasporto |
| 2. Anello di gomma di tenuta | 11. Valvola di scarico vapore |
| 3. Coperchio interno estraibile | 12. Cucchiaino piatto |
| 4. Foro per scarico del vapore | 13. Cucchiaino (mestolo) |
| 5. Coppa | 14. Bicchieri graduato |
| 6. Pulsante di apertura del coperchio | 15. Contenitore per cottura a bagnomaria |
| 7. Pannello di controllo con display | 16. Portacucchiaino/mestolo |
| 8. Corpo | 17. Cavo di alimentazione elettrica |
| 9. Base | |

Funzioni dei pulsanti A2

1. "REHEAT/CANCEL" ("Riscaldamento/Annulla") – abilitazione / disabilitazione della funzione di riscaldamento del cibo, interruzione del programma di cottura, cancellazione delle impostazioni effettuate
2. "TIMER" ("Partenza ritardata") – abilitazione del regime d'impostazione del tempo di partenza ritardata
3. Display
4. "HOUR" ("Ore") – selezione dei valori dell'orologio nei regimi d'impostazione del tempo di cottura e di partenza ritardata
5. "START" ("Inizio") – abilitazione del regime prestabilito di cottura; disabilitazione preliminare e successiva abilitazione del riscaldamento automatico
6. "MENU" ("Menu") – selezione del programma automatico di cottura
7. "MIN" ("Minuti") – selezione del valore in minuti nei regimi d'impostazione del tempo di cottura e di partenza ritardata

Componenti del display A3

1. Indicatore del tempo di cottura / ora di inizio di partenza ritardata
2. Indicatore di lavoro della funzione di riscaldamento automatico
3. Indicatore di lavoro della funzione di partenza ritardata
4. Indicatore del programma selezionato di cottura

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

Attentamente disimballare l'apparecchio e rimuoverlo dalla scatola, rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio e adesivi promozionali tranne l'adesivo con il numero di serie.

La mancanza di numeri di serie del prodotto automaticamente vi priva dei diritti al servizio di assistenza di garanzia post-vendita.

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Lavare la tazza con l'acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Al primo utilizzo è possibile percepire odore estraneo, che non è il risultato di difetti nell'apparecchio. In questo caso bisogna ripulire l'apparecchio.

 **Attenzione!** È vietato l'utilizzo dell'apparecchio danneggiato.

II. UTILIZZO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONE

Prima dell'uso


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

Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che le parti interne visibili non siano danneggiate, non hanno scheggiature o altri difetti. Tra la tazza e l'elemento di riscaldamento non devono esserci oggetti estranei.

Selezione del tempo di cottura

Nella multicottura REDMOND RMC-M4500E è prevista la possibilità di cambiare del tempo di cottura (valore predefinito per ogni singolo programma). Il passo di cambio ed eventuale gamma del tempo da stabilire dipende dal programma selezionato.

1. Dopo aver selezionato un programma di cottura, premendo il tasto "HOUR", modificare l'ora. Premendo il tasto "MIN", impostare i minuti. Per modificare rapidamente i valori del tempo, tenere premuto il tasto corrispondente.
2. Per impostare il tempo di cottura di meno di un'ora, nel regime di regolazione dell'orologio, premere il pulsante "HOUR" fino al ripristino, e poi premendo il tasto "MIN", impostare il valore necessario in minuti.
3. Terminata l'impostazione del tempo di cottura (il display continua a lampeggiare), passare a passo successivo, secondo l'algoritmo del programma di cottura selezionato. Per annullare le impostazioni, premere il tasto "REHEAT/CANCEL", e quindi inserire di nuovo tutto il programma di cottura.


 Per la vostra comodità, il campo del tempo specificato nei programmi di cottura inizia con i valori minimi. Questo consente di estendere per un breve periodo il funzionamento del programma, se il piatto non risulta ancora preparato durante il tempo principale.

Nei programmi "STEAM", "SOUP", "PILAF", il conteggio del tempo di cottura preimpostato inizia solo quando è raggiunto il valore preimpostato di temperatura. Ad esempio, dopo l'avvio del programma "STEAM" il conteggio a rovescia del tempo impostato di cottura inizierà solo dopo che l'acqua comincerà a bollire, e quando si formerà una quantità sufficiente del vapore nella coppa.

Funzione di partenza ritardata

La partenza ritardata consente di impostare l'intervallo in cui il piatto sarà preparato. Impostando il tempo di ritardo, è necessario includere in questo intervallo il tempo del programma di cottura selezionato. Il campo di regolazione è da 1 a 24 ore con passo di 10 minuti.

1. Premendo il tasto "MENU" selezionare il programma di cottura desiderato.
2. Premere il tasto "TIMER" per impostare il tempo della partenza ritardata. Sul display s'illuminerà l'indicatore "Timer" mentre il timer inizierà a lampeggiare.
3. Utilizzare il tasto "HOUR" per impostare l'ora in formato 24 ore, poi premere il tasto "MIN" per impostare i minuti. Per modificare rapidamente i valori del tempo, tenere premuto il tasto corrispondente.
4. Per impostare il tempo di cottura di meno di un'ora, nel regime di regolazione dell'orologio, premere il pulsante "HOUR" fino al ripristino del valore del tempo, e poi premendo il tasto "MIN", impostare il valore necessario in minuti.
5. Per annullare le impostazioni, premere il tasto "REHEAT/CANCEL", e quindi inserire di nuovo tutto il programma di cottura.
6. Terminata l'impostazione del tempo di partenza ritardata, premere il tasto "START". S'illuminerà l'indicatore del pulsante "START" ed inizierà il conto alla rovescia del tempo fino alla fine del processo di cottura. Passato il tempo stabilito, il piatto sarà pronto.

 Se il tempo di ritardo impostato è minore o uguale al tempo specificato del programma, il processo di cottura inizia immediatamente dopo aver premuto il tasto "START".

La partenza ritardata è disponibile per tutti i programmi di cottura automatici tranne il programma "FRY".

Si sconsiglia di utilizzare la partenza ritardata, se la ricetta contiene gli alimenti deperibili (uova, latte fresco, carne, ecc.)

Quando si imposta il tempo della partenza ritardata, è da considerare che il conto alla rovescia nei programmi "STEAM", "SOUP", "BOLL" inizia solo dopo aver raggiunto la temperatura desiderata dalla multicottura.

Funzione di mantenimento della temperatura (riscaldamento automatico)

Si accende automaticamente subito dopo aver terminato il programma di cottura e mantiene la temperatura del piatto finito nell'intervallo 70-75°C durante 24 ore. All'attivazione del regime di riscaldamento automatico, si accende l'indicatore del tasto "REHEAT/CANCEL". Sul display si presenterà il conteggio diretto del tempo d'esercizio della funzione.

Se necessario, si può disattivare la funzione del riscaldamento automatico premendo il tasto "REHEAT/CANCEL". Gli indicatori sul display e sul tasto si spegneranno.

Spegnimento preliminare del riscaldamento automatico

L'attivazione del riscaldamento automatico dopo il termine del programma non è sempre auspicabile. Considerando questo fatto, nella multicottura REDMOND RMC-M4500E si prevede la possibilità di spegnere questa funzione prima della fine del programma principale di preparazione. Per farlo, immediatamente dopo l'inizio o durante il programma, premere il tasto "START", l'indicatore "Keep Warm" sul display si spegnerà. Per riattivare la funzione, premere il tasto "START" ancora una volta, l'indicatore "Keep Warm" sul display si accenderà.

Funzione di riscaldamento del cibo

La multicottura REDMOND RMC-M4500E può essere usata per il riscaldamento dei piatti freddi.

1. Collocare il cibo nella coppa, mettere la coppa nell'apparecchio.
2. Chiudere il coperchio, collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Premere il tasto "REHEAT/CANCEL". Il LED del pulsante si accenderà. Il timer inizierà a contare il tempo di riscaldamento.
4. L'apparecchio riscalderà il piatto fino a 70-75°C. Questa temperatura sarà mantenuta durante 24 ore.
5. Per fermare il riscaldamento, premere il tasto "REHEAT/CANCEL". Il LED del pulsante si spegnerà.

Sebbene la multicottura possa mantenere il prodotto in una condizione riscaldata fino a 24 ore, è sconsigliato lasciare piatto in questo regime per più di 2-3 ore, siccome a volte può causare un cambiamento nella loro appetibilità.

Procedimento comune all'utilizzo dei programmi automatici

1. Preparare (misurare) gli ingredienti secondo la ricetta, metterli nella coppa. Assicurarsi che tutti gli ingredienti, tra cui il liquido si trovino al basso dell'indicazione massima dello scalo sul lato interno della coppa.
2. Inserire la coppa nell'apparecchio. Assicurarsi che sia in contatto con l'elemento riscaldante.
3. Chiudere il coperchio della multicottura fino allo scatto. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
4. Premendo il tasto "MENU", selezionare il programma di cottura (sul display si illuminerà un indicatore corrispondente del programma e il tempo impostato di default).
5. Per cambiare il tempo di cottura predefinito per ogni singolo programma, utilizzare i tasti "HOUR" e "MIN".
6. Se necessario, impostare il tempo di ritardo.
7. Premere il tasto "START". Si accenderanno l'indicatore del pulsante "START" e l'indicatore "Keep warm" sul display. S'inizierà l'esecuzione del programma di cottura impostato ed il conteggio alla rovescia del tempo d'esercizio. Premendo ripetutamente il tasto "START", è possibile disattivare la funzione del riscaldamento automatico (l'indicatore "Keep warm" sul display si spegnerà).
8. Terminato il programma, suonerà il segnale acustico. A seconda delle impostazioni, l'apparecchio passa al riscaldamento automatico (s'accenderà l'indicatore del pulsante "REHEAT/CANCEL", sul display sarà mostrato il conto diretto del tempo d'esercizio di questa funzione) oppure alla modalità standby.
9. Per annullare il programma impostato, interrompere il processo di cottura o disattivare il riscaldamento automatico, premere il tasto "REHEAT/

CANCEL.

Programma "RICE/GRAIN"

Il programma è consigliato per la cottura delle pappe friabili di vari tipi di cereali e di loro miscele e per la preparazione di vari contorni. Il tempo di cottura predefinito: 30 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 1 ora 30 minuti con passo di 1 minuto.

Programma "PILAF"

Il programma è consigliato per la preparazione di vari tipi di pilaf. Il tempo di cottura predefinito: 60 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti. Il conto alla rovescia del tempo del programma di cottura inizierà non appena raggiunto il regime di funzionamento.

Programma "STEAM"

Consigliato per la cottura a bagnomaria di verdure, pesce, carne, piatti dietetici e vegetariani, menu per bambini. Il tempo di cottura predefinito: 30 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 10 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti. Il conto alla rovescia del tempo del programma di cottura inizierà non appena bollirà l'acqua e sarà raggiunta una densità sufficiente del vapore nella coppa.

Per la cottura a bagnomaria, usare un contenitore speciale (incluso nella confezione):

1. Riempire la coppa con 600–1000 ml di acqua. Mettere nella coppa il contenitore per la cottura a bagnomaria.
2. Misurare la quantità necessaria dei prodotti e preparare il cibo secondo la ricetta, collocarlo in modo uniforme nel contenitore ed inserire la coppa nel corpo dell'apparecchio. Assicurarsi che la coppa sia in contatto con l'elemento riscaldante.
3. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Procedure comuni all'utilizzo dell'apparecchio".



Se non usate in questo programma le impostazioni automatiche del tempo, utilizzare la tabella "Tempo di cottura a bagnomaria consigliato per vari prodotti" (pag. 34).

Programma "SOUP"

Il programma è consigliato per la preparazione di vari primi piatti (brodo, vari tipi di zuppe e minestre) di gelatina, nonché di composte e di altre bevande. Il tempo di cottura predefinito: 60 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 20 minuti a 8 ore con passo di 5 minuti. Il conto alla rovescia del tempo del programma di cottura inizierà non appena sarà raggiunta la temperatura di esercizio dalla coppa.

Programma "BOIL"

Consigliato per cucinare verdure e legumi. Il tempo di cottura predefinito: 40 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti. Il conto alla rovescia del tempo del programma di cottura inizierà non appena sarà raggiunta la temperatura di esercizio dalla coppa.

Programma "OATMEAL"

Consigliato per cucinare pappe di latte. Il tempo di cottura predefinito: 25 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 1 ora 30 min. con passo di 1 minuto.

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

- Lavare accuratamente tutti i cereali (riso, grano saraceno, miglio ecc.) affinché l'acqua non diventi trasparente;
- Spalmare del burro sul fondo della pentola;
- Seguire rigorosamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo la ricetta del ricettario allegato (aumentare o ridurre la quantità degli

ingredienti rispettando le proporzioni);

- Se utilizzate il latte intero – diluirlo con l'acqua nella proporzione 1:1. Le proprietà del latte e dei cereali possono variare, a seconda del luogo di origine, ciò a volte può influire sui risultati di cottura.

Programma "STEW"

Consigliato per la stufatura di verdure, carne, pollame e frutti di mare. Il tempo di cottura predefinito: 60 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 20 minuti a 12 ore con passo di 5 minuti.

Programma "BAKE"

Il programma è consigliato per la preparazione al forno di biscotti, sformati, pasticci di pasta lievitata e pasta sfoglia. Il tempo di cottura predefinito: 50 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 20 minuti a 4 ore con passo di 10 minuti.

Programma "FRY"

Consigliato per arrostitire verdure, carne, pollame e frutti di mare. Il tempo di cottura predefinito: 15 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 1 ore con passo di 1 minuti. La partenza ritardata in questo programma non è disponibile.

Programma "YOGURT"

Con questo programma, potete preparare nella vostra casa uno yogurt delizioso e sano. Il tempo di cottura predefinito: 8 ore. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 30 minuti a 12 ore con passo di 30 minuti. Il riscaldamento automatico in questo programma non è disponibile.

Per preparare lo yogurt si può usare uno speciale set di vasetti per yogurt REDMOND RAM-G1 (venduto separatamente).

III. FUNZIONI AGGIUNTIVE

- La fase di riposo della pasta
- La panificazione del pane
- La preparazione fondue
- Il riscaldamento di prodotti per bambini
- La pasteurizzazione di prodotti liquidi
- La sterilizzazione di stoviglie e di oggetti di igiene personale

IV. ACCESSORI OPZIONALI

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

RAM-CL1 – pinza per la rimozione comoda e sicura della coppa. Non scivolano e non graffiano la superficie esterna del contenitore.

RHP-M01 – pressa per prosciutto. Pressa per la preparazione di prosciutto, involtini ed altre prelibatezze di carne, pollame, pesce con spezie e riempitivi.

RAM-G1 – una serie di vasetti per yogurt (4 pz) con marcatori sui coperchi.

RB-A503 – coppa con rivestimento antiaderente DAIKIN® (Giappone), 5 litri. Il rivestimento antiaderente di alta qualità consente di cucinare con oli e grassi minimi, preservando il gusto naturale degli alimenti.

RB-CS02 – coppa con rivestimento in ceramica ANATO® (Corea), 5 litri. A differenza di rivestimenti antiaderenti tradizionali, la ceramica è più resistente alle sollecitazioni meccaniche.

RB-S500 – coppa in acciaio inox, 5 litri. Il contenuto finito può essere frullato direttamente nella coppa.

V. CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE**Errori durante la preparazione e metodi di risoluzione**

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

rimedi.

LA PIETANZA NON E' COTTA COMPLETAMENTE

Probabili cause	Soluzioni
Avete dimenticato di chiudere il coperchio o non lo avete chiuso del tutto, quindi la temperatura non era sufficientemente alta.	Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario. Chiudere il coperchio fino allo scatto. Assicurarsi che nulla ostacoli la chiusura e la guarnizione all'interno del coperchio non sia deformata.
La tazza e l'elemento riscaldante non sono a stretto contatto, quindi la temperatura di cottura non era sufficientemente alta.	La tazza deve essere inserita correttamente con il fondo al diretto contatto con l'elemento riscaldante. Assicurarsi che nel vano interno dell'apparecchio non vi siano oggetti estranei. Controllare che l'elemento riscaldante sia pulito.
La selezione degli ingredienti e' errata. Gli ingredienti non sono adatti alla ricetta scelta oppure e' stato selezionata il programma di cottura sbagliato. Gli ingredienti non sono stati tagliati nella giusta misura, non sono rispettate le proporzioni fra gli ingredienti. Impostato in modo errato il tempo di cottura (non calcolato bene). La ricetta da voi scelta non e' adatta alla cottura nella pentola Multifunzione.	Usare preferibilmente le ricette giuste (adattate al modello concreto della pentola Multifunzione) e provate. La selezione degli ingredienti, il modo in cui sono tagliati, le proporzioni, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.
Durante la cottura a vapore: quantità; di acqua nella pentola insufficiente per garantire la densità di vapore necessaria.	Versare nella pentola una quantità di acqua conforme alla ricetta. Se avete dei dubbi, controllare il livello dell'acqua durante la cottura.
Durante la cottura in padella/frittura: Avete versato nel piatto troppo olio. Eccesso di umidità nel piatto.	Durante la cottura in padella e' sufficiente che il fondo della tazza sia coperto da uno strato sottile di olio. Per la preparazione delle frittiture – seguire le rispettive ricette. Non chiudere il coperchio della pentola Multifunzione durante la frittura. I prodotti surgelati – scongelarli prima di produrli, eliminando l'acqua.
Durante la bollitura: fuoriuscita del liquido durante la cottura dei prodotti ad elevata acidità.	Diversi prodotti richiedono un trattamento speciale prima della cottura: essere lavati, soffritti ecc. Seguire le indicazioni della ricetta.
Prodotti da forno (non e' cotto):	<p>Durante la lievitazione l'impasto si e' attaccato alla parte interna del coperchio ed ha intasato la valvola del vapore.</p> <p>Avete messo nella tazza troppo impasto.</p> <p>Mettere nella tazza una quantità minore di impasto.</p> <p>Rigirare l'impasto e continuate a cuocere, in futuro mettere meno impasto nella tazza.</p>
Errori nella selezione del tipo di prodotto o nell'impostazione del tempo di cottura. Gli ingredienti sono stati tagliati troppo finemente.	Usare le ricette adattate al vostro modello. La scelta degli ingredienti, il modo di tagliarli, le proporzioni, il programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta.

IL PRODOTTO E SCOTTO

ITA

Dopo aver terminato la cottura la pietanza e' rimasta troppo a lungo con il programma di tenuta in caldo acceso.	E' sconsigliato l'uso prolungato della funzione di tenuta in caldo. Se nel vostro modello e' prevista la disattivazione, utilizzatela.
--	--

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORISCE

Durante la cottura della pappa al latte il latte fuoriesce.	La qualità e le proprietà del latte possono dipendere dal luogo e dalle condizioni di produzione. E' consigliato usare il latte ultra pastorizzato A contenuto di grassi fino al 2,5%. Se necessario diluire il latte con l'acqua (pag. 33)
Gli ingredienti non sono stati trattati o sono trattati scorrettamente (lavati male ecc.). Non sono rispettate le proporzioni degli ingredienti oppure e' stato selezionato un tipo di prodotto non adatto.	Usare ricette adatte al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta. I cereali interi, la carne, il pesce ed i frutti di mare vanno lavati accuratamente fino ad ottenere l'acqua trasparente.

LA PIETANZA SI ATTACCA AL PIATTO

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

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA INIZIALE

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

IL PRODOTTO DA FORNO RISULTA UMIDO

La selezione degli ingredienti e' scorretta, gli ingredienti hanno l'umidità in eccesso (la frutta succosa, la frutta surgelata, la panna acida e cc).	Selezionare gli ingredienti in conformità alla ricetta. Evitare gli ingredienti con alto livello di umidità o usarli nelle quantità ridotte.
--	--

Il prodotto da forno cotto e' rimasto a lungo nella pentola chiusa.	Cercare di rimuovere il prodotto da forno subito al termine di cottura, se necessario - lasciare il prodotto cotto nella pentola per un breve periodo con la funzione "keep warm" accesa.
---	---

L'IMPASTO NON LIEVITA.

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

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

Tempo di cottura a bagnomaria consigliato per vari prodotti

	Prodotto	Peso, g/ Quantità, pz	Volume dell'acqua, ml	Tempo di cottura, min.
1	Filetto di maiale/manzo (cubi di 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Filetto di agnello (cubi di 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Filetto di pollo (cubi di 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Polpettine/polpette	500	800	25/40
5	Pesce (filetto)	300	800	15
6	Frutti di mare (surgelati)	300	800	5
7	Patate (tagliate in 4 pezzi)	500	800	20
8	Carota (cubi di 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Barbabietola (tagliata in 4 pezzi)	500	1500	90
10	Ortaggi (surgelati)	500	800	5
11	Uovo cotto a bagnomaria	5 pz.	800	10

E' necessario tener conto che sono le raccomandazioni generali. Il tempo reale può essere distinto da valori raccomandati in dipendenza da qualità di prodotto concreto ed anche da proprie Sue preferenze di gusto.

Tabella di programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di predefinito, min.	Intervallo di tempo di cottura/passivo predefinito	Permanenza rinfreddata standby	Riscaldamento automatico
RICE/ GRAIN	Preparazione di cereali integrali e rotti, contorni a uno e più componenti. Cottura di pappa friabile sull'acqua.	30	5 min. - 1 ora 30 min./ 1 min.	+	- +
PILAF	Cottura di pilaf (con carne, pesce, pollame, verdure).	60	5 min. - 2 ore / 5 min.	+	- +

	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di predefinito, min.	Intervallo di tempo di cottura/passivo predefinito	Permanenza rinfreddata standby	Riscaldamento automatico
STEAM	Cottura a bagnomaria delle uova, piatti di carne, pesce e verdure.	30	10 min. - 2 ore / 5 min.	+	+ +
SOUP	Preparazione di vari brodi, zuppe e minestre. Cottura della gelatina.	60	20 min. - 8 ore / 5 min.	+	+ +
BOIL	Cottura di verdure e legumi.	40	5 min. - 2 ore / 5 min.	+	+ +
OATMEAL	Preparazione di cereali con latte.	25	5 min. - 1 ora 30 min./ 1 min.	+	- +
STEW	Stufatura di carne, pesce, verdure o pasti a più componenti.	60	20 min. - 12 ore / 5 min.	+	- +
BAKE	Cottura a forno di biscotti, sformati, pasticci di pasta lievitata e pasta sfoglia.	50	20 min. - 4 ore / 10 min.	+	- +
FRY	Arrostitura di carne, pesce, verdure o pasti a più componenti.	15	5 min. - 1 ore / 1 min.	-	- +
YOGURT	Preparazione di vari tipi di yogurt.	480	30 min. - 12 ore / 30 min.	+	- -

VI. MANUTENZIONE DELLA MULTICOTTURA

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

Per la pulizia e' vietato d'usare le sostanze abrasive, le spugne con il rivestimento postero e sostanze chimiche aggressive. E' vietato di immergere il corpo di apparecchio in acqua oppure metterlo sotto il corrente d'acqua.

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

Il vaso, il coperchio alluminio interno e la valvola a vapore vanno lavati dopo ogni utilizzo. La tazza può essere lavata in lavastoviglie. Dopo il lavaggio asciugare bene la tazza.

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

Per pulire l'interno del coperchio in alluminio:

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

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

1. Rimuovere con cautela la valvola a vapore tirando il coperchio con un piccolo sforzo su e verso se stessi.

2. Premere il nottolino nella direzione della freccia ed aprire la valvola.
3. Lavare la valvola ed il coperchio.
4. Chiudere il coperchio della valvola e montare la valvola a vapore sul coperchio dell'apparecchio, orientando all'indietro la sporgenza per estrazione.

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

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA

Informazione di errore sul display	Possibili guasti	Risoluzione degli problemi
E1 - E3	Errore di sistema (malfunzionamento della scheda elettronica o del sensore di temperatura) o coperchio chiuso male.	Chiudere bene il coperchio. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza autorizzato.

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

VIII. GARANZIA

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


La vita utile dell'apparecchio comincia e la garanzia entra in vigore il giorno dell'acquisto o di fabbricazione (qualora la data dell'acquisto è impossibile da determinare).

La data di fabbricazione dell'apparecchio è iscritta nella matricola che viene indicata nella etichetta adesiva di identificazione applicata sul manufatto. La matricola è composta da 13 cifre. Le 6^a e 7^a cifre significano il mese, mentre la 8^a cifra è l'anno della produzione.

Il ciclo di vita della pentola Multifunzione, stabilito dal produttore e' di 5 anni dalla data di acquisto a condizione dell'uso corretto conforme agli standard tecnici applicabili.



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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD

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.

- El instrumento está destinado sólo para el uso doméstico. El uso industrial o de otro tipo del dispositivo es violación de las reglas del empleo oportuno del artículo.
- 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 cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre – la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento.

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

- El artículo no está destinado para el empleo por los niños, gente sin conocimientos y ex-

periencia correspondientes, así como con las facultades físicas, sensoriales, mentales limitadas, si no se encuentran bajo el control de las personas responsables de su seguridad. No dejar a los niños sin vigilado cerca del instrumento activado.

- 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.**

Características técnicas

Modelo	RMC-M4500E
Potencia	860-1000W
Voltaje	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen del tazón	5 Lts
Recubrimiento del tazón	antiadherente cerámico Anato® (Corea)
Válvula de vapor	desmontable
Pantalla digital	LED

Programas

1. RICE/GRAIN (ARROZ/CEREALES)
2. PILAF (PAELLA)
3. STEAM (VAPOR)
4. SOUP (SOPA)
5. BOIL (HERVIR)
6. OATMEAL (ARROZ CON LECHE)
7. STEW (GUISADO)
8. BAKE (COCCIÓN)
9. FRY (FRITURA)
10. YOGURT (YOGURT)

Funciones

Autocalentamiento hasta	24 horas
Previa desconexión de autocalentamiento	hay
Recalentamiento de alimentos hasta	24 horas
Retraso en la puesta en marcha de hasta	24 horas

Equipo

Multiolla con tazón instalado dentro	1 unidad
Contenedor para cocción al vapor	1 unidad
Vaso de medición	1 unidad
Cuchara plana	1 unidad
Cucharón	1 unidad
Soporte para cuchara / cucharón	1 unidad
Libro «100 recetas»	1 unidad
Manual de instrucciones	1 unidad
Libro de mantenimiento	1 unidad
Cable de alimentación	1 unidad

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

Composición de la multiolla A1

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Tapa del dispositivo | 10. Manija de transporte |
| 2. Anillo tórico de goma | 11. Válvula de descarga de vapor |
| 3. Tapa interior extraíble | 12. Cuchara plana |
| 4. Agujero para el vapor | 13. Cuchara de sopa (cucharón) |
| 5. Tazón | 14. Vaso de medición |
| 6. Botón de apertura de la tapa | 15. Contenedor de cocción al vapor |
| 7. Panel de control con pantalla | 16. Soporte para cucharón y cuchara |
| 8. Cuerpo | 17. Cable de alimentación |
| 9. Base | |

Función de los botones A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Recalentar/Cancelar») – activar / desactivar los platos de calentamiento, interrumpir el proceso de cocción, restablecer los ajustes realizados
2. «TIMER» («Programador de inicio») – aplicación de régimen de ajuste del tiempo de inicio diferido
3. Pantalla
4. «HOUR» («Hora») – selección del valor de horas en modo de ajuste del

tiempo de cocción y de inicio diferido

5. «START» («Inicio») – aplicación de un modo de cocción dado, previa desconexión y posterior conexión de autocalentamiento
6. «MENU» («Menú») – selección de los programas automáticos de cocción
7. «MIN» («Minutos») – selección del valor de minutos en modo de ajuste del tiempo de cocción y de inicio diferido

Composición de la pantalla A3

1. Indicador del tiempo de cocción/ tiempo de inicio diferido
2. Indicador del funcionamiento de la autocalentamiento
3. Indicador del funcionamiento de la función de inicio de tiempo diferido
4. Indicador del programa de cocción preseleccionado

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

Desembalar cuidadosamente el artículo y retirarlo de la caja, eliminar todos los materiales de embalaje y etiquetas publicitarias excepto la etiqueta con el número de serie.

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

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

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

II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA

Antes de activar por primera vez

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

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

Ajuste el tiempo de cocción

La multiolla REDMOND RMC-M4500E tiene prevista la opción de cambiar el tiempo de cocción establecido por defecto para cada programa. El paso de cambio y el posible margen de tiempo especificado depende del programa seleccionado.

1. Una vez seleccionado el programa de cocción, establezca el valor requerido de las horas al pulsar el botón «HOUR». Al pulsar el botón «MIN» seleccione el valor de los minutos. Para un cambio rápido de los valores del tiempo mantenga pulsado el botón correspondiente.
2. Para configurar el tiempo de cocción de menos de una hora, en el modo de ajuste del retajo, pulse «HOUR» hasta el reinicio y, a continuación, pulse el «MIN» para ajustar el valor de los minutos.
3. Después de la selección del tiempo de cocción (la pantalla sigue parpadeando), vaya al siguiente paso en el algoritmo según el programa de cocción seleccionado. Para cancelar la configuración, haga clic en «REHEAT/CANCEL», a continuación, introduzca todo el programa de cocción de nuevo.

i *Para su comodidad, el intervalo de tiempo de cocción especificado comienza con los valores mínimos. Esto le permite extender el programa por un corto período de funcionamiento si el plato principal todavía no está preparado. En los programas «STEAM», «SOUP», «PILAF» el tiempo de cocción preestablecido se calcula sólo después de la calentado el dispositivo hasta la temperatura especificada. Por ejemplo, después de la puesta en marcha del programa «STEAM» la cuenta atrás del tiempo de cocción preestablecido*

comenzará sólo después de que el agua hierva y en el recipiente se produzca suficiente vapor.

Función de tiempo de inicio diferido

La función de inicio diferido le permite configurar el intervalo de tiempo dentro de cual el plato se va a cocinar. Al establecer el tiempo de inicio, es necesario incluir en este periodo de tiempo del programa de cocción seleccionado. El rango de ajuste es de 1 a 24 horas en el paso de ajuste de 10 minutos.

1. Al pulsar el botón «MENU» seleccione el programa de cocción correspondiente.
2. Pulse el botón «TIMER» para introducir el tiempo de inicio diferido. En la pantalla se encenderá el indicador «Timer», el timer empezará a parpadear.
3. Con el uso del botón «HOUR» seleccione el valor de las horas en el formato de 24 horas y con el uso del botón «MIN» seleccione el valor de los minutos. Para un cambio rápido de los valores del tiempo mantenga pulsado el botón correspondiente.
4. Para configurar el tiempo de cocción de menos de una hora, en el modo de ajuste del retajo, pulse «HOUR» hasta el reinicio y, a continuación, pulse el «MIN» para ajustar el valor de los minutos.
5. Para cancelar la configuración, haga clic en «REHEAT/CANCEL», a continuación, introduzca todo el programa de cocción de nuevo.
6. Al acabar con los ajustes del tiempo de inicio diferido pulse el botón «START». Se encenderá el indicador del botón «START», y empezará la cuenta atrás del tiempo hasta el final del proceso de cocción. Después de la hora señalada, el plato estará listo.

⚠ *Si el tiempo ajustado es menor o igual a la hora especificada del funcionamiento del programa, el proceso se iniciará inmediatamente después de pulsar la tecla «START».*

El inicio diferido está disponible para todos los programas automáticos de cocción, excepto el programa «RY».

No se recomienda usar el inicio diferido si la receta contiene alimentos perecederos (huevos, leche fresca, carne, etc.)

Al configurar el tiempo del inicio diferido hay que tener en cuenta que la cuenta atrás para los programas de «STEAM», «SOUP», «BOIL» comienza sólo después de que la multiolla alcance la temperatura deseada.

Función de mantenimiento de temperatura (autocalentamiento)

Se enciende automáticamente justo después de que se finalicen los programas de cocción y mantiene la temperatura del plato terminado en el rango de 70-75°C durante 24 horas. Cuando se activa el modo de autocalentamiento se iluminará el indicador del botón «REHEAT/CANCEL». En la pantalla de reflejará la cuenta atrás del tiempo del funcionamiento de la función.

Si es necesario la función de autocalentamiento puede desactivarse al pulsar «REHEAT/CANCEL». Los indicadores de la pantalla y el botón se apagarán.

Previa desconexión de autocalentamiento

La activación de autocalentamiento después del final del programa no siempre es aconsejable. Teniendo esto en cuenta en la multiolla REDMOND RMC-M4500E está prevista la posibilidad de desactivar esta función antes de que finalice el programa principal de la preparación. Para hacer esto inmediatamente después del comienzo o durante el funcionamiento del programa, pulse «START», y el indicador «Keep warm» en la pantalla se apagará. Para volver a activar la función vuelva a pulsar el botón «START», y el indicador «Keep warm» volverá a encenderse en la pantalla.

Función de calentamiento de los platos

La multiolla REDMOND RMC-M4500E puede usarse para el calentamiento de los platos fríos.

1. Ponga la comida en el plato, coloque el tazón en la multiolla.
2. Cierre la tapa, enchufe el aparato.
3. Pulse el botón «REHEAT/CANCEL». Se encenderá el indicador del botón. El timer empezará la cuenta atrás del calentamiento.

- El dispositivo calentará el plato hasta 70–75°C. Esta temperatura se mantiene durante 24 horas.
- Para desactivar el calentamiento pulse el botón «REHEAT/CANCEL». El indicador del botón se apagará.

A pesar de que la multiolla puede mantener producto en un estado calentado a 24 horas no es recomendable dejarlo en este modo más de 2–3 horas, ya que a veces puede cambiar de cualidades de sabor.

Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados

- Prepare (mida) los ingredientes según la receta, coloque en el tazón. Asegúrese de que todos los ingredientes, incluyendo el líquido está por debajo del máximo de la escala en el interior del tazón.
- Inserte el tazón en el cuerpo del dispositivo. Asegúrese de que está en contacto con el elemento de calefacción.
- Cierre la tapa de la multiolla hasta que haga clic. Conecte el aparato a la red.
- Pulsando el botón «MENU» seleccione el programa de cocción (en la pantalla se iluminará el indicador correspondiente al programa y el tiempo establecido por defecto).
- Para cambiar el tiempo de cocción, predeterminado para cada programa, utilice el «HOUR» y «MIN» (página 38).
- Si es necesario, ajuste el tiempo de inicio diferido.
- Pulse el botón «START». Se iluminará el indicador del botón «START» y el indicador «Keep warm» en la pantalla. Empezarán el funcionamiento del programa de preparación establecida y la cuenta atrás del tiempo de funcionamiento. Al volver a pulsar el botón «START» se puede desactivar de antemano la función de autocalentamiento (el indicador «Keep warm» en la pantalla se apagará).
- Cuando se finalice el programa se escuchará una señal. Dependiendo de la configuración del dispositivo cambiará a autocalentamiento (se iluminará el indicador del botón «REHEAT/CANCEL», la pantalla mostrará la cuenta atrás del tiempo de funcionamiento) o en el modo standby.
- Para cancelar el programa introducido, interrumpir el proceso de cocción o desactivar el modo de autocalentamiento pulse «REHEAT/CANCEL».

Programa «RICE/GRAIN»

El programa se recomienda para la cocción de las papillas gruesas de diversos cereales y sus mezclas, la preparación de varias garniciones. El tiempo de cocción por defecto es de 30 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 1 hora y 30 minutos con paso de incremento de 1 minuto.

Programa «PILAF»

El programa se recomienda para la preparación de diferentes tipos de pilaf. El tiempo de cocción por defecto es de 60 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 2 horas con paso de incremento de 5 minutos. La cuenta atrás del proceso de la preparación se inicia después de la activación del modo de funcionamiento.

Programa «STEAM»

Se recomienda para la preparación de las verduras al vapor, pescado, carne, platos dietéticos y vegetarianos, menú infantil. El tiempo de cocción por defecto es de 30 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 2 horas con paso de incremento de 5 minutos. La cuenta atrás del programa de cocción se inicia después de hervir el agua y lograr una suficiente densidad de vapor de agua en el tazón.

Para cocer al vapor, utilice un recipiente especial (incluido en el conjunto):

- Vierta en el tazón 600–1000 ml de agua. Coloque el recipiente de preparación al vapor en el tazón.
- Mida y prepare alimentos de acuerdo a la receta, coloque de manera

uniforme en el recipiente y coloque el tazón en el cuerpo del dispositivo. Asegúrese de que está en contacto con el elemento de calefacción.

- Siga las instrucciones de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».



Si usted no utiliza la configuración automática de la hora en el programa dado, consulte la tabla «Tiempo de cocción al vapor recomendada para varios productos».

Programa «SOUP»

El programa se recomienda para la preparación de una variedad de entrantes (caldo, diferentes tipos de sopas), espílogo y compotas y bebidas. El tiempo de cocción por defecto es de 60 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 20 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos. La cuenta atrás del proceso de la preparación se inicia después de alcanzada en el tazón la temperatura de cocción.

Programa «BOIL»

Se recomienda para cocinar verduras y legumbres. El tiempo de cocción por defecto es de 40 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 2 horas con paso de incremento de 5 minutos. La cuenta atrás del proceso de la preparación se inicia después de alcanzada en el tazón la temperatura de cocción.

Programa «OATMEAL»

Se recomienda para la preparación de papillas de avena. El tiempo de cocción por defecto es de 25 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 1 hora y 30 minutos con paso de incremento de 1 minuto.

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

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

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

Programa «STEW»

Se recomienda para el guisado de verduras, carne, ave, mariscos. El tiempo de cocción por defecto es de 60 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 20 minutos a 12 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Programa «BAKE»

El programa está recomendado para hornear galletas, quisos, pasteles hechos con masa de levadura y pasta de hojaldre. El tiempo de cocción por defecto es de 50 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 20 minutos a 4 horas con paso de incremento de 10 minutos.

Programa «FRY»

Se recomienda para freír carne, verduras, ave, mariscos. El tiempo de cocción por defecto es de 15 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 1 hora con paso de incremento de 1 minuto. La función de tiempo de inicio diferido no es disponible con este programa.

Programa «YOGURT»

Con este programa, usted puede preparar deliciosos y saludables yogures en casa. El tiempo de cocción por defecto es de 8 horas. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 30 minutos a 12 horas con paso de incremento de 30 minutos. La función de autocalentamiento no es disponible con este programa.

Para preparar el yogur se puede utilizar un conjunto especial de tarros de yogur REDMOND RAM-G1 (se vende por separado).

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

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

IV. ACCESORIOS ADICIONALES

Los accesorios adicionales para la multiolla pueden adquirirse por separado. En cuanto al surtido, adquisición, y la compatibilidad con el modelo de su dispositivo, póngase en contacto con el distribuidor autorizado en su país.

RAM-CL1 – pinzas para una cómoda y segura extracción del tazón. No deslizan ni rayan la superficie exterior del contenedor.

RHP-M01 – jamonera. Prensa para la preparación de jamón, rollos y otras delicias de la carne, ave, pescado con especias y aditivos.

RAM-G1 – conjunto de tarros para hacer yogur (4 unidades) con etiquetas en las tapas.

RB-A503 – tazón con revestimiento antiadherente DAIKIN® (Japón), 5 litros. Revestimiento antiadherente de alta calidad le permite cocinar con aceites y grasas mínimas, conservando el sabor natural de los alimentos.

RB-C502 – tazón de cerámica ANATO® (Corea), 5 litros. A diferencia de recubrimientos antiadherentes tradicionales, cerámica es más resistente al impacto mecánico.

RB-S500 – tazón de acero inoxidable, 5 litros. El contenido preparado puede batirse directamente en el tazón con una batidora.

V. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Errores en caso de preparación y modos de su eliminación

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

EL PLATO NO ES PREPARADO COMPLETAMENTE

Causas posibles del problema	Modos de la resolución
Usted ha olvidado cerrar la tapa del instrumento o la ha cerrado no herméticamente, por eso la temperatura de la preparación no era suficientemente alta.	Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad. Cerrar la tapa hasta un clic. Asegurarse de que nada impide el cierre hermético de la tapa del instrumento y elástico de empaquetadura en la tapa interior no sea deformado.
La taza y el elemento calentador contactan mal, por eso la temperatura de preparación ha sido insuficientemente alta,	La taza debe ser instalada en el cuerpo del instrumento lisamente, al contactar ajustadamente con el fondo al disco calentador. Asegurarse de la ausencia de los objetos extraños en la cámara de trabajo de la multiolla. No admitir el ensuciamiento del disco calentador.

<p>Selección fracasada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no convienen para la preparación por el modo elegido por Usted o usted ha elegido el programa de preparación incorrecto. Los ingredientes son cortados en trozos demasiado grandes, las proporciones generales de colocación de los productos son violadas. Usted ha ajustado (no ha calculado) el tiempo de preparación incorrectamente. La variante de la receta elegida por Usted no es apta para la preparación en esta multiolla.</p>	<p>Es deseable usar las recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del instrumento). Usar las recetas a las cuales puede confiar en realidad. La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a la receta elegida.</p>
---	--

<p>En caso de preparación al vapor: en la taza hay una pequeña cantidad del agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.</p>	<p>Verter al agua en la taza obligatoriamente en el volumen recomendado según la receta. En caso de dudas comprobar el nivel del agua durante la preparación</p>
--	--

<p>En caso de asar: Usted ha vertido una cantidad excesivamente grande del aceite vegetal. Exceso de la humedad en la taza.</p>	<p>En caso de asado simple es suficiente que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. En caso de asado en la grasa observar las instrucciones de la receta correspondiente.</p>
---	---

<p>En caso de la cocción: ebullición del caldo en caso de la cocción de los productos con la acidez elevada.</p>	<p>No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.</p>
--	---

<p>En caso de la cocción: ebullición del caldo en caso de la cocción de los productos con la acidez elevada.</p>	<p>Algunos productos requieren el tratamiento especial antes de la cocción: lavado, pasivación etc. Seguir las recomendaciones de la receta elegida por Usted.</p>
--	--

<p>En caso de cocción a fuego lento: en la taza no hay cantidad demasiada de la humedad.</p>	<p>Colocar la pasta en la taza en el menor volumen.</p>
--	---

<p>En caso de cocción: la cantidad del líquido en la taza es excesivamente pequeña (las proporciones de los ingredientes no son observadas).</p>	<p>Retirar la boilería de la taza, girar y colocar de nuevo en la taza, luego continuar la preparación hasta el estado listo. Luego durante la cocción colocar la pasta en el menor volumen en la taza.</p>
--	---

EL PRODUCTO ESTÁ DEMASIADO COSIDO

<p>Usted se ha equivocado en la selección del tipo del producto o en caso de ajuste (cálculo) del tiempo de la preparación. Las dimensiones de los ingredientes son excesivamente pequeñas.</p>	<p>Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a sus recomendaciones.</p>
---	---

<p>Después de la preparación el plato preparado era mantenido en el modo de autocalentamiento durante el largo periodo de tiempo.</p>	<p>El empleo de larga duración de la función del autocalentamiento no es deseable. Si en su modelo de la multiolla la desactivación preliminar de esta función está prevista, Usted puede usar esta posibilidad.</p>
---	--

EN CASO DE COCCIÓN EL PRODUCTO SE EVAPORA HIRVIENDO

<p>En caso de cocción de la papilla a base de leche la leche se evapora hirviendo.</p>	<p>La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y las condiciones de su producción. Recomendamos usar sólo la leche ultrapasteurizada con la grasura de 2,5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable.</p>
--	---

<p>Antes de la cocción los ingredientes no han sido tratados o son tratados incorrectamente (lavados mal etc.). Las proporciones de los ingredientes no son observados o el tipo del producto es elegido incorrectamente.</p>	<p>Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones. Lavar esmeradamente los granos de cereales enteros, carne, pescado y productos del mar hasta alcanzar el agua puro.</p>
---	---

EL PLATO SE QUEMA

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

<p>El volumen total del producto colocado es menor al valor recomendado en la receta.</p>	<p>Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento).</p>
---	---

<p>Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.</p>	<p>Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.</p>
--	--

<p>En caso de asar: Usted ha olvidado verter el aceite en la taza; no ha mezclado o ha vuelto excesivamente tarde los productos preparados.</p>	<p>En caso de asado simple verter un poco del aceite vegetal en la taza de la manera que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. Para el asado uniforme el necesario mezclar periódicamente los productos en la taza y volverlos dentro del periodo del tiempo determinado.</p>
---	--

<p>En caso de cocción a fuego lento: en la taza no hay cantidad demasiada de la humedad.</p>	<p>Añadir más líquido en la taza. Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad.</p>
--	--

<p>En caso de la cocción: la cantidad del líquido en la taza es excesivamente pequeña (las proporciones de los ingredientes no son observadas).</p>	<p>Observar la proporción correcta del líquido y los ingredientes duros.</p>
---	--

<p>En caso de cocción: Usted no ha lubricado la superficie interior de la taza con aceite antes de la preparación.</p>	<p>Antes de colocar la pasta lubricar el fondo y las paredes de la taza con mantequilla o aceite vegetal (no se debe verter el aceite en la taza).</p>
--	--

EL PRODUCTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

<p>Usted ha mezclado el producto en la taza demasiado frecuentemente.</p>	<p>En caso de asado simple mezclar el plato dentro de cada 5-7 minutos, como máximo.</p>
---	--

<p>Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.</p>	<p>Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.</p>
--	--

LA BOLLERÍA RESULTÓ A SER HÚMEDA

<p>Usted ha usado los ingredientes inconvenientes que dan el exceso de la humedad (verduras o frutas succulentas, bayas congeladas, crema agria de leche).</p>	<p>Elegir los ingredientes según la receta de la boilería. Tatar de no elegir los productos que contienen demasiada humedad en calidad de los ingredientes o usarlos a la medida de la posibilidad en las cantidades mínimas.</p>
--	---

<p>Usted ha tenido demasiado tiempo la boilería preparada en la multiolla cerrada.</p>	<p>Tratar de sacar la boilería de la multiolla inmediatamente después de la preparación. En caso de necesidad Usted puede dejar el producto en la multiolla durante el plazo pequeño con el autocalentamiento activado.</p>
--	---

LA BOLLERÍA NO HA SUBIDO

<p>Los huevos con azúcar han sido batidos mal.</p>	<p>Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones.</p>
--	---

<p>La pasta se ha permanecido durante el largo periodo de tiempo con el cilindro rompedor.</p>
--

<p>Usted no ha tamizado la harina o amasado mal la pasta.</p>

<p>Los errores han sido cometidos durante la colocación de los ingredientes.</p>
--

<p>La receta elegida por Usted no conviene para la cocción en este modelo de la multiolla.</p>
--

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

Tiempo recomendado de la preparación al vapor de varios productos

	Producto	Peso, g/ cantidad, unidades	Volumen de agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Filete de cerdo/ternera (cubitos 1,5 – 2 cm)	500	800	30/40
2	Filete de cordero (cubitos 1,5 – 2 cm)	500	800	40
3	Filete de pollo (cubitos 1,5 – 2 cm)	500	800	20
4	Albóndigas/ chuletas	500	800	25/40
5	Pescado (filete)	300	800	15
6	Salpicón de marisco (congelado rápidamente)	300	800	5
7	Patata (cortada en 4 partes)	500	800	20
8	Zanahoria (cubitos 1,5 – 2 cm)	500	800	35
9	Remolacha (cortada en 4 partes)	500	1500	90
10	Verduras (congeladas en maduro)	500	800	5
11	Huevo a la par	5 unidades	800	10

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

Tabla de programas de preparación (especificaciones de fábrica)

	Recomendaciones de uso:	Tiempo de preparación por defecto, min	Rango del tiempo de preparación/paso de ajuste	Inicio diferido	Espera de la activación del modo de funcionamiento.	Auto calentamiento
RICE/ GRAIN	Preparación de granos enteros y machacados, guarniciones de varios componentes de un ingrediente. Cocción de papillas grumosas a base de agua.	30	5 min – 1 hora 30 minutos / 1 min	+	-	+
PILAF	Preparación de pilaf (con carne, ave, pescado, verdura).	60	5 min – 2 horas/ 5 min	+	-	+
STEAM	Preparación al vapor de tortillas y huevos, así como carne, pescado y platos de verduras.	30	10 min – 2 horas/ 5 min	+	+	+
SOUP	Preparación de varios caldos y sopas. Cocción de espiago.	60	20 min – 8 horas/ 5 min	+	+	+
BOIL	Cocción de verduras y legumbres.	40	5 min – 2 horas/ 5 min	+	+	+
OAT-MEAL	Preparación de papillas de avena.	25	5 min – 1 hora 30 minutos/1 min	+	-	+
STEW	Guisado de carne, pescado, verduras y platos de varios ingredientes.	60	20 min – 12 horas/ 5 min	+	-	+
BAKE	Hornear de las galletas, guisos, pasteles hechos con masa de levadura y pasta de hojaldre.	50	20 min – 4 horas/ 10 min	+	-	+
FRY	Freír carne, pescado, verduras y platos de varios ingredientes.	15	5 min – 1 hora/ 1 min	-	-	+
YO-GURT	Preparación de diversos tipos de yogur.	480	30 min – 12 horas/ 30 min	+	-	-

VI. MANTENIMIENTO DE LA MULTIOLLA

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

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

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

- Limpiar el cuerpo del artículo a la medida de necesidad.
- Es necesario limpiar la taza después de cada empleo. Se puede usar el lavaplatos. Después del fin de la limpieza frotar la superficie exterior de la taza a seco.
- Se recomienda limpiar la tapa interior de aluminio y válvula de vapor después de cada uso.

Para limpiar la tapa interior de aluminio:

1. Abra la tapa de la multiolla.

2. En la parte inferior de la tapa interior presione simultáneamente dos centros de retención de plástico hasta abrirlos.
3. Sin hacer esfuerzo, retire la tapa interior de aluminio, tirando y empujando hacia abajo.
4. Limpie la superficie de ambas tapas con un paño húmedo o una servilleta, si es necesario, use detergente para lavar platos.
5. Vuelva a montarla en el orden inverso. Inserte la tapa de aluminio en las ranuras superiores y alineca con la tapa principal. Con un poco de esfuerzo presione los centros de retención hasta que hagan un clic. La tapa interior de aluminio debe encajar fijamente en su lugar.

Para la limpieza de la válvula de vapor (que se encuentra en la tapa superior del dispositivo):

1. Retire con cuidado la válvula de vapor tirando de la tapa con un poco de esfuerzo y empujándola arriba.
2. Presione el pestillo de liberación en la dirección de la flecha y abra la válvula.
3. Lave la válvula y la tapa.
4. Cierre la tapa de la válvula de vapor y coloque la válvula de vapor en la tapa del dispositivo para que la repisa de extracción esté orientada hacia la parte posterior.

La condensado que se acumula en este modelo en una cavidad especial del dispositivo en el cuerpo del dispositivo alrededor del tazón, se elimina fácilmente utilizando rollo de cocina.

VII. ANTES DE DIRIGIRSE EN EL CENTRO DE SERVICIO

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

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

VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA

La garantía con el plazo de 2 años a partir del momento de su compra se otorga a este artículo. Durante el periodo de garantía el fabricante se obliga a eliminar cualquiera defectos de fábrica provocados por la calidad insuficiente de los materiales y del ensamblaje por medio de la reparación, sustitución de las piezas o sustitución de todo el artículo. La garantía entra en vigor sólo en el caso, si la fecha de la compra es confirmada por el sello de la tienda y la firma del vendedor en el talón de garantía original. La presente garantía se reconoce sólo en el caso, si el artículo se ha usado según la instrucción de

empleo, no se ha reparado, no se ha desensamblado y no ha sido deteriorado en el resultado del manejo incorrecto, así como el equipo estándar completo del artículo es conservado también. Esta garantía no se extiende sobre el desgaste natural del artículo y los materiales de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos cerámicos y de teflón, compactadores etc).


El ciclo de vida del producto y el plazo de garantía comenzarán a computarse a partir de la fecha de su venta o fabricación (en el caso de que sea imposible determinar la fecha de venta).

La fecha de fabricación del dispositivo está incluida en el número de la serie en la placa identificativa fijada en el cuerpo del dispositivo. El número de la serie tiene 13 símbolos. El 6o y el 7o símbolo denotan el mes, el 8o denota el año de fabricación del dispositivo.

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



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

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

MEDIDAS DE SEGURANÇA

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

- O aparelho destina-se exclusivamente para uso doméstico. Utilização industrial do aparelho ou outro tipo de utilização representa a violação das regras de operação própria do aparelho.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho **(vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo)**.
- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho - a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento – **é uma condição obrigatória de**

protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.

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

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

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

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

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

- O aparelho não é apropriado para exploração pelas crianças, pessoas sem as devidas qualificações e experiência, como também pelas pessoas portadores de deficiência física, sensora ou mental, se eles não se encontram sobre a supervisão dos responsáveis pela sua segurança. Não deixe as crianças não vigiadas junto ao aparelho ligado.

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

Especificações técnicas

Modelo	RMC-M4500E
Potência	860-1000 W
Tensão	220-240 V, 50/60 Hz
Volume da tigela.....	5 l
Revestimento em cerâmica.....	antiaderente Anato®, cerâmico (Coreia)
Válvula de vapor	removível
Display	digital a LED

Programas

1. RICE/GRAIN (ARROZ/CERERAIS)	6. OATMEAL (PAPA COM LEITE)
2. PILAF (PAELHA)	7. STEW (GUISAR)
3. STEAM (VAPOR)	8. BAKE (FORNO)
4. SOUP (SOPA)	9. FRY (ASSAR)
5. BOIL (COZEDURA)	10. YOGURT (IÓGURTE)

Funções

Aquecimento automático até.....	24 horas
Desligamento antecipado do aquecimento automático.....	presente
Aquecimento de pratos até	24 horas
Início diferido até	24 horas

Componentes

Multicozedura com uma tigela instalada dentro.....	1 pç.	Portador de concha/colher	1 pç.
Contentor para cozinhar em banho-maria.....	1 pç.	Livro "100 receitas"	1 pç.
Copo de medição	1 pç.	Manual de uso	1 pç.
Colher plana.....	1 pç.	Livro de serviço.....	1 pç.
Concha	1 pç.	Cabo de alimentação.....	1 pç.

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

Componentes da multicozedura A1

1. Tampa do aparelho	10. Alça de transporte
2. Anel de vedação de borracha	11. Válvula de descarga de vapor
3. Controló	12. Colher plana
4. Orifício para escape de vapor	13. Colher de sopa (concha)
5. Tigela	14. Copo de medição
6. Botão para abrir a tampa	15. Recipiente para cozinhar em banho-maria
7. Painel de controlo com display	16. Portador de concha e colher
8. Corpo	17. Cabo de alimentação
9. Base	

Função de botões A2

1. "REHEAT/CANCEL" ("Aquecer/Cancelar") – serve para activar/desactivar o aquecimento de alimentos, interromper o programa de cozedura, cancelar as configurações feitas
2. "TIMER" ("Retardar Início") – serve para activar o regime de instalação do tempo do início diferido
3. Display
4. "HOUR" ("Relógio") – selecção dos valores de horas nos regimes de instalação do tempo de cozimento e do início diferido
5. "START" ("Iniciar") – activação do regime seleccionado de cozimento; desligamento antecipado e sucessivo lançamento do aquecimento automático
6. "MENU" ("Menu") – selecção automática do programa de culinária
7. "MIN" ("Minutos") – selecção dos valores de minutos nos regimes de instalação do tempo de cozimento e do início diferido

Componentes do display A3


1. Indicador do tempo de cozimento / tempo de início diferido
2. Indicador de função de aquecimento automático
3. Indicador da função do início diferido
4. Indicador do programa de culinária seleccionado

I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO

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

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

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

 *Atenção! A utilização do aparelho defeituoso é proibida.*

II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA

Antes da primeira ligação

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

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

Definição do tempo de cozimento

A multicozedura REDMOND RMC-M4500E prevê a possibilidade de alterar o tempo de cozimento (valor padrão para cada programa). O passo da mudança e faixa possível de tempo a ser determinado depende do programa.

1. Depois de ter seleccionado um programa de cozimento, aperte o botão "HOUR" para alterar o tempo. Pressionar o botão "MIN" para ajustar os minutos. Para alterar rapidamente os valores do tempo, aperte e manter apertado um botão correspondente.
2. Para definir o tempo de duração de menos de uma hora, no regime de selecção do tempo aperte o botão "HOUR" até que o valor seja redefinido, e, em seguida, aperte o botão "MIN" para ajustar o valor desejado em minutos.
3. Depois de definir o tempo de cozimento (o display continua a piscar), pode-se passar para a próxima etapa, de acordo com o algoritmo do programa seleccionado de cozimento. Para cancelar as configurações, aperte o botão "REHEAT/CANCEL" e, em seguida, re-inserir todo o programa

de culinária.



Para sua conveniência, o campo de tempo especificado no programa de culinária começa com os valores mínimos. Isso permite estender por um curto período o funcionamento do programa, se o prato ainda não foi preparado durante o tempo principal.

Nos programas "STEAM", "SOUP", "PILAF" a contagem do tempo de cozimento predefinido só começa quando o aparelho atinge a temperatura determinada. Por exemplo, após o início do programa "STEAM", a contagem decrescente do tempo definido de cozimento inicia somente depois que a água comece a ferver, e quando se vai formar uma quantidade suficiente de vapor de água na tigela.

Função do início diferido

O início diferido permite que utente defina o intervalo em que o prato será preparado. Ao definir o tempo de atraso, é necessário incluir neste intervalo o tempo de funcionamento do programa seleccionado. A gama de ajuste é de 1 a 24 horas, com um passo de 10 minutos.

1. Ao apertar o botão "MENU", o utente pode seleccionar o modo de cozimento desejado.
2. Apertar o botão "TIMER" para definir o início diferido. O indicador "Timer" no display acender-se-á, enquanto o temporizador começará a piscar.
3. Usar o botão "HOUR" para definir a hora no formato de 24 horas, em seguida, aperte o botão "MIN" para ajustar os minutos. Para alterar rapidamente os valores do tempo, aperte e manter apertado um botão correspondente.
4. Para definir o tempo de duração de menos de uma hora, aperte o botão "HOUR" até que o valor seja redefinido, e, em seguida, aperte o botão "MIN" para ajustar o valor desejado em minutos.
5. Para cancelar as configurações, aperte o botão "REHEAT/CANCEL" e, em seguida, re-inserir todo o programa de culinária.
6. Depois de definir o tempo do início diferido, aperte o botão "START". O indicador do botão "START" acende-se, e começa a contagem regressiva do tempo até o final do processo de cozimento. Dentro do tempo estabelecido, o prato estará pronto.



Se o tempo definido do atraso é inferior ou igual ao tempo especificado de programa, o processo de cozedura começa imediatamente depois de apertar o botão "START".

A função do início diferido está disponível em todos os programas automáticos de cozinha, excepto o programa "FRY".

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

Ao estabelecer o tempo do início diferido, deve-se considerar que a contagem do tempo nos programas "STEAM", "SOUP"; "BOIL" só começa depois de atingir a temperatura desejada pela multicozedura.

Função de manutenção da temperatura (aquecimento automático)

Liga-se automaticamente imediatamente depois de terminar o programa de cozedura e mantém a temperatura do prato final na gama de 70–75°C durante 24 horas. Após a activação do regime de aquecimento automático, acende-se o indicador do botão "REHEAT/CANCEL". No display será mostrada a contagem directa do tempo de funcionamento da função.

Se necessário, o utente pode desactivar a função de aquecimento automático, ao apertar o botão "REHEAT/CANCEL". Os indicadores no display e no botão apagam-se.

Desconexão preliminar do aquecimento automático

A activação do aquecimento automático ao terminar o programa de cozimento nem sempre é desejável. Em consideração deste facto, na multicozedura REDMOND RMC-M4500E está prevista a possibilidade de desactivar essa função antes do final do programa principal de preparação. Para fazer isso, imediatamente após o início ou durante o programa, aperte o botão "START", o indicador "Keep warm" no display será desligado. Para activar a função, pressionar o

botão "START" novamente, o indicador "Keep warm" no display será acesso.

Função de aquecimento dos alimentos

A multicozedura REDMOND RMC-M4500E pode ser utilizada para o aquecimento de pratos frios.

1. Colocar o alimento na tigela, colocar a tigela na multicozedura.
2. Fechar a tampa, ligar o aparelho à corrente eléctrica.
3. Apertar o botão "REHEAT/CANCEL". O LED no botão acenderá. O temporizador começará a contar o tempo de aquecimento.
4. O aparelho vai aquecer o prato até 70–75°C. Esta temperatura será mantida durante 24 horas.
5. Para parar de aquecimento, aperte o botão "REHEAT/CANCEL". O LED no botão desliga.

Embora a multicozedura possa manter o produto numa condição aquecida até 24 horas, não é recomendado deixar pratos neste regime durante mais de 2-3 horas, como, por vezes, pode causar uma mudança na sua palatabilidade.

Procedimento comum da utilização de programas automatizados

1. Preparar (medir) os ingredientes de acordo com a receita, colocá-los na tigela. Assegurar-se de que todos os ingredientes, incluindo o líquido, estão na parte inferior da indicação da amplitude máxima no lado interior da tigela.
2. Inserir a tigela no aparelho. Assegurar-se que está em contacto com o elemento de aquecimento.
3. Fechar a tampa da multicozedura até ouvir um clique. Conectar o aparelho à corrente eléctrica.
4. Apertar o botão "MENU", seleccionar o programa de culinária (no display vai acender o indicador correspondente do programa e do tempo definido por padrão).
5. Para alterar o tempo de cozimento padrão para cada programa, use os botões "HOUR" e "MIN".
6. Se necessário, definir o tempo de espera.
7. Apertar o botão "START". O indicador do botão "START" e o indicador "Keep warm" no display vão se acender. Começará a execução de programas de culinária e a contagem decrescente do tempo de exercício. Ao apertar repetidamente o botão "START", o utente pode desligar a função de aquecimento automático (o indicador "Keep warm" no display será desligado).
8. Ao terminar o programa, o sinal acústico soará. À dependência das configurações, o aparelho passará para o regime de aquecimento automático (o indicador do botão "REHEAT/CANCEL" acender-se-á, e o display mostrará a conta directa do tempo de exercício desta função) ou para o modo standby.
9. Para cancelar o programa definido, parar o processo de cozimento ou desactivar o aquecimento automático, aperte o botão "REHEAT/CANCEL".

Programa "RICE/GRAIN"

O programa é recomendado para preparar papas friáveis de diversos tipos de cereais e suas misturas e ainda para a preparação de várias quantidades. O tempo de cozimento padrão: 30 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 1 hora 30 minutos, com o passo de 1 minuto.

Programa "PILAF"

O programa é recomendado para a preparação de vários tipos de pilaf. O tempo de cozimento padrão: 60 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 2 horas, com o passo de 5 minutos. Uma contagem regressiva do tempo do programa de cozedura começará logo depois da passagem ao regime de operação.

Programa "STEAM"

Recomenda-se para o cozimento em banho-maria de legumes, peixes, carnes, pratos dietéticos e vegetarianos, comida para crianças. O tempo de cozimento

padrão: 30 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 10 minutos a 2 horas, com o passo de 5 minutos. Uma contagem regressiva do tempo do programa de cozedura começará logo que a água entre em ebulição, e será atingida uma densidade suficiente de vapor na tigela. Para cozinhar em banho-maria, há de usar um recipiente especial (incluído no fornecimento):

- Encha a tigela com 600–1000 ml de água. Coloque o recipiente na tigela para cozinhar num banho de água.
- Meça a quantidade requerida de produtos e prepare alimentos de acordo com a receita, coloque-os uniformemente no recipiente e introduza a tigela no corpo do aparelho. Assegure-se que está em contacto com o elemento de aquecimento.
- Siga as instruções na secção "Procedimento comum do uso dos programas automáticos".



Se não usar as configurações automáticas do tempo neste programa, use a tabela "Tempo de cozimento em banho-maria recomendado para vários produtos".

Programa "SOUP"

O programa é indicado para a preparação de vários primeiros pratos (caldo, vários tipos de sopas), de galantina e geleia, bem como de compotas e bebidas. O tempo de cozimento padrão: 60 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 20 minutos a 8 horas, com o passo de 5 minutos. Uma contagem regressiva do tempo do programa de cozedura começará logo que se atinge a temperatura de exercício da tigela.

Programa "BOIL"

Recomendado para cozinhar hortaliças e legumes. O tempo de cozimento padrão: 40 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 2 horas, com o passo de 5 minutos. Uma contagem regressiva do tempo do programa de cozedura começará logo que se atinge a temperatura de exercício da tigela.

Programa "OATMEAL"

Recomendado para cozinhar papas com leite. O tempo de cozimento padrão: 25 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 1 hora 30 minutos, com o passo de 1 minuto.

- O programa "OATMEAL" destina-se para cozimento de papa com leite pasteurizado de baixo nível de gordura. Para evitar a evaporação de leite e obter o resultado necessário é aconselhado antes de cozimento fazer os seguintes passos:
- Lavar rigorosamente todos os cereais integrais (arroz, trigo sarraceno, milho, etc., até a água ficar limpa,
- Antes de cozimento untar a panela eléctrica com manteiga,
- Cumprir rigorosamente as proporções, medindo os ingredientes de acordo com indicações do livro de receitas; reduzindo ou aumentando a quantidade de ingredientes proporcionalmente,

Em caso de utilização de leite integral diluí-lo com água potável em proporção de 1:1.

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

Programa "STEW"

Recomendado para estufar legumes, carnes, aves e frutos do mar. O tempo de cozimento padrão: 60 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 20 minutos a 12 horas, com o passo de 5 minutos.

Programa "BAKE"

O programa é recomendado para a preparação de biscoitos, pudins, empadas, pastéis e tortas de massa lédveda e folhada. O tempo de cozimento padrão: 50 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 20 minutos a 4 horas, com o passo de 10 minutos.

Programa "FRY"

Recomendado para assar legumes, carnes, aves e frutos do mar. O tempo de cozimento padrão: 15 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 1 hora, com o passo de 1 minuto. A função de início diferido neste programa não está disponível.

Programa "YOGURT"

Com este programa, o cliente pode preparar em sua própria casa um iogurte delicioso e saudável. O tempo de cozimento padrão: 8 horas. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 30 minutos a 12 horas, com o passo de 30 minutos. A função do aquecimento automático neste programa não está disponível.

Para preparar o iogurte, pode usar um conjunto especial de frascos de iogurte REDMOND RAM-G1 (vendido separadamente).

III. FUNCIONALIDADES ADICIONAIS

- Descanso da massa
- Panificação
- Preparação de fondue
- Pasteurização de líquidos
- Aquecimento de comida de bebé
- Esterilização de alimentos e objectos de higiene pessoal

IV. ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Acessórios opcionais de multicozedura podem ser adquiridos separadamente. Em todas as questões relativas à gama de produtos, à sua aquisição e à compatibilidade deles com o seu modelo de multicozedura, roga-se contactar o revendedor autorizado no seu país.

RAM-CL1 – pinça para remoção da tigela confortável e segura. Não escorrega e não risc a superfície externa do recipiente.

RHP-M01 – prensas para presunto. Prensa para a preparação do presunto, bolos enrolados e outras iguarias de carne, aves, peixe com temperos e enchimentos

RAM-G1 – uma série de frascos de iogurte (4 unid.) com marcadores nas tampas RB-A503 – tigela com revestimento antiaderente DAIKIN® (Japão), 5 litros. O revestimento antiaderente de alta qualidade permite-lhe cozinhar com óleos e gorduras mínimos, preservando o sabor natural dos alimentos

RB-C502 – tigela com revestimento antiaderente ANATO® (Coreia), 5 litros. À diferença de revestimentos antiaderentes tradicionais, a cerâmica é mais resistente ao stress mecânico.

RB-S500 – tigela de aço inoxidável, 5 litros. O conteúdo final pode ser misturado directamente na tigela.

V. CONSELHOS DE COZIMENTO

Erros de cozimento e os modos da sua correcção

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

O PRATO NÃO ESTÁ COMPLETAMENTE COZIDO

Possíveis razões do problema	Métodos de solução
Esqueceu de fechar a tampa do aparelho ou não a encheu bem, por isso a temperatura de cozimento não foi suficientemente alta.	Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade.

Feche a tampa até ouvir um clique. Verifique que nada está a impedir o fecho da tampa do aparelho e que a borracha da tampa interna não está deformada.	Чаша трябва да бъде установена в корпуса на уреда равно, плътно докосвайки съдното си до нагревателен диск. Уверете се, че в работна камера на мултиварка няма странични предмети. Не допусквайте замърсяване на нагревателен диск.
Há contacto insuficiente entre a taça e o elemento de aquecimento, por isso a temperatura de cozimento não foi suficiente.	A taça deve estar instalada directo dentro do corpo do aparelho, contactando densamente o disco de aquecimento com o seu fundo.
Durante cozimento a vapor: a taça não tem vapor suficiente para garantir a densidade necessária do vapor.	Introduza sempre água na quantidade recomendada pela receita. Se tem dúvidas, controle o nível de água durante o cozimento.
Durante fritura: Introduziu demasiado óleo na taça. Excesso de humidade na taça.	Durante a fritura normal basta uma camada fina de óleo no fundo da taça. Durante a fritura profunda siga as indicações da respectiva receita. Durante a fritura não feche a tampa da panela eléctrica se isto não é pedido pela receita. Antes de fritar, descongele os alimentos congelados e despeje a água.
Durante cozedura: evaporação de caldo na cozedura de alimentos com elevado nível de acidez.	Alguns alimentos precisam de ser pré-tratados antes de cozedura: lavados, salteados, etc. Siga as indicações da receita que escolheu.
Pastelaria (a massa ficou parcialmente crua):	Durante o descanso a massa cotou à tampa interior e tapou a válvula de vapor. Introduziu demasiada massa na taça.
	Coloque menos massa na taça. Tire o produto da taça, vire-o, coloque novamente na taça e continue o cozimento até ele estar pronto. No futuro coloque menos massa na taça.

O PRATO ESTÁ SOBRECOZIDO

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

O PRODUTO EVAPORA DURANTE A COZEDURA

Durante a cozedura da papa de leite o leite evapora.	A qualidade e as proporções de leite dependem do local e do método da sua produção. Recomendamos usar apenas leite ultrapasteurizado com o nível de gordura até 2,5%. Em caso de necessidade pode juntar um bocadinho de água potável (pág. 45).
Os ingredientes não foram devidamente tratados ou foram tratados incorretamente (mal lavados, etc.). Não foram cumpridas as proporções de ingredientes ou foi mal escolhido o tipo de alimento.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações. Os cereais integrais, a carne, o peixe e o marisco devem ser bem lavados até obter água limpa.

O PRATO FICA PEGADO

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

O PRODUTO PERDEU A SUA FORMA

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

A PASTELARIA SAIU MOLHADA

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

PASTELARIA NÃO SE LEVEDOU

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

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

Tempo recomendado de cozedura de vários produtos num

banho de água

	Produto	Peso, g / quantidade, peças	Volume de água, ml	Tempo de cozimento, min.
1	File de carne de porco/de vaca (cubos de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	File de cordeiro (cubos de 1,5-2 cm)	500	800	40
3	File de frango (cubos de 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Rissóis/almondogas	500	800	25/40
5	Peixe (file)	300	800	15
6	Frutos do mar (congelados)	300	800	5
7	Batatas (cortadas em 4 pedaços)	500	800	20
8	Cenoura (cubos de 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Beterraba (cortada em 4 pedaços)	500	1500	90
10	Hortaliça (congelada)	500	800	5
11	Ovo cozido em banho-maria	5 peças	800	10

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

Tabela de programas de cozinha (ajuste de fábrica)

	Recomendações para o uso	Tempo padrão cozimento, min.	Faixa de tempo de cozimento / passo de ajuste	Início diferido	Standby	Aquecimento automático
RICE/ GRAIN	Preparação de grãos inteiros e quebrados, guarnições de um e muitos componentes. Cozedura de papas friáveis em água.	30	5 min. – 1 hora 30 minutos / 1 min.	+	-	+
PILAF	Preparação de pilaf (com carne, peixe, aves, legumes).	60	5 min. – 2 horas / 5 min.	+	-	+
STEM	Cozedura em banho-maria de ovos e omeletas, e também de carne, peixe e legumes.	30	10 min. – 2 horas / 5 min.	+	+	+
SOUP	Preparação de diversos caldos, sopas. Cozimento de geléia.	60	20 min. – 8 horas / 5 min.	+	+	+
BOIL	Cozedura de verduras e legumes.	40	5 min. – 2 horas / 5 min.	+	+	+
OAT-MEAL	Preparação dos cereais com leite.	25	5 min. – 1 hora 30 minutos / 1 min.	+	-	+
STEW	Estufagem de carne, peixe, legumes ou refeições de vários componentes.	60	20 min. – 12 horas / 5 min.	+	-	+
BAKE	Forneamento de biscoitos, tortas, empadas de massa leveda e folhada.	50	20 min. – 4 horas / 10 min.	+	-	+

	Recomendações para o uso	Tempo padrão cozimento, min.	Faixa de tempo de cozimento / passo de ajuste	Início diferido	Standby	Aquecimento automático
FRY	Assamento de carne, peixe, legumes ou refeições de vários componentes.	15	5 min. – 1 hora / 1 min.	-	-	+
YO-GURT	Preparação de vários tipos de iogurte.	480	30 min. – 12 horas / 30 min.	+	-	-

VI. MANUTENÇÃO DA MULTICOZEDURA

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

i Durante a limpeza é proibida a utilização de agentes abrasivos, esponjas com revestimento abrasivo e agentes químicos agressivos. É proibido mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente!

- Antes da primeira utilização para eliminar os odores aconselhamos tratar por 15 minutos no programa "STEAM".
- A taça, a tampa interior de alumínio e a válvula de vapor devem ser limpas após cada utilização. A taça pode ser lavada na máquina de lavar louça. Depois de limpar seque bem a superfície exterior da taça.

Para limpar a tampa interior de alumínio:

1. Abrir a tampa.
2. Na parte inferior do interior da tampa, ao mesmo tempo apertar os dois fixadores de plástico antes de abri-los.
3. Sem esforço, retirar a tampa de alumínio, puxando um pouco para si e para o fundo.
4. Limpar a superfície de ambas tampas com pano ou toalha húmida, se necessário, usar detergente líquido para louça.
5. Remontar na ordem inversa. Colocar a tampa de alumínio nas ranhuras superiores e alinhá-lo com a tampa principal. Com um pouco de esforço, pressionar os fixadores até ouvir um clique. A tampa de alumínio interno deve se encaixar no lugar.

Para limpar a válvula de vapor (localizado na tampa superior do aparelho):

1. Remover cuidadosamente a válvula de vapor, puxando a tampa com um pouco de esforço para cima e em sua direcção.
2. Apertar a lingueta na direcção da seta e abrir a válvula.
3. Lavar a válvula e a tampa.
4. Fechar a tampa da válvula e montar a válvula de vapor na tampa do aparelho, ao dirigir a projecção para trás para poder extrair.

O condensado que se acumula no modelo numa cavidade especial no corpo do aparelho em torno da tigela, pode ser facilmente removido usando toalhas de cozinha.

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO

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

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

VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA


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

A data de fabricação do dispositivo pode ser encontrada no número de série localizado na etiqueta de identificação ligada ao corpo do produto. O número de série é composto de 13 dígitos. Caracteres 6 e 7 indicam o mês, 8 indica o ano de produção.

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



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

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

SIKKERHEDSANVISNINGER

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

- Apparatet er forudbestemt kun til hjemmebrug. Anden industriel eller andre slags anvendelse er overtrædelse af reglerne for korrekt anvendelse af produktet.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (**se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel**).
- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet – hvis parameterne ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – **det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød**. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.

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

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

Husk det: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garantiebetingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i servicecenter.

- Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker – det kan lede til overophedning og skade.
- Det er forbudt at bruge apparatet i friluft

– hvis fugt eller fremmede genstande kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.

- Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er koldt af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet.

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

- Produktet er ikke beregnet til brug af børn, mennesker uden relevant viden og erfaring, samt med begrænsede fysiske, sensoriske, mentale evner, ellers de er under tilsyn af person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Lad ikke børn uden opsyn i nærheden af tændt apparat.
- Selvständig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings- og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. **Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.**

Teknisk data

Model	RMC-M4500E
Effekt	860-1000 W
Spænding	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitet	5 l
Invendig belægning	Keramisk non-stick Anato® (Korea)
Aftagelig dampventil	
Digital LED-skærm	

Programmer

1. RICE/GRAIN (RIS/KORN)	6. OATMEAL (MÆLKEGRØD)
2. PILAF	7. STEW (STUVE)
3. STEAM (DAMP)	8. BAKE (BAGE)
4. SOUP (SUPPE)	9. FRY (STEGE)
5. BOIL (KOGTE)	10. YOGURT (YOGHURT)

Funktioner

Auto hold-varm	op til 24 t
Preliminær frakobling af auto varme-op	ja
Opvarmning af mad	op til 24 t
Udskudt start	op til 24 t

Indhold

Multikoger med indvendig skål	1 stk.
Beholder til madlavning på damp	1 stk.
Måleskål	1 stk.
Flad ske	1 stk.
Øseske	1 stk.
Holder for øseske/ske	1 stk.
Bog «100 opskrifter»	1 stk.
Brugsanvisning	1 stk.
Servicebog	1 stk.
Strømkabel	1 stk.

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

Multikogers design A1

1. Låg	10. Bærehåndtag
2. O-ring	11. Dampventil
3. Aftageligt innerlåg	12. Fladske
4. Dumpåbning	13. Øseske
5. Skål	14. Måleskål
6. Knap for at åbne låget	15. Beholder for tilberedning i damp
7. Kontrolpanel med display	16. Holder for øseske og ske
8. Beholder	17. Strømkabel
9. Stativ	

Skærmens opsætning A2

- «REHEAT/CANCEL» («Opvarmning /Annulere») – aktivere / deaktivere opvarmning af retter, afbryde tilberedningen, nulstille de foretagne indstillinger
- «TIMER» («Udskudt start») – slå til tidsindstillingen af udskudt start
- Skærm
- «HOUR» («Timer») – valg af time verdi under tidsindstillingen under valg af tilberedningstiden og udskudt start
- «START» – aktivering af den valgte tilberedningsprogram; foreløbig slukning og efterfølgende aktivering af auto-opvarmning
- «MENU» – valget af auto-tilberedningsprogram
- «MIN» («Minutter») – valg af minutter værdi under tidsindstillingen under valg af tilberedningstiden og udskudt start

Skærmens opsætning A3

- Indikator for tilberedningstid / tid for udskudt start
- Indikator for auto-opvarmning

- Overhold proportioner, mål ingredienserne ifølge opskriftsbogen; reducer eller øg antal ingredienser strengt proportionelt;
- Sødmælk skal blive fortyndet med drikkevand i forholdet 1:1.

Egenskaber af mælk og gryn kan variere på grund af produkternes oprindelsested – det kan underlignende påvirke tilberedningsresultatet.

Program »STEW«

Anbefales til at stave grøntsager, kød, fjerkræ, fisk og skaldyr. Tilberedningstiden som standard – 60 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.



Hvis du ikke bruger automatisk tidsindstilling i programmet, skal du bruge tabellen »Anbefalede tilberedningstid for forskellige produkter« (side 52).

Program »BAKE«

Programmet anbefales til bagning af sukkerbrødkager, gryderetter, kager af gærdej og buttedejer. Tilberedningstiden som standard – 50 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

Program »FRY«

Egnet til stegning af kød, grøntsager, fjerkræ og skaldyr. Tilberedningstiden som standard – 15 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time med trin på 1 minut. Den færdigkøede stillet i dette program er ikke tilgængelig.

Program »YOGURT«

Med dette program kan du forberede lækre og sunde yoghurter hjemme. Tilberedningstiden som standard – 8 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 30 minutter til 12 timer med trin på 30 minutter. Auto opvarmning i dette program er ikke tilgængelig.

For at lave yoghurt kan du bruge et specielt sæt af krukker til yoghurt REDMOND RAM-G1 (sælges separat).

III. EKSTRA MULIGHEDER

- Dej proofing
- Bagning af brød
- Lavning af Fondue
- Opvarmning af baby mad
- Pasteurisering af flydende produkter
- Sterilisering af husgeråd og personlige hygiejnemidler

IV. EXTRA TILBEBØR

Ekstra tilbehør til multikogere kan købes separat. Om sortimentet, køb og kompatibilitet med din enhed skal du kontakte en autoriseret forhandler i dit land. RAM-CL1 – tang for en bekvem og sikker udtagelse af skålen. Den glider ikke og ikke ridser den ydre overflade af beholderen.

RHP-M01 – skinkypress. Press til tilberedelse af skinke, ruller og andre delikatesser af kød, fjerkræ, fisk og krydderier og fyldninger.

RAM-G1 – sæt af krukker til yoghurt (4 stk.) med mærker på lågene.

RB-A503 – skål med non-stick belægning DAIKIN® (Japan), 5 liter. Kvalitets non-stick belægning gør det muligt at lave mad ved hjælp af minimum fedtstof, samt bevare råvarernes naturlige smag.

RB-C502 – skål med keramisk belægning ANATO® (Korea), 5 liter. I modsætning til traditionelle non-stick belægninger, er keramiske mere modstandsdygtige over for mekanisk stress.

RB-S500 – skål af rustfrit stål, 5 liter. Skålens indhold kan piskes op v.h.a. blendere direkte i skålen.

V. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

Madlavning fejl og måder at fjerne dem

Dette afsnit indeholder fælles fejl begået da madlavning i mul'tivark, betrag-

tes som den mulige årsager og mulige løsninger. Dette afsnit viser typiske fejl gjort ved tilberedning i multikogeren, mulige årsager og måder at overvinde dem.

RETEN ER IKKE HELT FÆRDIG

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

PRODUKTEN BLEV OVERKØGT

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

VED KOGNING KOGES PRODUKTEN OVER

Ved kogning af mælkegrad koges mælken over.	Mælken kvalitet og egenskaber afhænger af dens oprindelsested og produktionsvilkår. Vi anbefaler at bruge kun ultra-pasteuriseret mælk med fedtne på 2,5Hvis nødvendigt kan mælken fortyndes med lidt drikkevand.
Før kogning blev ingredienserne ikke bearbejdet eller behandlet forkert (ingen grundlig vask osv.). Proportioner og produkttyper var valgte forkert.	Brug et gennemprøvet opskrift som er tilpasset til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til anbefalingerne. Helgryn, kulturer, kød, fisk og skaldyr skal vaskes grundigt med ren vand.

MADEN BRÆNDER PÅ

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

PRODUKTEN TABER FORMEN SOM BLEV LAVET MED SKÆRING

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

BAGNINGEN BLEV ALT FOR FUGTIG

Der er brugt utilpassende ingredienser, som giver overskud på sødt (søtlig grøntsager og frugtfrosne bær, crème fraiche osv.).	Vælg ingredienser som svarer til bagnetings opskrift. Prøv ikke at vælge ingredienser der indeholder for meget fugt, eller brug dem så meget som muligt i minimumsmængder.
Du har overdrejet færdige bagnetinger i en lukket multikogere.	Prøv at fjerne bagnetingen fra multikogere lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du bevare produktet i multikogeren for en kort tid for auto-opvarmning.

Dejen hæver ikke

Æg og sukker blev ikke pisket nok.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til anbefalingerne.
Dejen er blevet landforladt med bagepulver tilføjet	
De har ikke sigt melet og ætiede dejen dårligt	
Fejli ved tiljajning af ingredienser.	
Opskriften De har valgt passer ikke til bagning med denne model multikoger.	

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

Anbefaldt tilberedningstid for forskellige produkter

	Vare	Vægt g/ antal, stk.	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter
1	Filet af svinekød / oksekød (1,5-2 cm terninger)	500	800	30/40
2	Lammefilet (1,5-2 cm terninger)	500	800	40
3	Kytilingefilet (1,5-2 cm terninger)	500	800	20
4	Frikadeller / koteletter	500	800	25/40
5	Fisk (filet)	300	800	15
6	Seafood Cocktail (dybfrosne)	300	800	5
7	Kartofler (skåret i 4 stykker)	500	800	20
8	Gulerødder (terninger 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rødbeeder (skåret i 4 stykker)	500	1500	90
10	Grøntsager (frosne)	500	800	5
11	Dampet æg	5 stk.	800	10

Der bør erindres, at disse er generelle anbefalinger. Tilberedningstid kan blive ændret og afhænger af produktets kvalitet og Derses smagspreferencer.

Tablet med tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

	Tips for brug	Tilberedningstiden som standard, min	Interval af kogetid / indstillingstrin	Udekluft start	Tid til klar	Auto opvarmning
RICE/ GRAIN	Tilberedelse af hele og knuste korn, et- og flerkomponent tilbehør. Tilberedelse af smuldrerende typer grød på vand.	30	5 min - 1 time 30 minutter / 1 minut	+	-	+
PILAF	Tilberedelse af pilaf (med kød, fisk, fjerkræ, grøntsager).	60	5 min - 2 timer / 5 min	+	-	+
STEAM	Tilberedelse på damp af æggokage og æg samt kød, fisk og grøntsagretter.	30	10 min - 2 timer / 5 min	+	+	+

SOUP	Tilberedelse af forskellige bouilloner og supper. Lavning af kød gele.	60	20 minutter - 8 timer / 5 min	+	+	+
BOIL	Kogning af grøntsager og bælgfrugter.	40	5 min - 2 timer / 5 min	+	+	+
OAT-MEAL	Tilberedning af mælkegrød.	25	5 min - 1 time 30 minutter / 1 min	+	-	+
STEW	Stuvning af kød, fisk, grøntsager eller flerkomponent måtter.	60	20 minutter - 12 timer / 5 min	+	-	+
BAKE	Bagning af sukkerbrødkager, gryderetter, kager af gærdej og butterdej.	50	20 min - 4 timer / 10 min	+	-	+
FRY	Stegning af kød, fisk, grøntsager eller flerkomponent måtter.	15	5 min - 1 time / 1 min	-	-	+
YO-GURT	Tilberedelse af forskellige typer af yoghurt.	480	30 minutter - 12 timer / 30 min	+	-	-

VI. VEDLIGEHOLDELSE

Før rengøringen af apparatet, sikre at det er afbrødt fra strømforsyningen og er helt afkølet. Brug blød klud og ikke-slibende vaskemiddel. Vi anbefaler at rengøre apparatet lige efter brugning. For første anvendelse eller efter madlavning anbefaler vi at koge en halv citron i multikogeren for 15 minutter ved programmet «STEAM».

- i** FORBUDT at bruge vaskepulver med hård og abrasiv belægning, vaskemidler med abrasive småstykker og andre aggressive kemiske stoffer.
- Korpus af apparatet skal rengøres hvis det er nødvendigt.
 - Skålen bør vaskes efter hver brugning. Opvaskemaskin kan bruges. Efter rengøring, bør De puds den ydre overflade tør.
 - Rengør indersiden af aluminiumlåget og dampventilen efter hver brug.

For at rengøre det indvendige aluminiumlåg:

- Åbn multikogers låg.
- I den nedre del af lågets inderside tryk på to plastikholdere samtidigt indtil de åbnes.
- Uden at bruge for meget styrke fjern det indvendige aluminiumlåg ved at trække lidt i retning til dig og nedad.
- Tør overfladen af begge låg med fugtig klud eller, om nødvendigt, brug opvaskemiddel.
- Monteringen foretages i omvendt rækkefølge. Sæt aluminiumlåget ind i de øvre riller og placer det i flukt med hovedlåget. Med en lille styrke tryk på holderne til de klikker. Innerste aluminiumlåg skal da klemmes tæt.

Til rengøring af dampventilen (placeret på øverste låg):

- Fjern forsigtigt dampventilen ved at trække i dens dæksel med lidt kraft op og over.
- Tryk udslåseren i pitens retning, og åbn ventilens dæksel.
- Skyl ventil og dækslet.
- Luk dampventilens dæksel og sæt dampventilen på enhedens låg med ventilens spids vendt bagud for udtagning.

Kondensvand, som i denne model samles i en særlig hulrum i enhedens hus omkring skål, kan let fjernes ved hjælp af køkkenklude.

VII. FØR DE KONTAKTER SERVICECENTER

Fejlmeldelse på displayet	Mulig forfeld	Løsning
E1 - E3	Systemfejl: kontrolbord eller varmelement eller udtjensdygtig.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det køles af. Luk låget tæt på, tænd apparatet igen. Hvis problemet er ikke elimineret efter gentagningen, henvend til et autoriseret service-center.

Forfeld	Mulig årsag	Løsning
Tændes ikke.	Ingen elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
Retten er været tilgængelig for langt.	Afbrudning i elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
	En fremmed genstand er fundt mellem skålen og varmelementet.	Fjern den fremmede genstand.
	Multikogersens skål er ikke installeret fast.	Sæt skålen jævnt, uden fortrukning.
	Varmelementet er beskadigt.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det køles af. Rengør varmelementet.

VIII. GARANTIFORPLIGTELSER


Garanti på dette produkt varer 2 års fra købsdatoen. I løbet af garantiperioden skal fabrikanten fjerne fabrikationsfejl forårsaget af dårlige kvalitet af materialer og udførelse med reparation, udskiftning af dele eller erstatning af produkter. Garantien træder i kraft kun hvis købsdatoen bekræftes med et stempel og underskrift af sælgeren på butikens originale garantibevis. Denne garanti gælder kun hvis produktet anvendes i overensstemmelse med brugsanvisning. Ikke blev repareret, skiltet af, beskadiget på grund af forkert håndtering, samt hvis apparatet har et fuld sæt af udstyr. Denne garanti dækker ikke normal slitage af elementer og detaljer (filtre, pløpæer, keramisk- og teflonbelægning, tætninger, osv).

Apparatet levetid og garantiperiode begynder fra salgsdagen eller fra datoen for fremstillingen af apparatet (hvis det er umuligt at finde salgsdatoen). Datoen for fremstillingen af apparatet kan findes på serienummeret, som er placeret på identifikationskistermærket på apparatets side. Serienummeret består af 13 tegn. 6. og 7. tegn står for fremstillingsmåned, 8. tegn står for fremstillingsåret.

Apparatets levetid, som er sat af fabrikanten, er 5 år siden købsdatoen, forudsat at det drives i overensstemmelse med disse instruktioner og gældende tekniske standarder.



Emballage, brugermanual, samt selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokal affaldspolitik. Smid ikke disse produkter med almindelig husholdningsaffald.

 Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kan forlenges ved riktig bruk.

SIKKERHETSANVISNINGER

Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fulgt.

- Dette apparatet er kun beregnet på husbruk. Industriell eller noe annen bruk av apparatet er et brudd på reglene av denne bruksanvisningen.
- Før du kobler apparatet til strømmettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (**se tekniske data eller fabrikkstabellen**).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – **dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke**. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.

GI AKT! I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalldetaljer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken votter. For å unngå forbrenning av varm damp ikke bøy deg over apparatet ved å åpne lokket.

- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmkilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.

Merk: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.

- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
- Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.

NOR

- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømmettet og helt avkjølt. Følg instruksjer for rengjøring av apparatet.

DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!

- Apparatet er ikke tiltenkt brukt av barn, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de holdes under oppsyn eller blir gitt instruksjoner med hensyn til bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Hold apparatet vekk fra 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.**

Tekniske egenskaper

Model	RMC-M4500E
Makt	860-1000 W
Spenning	220-240 V, 50/60 Hz
Volum av bolle	5 l
Dekke på bolle	keramisk antibrenn dekke Anato® (Korea)
Dampventil	flyttbar
Vise	digital LED

Programmer

1. RICE/GRAIN (RIS/KORN)	6. OATMEAL (MELK GRØT)
2. PILAF	7. STEW (STUE)
3. STEAM (DAMP)	8. BAKE (BAKE)
4. SOUP (SUPPE)	9. FRY (STEKE)
5. BOIL (KOKE)	10. YOGURT (YOGHURT)

Funksjoner

Automatisk oppvarming	til 24 timer
Pre – tur av automatisk oppvarming	har
Mat oppvarming	til 24 timer
Forsinket start	til 24 timer

Utstyr

Multikoker med bolle instalert	1 stk.
Dampebolle	1 stk.
Beger	1 stk.
Flat skje	1 stk.
Øse	1 stk.
Øse/skjeholder	1 stk.
Bok «100 oppskrifter»	1 stk.
Bruksanvisning	1 stk.
Servicebok	1 stk.
Strømledning	1 stk.

Produsenten har rett til å foreta endringer i design, utstyr, samt i tekniske egenskaper under produktutvikling uten spesiell varsel om slike endringer.

Multikokers mekanisme **A1**

1. Dekkplate	7. Kontrollpanel med vise	13. Suppe skje (øse)
2. O-ringer	8. Karosseri	14. Beger
3. Uttagbar lokk	9. Basen	15. Dampbolle
4. Damphull	10. Bærehåndtak	16. Øse/skjeholder
5. Bolle	11. Damp trykkventil	17. Strømledning
6. Åpneknapp	12. Flat skje	

Knapper **A2**

- «REHEAT/CANCEL» («Oppvarming / Kansellering») – aktivere / deaktivere matoppvarming, avbryte matlaging program, tilbakestille innstillingene gjort
- «TIMER» («Forsinket start») – aktivere forsinket start funksjon
- Vise
- «HOUR» («Klokke») – velge klokke med innstilling av tid og forsinket start
- «START» – inkludere en gitt modus for forberedelse, pre-åpne og inkludere automatisk oppvarming
- «MENU» («Meny») – velge automatiske tilberedningsprogrammer
- «MIN» («Minutter») – velge minutter med innstilling av tid og forsinket start

Viseinnretning **A3**

- Steketid / tidsforsinkelse start indikator
- Automatisk oppvarming indikator
- Forsinket start indikator
- Valgt program indikator

I. FØR BETJENING

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern alt innpakningsmaterialet og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer.

Mangel av serienummer på produktet automatisk fradømmer deg retten til garantiservice.

standard – 8 timer. Mulig manuell innstilling av lagetid er fra 30 minutter til 12 timer med periode av 30 minutter. Automatisk oppvarming funksjon er ikke tilgjengelig i dette programmet.

For å lage yoghurt kan du bruke en spesiell sett med krukker for yoghurt Redmond RAM-G1 (selges separat).

III. EKSTRA MULIGHETER

- Heving av deig
- Brødbaking
- Tilberedning av fondue
- Oppvarming av barnemat
- Pasteurisering av flytende varer
- Sterilisering av kjøkkentøy og toalettsaker

IV. EKSTRAUTSTYR

Ekstraustyr for multikoker selges separat. Om omfang, anskaffelse, og kompatibilitet med modellen av apparatet ta kontakt med en autorisert forhandler i ditt land.

RAM-CL1 – tang for komfortabel og sikker fjerning av bollen. Ikke glir og ikke riper ytre overflate av beholder.

RHP-M01 – skinkelager. Trykk for å lage skinke, rundstykker og andre delikatesser av kjøtt, fjærkre, fisk med krydder og fylstoff.

RAM-G1 – sett av yoghurtbokser (4 stk) med markører på lokkene.

RB-A503 – bolle med antibrenn belegg DAIKIN® (Japan), 5 liter. Antibrenn belegget av høy kvalitet gjør at du kan lage mat med minimum oljer og fett og bevare naturlig smak av mat.

RB-C502 – keramisk bolle ANATO® (Korea), 5 liter. I motsetning til tradisjonelle antibrenn belegg, er keramikk mer motstandsdyktig mot skader.

RB-S500 – rustfritt stål bolle, 5 liter. Ferdig innhold kan blandes direkte inn i bolle.

V. TIPS FOR TILBEREDNING

Feil ved tilberedning og løsning

Denne seksjonen består av typiske feil ved mattilberedning i multikokere, mulige årsaker og løsning.

RETTE ER IKKE HELT FERDIG

Mulig årsak	Løsning
Du glemte å lukke lokket eller har ikke lukket det ordentlig, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	Under tilberedning ikke lukk lokket hvis det er ikke nødvendig. Lukk lokket til du hører smekk. Vær sikker at ingenting forsyrer ved å lukke lokket av apparatet tett og tetting gummi på indre lokket er ikke deformert.
Bollen og varmelement er i dårlig kontakt, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	Bollen må settes jevnt inn i kapselen, ved å ligge opp tett til varme skive av bunnen. Vær sikker at det er ikke fremmede ting i arbeidskammer av multikokeren. Ikke tillat at varmeskive er skitten.
Uheldig valget av ingredienser. Denne ingrediensene passer ikke tilberedning etter din valgte måte eller du valgte galt tilberedningsprogram.	Det er ønskelig å bruke pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskriftene, som du kan stole på.
Ingrediensene er skåret i store stykker, felles proporsjoner av produkter er brutt. Du satte galt (beregnet ikke) tilberedningstid. Oppskriften, som du valgte, er ikke brukbar til tilberedning i denne multikokeren.	Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til valget oppskrift.

Ved dampkoking: det er for lite vann i bollen for å sikre tilstrekkelig dampstetthet.	Fyll bollen med vann i volum, anbefalt i oppskrift. Hvis du usikker, sjekk vann nivå under kokeprosessen.
Ved steking: Du fyllte i bollen for mye olje. Overskudd av væte i bollen.	Ved vanlig steking er det nok at olje dekker bunnen av bollen med tynn belegg. Ved fryssteking følg instruksjoner av tilsvarende oppskriften. Ikke lukk lokket av multikokeren ved å stekte, hvis det er ikke angitt i oppskriften. Du må tise dypfrysne varer før steking og slå ut vann av dem.
Ved koking: koking abort av buljong ved å koke av varer med forhøyd surhetsgrad.	Noen varer krever spesiell bearbeiding før koking; vasking, sauteing osv. Følg tips av din valget oppskrift.
Ved baking (deig er ikke bakt):	Under deigheving klisset deig til indre lokket og sperret dampventil. Du la for mye deig i bollen.
	Legg deig av mindre mengde. Ta ut bakverk fra bollen, smu og sett inn i bollen igjen, etterpå fotsett å tilberede til ferdighet. I framtida ved å bake legging i bollen deig av mindre mengde.

VARE VAR OVERKOKT

Du tok feil ved valget av type produkt eller ved innstilling (teiling) av tilberedningstid. Størrelse av ingredienser er for liten.	Bruk pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrift-er. Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til valget oppskrift.
Ferdig retten var på oppvarming etter tilberedning for lenge.	Det er ikke ønskelig å bruke funksjonen av oppvarming for lang tid. Hvis din multikokeren har funksjonen for å slå den av på forhånd, kan du bruke denne muligheten.

VARE KOKER BORT

Ved koking av melkegrøt koker melk bort.	Kvalitet og egenskaper av melk kan avhenge av sted og betingelser av produksjon. Vi anbefaler å bruke kun utrapas- teurisert melk med fettinnhold til 2,5%. Hvis det er nødvendig kan du fortynne melk med drikkvann (side 55).
Ingredienser var ikke bearbeidet eller var bearbeidet uregelmessig (vasket dårlig osv) Proporsjoner av ingredienser er ikke fulgt eller feil valget av type produktet	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips. Gryn, kjøtt, fisk og sjemat må alltid vaskes til vannet er rent.

RETTE BLIR SVIDD

Bollen var ikke vasket godt etter foregående tilberedning av mat. Anti-stick belegg av bollen er skadet.	Før tilberedning, vær sikker at bollen er vasket godt anti-stick belegg har ikke skader.
Felles volum av produktlegging er mindre enn den som anbefalt i oppskriften.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskrift- en.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.
Ved steking: Du glemte å fylle olje i bollen; ikke rørte om eller snud- detilberedet varer sent.	Ved ordinar steking fyll litt olje i bollen – for at den dekker bunnen av bollen med tynn belegg. For likelig steking bør du røre om varer i bollen eller snu om bestemt tid.
Ved stuing: det er ikke nok væte i bollen.	Tilsett mer væske i bollen. I løpet av tilberedning ikke åpne lokket av multikokeren hvis det er ikke nødvendig.

Ved koking: det er for lite væske i bollen (proporsjoner) av ingredienser er ikke fulgt).	Følg riktig proporsjon av væske og faste ingredienser.
Ved baking: du smurte ikke indre overflate av bollen med olje før tilberedning.	Før legging ad deig smør bunnen og vegger av bollen med olje eller smør (du bør ikke fylte olje i bollen).

VARER TAPTE FORMEN AV SKJÆRING

Du rørte produktet i bollen veldig ofte.	Ved ordinar steking rør om retten ikke oftere enn hver 5-7 minutter.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.

BAKVERK VAR FUKTIG

Var bruket upassende ingredienser, som gir ekstra væske (sartige grønnsaker eller frukter, frosne bær, rømme o.l.).	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften av bakverk. Prøv å ikke velge produkter som ingredienser, som inneholder for mye væske eller dem i minimum mengde.
Du holdt for lenge ferdig bakverk i lukket multikokeren.	Prøv å ta ut bakverk straks etter tilberedning, hvis det er nødvendig kan du la produkt i multikokeren for en stund ved å slå på autooppvarming.

BAKVERK HEVDE IKKE

Egg med sukker var dårlig vispet.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips.
Deig ble stående med hevemiddel for lenge.	
Du sikket ikke mel eller etlet deig dårlig.	
Feil ved legging av ingredienser.	
Din valget oppskrift passer ikke baking i denne modellen av multikokeren.	

I noen multikokere REDMOND på «STEW» og «SOUP» ved mangel av væske i bollen virker beskyttelse system mat overoppheting av apparatet. I dette tilfellet stopper tilberedningsprogram og multikokeren går til funksjonen autooppvarming.

Anbefalt dampetid for forskjellige produkter

	Produkt	Vekt, g/stk	Vannmengden, ml	Lagetid, min
1	Svinefilet/storfillet (kuber 1,5–2 sm)	500	800	30/40
2	Lammefilet (kuber 1,5–2 sm)	500	800	40
3	Kyllingfilet (kuber 1,5–2 sm)	500	800	20
4	Kjøttboller	500	800	25/40
5	Fisk (filet)	300	800	15
6	Sjemat (dypfrost)	300	800	5
7	Poteter (delt i 4)	500	800	20
8	Gulrøtter (kuber 1,5–2 sm)	500	800	35
9	Bete (delt i 4)	500	1500	90
10	Grønnsaker (dypfrost)	500	800	5

	Produkt	Vekt, g/stk	Vannmengden, ml	Lagetid, min
11	Egg	5 stk.	800	10

Man bør ta i betraktning at dette er generelle tips. Reell tid kan være forskjellig fra anbefalte forstand avhengig av kvaliteten av hver produkt, også av deres smak.

Tabell for matlaging programmer (fabrikk)

	Forslag til bruk	Standard lagretid, min	Tidsperiode for innstilling	Forsikret start	Fremvingning om opprapping	Automatisk oppvarming
RICE/ GRAIN	Laging av fullkorn av knustkorn, enkle av kompliserte sideretter, smuldrete grøter med vann.	30	5 min – 1 t 30 min / 1 min	+	-	+
PILAF	Laging av pilaf (med kjøtt, fisk, fjærfe, grønnsaker).	60	5 min – 2 t / 5 min	+	-	+
STEAM	Damping av omeletter, egg, kjøtt, fisk og grønnsaker.	30	10 min – 2 t / 5 min	+	+	+
SOUP	Laging av forskjellige kjøttkraft, supper, aspic.	60	20 min – 8 t / 5 min	+	+	+
BOIL	Laging av grønnsaker og bond-ebønner.	40	5 min – 2 t / 5 min	+	+	+
OATMEAL	Laging av grøtt med melk.	25	5 min – 1 t 30 min / 1 min	+	-	+
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker og kompliserte retter.	60	20 min – 12 t / 5 min	+	-	+
BAKE	Baking av svampe kaker, gryter, kaker av gjær og buttedeig.	50	20 min – 4 t / 10 min	+	-	+
FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker og kompliserte retter.	15	5 min – 1 t / 1 min	-	-	+
YOGURT	Laging av forskjellige slags yoghurt.	480	30 min – 12 t / 30 min	+	-	-

VI. VEDLIKEHOLD

Trekk alltid støpselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølet! Ikke bruk stålbørste eller andre gjenstander som lager riper. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler. Vi anbefaler å rengjøre apparatet straks etter bruk. Før førstegangs bruk eller for å fjerne lukt etter tilberedning anbefales å behandle i 15 minutter med halv sitron på «STEAM».

- i** **DET ER FORBUDT** å bruke vaskesvamber med ru eller slippebelegg, rengjøringsmidler med slipedeler og andre kemiske sterke stoffer.
- Rengjør kapselen hvis det er nødvendig.
 - Du bør rengjøre bollen etter hver bruk. Det kan brukes oppvaskmaskin. Til slutt av rengjøring tørk ytre bolles overflate.
 - Det er anbefales å rengjøre innsiden av aluminium dekke og damp ventil etter hver bruk.

Før å rengjøre innsiden av aluminium dekke:

- Åpne lokket av multikoker.

- I den nedre delen av den indre siden av lokket trykk samtidig på to plast holderer før å åpne lokket.
- Ikke brukmakt, fjern indre aluminium lokket, trekk litt på deg selv og ned.
- Tørk begge lokkene, bruk oppvaskmiddel om det er nødvendig.
- Monter i omvendt rekkefølge. Sett aluminium lokket i de øvre sporene og juster den viktigste dekslet. Med litt makt klikk på ventilen til den klikker..
- Det indre aluminium lokket bør passes på plass.

Før rengjøring av damp ventilen (plassert på topplokket)

- Fjern forsiktig damp ventilen ved å trekke på lokket med litt makt opp og over.
- Trykk på utløseren i retning av pilen og åpne ventilen.
- Vask ventilen og lokket.
- Lukk lokket og sett damp ventil på baksiden av apparatet projeksjon for utvinning.

Kondens som akkumuleres i et spesielt hulrom av apparatet karosseri på huset rundt bollen, lett fjernes med kjøkken kluter.

VII. FØR HENSTILLING TIL SERVICE-SENTER

Melding om feil på skjermen	Mulige skader	Løsning av feil
E1 – E3	Systems feil, det er mulig at kontroll kort er skadet eller varmeelement.	Koble ut apparatet fra strømmettet, la det være avkjølt. Lukk lokket tett, koble apparatet til strømmettet igjen. Hvis ved annen kobling problemet løses ikke, henstill til autorisert servicesenter.

Skade	Mulig årsak	Løsning av skader
Slås ikke på.	Det er ikke forsyning fra strømmettet.	Sjekk spenning i strømmettet.
Retten tilberedes altfor lenge.	Svikt i forsyning fra strømmettet.	Sjekk spenning i strømmettet..
	Det er fremmed gjenstand mellom bollen og varmeelement.	Fjern fremmed ting.
	Bollen er sett ujevnt i kapselen av multikokeren.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Varmeelementen er skitten.	Slå apparatet av strømmettet, la det bli avkjølt. Rengjør varmeelement.

VIII. GARANTI

Denne garantien gjelder produktet på 2 år fra kjøpsdato. Under garantitid må produsenten fjerne alle fabrikkdefekter, forårsaket av utilstrekkelig kvalitet av materialer eller sammensetting, byttelse av detaljer eller byttelse av hele produkt, ved hjelp av reparasjon.. Garantien er kun gyldig i tilfellet, hvis kjøpsdatoen er bekreftet av seglet av butikken og underskriften av ekspeditøren på original garantibeviset. Denne gharantien er gyldig i tilfellet, hvis produktet var brukt i samsvar med bruksanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat av dårlig behandlingen, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtrer, ly-spærer, keramiske og teflon belegg, pakninger osv). Produktens levetid og garantiperiode begynner fra og med salgstidspunktet, eller, om salgsdatoen er ukjent eller umulig å fastslå, fra og med produksjonsdatoen.


Før produksjonsdato vennligst se ID-etiketten på rammeverket der serienummeret er angitt. Serienummeret består av 13 symboler, der det 6 og det 7

symbolet sammen står for måneden og det 8 symbolet står for året på produksjon.

Levetid av apparatet, angitt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato på den betingelse at, at apparatet er brukt i samsvar med denne bruksanvisningen og brukt tekniske standarder.



Emballasje, bruksanvisningen og apparatet må kastes i samsvar med lokale programmer om bearbeiding av avfall. Ikke kast slike produkter sammen med vanlig husholdningsavfall.

 *Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.*

SÄKERHETSÅTGÄRDER

Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.

- Varan skall endast användas i hushållet. Industriell eller någon annan användning anses vara brott mot bruksregler.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänning som varan kräver **(se teknisk beskrivning eller fabriksannons)**.
- Använd förlängningsladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – **det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar**. Om du använder förlängningsladd, se till att den är också jordad.

Obs! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

Kom ihåg! Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetets gång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.

- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Följ noga rensningsinstruktioner!

Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!

- Varan bör inte användas av barn, oerfarna och okunniga personer och personer med begränsade fysiska, sensoriska, mentala möjligheter, såvida de inte gör det under uppsyn av personer, ansvariga för deras säkerhet. Lämna inte barn oövervakade om varan är igång.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service center. **Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.**

Tekniska specifikationer

Modell	RMC-M4500E
Effekt	860-1000 W
Spänning	220-240 V, 50/60 Hz
Skålkapacitet	5 l
Skålbeklägning	non-stick keramisk beläggning Anato® (Korea)
Ångventil	löstagbar
Display	digital, LED

Program

1. RICE/GRAIN (RIS/GRYN)	6. OATMEAL (MJÖLKGROT)
2. PILAF (PILAFF)	7. STEW (STUVNING)
3. STEAM (ÅNGKOKARE)	8. BAKE (BAKNING)
4. SOUP (SOPPA)	9. FRY (STEKNING)
5. BOIL (KOKARE)	10. YOGURT (YOUGHURT)

Funktioner

Automatisk värmhållning	upp till 24 timmar
Möjlighet att stänga av autovärmhållning innan man sätter på program	finns
Uppvärmning av maträtter	upp till 24 timmar
Startfördröjningsfunktion	upp till 24 timmar

Översikt

Multikokare med en inpassad skål	1 st.
Container för ångkokning	1 st.
Måttbägare	1 st.
Plattsked	1 st.
Slev	1 st.
Slev/skedhållare	1 st.
Bok «100 recept»	1 st.
Bruksanvisning	1 st.
Servicebok	1 st.
Strömförsörjningsladd	1 st.

Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar separat.

Multikokarens delar och tillbehör **A1**

1. Apparatlock	10. Handtag för att överföra apparaten
2. Förtätningsgummiring	11. Ventil för att släppa ut ånga
3. Löstagbart inre lock	12. Plattsked
4. Ånghål	13. Soppasked (slev)
5. Skål	14. Måttbägare
6. Öppningsknapp till locket	15. Skål för ångkokning
7. Kontrollpanel med display	16. Slev/skedhållare
8. Kropp	17. Strömförsörjningsladd
9. Basdel	

Knappar och deras funktioner **A2**

- «REHEAT/CANCEL» («Uppvärmning/Avbryta») – att sätta på/stänga av uppvärmningsfunktion för maträtter, att avbryta matlagningsprogram, att återställa grundinställningar
- «TIMER» («Startfördröjning») – att sätta på funktionen med vilken man kan ställa in tid för startfördröjning
- Display
- «HOUR» («Timme») – att ställa in timme i matlagningstids samt startfördröjnings inställningar
- «START» – att sätta på ett matlagningsprogram; möjlighet att stänga av autovärmhållning innan att börja program samt sätta på den senare
- «MENU» («Meny») – att välja ett automatiskt program för matlagning
- «MIN» («Minuter») – att ställa in minuter i matlagningstids samt startfördröjnings inställningar

Displayens delar **A3**

- Indikator för matlagningstid/ startfördröjning
- Indikator för värmhållning
- Indikator för startfördröjningsfunktion
- Indikator för ett valt matlagningsprogram

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Packa försiktigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamstickers, förutom sticken med serienumret. Frånvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantiservice. Torka varans kropp med fuktig trasa. Skölj skålen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukter framträda, vilket inte betyder att det är något fel på varan. I detta fall utför varans rensning (sid 62).

 OBS! Det är förbjudet att använda varan vid minsta feil!

II. BRUKET AV MULTIKOKAREN


Inför starten

Ställ varan på jämn vägrätt 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 yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

Att ställa in matlagningstid

Det finns möjlighet att justera grundinställningar för matlagningstid för varje program av multikokaren REDMOND RMC-M4500E. Ändringsintervall och den möjliga tidsområdet som går att justeras beror på det valda programmet.

1. Efter att ha valt ett matlagningsprogram, tryck på knappen «HOUR» för att ställa in timmensvärde. Tryck på knappen «MIN» för att ställa in minutsvärde. För snabbare ändring av tidsvärden håll den motsvarande knappen intryckt.
2. För att ställa in matlagningstid som är mindre än en timme tryck på knappen «HOUR» som när man ställer in klockan och vänta tills det nollas, efter detta tryck på knappen «MIN» för att ställa in minutvärde.
3. Efter att ha inställt matlagningstid (displayen håller på att blinka) fortsätt med nästa steg enligt det valda matlagningsprogrammsalgoritmen. För att avbryta de inställningarna man har gjort tryck på knappen «REHEAT/CANCEL» och ställ in hela programmet på nytt.

 För kundens bekvämlighet finns det matlagningstidsområde som börjar med minimala värden. Detta gör möjligt att förlänga lite programtid om maträtt inte blev färdig under programs förestäld tid.

I programmen «STEAM», «SOUP», «PILAF» börjar den inställda tidens nedräkning bara efter apparaten har nått det inställda temperaturvärdet. Till exempel, när man sätter på programmet «STEAM» börjar den inställda tidens nedräkning när vattnet kokar och det finns tillräckligt mycket ånga i skålen.

Startfördröjningsfunktion

Med startfördröjningsfunktion är det möjligt att ställa in ett tidsintervall efter vilket en maträtt börjar tillagas. När man ställer in tid för startfördröjning behövs det också att inkludera det valda programets matlagningstid. Inställningsområdet är från 1 till 24 timmar med inställningsintervall som är lik med 10 minuter.

1. Tryck på knappen «MENU» för att välja ett matlagningsprogram.
2. Tryck på knappen «TIMER» för att ställa in tid för startfördröjning. Indikatorn «Timer» tänds på displayen då och timern börjar blinka.
3. Genom att trycka på knappen «HOUR» ställ in timmervärdet i 24-timmarsformat, genom att trycka på knappen «MIN» ställ in minutvärde. För snabbare ändring av tid tryck den motsvarande knappen och håll den.
4. För att ställa in matlagningstid som är mindre än en timme tryck på knappen «HOUR» som när man ställer in klockan och vänta till det nollas, efter detta tryck på knappen «MIN» för att ställa in minutvärde.
5. För att avbryta de inställningarna man har gjort tryck på knappen «REHEAT/CANCEL» och ställ in hela programmet på nytt.
6. Efter att ha inställt tid för startfördröjning tryck på knappen «START». Da

tänder indikator för «START»-knapp och nedräkning av tiden som är kvar till slut av matlagningsprocessen börjar.



Om den inställda fördröjningstiden är mindre eller lika med den inställda matlagningstiden börjar matlagningsprocessen direkt efter man har tryckt på knappen «START».

Startfördröjningsfunktion är tillgänglig för alla automatiska matlagningsprogram förutom programmet «FRY».

Det rekommenderas inte att använda startfördröjningsfunktion om recept innehåller produkter som har kort användningstid (ägg, färsk mjölk, kött, etc). Det är nödvändigt att ta beaktande att när man inställer startfördröjningsfunktion börjar den inställda tidens nedräkning i programmen «STEAM», «SOUP», «PILAF» bara efter multikokaren har nått det inställda temperaturvärdet.

Temperaturregleringsfunktion (autovärmsållning)

Det sätts på automatiskt direkt efter matlagningsprogram har slutats och det håller den färdiga matrattens temperatur, cirka 70–75°C, under 24 timmar. När man sätter på autovärmsållning tändes indikator för «REHEAT/CANCEL» knapp. På displayen kan man se då räkning av hur långt funktionen har varit tänt. Vid nödvändighet kan man stänga av autovärmsållningsfunktion genom att trycka på knappen «REHEAT/CANCEL». Indikatorer på displayen och knappen slöcknar då.

Att stänga av autovärmsållning på förhand

Det behövs inte alltid att autovärmsållning sätts på efter matlagningsprogramets slut. Med avseende på detta har multikokaren REDMOND RMC-M4500E möjlighet att man stänger av den här funktionen innan det valda matlagningsprogrammet har slutat. För att stänga av funktionen tryck på knappen «START» direkt efter matlagningsstart eller under matlagningsprogramets utförande, då slöcknar indikatorn «Keep warm» på displayen. För att sätta på denna funktion igen tryck på knappen «START» en gång till, då tändes indikatorn «Keep warm» på displayen.

Uppvärmningsfunktion för färdig mat

Man kan använda multikokaren REDMOND RMC-M4500E för att uppvärma kall mat.

1. Lägg ner produkter i skålen och placera skålen i multikokaren.
2. Stäng locket och ansluta apparaten till elnät.
3. Tryck på knappen «REHEAT/CANCEL». Knappens indikator tänds då. Timern ska räkna med uppvärmningstid.
4. Apparaten kan uppvärma mat upp till 70–75°C. Denna temperatur kommer att hållas under de följande 24 timmar.
5. För att stänga av uppvärmning tryck på knappen «REHEAT/CANCEL». Då slöcknar knappens indikator.

Trots att multikokaren kan hålla mat varm upp till 24 timmar rekommenderas det inte att lämna mat i multikokaren mer än 2-3 timmar eftersom detta kan medföra förändringar i matens smaksammanslagning.

Hur man gör när man använder ett av de automatiska programmen

1. Förbered (mät) erforderliga ingredienser enligt recept, lägg dem i skålen. Se till att alla ingredienser även vätskor finns lägre än skalans maxmärke på skålens inre ytan.
2. Placera skålen i apparatens kropp. Kontrollera att skålen är placerad rätt och vidrör uppvärmningselement.
3. Stäng multikokarens lock tills du hör ett klick. Ansluta apparaten till elnät.
4. Tryck på knappen «MENU» för att välja ett matlagningsprogram (da tändes en motsvarande programindikator på displayen samt tid med förvalt värde).
5. För att ändra matlagningstids förvalt värde för varje program använd knapparna «HOUR» och «MIN».
6. Vid nödvändighet ställ in startfördröjningstid.
7. Tryck på knappen «START». Då tändes indikatorn för «START» knapp och indikatorn «Keep warm» på displayen. Det valda matlagningsprogrammet

börjar utföras samt nedräkning börjar. Om man trycker på «START» knapp igen stänger man av värmsållningsfunktion på förhand (indikatorn «Keep warm» slöcknar på displayen).

8. När program slutar kommer en signal. Enligt inställningar övergår apparaten till värmsållningsläge («REHEAT / CANCEL» knappens indikator tänds, på displayen räknas tid av hur långt denna funktion är i drift) eller övergår i väntläge.
9. För att avbryta det valda programmet, att avbryta matlagningsprocessen eller för att stänga av autovärmsållningsfunktion tryck på knappen «REHEAT / CANCEL».

Programmet «RICE/GRAIN»

Programmet rekommenderas för att koka gröt av olika sorters gryn och dess blandningar, för att laga olika garneringar. Matlagningstids förvalt värde är 30 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområdet för detta är från 5 minuter till 1,5 timme med intervall som är likt med 1 minut.

Programmet «PILAF»

Programmet rekommenderas för att laga olika sorters pilaff. Matlagningstids förvalt värde är 60 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområdet för detta är från 5 minuter till 2 timmar med intervall som är likt med 5 minuter. Nedräkning av tid av matlagningsprogrammets utförande börjar efter apparaten har övergett i driftläge.

Programmet «STEAM»

Programmet rekommenderas för att laga grönsaker, fisk, kött, dietmat, vegetarisk mat och mat för barnmeny med ånga. Matlagningstids förvalt värde är 30 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområdet för detta är från 10 minuter till 2 timmar med intervall som är likt med 5 minuter. Nedräkning av tid av matlagningsprogrammets utförande börjar efter vatnet börjar koka och ånga i skålen blir tillräckligt tät. För att laga mat med ång använd en speciell container (ingår i multikokarens uppsättning):

1. Slå upp 60–100 dl av vatten i skål. Placera container för ångkokning i skålen.
2. Mät och förbered produkter enligt recept, fördela dem jämnt i containern och placera skålen i apparatens kropp. Kontrollera att skålen är placerad rätt och vidrör uppvärmningselement.
3. Följ anvisningar som är skrivna i avsnittet «Hur man gör när man använder ett av de automatiska programmen».



Om man inte använder de automatiska tidsinställningar i det här programmet, kan man också använda ångkokningstabellen «Rekommenderade tidsvärden för olika produkter för att koka med ånga».

Programmet «SOUP»

Programmet rekommenderas för att koka olika sopprätter (buljonger, olika sorters soppor), för att koka gele samt kompotter och drycker. Matlagningstids förvalt värde är 60 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområdet för detta är från 20 minuter till 8 timmar med intervall som är likt med 5 minuter. Nedräkning av tid av matlagningsprogrammets utförande börjar efter temperatur i skålen har blivit tillräckligt hög.

Programmet «BOIL»

Programmet rekommenderas för att laga grönsaker samt bönor. Matlagningstids förvalt värde är 40 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområdet för detta är från 5 minuter till 2 timmar med intervall som är likt med 5 minuter. Nedräkning av tid av matlagningsprogrammets utförande börjar efter efter temperatur i skålen har blivit tillräckligt hög.

Programmet «OATMEAL»

Programmet rekommenderas för att koka gröt med mjölk. Matlagningstids förvalt värde är 25 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt,

matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 1,5 timme med intervall som är likt med 1 minuter.

Vid kokning av mjölkgröt använd pastoreriserad lågfett mjölk. För att undvika utflödet rekommenderas följande:

- Skölj ordentligt all gryn (ris, bovete etc)
- Smörj skålen med smör;
- Ta exakt den mängd mjölk och gryn som står i receptet. Skall man minska/utöka mängden, skall man göra det proportionellt.
- Vid användning av 3–6% mjölk, skall man späda den med vatten i proportion 1:1.

Mjölkens och grynens kvalitet kan variera, vilket ibland kan påverka resultatet.

Programmet «STEW»

Programmet rekommenderas för att stuva grönsaker, kött, fågel, sjömat. Matlagningstids förvärt värde är 60 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 20 minuter till 12 timmar med intervall som är likt med 5 minuter.

Programmet «BAKE»

Programmet rekommenderas för att baka kakor, gratänger, pajer av jäsdeg samt smördeg. Matlagningstids förvärt värde är 50 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 20 minuter till 4 timmar med intervall som är likt med 10 minuter.

Programmet «FRY»

Programmet rekommenderas för att steka kött, grönsaker, fågel, sjömat. Matlagningstids förvärt värde är 15 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 1 timme med intervall som är likt med 1 minuter. Startfördröjningsfunktion är inte tillgänglig i det här programmet.

Programmet «YOGURT»

Med det här programmet kan man göra god och nyttig yoghurt hemma. Matlagningstids förvärt värde är 8 timmar. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 30 minuter till 12 timmar med intervall som är likt med 30 minuter. Uppvärmningsfunktion är inte tillgänglig i det här programmet.

För att göra yoghurt kan man använda en speciell uppsättning yoghurtburkar REDMOND RAM-G1 (måste köpas separat).

III. EXTRA FUNKTIONER

- Jäsning av deg
- Brödbakning
- Fondue
- Värming av barnmat
- Pastorisering av flytande matvaror
- Sterilisering

IV. TILLÄGSACCESSOARER

Tillägsaccessoarer till multikokaren kan köpas separat. Kontakta officiell återförsäljare i ditt land om du har frågor angående sortiment av tillägsaccessoarer, deras förenlighet med modellen av apparaten du har.

RAM-CL1 – tång för att ta ut skålen bekvämt och säkert. Tången glider inte och repar inte förvarningskärls yttre yta.

RHP-M01 – apparat för att göra skinka. Press för att göra skinka, kötttrullad och andra delikatesser av kött, fågel, fisk med kryddor och flytning.

RAM-G1 – uppsättning burkar för yoghurt (4 st.) med märken på lock.

RB-A503 – skål med non-stick keramisk beläggning DAIKIN® (Japan), 5 liter. Non-stick keramisk beläggning av hög kvalitet gör möjligt att laga mat med minimala mängder olja och fett, spara produkters naturliga smak.

RB-CS02 – skål med keramisk beläggning ANATO® (Korea), 5 liter. Till skillnad från traditionella non-stick beläggningar är keramik mer solid och skyddad mot mekaniska skador.

RB-S500 – skål av rostfritt stål, 5 liter. Det färdiga innehållet går att vispas med mixer i skålen.

V. MATLAGNINGSTIPS

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna kapitel har vi samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Vi går igenom möjliga orsaker och ger råd hur man kan undvika dem. **RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT**

Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Ni glömde att sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt.	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 gummbandet på innersta locket inte är deformerat.
Skålen och värmeplattan är inte i tät kontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt.	Skålen skall vara installerad ordentligt. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker mellan skålen och värmeplattan. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutspartiklar.
Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program. Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienserna är fel inlagda i skålen. Ni har felberäkning och felinställt tillagningstid. Receptet valt av dig passar inte för tillagning i denna multikokare.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell. Använd recept som du kan lita på. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt täthet av ångan.	Häll i rätt(rekomenderat av receptet) volym av vatten. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen.
Vid stekning: Du hällde för mycket olja i skålen. För mycket fukt i skålen	Vid vanlig stekning räcker om det finns tunt skikt av olja på skålens botten. Vid fritering, följ anvisningar i valda recept.
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt.	Stäng inte multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysna varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen.
Vid bakning (smeten är fuktigt):	Vissa matvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning etc. Följ anvisningar i valda recept.
Under jäsningen, har smeten tappat till ångventilen	Lägg smeten i skålen i mindre mängder.
Ni la in för mycket smet i skålen	Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smeten i mindre mängder.

MATVARAN BLEV ÖVERKOKT

Du valde fel typ av matvaror. Eller felberäkade du inställning av tillagningstid. Ingredienserna är skurna i för små bitar.	Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autoupvärmning.	Det är inte bra att ha rätten för länge på autoupvärmning. Om i varans modell finns funktion för inprogramerad avstängning av autoupvärmning, använd dig av den.

UTFLODET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagningen av mjölkgröt, flödar mjölken ut.	Mjölkens kvalitet och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten (Sid 60).
Ingredienserna var inte behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). Antigen valde du fel typ av matvaror eller de rätta proportionerna av ingredienser är inte uppfyllda.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept. Gryn, kött, fisk och sjöfrukt skall alltid sköljas ordentligt tills enserna är inte uppfyllda.

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

Skålen var dåligt rensad efter förgående matlagning. Skålens non-stick beläggning är skadad.	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggning är inte skadad.
Det gemensamma mängd för inläggning i skålen är mindre än det rekommenderas i receptet.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell.
Ni ställde in för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i valt recept, som är anpassat till denna modell.
Vid stekning: du glömde att hålla i olja i skålen; glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen.	Vid vanlig stekning håll i lite olja, så att det skall finnas tunt skikt av olja på skålens botten. För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då.
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen.	Tillsätt mer vätska i skålen. Under tillagningen, öppna inte locket, om det är inte absolut nödvändigt.
Vid kokning: det är för lite vätska i skålen. Eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda.	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner.
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Innan du häller in smeten, smörj in skålen med smör eller olja (håll inte olja i skålen)

MATVARAN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om för ofta	Vid vanlig stekning, rör om vid varje infartare än varje 5-7 minuter.
Du ställde in alldeles för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet, anpassat till denna modell.

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienserna, de som ger ut för mycket fukt (saffrags grönsaker eller frukter, djupfrysade bär, gräddfil).	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd dem väldigt lite.
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge.	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats färdigt. Vid behov, kan man lämna baket i multikokaren för en kort tid, på autoupvärmning.

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker var dåligt vispade	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell.
Smeten har stått för länge med bakpulver i.	Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Du har siktat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fet inläggning av ingredienserna.	
Receptet, valt av dig, passar inte till bakning i denna modell.	

SWE

I flera model av multikokaren REDMOND har program «STEW» och «SOUP» en inbyggd värmskyddsfunktion. Om det är för lite vätska i skålen stängs programmen av och går över till autouppvärmning.

Rekommenderade tidsvärden för ångkokning av olika produkter

	Produkt	Vikt, g/ mängd, st.	Vatten- volym, ml	Mat- lagningstid, min
1	Fläskfilé/ nötkött (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Lammfilé (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kycklingfilé (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Frikadeller/ kottletter	500	800	25/40
5	Fisk (filé)	300	800	15
6	Sjömatsblandning (djupfryst)	300	800	5
7	Potatis (delad i 4 bitar)	500	800	20
8	Morötter (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rödbeta (delad i 4 bitar)	500	1500	90
10	Grönsaker (djupfrysta)	500	800	5
11	Ångkokta ägg	5 st.	800	10

Tänk på att det här är de allmänna rekommendationer. Den riktiga tillagningstid kan skilja sig från den rekommenderade beroende på matvarornas kvalitet och dina smakpreferenser.

Matlagningsprogramstabellen (grundinställningar)

	Rekommendationer angående användning	Matlagningstid förväntat värden, min	Matlagningstid-sområde/inställningsintervall	Startfördröjning	Väntetid innan driftläge	Autovärmhållning
RICE/ GRAIN	Att laga fullkornsgryn samt krossat gryn, gäringingar som består av en eller många komponenter. Att koka gröt med vatten.	30	5 min - 1,5 timme / 5 min	+	-	+
PILAF	Pilafflagning (med kött, fisk, fågel, grönsaker).	60	5 min - 2 timmar / 5 min	+	-	+
STEAM	Ångkokning av omelett och ägg samt kött, fisk- och grönsaksrätter.	30	10 min - 2 timmar / 5 min	+	+	+
SOUP	Lagning av olika buljonger och soppor. Kokning av gele.	60	20 min - 8 timmar / 5 min	+	+	+
BOIL	Kokning av grönsaker och bönor.	40	5 min - 2 timmar / 5 min	+	+	+
OAT- MEAL	Lagning av gröt med mjölk.	25	5 min - 1 timme / 30 min / 1 min	+	-	+
STEW	Stuvning av kött, fisk, grönsaker eller maträtter som består av många komponenter	60	20 min - 12 timmar / 5 min	+	-	+

	Rekommendationer angående användning	Matlagningstid förväntat värden, min	Matlagningstid-sområde/inställningsintervall	Startfördröjning	Väntetid innan driftläge	Autovärmhållning
BAKE	Bakning av kakor, gratänger, pajer av jäsdeg och smördeg.	50	20 min - 4 timmar / 10 min	+	-	+
FRY	Stekning av kött, fisk, grönsaker och maträtter som består av många komponenter.	15	5 min - 1 timme / 1 min	-	-	+
YO- GURT	Lagning av olika sorter yoghurt.	480	30 min - 12 timmar / 30 min	+	-	-

VI. MULTIKOKARENS UNDERHÅLL

Innan du skall rengöra multikokaren, se till att den är bortkopplad från elnätet och väl avkyld. Använd en mjuk trasa och icke-slipande diskmedel. Vi råder att rengöra varan direkt efter användning. Inför första användning eller för att ta bort oövertlig lukt, rekommenderas att ångkoka en halv citron (program «STEAM»).

Det är absolut FÖRBUDET att använda hård svamp, slipande svamp, slipande diskmedel eller andra kemisk aggressiva medel.

- Multikokarens kropp rengörs vid behov.
- Skålen bör rengöras efter varje användning. Det är möjligt att rengöra i diskmaskin. Efter rengöring torkas rent.
- Det rekommenderas att rena det inre aluminiumlocket och ångventilen efter varje gång man har använt apparaten.

För att rengöra det inre aluminiumlocket:

1. Öppna multikokarens lock.
2. I nedre delen av lockets inre sida tryck på två plastfixurer till center samtidigt tills de öppnar.
3. Ta bort det inre aluminiumlocket utan kraft genom att dra det lite åt dig och ner.
4. Torka av ytor av båda locken med en fuktigt tygbit eller en servett, använd diskmedel vid behov.
5. Förena delarna i motsatt ordningsföljd. Placera aluminiumlocket i de översta falsarna och förena det med huvudlocket. Tryck på fixurer med lite kraft tills du hör ett click. Det inre aluminiumlocket måste fixeras tätt.

För att rengöra ångventilen (finns på övre sidan av apparatens lock):

1. Ta bort ångventilen ordentligt genom att dra den upp och åt dig med lite kraft.
2. Tryck på låsmekanismen enligt visarens riktning och öppna ventilens lock.
3. Skölj ventilen och locket.
4. Stäng ångventilens lock och placera ångventilen på apparatens lock, utdragnings utsprång bakifrån. I denna apparatmodell samlas kondens i en speciell håla på apparatens kropp, omkring skålen, man kan ta bort den lätt med hjälp av en servett.

I denna apparatmodell samlas kondens i en speciell håla på apparatens kropp, omkring skålen, man kan ta bort den lätt med hjälp av en servett.

VII. INNAN DU VÄNDER DIG TILL SERVICE CENTER

Information på displayen	Möjliga fel	Vad skall man göra
E1 – E3	Systemfel. Möjligan kontrollplattans fel eller fel på värmelementet.	Koppla bort varan från elnätet. Låt den kylas ned. Stäng locket ordentligt, koppla till nätet igen. Om problemet inte försvinner, kontakta service center.


Fel	Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Går inte att sätta på	Strömavbrott	Kontrollera spänningen i elnätet
Rätten tar för lång tid att tillaga	Strömstörning	Kontrollera spänningen i elnätet.
	Frammande partikeln hamnade mellan skålen och värmeplattan.	Avlägsna främmande partikeln.
	Felinställd skål	Ställ in skålen rätt.
	Värmeplattan är smutsig.	Koppla bort varan från elnätet, låt den kylas ned. Rensa värmeplattan.

VIII. GARANTIVILLKOR

För denna vara gäller 2 år garanti. Garantin gäller från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalite av tillverkningsmaterial eller montering. Garantin träder i kraft bara om försäljningsdatum är bekräftat av varuhusets stämpel och försäljarens underskrift på garantikuponen. Denna garanti gäller bara om bruksanvisningen följes till punkt och pricka, om varan inte genomgått oautoriserad reparation, om varan behandlades rätt, om varan är fullständig komplett. Denna garanti gäller inte naturligt slitage av varan och tillbehör (filter, lampor, keramik- och teflon beläggningar, ringar osv).

Användningsperioden för produkten samt tiden under vilken garantitåtaganden gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdatum för produkten (ifall det inte går att bestämma köpdatum). Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen vilken är klistrad på apparatens kropp. Ett serienummer består av 13 tecken. Det 6:e och det 7:e tecken betecknar månaden och det 8:e tecknet betecknar året apparaten var producerad. Varans tvivelslängd fastställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatum, under vilkoren att man följer bruksanvisningen.

Förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall kasseras i enlighet med det lokala miljöprogram. Kasta inte bort sådana varor med vanliga sopor.

 Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

TURVATOIMET

Valmistaja ei vastuu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta ja tämisestä turvallisuusvaatimukset ja käytösäännöt.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Teollisuus- tai muu käyttö on vastoin moitteettoman toiminnan tuote.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen **(katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä)**.
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen - epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan, - tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.

VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuuma

höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohto märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.

Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palveluksessa.

- 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 ase-
ta sitä juoksevan veden alla!

- Tuotetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön, ihmiset ilman asianmukaista tietoa ja kokemusta, sekä aistit, fyysiset, henkiset ominaisuudet, elleivät ne ole valvonnassa vastaavien henkilöiden turvallisuudesta. Älä jätä lapsia ilman valvontaa laitteen läheisyydessä päällä.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. **Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.**

Tekniset tiedot

Malli	RMC-M4500E
Teho	860-1000 W
Jännite	220-240 V, 50/60 Hz
Kulhon tilavuus	5 l
Kulhon pinnote	tarttumaton pinnote Anato® (Korea)
Höyryventiili	irrotettava
Näyttö	digitaalinen LED-näyttö

Ohjelmat

1. RICE/GRAIN (RIISI/RYYNIT)	6. OATMEAL (MAITOPUURO)
2. PILAF (PILAHVI)	7. STEW (HAUDUTUS)
3. STEAM (HÄYRYLLÄ)	8. BAKE (LEIPOMINEN)
4. SOUP (KEITTO)	9. FRY (PAISTAMINEN)
5. BOIL (KEITTÄMINEN)	10. YOGURT (JOGURTTI)

Toiminnot

Lämpötilan ylläpito	24 h
Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä	on
Ruuan lämmitys	24 h
Käynnistyksen lykkäys	24 h

Kokoonpano

Montitoimikeitin sisäänrakennetulla kuhlolla	1 kpl
Höyrytyskuhlo	1 kpl
Mittalasi	1 kpl
Litettä lusikka	1 kpl
Kauha	1 kpl
Kauha/lusikkapadike	1 kpl
100 ruoka-ohjetta kirja	1 kpl
Käyttöohje	1 kpl
Huoltokirja	1 kpl
Sähköjohto	1 kpl

Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa, sekä teknisiä tietoja ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista.

Montitoimikeittimen rakenne A1

1. Tuotteen kansi	10. Kantokahva
2. Kuminen O-rengas	11. Höyrypainike
3. Irrotettava sisäkansi	12. Litettä lusikka
4. Höyrypoistoaukko	13. Keittolusikka (kauha)
5. Kullo	14. Mittalasi
6. Kansi auki - painike	15. Höyrystysastia
7. Ohjauspaneeli näytöllä	16. Kauha/lusikkapadike
8. Runko	17. Sähköjohto
9. Alusta	

Painikkeet A2

- «REHEAT/CANCEL» («Lämmitys uudelleen / Perutus»): ruoan lämmityksen kytkeminen päälle/pois päältä, ruoanlaitto-ohjelman keskeytys, asetusten nollaus
- «TIMER» («Ajustus»): käynnistyksen lykkäämisen kytkeminen päälle
- Näyttö
- «HOUR» («Tunnit»): tuntien asetus ruoanlaitto-ohjelmassa ja ajastuksessa
- «START» («Käynnistys»): ohjelmoidun ruoanlaitto-ohjelman käynnistys; lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä ja sitä seuraava kytkeminen päälle
- «MENU»: automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta
- «MIN» («Minuutti»): tuntien asetus ruoanlaitto-ohjelmassa ja ajastuksessa

Näytön rakenne A3

- Ruoanlaittoajan/ajastimen osiointi
- Ruoan lämpötilan ylläpito ohjelman käytön merkkivalo
- Ajastimen käytön merkkivalo

- Valitus ruoanlaitto-ohjelman merkkivalo

I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkausten ja mainonnan etiketit lukuun ottamatta sarjanumeroa. Sarjanumeron puute automaattisesti päättää sen takuuta. Puhdista laitteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käyttökerralla näyttöön saattaa tulla vieraita hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriö. Tässä tapauksessa puhdista välineestä (sivu 67).

 *Huomio! Kiellettiin laitteen käyttöä vioista.*

II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä


Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuuma höyryä ei lyö taustakuvalle, koriste-pinnotteelle, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan liedon ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.

Ruoanlaittoajan asetus

REDMOND RMC-M4500E-montitoimikeittimessä on mahdollista muuttaa joka ohjelmassa oletuksena olevan ruoanlaittoajan. Muutoksen aikaväli ja pituus riippuvat valitusta ohjelmasta.

- Valitse ohjelma ja sen jälkeen «HOUR»-painikkeella valitse halutut tunnit. Valitse halutut minuutit «MIN»-painikkeella. Jos pidät vastaavan painikkeen painettuna, toiminta nopeutuu.
- Jos ruoanlaittoaika on tuntia lyhyempi, paina «HOUR»-painike kunnes tunneiksi tulee «0», minkä jälkeen valitse halutut minuutit «MIN»-painikkeella.
- Kun ruoanlaittoaika on valittu (näyttö vilkkuu edelleen), siirry seuraavaan vaiheeseen valitun ruoanlaitto-ohjelman järjestyksen mukaan. Jos halut peruttaa kaikki tekemäsi asetukset, paina «REHEAT/CANCEL», minkä jälkeen syötä koko ohjelma uudestaan.

 *Ruoanlaitto-ohjelmien aika-asetukset alkavat minimiarvosta. Tämän ansiosta ohjelmaa voidaan pidentää lyhyellä ajalla, ellei ruoka ole ehtinyt kypsä paaajan kuluessa. «STEAM»- ja «SOUP»- ja «PILAF»-ohjelmassa ruoanlaittoaika lasketaan alkaen siitä hetkestä, kun keitin on saavuttanut tarvittavan ruoanlaittoalämpötilan. Esimerkiksi «STEAM»-Höyrytys-ohjelman käynnistämisen jälkeen asetetun ajan lähtölaskenta alkaa vasta, kun vesi on alkanut kiehua ja kullohon on muodostunut riittävästi höyryä.*

Käynnistyksen lykkäys

Käynnistyksen lykkäys-toiminnon ansiosta voit asettaa ajan, jolloin ruoan on oltava valmista. Käynnistyksen lykkäyksen aikaan sisältyy myös valitun ruoanlaitto-ohjelman toiminnan aika. Voit valita pituuden 1 tunnista 24 tuntiin 10 minuutin välein.

- Valitse haluamasi ruoanlaitto-ohjelma «MENU»-painikkeella.
- Aloita käynnistyksen lykkäys-toiminto painamalla «TIMER» painike. Näyttöön syttyy «Timer» ja ajastin alkaa vilkkua.
- Valitse haluamasi tunnit «HOUR»-painikkeellä 24 h-muodossa, valitse haluamasi minuutit «MIN»-painikkeella. Jos pidät vastaavan painikkeen painettuna, toiminto nopeutuu.
- Jos ruoanlaittoaika on tuntia lyhyempi, paina «HOUR»-painike kunnes tunneiksi tulee «0», minkä jälkeen valitse halutut minuutit «MIN»-painikkeella.
- Kun ruoanlaittoaika on valittu (näyttö vilkkuu edelleen), siirry seuraavaan vaiheeseen valitun ruoanlaitto-ohjelman järjestyksen mukaan. Jos halut

Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Varmista, että mikään häiritsee kannen tiukkaa suljinjärjestelmää ja elastinen kannen sisäpuolella ei ole vaurioitunut.	Vasul trebuie să fie instalat drept în interiorul corpului aparatului, aderând cu fundul de discul de încălzire. Asigurați-vă că în camera de lucru a oalei sub presiune lipsește obiecte străine. Nu admițiți contaminarea discului de încălzire.
Kulho ja lämmityselementti olevat huonossa kontaktissa, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävästi korkea.	Kulho on asennettava koteloon sujuvasti, lujasti kiinni lämmitys-levyn pohjaan.
Varmista, että hitaan lieden ei ole vieraita esineitä. Älä anna lämmitysvyöryn saastumista.	Turneți apa în vas în mod obligatoriu în volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți dubii, în procesul de gătit verificați nivelul de apă.
Valittavissa valinta elintarvikkeiden ainesosia. Nämä aineet eivät sovelletu ruoanlaittoon valitsemallasi menettämällä, tai olet valinnut väärän ohjelman valmistetuksa.	Atunci când are loc prăjirea obșnuită este suficient ca fundul vasului să fie acoperit cu un strat subțire de ulei. La prăjire în friteuză urmați indicațiile rețetei corepunzătoare.
Väärin asennettu (ei laakettu) kypsennysaika.	Aineet leikataan liian suuri, rikkonut yleistä mittasuhteet kirjanmerkkejä tuotteita.
Leipomassa:	Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, clătire etc. Urmăriți recomandările rețetei alese de dumneavoastră.
Kestämässä taikinan kiinni kannen sisäpuolella ja estää höyryn tyhjennysventtiilin.	Täytä kulhoon taikinaa pienemmissä mittakaavassa.
Asetit kulhoon liikaa taikinaan.	Poista leivontaa kulhosta, käännä uudestaan ja uudestaan laita kulhoon, jatka ruoanlaitto kypsäksi. Tulevaisuudessa laita taikinaa pienempään tilavuuteen.

TUOTE ON SULUTTANUT

Teit virheen valitessaan tuotteesta tai asennuksessa kypsennysajan. Liian pieni ainesosien koko.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet, ohjelman valinta ja paisto aika on noudatettava sen suosituksia.
Valmistuksen jälkeen valmis ruoka seos liian pitkä autolämmityksessä.	Autolämmityksen pitkä käyttö ei ole toivottu. Jos hitaan lieden mallissaan on ominaisuus poistetaan käytöstä, voit käyttää tätä toimintoa.

TUOTE LIIAN HAIHTUU

Maitopuuroa keittämässä maito haihtuu.	Maidon laatu ja ominaisuudet voi riippua sijainnista ja sen tuotannosta. Käytä vain ultra-pastöroitu maito, jonka rasvapitoisuus on enintään 2,5%. Tarvittaessa maito voidaan laimentaa hieman juomavettä (sivu 63).
Ainekset ennen keittämistä ei ole käsitelty tai jalostettu väärin (huono pesty jne.). Ei ole noudatettu osuudet ainesosia tai tuote on valittu väärin.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsitellyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia. Kokojäykäidut, liha, kala ja ääriäiset ovat aina puhdas-tanukset.

RUOKA PALAA

Bowl oli huonosti puhdistettu edellisen laittamisen jälkeen.	Inainte de gătit, asigurați-vă că vasul este spătat bine și acoperirea antiadezivă nu este defectată.
Kulho tarttunut pinnolta ei vahingoittunut.	Ennen ruoakalaitta tarkista, että kulho on hyvin puhdistettu ja tarttumattomalla ulkokuorella ei ole vahingoja.
Tuotteiden kokonaisuus on pienempi kuin suositellaan reseptissä.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin.
Olet asentanut liikaa kypsennysaika.	Vähentää paisto aikaa tai seurata reseptiä, joka on sovitettu tähän hitaan lieden malliin.
Paistamisessa: unohdit kaada öljyä kulhoon, et sekoita tai myöhemmin kumosi valmistet tuotteet.	Tavanomaisissa paistamisessa, täytä kulhoon hieman kasviöljyä - niin, että se peittää kulhon pohjaa ohueella kerroksella. Yhtenäistä paistamista varten elintarvikkeiden kulhossa täytyy säännöllisesti sekoita tai käännetä tietyin ajan kuluttua.
Muhenoksesta: kulhossa ei ole tarpeeksi vettä.	Lisää nestettä kulhoon. Kypsennyksen aikana älä avaa hitaan lieden kannen tarpeettomasti.
Keittämässä: kulhossa on vähän nestettä (ei havaittu osuudet ainesosia).	Huomioi oikea nestemäärän kiinteiden ainesosien suhde.
Leipoamisessa: et soiteke kulhon reunoihin öljyllä ennen kypsennystä.	Ennen tehdyn testin rasva kulhon pohjasta ja sivusta voitaa tai kasviöljyä (älä kaada öljyä kulhoon!).

TUOTE HÄVITSI MUOTOA

Olet liian usein sekoittanut tuotetta kulhossa.	Tavanomaisissa paistamisessa astia ei häiritä enemmän kuin joka 5-7 minuuttia.
Olet asentanut liikaa kypsennysaika.	Vähentää paisto aikaa tai seurata reseptiä, joka on sovitettu tähän malli yksikkö.

LEIPOMINEN ON MÄRKÄ

Käytettiin väärin ainesosia, jolloin ylijäämä kosteutta (mehevyyttä, vihanneksia tai hedelmiä, pakastetut marjat, kermä jne.).	Valitse ainekset leivontaan reseptin mukaan. Yritä valita ainesosia leivontakäyttöön, jotka sisältävät liian paljon kosteutta, tai käytä niitä niin paljon kuin mahdollista vähimmäisastossa.
Ylikypsät valmiin kypsennyksen suljetussa tilaassa liessä.	Yritä poistaa leivonnaiset hitaasta liedestä. Tarvittaessa voit jättää tuotteen lyhyen aikaa autolämmitysohjelmassa.

LEIPOMO EI OLE NOUSTANUT

Munat ja sokeri olivat liotety pahasti.	
Taikina leivinpaperein kanssa seiso liian pitkä aikaa	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) resepti. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsitellyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia.
Et seuloa jauhoja ja taikinaa vaivat huono.	
Tehdään virheitä tekemässä ainesosia.	
Valitsemasi resepti ei sovelletu paistamiseen tässä hitaan liede mallissa.	

Joissakin Redmond hitaan lieden mallissa «STEW» ja «SOUP» ohjelmissa jassa on voi olla nestettä puute kulhossa laukaisee ylikuumenemissuoria. Tällöin ohjelma pysähtyy ja ruoanlaitto tulee autolämmityksen.

Erialaisten elintarvikkeiden höyrytysaika

	Aine	Paino, g / määrä, kpl	Vesimäärä, ml	Kypsentämisaika, min
1	Sian-/nauდანilfee (kuutiota 1,5–2 sm)	500	800	30/40
2	Lämpaanilfee (kuutiota 1,5–2 sm)	500	800	40
3	Kanafilee (kuutiota 1,5–2 sm)	500	800	20
4	Lihapullat/lihapyyrykät	500	800	25/40
5	Kalafitee	300	800	15
6	Merenantimet (pakaste)	300	800	5
7	Peruna (4 osaan paloitettu)	500	800	20
8	Porkkana (kuutiota 1,5–2 sm)	500	800	35
9	Punajuuri (4 osaan paloitettu)	500	1500	90
10	Vihannekset (pakaste)	500	800	5
11	Höyrytetty kananmuna	5 kpl	800	10

On muistettava, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Aika voi poiketa suositusarvoista, sekä mausta.

Ruoanlaitto-ohjelmat (tehdasasetukset)

Käyttösuositukset	Oletuksena alusta kypsennysaika, min	Käsin asennettava kypsennysaika / aikaväli	Käynnistyksen työkäys	
			Toukka-ajan saavuttaminen	Lämpötilan ylläpito
RICE/ GRAIN	30	5 min – 1,5 tuntia / 1 min	+	- +
PILAF	60	5 min – 2 tuntia / 5 min	+	- +
STEAM	30	10 min – 2 tuntia / 5 min	+	+ +
SOUP	60	20 min – 8 tuntia / 5 min	+	+ +
BOIL	40	5 min – 2 tuntia / 5 min	+	+ +
OAT- MEAL	25	5 min – 1,5 tuntia / 1 min	+	- +
STEW	60	20 min – 12 tuntia / 5 min	+	- +
BAKE	50	20 min – 4 tuntia / 10 min	+	- +
FRY	15	5 min – 1 tuntia / 1 min	-	- +

	Käyttösuositukset	Otauksena oleva kypsennysaika, min	Käsin asennettava kypsennysaika / aikaväli	Käynnistyksen lyhytlys	Tehon säätö	Lämpötilan säätö
YO-GURT	Erialaisten jogurttien valmistaminen	480	30 min – 12 tuntia / 30 min	+	-	-

VI. MONITOIMIKEITTIMEN HUOLTO

Ennen kuin puhdistat laitteen, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Käytä pehmeää kangasta ja epähankaavaa puhdistusainetta. Suosittelemme Puhdista laite käytön jälkeen.

- i** Älä käytä hankaavia tuotteita, pesu ja kemiallisesti aggressiivisia aineita. Älä upota korpuksen veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla.
- Ennen ensimmäistä käyttöä tai poistamaksi hajut keittämisen jälkeen suositellaan 15 minuuttia keittää puolen litruunan ohjelmassa «STEAM».
 - Kulhon, sisä-alumiini kannen ja höyryventtiilin täytyy puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Kulhon voidaan pestä astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen pyyhi kulhon ulkopinta.

Sisäisen alumiinikannen puhdistus:

- Avaa monitoimikeittimen kansi.
- Paina samanaikaisesti keskukseen päin kaksi kannen sisäpuolella alhaalla sijaitsevaa kiinnintä ja vapauta kansi.
- Vedä sisäinen alumiinikansi vähän itseesi päin ja alas ja ota se pois keittimestä voimaa käyttämättä.
- Puhdista kummankin kannen pinnat kostealla kankaalla, tarpeen mukaan käytä astianpesuainetta.
- Asenna kansi paikoilleen vastakkaisessa järjestyksessä. Aseta alumiinikansi yläaukkoihin ja sovitte se pääkannen kanssa. Pienellä voimalla paina kiinnittimet naksahdukseen asti. Sisäisen alumiinikannen on oltava tiivistä pääkannessa.

Höyryventtiilin puhdistus (sijaitsee keittimen pääkannella):

- Pura höyryventtiili varovasti vetämällä pienellä voimalla ylös ja itseesi päin.
- Paina kiinnittimeen nuolen osoittamaan suuntaan ja avaa venttiilin kansi.
- Huuhtelee venttiili ja kansi.
- Sulje höyryventtiilin kansi ja asenna venttiili keittimen kanteen purkaustappi taakse päin.

Lauhdnevesi, joka tässä mallissa kertyy keittimen rungossa sijaitsevaan säiliöön kulhon ympäri, voidaan helposti poistaa kankaalla tai keittiöpyyhkeellä.

VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSELLE

Virheilmoitus näytöllä	Mahdolliset virheet	Oikaisu
E1 – E3	Järjestelmän virhe, voi olla vahingollista ohjauksortti tai lämmityselementti.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Sulje kansi, käynnistä laite uudelleen pistorasiaan. Jos kytketään uudelleen ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.


Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ei kytkee	Ei ole virtaa sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
Ruoka laittaa liian kauan.	Sähkökatkokset sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
	Kupin ja lämmityselementin välillä on pudonnut vieras esine.	Poista vieraatta esineitä.
	Hitaan lieden Kulho ei ole aseta tasalla	Laita kulhon tasalla.
	Lämmityselementti on liikainen.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementtiä.

VIII. TAKUU

Tällä tuotteella on perustettua 2 vuotta ostopäivästä. Takuuajana, valmistaja sitoutuu korjata, osien vaihto tai vaihtamista tuotteiden valmistuksen aiheuttamia vikoja huonolaatuista materiaaleja ja ammattitaitoa. Takuu tulee voimaan vain, jos ostopäivästä on vahvistettu leima ja myyjän allekirjoitus myymälä alkuperäi tssä akuukortissa. Tämä takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, että tuotetta on käytetty ohjeiden mukaisesti käsin, ei korjata tai purkaa ja voi vaurioitua virheellisesti käsittelystä sekä säilyttää täydellinen tuote. Tämä takuu ei kata normaalia kulumista erää ja tarvikkeet (suodattimet, lamput, keraaminen ja teflon-pinnoite, tiivisteet, jne.). Laitteen käyttöaika ja takuu lasketaan myyntipäivästä tai valmistuspäivästä (jos laitteen myyntipäivästä ei ole tietoa). Laitteen valmistuspäivä löytyy sarjanumerosta, joka sijaitsee identifiointirallalla laitteen rungossa. Sarjanumero koostuu 13 merkistä. 6. ja 7. merkit merkitsevät laitteen valmistuskuukautta ja 8. merkki valmistusvuotta. Tehtaalla asetettu elämän laiteen on 5 vuotta alkaen ostopäivästä, edellyttäen, että se on toimintu näiden ohjeiden mukaisesti ja soveltaa teknisiä standardeja.



Pakkaus, ohjekirjat, sekä laite on hävitettävä paikallisten kiertäytksen ohjelmien mukaan. Älä hävitä näitä tuotteita tavallisen kotitalousjätteen kanssa.

 Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

MĂSURI DE SECURITATE

Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.

- Acest aparat este destinat numai pentru utilizare casnică. Utilizarea industrială sau de altă natură a acestui aparat constituie o încălcare a normelor de exploatare corespunzătoare a produsului.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (**vezi caracteristicile tehnice sau placa siglațică a produsului**).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – **aceasta cerință este esențială**

pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

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 deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

Nu uitați: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate pro-

voca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!

- Produsul nu este destinat utilizării de către copii, persoane fără cunoștințe și experiențe corespunzătoare, precum și cu capacități mentale, sensoriale, fizice limitate, în cazul în care ei nu sunt supravegheați de per-

soanele răspunzătoare pentru securitatea lor. Nu lăsați copiii fără supraveghere în apropierea aparatului conectat.

- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. **Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.**

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M4500E
Putere	860-1000 W
Tensiune	220-240 W, 50/60 Hz
Capacitatea castronului	5 l
Învelișul castronului	antiaderent ceramic Anato® (Coreea)
Supapă de presiune	detășabilă
Ecran de vizualizare	indicator luminos

Programe

1. RICE/GRAIN (OREZ/CRUPE)	6. OATMEAL (TERCI CU LAPTE)
2. PILAF	7. STEW (ÎNĂBUȘIRE)
3. STEAM (PE ABURII)	8. BAKE (COACERE)
4. SOUP (SUPĂ)	9. FRY (PRĂJIRE)
5. BOIL (FIERBERE)	10. YOGURT (IAURT)

Funcții

Încalzire automată	până la 24 ore
Deconectarea prealabilă a încălzirii automate	da
Încalzirea mâncărurilor	până la 24 ore
Pornire decalată	până la 24 ore

Părți componente

Multi-cooker cu castron montat în interior.....	1 buc.
Coș pentru preparare pe aburi	1 buc.
Pahar gradat.....	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.
Polonic.....	1 buc.
Support pentrupolonic/lingură.....	1 buc.
Cartea "100 de rețete".....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare.....	1 buc.
Carte service.....	1 buc.
Cablu electric.....	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, părțile componente și caracteristicile tehnice ale produsului pe parcursul perfecționării producției de mărfuri fără o anunțare suplimentară asupra modificărilor intervenite.

Construcția multi-cooker A1

1. Capacul aparatului
2. Inel de etanșare din cauciu
3. Capac interior detașabil
4. Orificiu pentru evacuarea aburului
5. Castron
6. Buton pentru deschiderea capacului
7. Panou de comandă cu ecran de vizualizare
8. Corpul aparatului
9. Baza
10. Mâner pentru transportarea aparatului
11. Supapă de evacuare a aburului
12. Lingură plată
13. Lingură pentru supă (polonic)
14. Pahar gradat
15. Coș pentru preparare pe aburi
16. Support pentru polonic și lingură
17. Cablu electric

Destinația butoanelor A2

1. "REHEAT/CANCEL" ("Încălzire/Anulare") – conectarea/deconectarea funcției de încălzire a mâncărilor, intreruperea programului de pregătire, anularea setărilor anterioare
2. "TIMER" ("Pornire decalată") – pornirea regimului de stabilire a timpului cu pornire decalată
3. Ecran de vizualizare
4. "HOUR" ("Ora") – selectarea orelor în regimul de stabilire a timpului de pregătire și a regimului cu pornire decalată
5. "START" ("Start") – pornirea regimului prestabilit de pregătire; deconectarea prealabilă și conectarea ulterioară a încălzirii automate
6. "MENU" ("Meniu") – selectarea programului automat de pregătire
7. "MIN" ("Minute") – selectarea minutelor în regimul de setare a timpului de pregătire și a pornirii decalate

Construcția ecranului de vizualizare A3

1. Indicatorul timpului de pregătire/ timpului cu pornire decalată
2. Indicatorul de funcționare a programului automat de pregătire
3. Indicatorul de funcționare a programului cu pornire decalată
4. Indicatorul programului selectat de pregătire

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminând toate materialele de ambalare și autoclanțele promoționale cu excepția autoclanțelor cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție. Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun.

Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului (pag. 72).

⚠️ Atenție! Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au ștrăburi și alte defecțe. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

Setarea timpului de pregătire

În acest aparat multi-cooker REDMOND RMC-M4500E este prevăzută posibilitatea modificării timpului de pregătire stabilit implicit pentru fiecare program. Pașii de modificare și intervalul posibil pentru timpul setat depinde de programul selectat.

1. După selectarea programului de pregătire apăsați butonul "HOUR" și selectați timpul în ore. Prin apăsarea butonului "MIN" selectați timpul în minute. Pentru o modificare rapidă a indicatorului de timp țineți apăsat lung butonul necesar.
2. Pentru a selecta un timp de pregătire mai mic de o oră trebuie să apăsați butonul "HOUR" în regimul de selectare a timpului în ore până când ajunge la indicatorul zero, apoi țineți apăsat butonul "MIN" pentru setarea minutelor.
3. După instalarea timpului de pregătire (ecranul continuă să licărească) treceți la următoarea etapă în conformitate cu algoritmul programului corespunzător de pregătire. Pentru anularea setărilor anterioare trebuie să apăsați butonul "REHEAT/CANCEL"; apoi introduceți toate setările de la început.

i Pentru confortul dră diapaazonul de setare a timpului în programele de pregătire începe de la valori minime. Acest lucru permite prelungirea funcționării programului pentru o perioadă scurtă de timp în cazul în care mâncarea n-a fost gata în timpul setat inițial.

În programele "STEAM", "SOUP", "PILAF" numărătoarea inversă a timpului de pregătire setat va începe doar după ce aparatul va atinge regimul de temperatură necesar. De exemplu, după pornirea programului "STEAM" numărătoarea inversă a timpului de pregătire setat va începe doar după ce apa va începe să clocotească și după ce în castron se va forma suficient abur.

Funcția de pornire decalată

Funcția de pornire decalată permite setarea unui interval de timp după care mâncarea trebuie să fie gata preparată. Selectarea timpului de pornire decalat presupune și includerea în acest interval de timp a timpului de lucru al programului de pregătire selectat. Intervalul de setare este cuprins în intervalul de la 1 oră până la 24 ore cu pasul de instalare de 10 minute.

1. Apăsând butonul "MENU" selectați programul necesar de pregătire.
2. Apăsând butonul "TIMER" pentru introducerea timpului pentru pornire decalată. Indicatorul "Timer" se va aprinde pe ecran, indicatorul de timp va începe să clipească.
3. Cu ajutorul butonului "HOUR" setați timpul în ore în format de 24 ore, iar cu ajutorul butonului "MIN" setați timpul în minute. Pentru o modificare rapidă a indicatorului de timp țineți apăsat lung butonul necesar.
4. Pentru a selecta un timp de pregătire mai mic de o oră trebuie apăsat butonul "HOUR" până când ajunge la indicatorul zero, apoi țineți apăsat butonul "MIN" pentru setarea minutelor necesare.

5. Pentru anularea setărilor anterioare trebuie să apăsați butonul "REHEAT/CANCEL", apoi introduceți toate setările programului de pregătire de la început.
6. După finalizarea setării timpului cu pornire decalată apăsați butonul "START". Indicatorul butonului "START" se va aprinde și va începe numărătoarea inversă a timpului rămas până la terminarea procesului de pregătire. După timpul stabilit mâncarea va fi gata.



Dacă timpul de pornire decalată setat va fi mai mic sau egal timpului setat de funcționare a programului, atunci procesul de pregătire va începe imediat după apăsarea butonului "START".

Funcția de pornire decalată este valabilă pentru toate programele de pregătire, cu excepția programului "FRY".

Nu se recomandă folosirea funcției de pornire decalată dacă rețeta conține ingrediente ușor aterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, etc.).

În cazul setării timpului de pornire decalată trebuie să țineți cont că numărătoarea inversă în programele "STEAM", "SOUP", "BOIL" va începe doar după ce aparatul multi-cooker va atinge parametrii de temperatură necesari.

Funcția de menținere a temperaturii (încălzire automată)

Funcția se declanșează automat după terminarea programului de pregătire și menține temperatura mâncărilor gătite în limita a 70–75 °C timp de 24 ore. O dată cu pornirea regimului de încălzire automată se va aprinde indicatorul butonului "REHEAT/CANCEL". Pe ecran va fi afișată numărătoarea inversă a timpului în acest regim de lucru.

În caz de necesitate încălzirea automată poate fi întreruptă prin apăsarea lungă a butonului "REHEAT/CANCEL". Indicatorii de pe ecran și de pe buton se vor stinge.

Anularea din timp a încălzirii automate

Pornirea funcției de încălzire automată după terminarea programului de pregătire nu este întotdeauna binevenită. Ținând cont de acest aspect aparatul multi-cooker REDMOND RMC-M4500E este prevăzut cuopțiunea deconectării din timp a acestei funcții până la finalizarea funcționării programului principal de pregătire. Astfel, imediat după pornirea programului sau chiar în timpul funcționării programului apăsați butonul "START", iar indicatorul "Keep warm" va dispărea de pe ecran. Pentru reconectarea funcției de încălzire automată apăsați încă o dată butonul "START", iar indicatorul "Keep warm" de pe ecran se va aprinde.

Funcția de încălzire a mâncărilor reci

Multi-cooker REDMOND RMC-M4500E poate fi folosită pentru încălzirea mâncărilor reci.

1. Turnați mâncarea gătită în castron, așezați castronul în corpul aparatului.
2. Închideți capacul, conectați aparatul la o sursă electrică.
3. Țineți apăsat lung butonul "REHEAT/CANCEL". Pe ecran se va aprinde indicatorul butonului "TIMER" și va începe numărătoarea inversă a timpului de încălzire.
4. Aparatul va încălzi mâncarea până la o temperatură de 70–75°C. Aceasta temperatură va fi menținută pe parcursul a 24 ore.
5. Pentru anularea funcției de încălzire apăsați butonul "REHEAT/CANCEL". Indicatorul butonului se va stinge.

Nu se recomandă să lăsați mâncărurile încălzite în aparat mai mult de 2–3 ore, chiar dacă multi-cooker poate menține temperatura mâncărilor până la 24 de ore din cauză că uneori acest lucru poate dce la modificarea calităților gustative a mâncărilor.

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Țineți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maximal marcatului aflat pe partea interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.

- Închideți capacul multi-cooker până la auzul unui sunet de închidere. Conectați multi-cooker la o sursă electrică.
- Apăsând butonul "MENU" selectați programul de pregătire (pe ecran se va aprinde indicatorul programului corespunzător și timpul implicit de pregătire).
- Pentru a modifica timpul de pregătire stabilii implicit pentru fiecare program folosiți butoanele "HOUR" și "MIN".
- În caz de necesitate setați timpul de pornire decalată a programului
- Apăsați butonul "START". Se va aprinde indicatorul butonului "START" și indicatorul "Keep warm" de pe ecran. Va începe procesul de pregătire și număratoarea inversă de funcționare a programului. Prin apăsarea repetată a butonului "START" puteți deconecta din timp funcția de încălzire automată (indicatorul "Keep warm" de pe ecran se va stinge).
- După finalizarea programului de pregătire aparatul va emite un semnal sonor. În funcție de setări aparatul va trece în regim de încălzire automată (se va aprinde indicatorul butonului "REHEAT/CANCEL", pe ecran va fi afișată număratoarea inversă a timpului de lucru a funcției respective) sau în regim de pornire decalată.
- Pentru anularea programului setat, pentru anularea funcției de încălzire sau pentru anularea regimului de încălzire automată este necesar să apăsați butonul "REHEAT/CANCEL".

Programul "RICE/GRAIN"

Programul este recomandat pentru fierberea terciurilor fărămiocioase din diverse tipuri de croupe și amestecuri de croupe, pentru pregătirea garniturilor. Timpul implicit de pregătire este de 30 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 1 oră și 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.

Programul "PILAF"

Programul este recomandat pentru prepararea pilafului de diverse tipuri. Timpul de pregătire implicit este de 60 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute. Număratoarea inversă a timpului de pregătire în acest program începe după ce aparatul va atinge parametrii de temperatură necesari.

Programul "STEAM"

Este recomandat pentru pregătirea pe aburi a mâncărilor din legume, pește, carne, a meniurilor dietetice și vegetariene, a mâncărilor pentru copii. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 30 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 10 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute. Număratoarea inversă a timpului de pregătire în acest program începe după ce apa începe să clocotească, iar în castron s-a format suficient abur.

Pentru pregătirea pe abur folosiți un coș special (este inclus în set):

- Turnați în castron 600–1000 ml apă. Așezați în castron coșul pentru pregătirea pe aburi.
- Pregătiți ingredientele conform cantităților indicate în rețete, distribuiți-le uniform în coș după care așezați castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
- Urmați indicațiile din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate".



În cazul în care nu folosiți setările automate de timp din acest program, atunci vă puteți folosi de tabelul "Timpul recomandat pentru pregătirea diverselor ingrediente pe abur".

Programul "SOUP"

Programul este recomandat pentru pregătirea felului întâi (zeamă, diverse tipuri de supe), pentru piții, a compoturilor și altor tipuri de băuturi. Timpul de pregătire implicit este de 60 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute. Număratoarea inversă a timpului de pregătire în acest program începe după atingerea temperaturii de lucru în castron.

Programul "BOIL"

Este recomandat pentru pregătirea legumelor și a leguminoaselor. Timpul de pregătire implicit este de 40 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute. Număratoarea inversă a timpului de pregătire în acest program începe după atingerea temperaturii de lucru castron.

Programul "OATMEAL"

Este recomandat pentru pregătirea terciurilor cu lapte. Timpul de pregătire implicit este de 25 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 5 minute până la 1 oră și 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.

Atunci când fierbeți terciurile de lapte folosiți lapte pasteurizat cu grăsime redusă. Pentru a evita scăderea prin fierbere a produsului și a obține un rezultat necesar, este recomandat înainte de pregătire să întreprindeți acțiunile următoare:

- Spălați minuțios toate crupele integrale (orez, hrișcă, arpacășul de grâu etc.), până când apa devine limpede;
- Înainte de pregătire ungeți cu unt vasul oalei sub presiune;
- Respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele conform indicațiilor din cartea cu rețete; micșorați sau măriți strict proporțional cantitatea ingredientelor;
- Atunci când folosiți laptele integral diluați-l cu apă potabilă în raport 1:1.

Proprietățile laptelui și crupelor în dependență de originea și producătorul lor pot fi diferite, ceea ce se reflectă uneori asupra rezultatelor de gătit.

Programul "STEW"

Este recomandat pentru înăbușirea cărnii, legumelor, a cărnii de pasăre și a fructelor de mare. Timpul de pregătire implicit este de 60 minute. Timpul de pregătire poate fi setat manual în intervalul de timp cuprins între 20 minute până la 12 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programul "BAKE"

Programul este recomandat pentrucoacerea pișcoturilor, budincilor, tartelordin aluaturi dospite și aluaturi din foi. Timpul de pregătire implicit este de 50 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 20 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Programul "FRY"

Este recomandat pentru prăjirea cărnii, a legumelor, cărnii de pasăre, fructelor de mare. Timpul de pregătire implicit este de 15 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut. În acest program nu este valabilă funcția depornire decalată.

Programul "YOGURT"

Cu ajutorul acestui program puteți prepara diverse tipuri de iaurturi gustoase și sănătoase făcute în casă. Timpul de pregătire implicit este de 8 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 30 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 30 minute. În acest program nu este valabilă funcția de încălzire automată.

Pentru pregătirea iaurturilor puteți folosi un set special de forme pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se achiziționează separat).

III. POSIBILITĂȚI SUPLIMENTARE

- Dospirea aluatului
- Coacerea pâinii
- Pregătirea fondue
- Încălzirea alimentatei pentru copii
- Pasteurizarea produselor lichide
- Sterilizarea vaselor și obiectelor de igienă personală

IV. ACCESORII SUPLIMENTARE

Accesoriile suplimentare pentru multi-cooker pot fi achiziționate separat. Pentru mai multe detalii referitoare la sortiment, achiziționare și compatibilitate cu modelul aparatului dră vă puteți adresa distribuitorului oficial din țara dră. RAM-CL1 – clește pentru scoaterea cu ușurință și în siguranță a alimentelor din castron. Nu alunecă și nu zgărește suprafața exterioară a vasului. RHP-M01 – presă pentru prepararea șuncii, tobei, ruladei și a altor delicatose din carne, a peștelui cu diverse mirodenii și ingrediente. RAM-G1 – set de forme pentru iaurt (4 buc.) cu marker pe capac. RB-A503 – castron cu înveliș antiaderent ceramic DAIKIN® (Japonia), 5 litri. Învelișul antiaderent ceramic de înaltă calitate permite pregătirea mâncărilor cu un consum minim de ulei și grăsimi, păstrând în același timp gustul natural al ingredientelor.

RB-C502 – castron cu înveliș ceramic ANATO® (Coreea), 5 litri. Rez deosebite de suprafețele antiaderente tradiționale ceramica este mai rezistentă la factorii cu acțiune mecanică. RB-S500 – castron din inox, 5 litri. Conținutul gata preparat poate fi bătut cu mixerul direct în castron.

V. SFATURI DE GĂTIT

Erorile de gătit și căile de înlăturare a acestora

În acest compartiment sunt prezentate erorile tipice comise la gătirea mâncării în oale sub presiune, sunt examinate cauzele posibile și căile de înlăturare a acestora.

MÎNCAREA NU S-A PREGĂTIT COMPLET

Cauzele posibile ale problemei	Soluția
Ați uitat să închideți capacul aparatului sau nu l-ați închis bine, deoarece temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	Atunci cînd gătiți nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate. Închideți capacul pînă ce se aude un click. Asigurați-vă că nimic nu împiedică pentru a închide bine capacul aparatului și că nu este deformat cauculicul de etanșare pe capacul interior.
Vasul și elementul de încălzire intrau greu în contact, deoarece temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	Vasul trebuie să fie instalat drept în interiorul corpului aparatului, așezînd cu fundul de discul de încălzire. Asigurați-vă că în camera de lucru a oalei sub presiune lipsesc obiecte străine. Nu admiteți contaminarea discului de încălzire.
Alegerea nepotrivită a ingredientelor de mîncare. Aceste ingrediente nu se potrivește pentru gătire prin metoda aleasă de dumneavoastră sau ați ales un program de gătit incorect. Ingredientele sunt feliate prea gros, nu s-au respectat proporțiile generale de plasare a produselor. Ați setat incorect (nu ați calculat) timpul de gătit. Rețetă aleasă de dumneavoastră nu se potrivește pentru gătire în această oală sub presiune.	Este de dorit de a folosi rețetele verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețetele verificate. Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu rețeta aleasă.
La gătire cu aburi: prea puțin apă în vas pentru a asigura densitatea necesară de abur.	Turnați apa în vas în mod obligatoriu în volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți dubii, în procesul de gătit verificați nivelul de apă.

<p>La prăjire: Ați turnat în vas prea mult ulei de floarea soarelui. Exces de umiditate în vas.</p>	<p>Atunci când are loc prăjirea obișnuită este suficient ca fundul vasului să fie acoperit cu un strat subțire de ulei. La prăjire în fritură urmați indicațiile rețetei corespunzătoare.</p> <p>La prăjire nu închideți capacul oalei sub presiune în cazul în care rețeta nu prevede aceasta. Produsele congelate în stare proaspătă înainte de prăjire trebuie să fie decongelate și apa să fie scursă.</p>
<p>La fierbere: scăderea bulionului prin fierbere a produselor cu aciditate înaltă.</p>	<p>Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, călire etc. Urmați recomandările rețetei alese de dumneavoastră.</p>
<p>La coacere (aluatul nu s-a copț).</p>	<p>Introduceți aluatul în vas într-un volum mai mic.</p> <p>In procesul de predozire aluatul s-a lipit de capacul interior și a aburului este blocat.</p> <p>Exces de aluat introdus în vas.</p> <p>Scoateți coptura din vas, întoarceți-o și introduceți din nou în vas, după care continuați gătită până va fi gata. Ulterior, atunci când coaceți, introduceți un volum mai mic de aluat în vas.</p>

PRODUSUL ESTE RĂȘFIERT

<p>Ați comis greșeală atunci când ați ales tipul de produs sau când ați setat (calculat) timpul de gătit. Ingredientele de dimensiuni prea mici.</p>	<p>Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de fierbere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.</p>
<p>După gătit mîncarea gata preparată a stat prea mult la autocălzire.</p>	<p>Nu este dorită utilizarea în timp îndelungat a funcției de autocălzire. În cazul în care modelul dumneavoastră de oală sub presiune prevede deconectarea prealabilă a funcției date puteți utiliza posibilitatea aceasta.</p>

PRODUSUL A SCĂZUT PRIN FIERBERE

<p>La fierbere a terciului laptele scade.</p>	<p>Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii sale. Se recomandă folosirea numai a laptelui ultra pasteurizat de grăsime până la 2,5%. La necesitate laptele poate fi dizolvat un pic cu apă potabilă (pag. 72).</p>
<p>Înainte de fierbere ingredientele nu au fost tratate sau au fost tratate incorect (spălate rău etc.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau tipul de produs este ales incorect.</p>	<p>Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă. Permanent spălați foarte bine crupele integrale, carnea, peștele și produsele de mare până când apa devine limpede.</p>

MÎNCAREA ARDE

<p>Vasul a fost curățat rău după gătită prealabilă a mîncării. Acoperirea antiadezivă a vasului s-a deteriorat.</p>	<p>Înainte de gătit, asigurați-vă că vasul este spălat bine și acoperirea antiadezivă nu este defectată.</p>
<p>Volumul total de produs introdus este mai mic decît cel recomandat în rețetă.</p>	<p>Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat).</p>
<p>Ați setat timpul de gătită prea mare.</p>	<p>Reduceți timpul de gătită sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.</p>

<p>La prăjire: ați uitat să turnați ulei în vas; nu ați amestecat sau ați amestecat tirziu produsele preparate.</p>	<p>La prăjire ordinară turnați în vas puțin ulei de floarea soarelui – astfel ca să acopere fundul vasului cu un strat subțire. Pentru prăjire uniformă produsele trebuie să fie amestecate periodic sau întoarșe după un timp anumit.</p>
<p>La călire: umiditate insuficientă în vas.</p>	<p>Adăugați mai mult lichid în vas. În timpul de gătită nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate.</p>
<p>La fierbere: puțin lichid în vas (nu sunt respectate proporțiile de ingrediente).</p>	<p>Respectați raportul corect de lichide și ingrediente solide.</p>
<p>La coacere: nu ați uns cu ulei suprafața interioară a vasului înainte de gătit.</p>	<p>Înainte de a introduce aluatul, ungeți fundul și pereții vasului cu unt sau ulei de floarea soarelui (nu turnați uleiul în vas).</p>

PRODUSUL ȘI-A PIERDUT FORMA DE FELIERE

<p>Ați amestecat prea des produsul în vas.</p>	<p>La prăjire ordinară amestecați mîncarea nu mai des decît peste fiecare 5-7 minute.</p>
<p>Ați setat timpul de gătită prea mare.</p>	<p>Reduceți timpul de gătită sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.</p>

COPTURA ESTE UMEDĂ

<p>Ați utilizat ingredientele nepotrivite care elimină exces de umiditate (legume și fructe succulente, pomușoare congelate, smîntînă etc.).</p>	<p>Alegeți ingredientele în conformitate cu rețeta de coacere. Străduți-vă să nu alegeți în calitate de ingrediente produsele cu exces de umiditate sau după posibilitate utilizați-le în cantități minime.</p>
<p>Ați ținut prea mult coptura în oala sub presiune închisă.</p>	<p>Străduți-vă să scoateți coptura din oala sub presiune imediat după ce s-a pregătît. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în oală sub presiune pentru un timp scurt cu funcția de autocălzire inclusă.</p>

COPTURA NU S-A RIDICAT

<p>Ouale cu zahăr au fost bătute rău.</p>	<p>Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.</p>
<p>Aluatul cu agentul de creștere au stat prea mult timp.</p>	<p>Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.</p>
<p>Nu ați cernut făina sau ați frîmținat rău aluatul.</p>	<p>Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.</p>
<p>Sunt comise erori la introducerea ingredientelor.</p>	<p>Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.</p>
<p>Rețeta aleasă de dumneavoastră nu se potrivește pentru coacere în acest model de oală sub presiune.</p>	<p>Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.</p>

Întro serie de modele de oale sub presiune REDMOND în programele «STEW» și «SOUP» în cazul de insuficiență de lichid în vas declanșează sistemul de protecție de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de gătită se oprește și oala sub presiune trece în regimul de autocălzire.

Timpul recomandat pentru pregătirea diverselor ingrediente pe abur

	Ingrediente	Greutate, g/ cantitate, buc.	Volumul de apă, ml	Timpul de pregătire, min
1	Mușchi file de porc/vită (cubulețe 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	File de oaie (cubulețe 1,5-2 cm)	500	800	40
3	File de pasăre (cubulețe 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Perișoare/ pârjoale	500	800	25/40

	Ingrediente	Greutate, g/ cantitate, buc.	Volumul de apă, ml	Timpul de pregătire, min
5	Pește (file)	300	800	15
6	Cocktail din fructe de mare (proaspăt congelate)	300	800	5
7	Cartofi (tăiați în 4 bucăți)	500	800	20
8	Morcov (cubulețe 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Sfeclă a (tăiați în 4 bucăți)	500	1500	90
10	Legume (proaspăt congelate)	500	800	5
11	Ouă pe aburi	5 buc.	800	10

Este necesar să țineți cont că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate fi diferit de valorile recomandate în dependență de calitatea produsului anumit, precum și de preferințele voastre gustative.

Tabul programelor de pregătire (setări din fabrică)

	Recomandări de folosire	Timpul de pregătire împlicit min	Intervalul timpului de pregătire/pasul de setare	Pompe decalată	Încălzire în regimul de lucru	Încălzire automată
RICE/ GRAIN	Pregătirea crupelor cu boabe întregi și măcinate, a garniturilor simple și multicomponente. Fierberea terciurilor farmicoase în apă.	30	5 min – 1 oră 30 minute / 1 min	+	-	+
PILAF	Pregătirepilafului (cu carne de porc, pasăre, pește, cu legume).	60	5 min – 2 ore / 5 min	+	-	+
STEAM	Pregătireape aburi a omletei și a ouălelor, a mîncărurilor din carne, pește și legume.	30	10 min – 2 ore / 5 min	+	+	+
SOUP	Pregătireadiverselor tipuri de soup. Fierberea pișiei.	60	20 min – 8 ore / 5 min	+	+	+
BOIL	Fierberea legumelor și a leguminoaselor.	40	5 min – 2 ore / 5 min	+	+	+
OAT-MEAL	Pregătirea terciurilor cu lapte.	25	5 min – 1 oră 30 min / 1 min	+	-	+
STEW	Înăbuirea cărnii, a peștelui, legumelor sau a mîncărurilor multicomponente.	60	20 min – 12 ore / 5 min	+	-	+
BAKE	Coacerea pișcoțurilor, budincilor, tarteloz din aluatură dospite și aluatură din foi.	50	20 min – 4 ore / 10 min	+	-	+
FRY	Prăjirea cărnii, a peștelui, legumelor, a mîncărurilor multicomponente.	15	5 min – 1 oră / 1 min	-	-	+
YO-GURT	Pregătirea diverselor tipuri de iaurt.	480	30 min – 12 ore / 30 min	+	-	-

VI. ÎNTREȚINEREA MULTI-COOKER

Înainte de a parveni la curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet! Folosiți o țesătură moale și remedii non-abrazive de spălat vesela. Recomandăm să efectuați curățirea produsului imediat după utilizare.

Înainte de prima utilizare sau pentru a elimina mirosurile după gătit vă recomandăm să prelucrați în decurs de 15 minute cu o jumătate de lămâie în programul «STEAM».

i ESTE INTERZISĂ utilizarea unei burete cu acoperire dură sau abrazivă, a remedierilor de curățare cu particule abrazive, precum și alte substanțe chimice agresive.

- Curățați corpul produsului după necesitate.
- Vasul trebuie de curățat după fiecare utilizare. Este posibilă utilizarea unei mașini de spălat vase. După terminarea curățării ștergeți suprafața exterioară a vasului până ce ea devine uscată.
- Se recomandă curățarea capacului interior din aluminiu și a supapei de abur după fiecare utilizare a aparatului.

Pentru curățarea capacului interior din aluminiu:

1. Deschideți capacul multi-cooker.
2. În partea inferioară din interiorul capacului apăsați în același timp cei doi fixatori din plastic până la deschiderea acestora.
3. Trageți ușor capacul interior din aluminiu spre sine și în jos.
4. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu o cârpă sau un șervețel umed. În caz de necesitate folosiți soluții pentru spălat vase.
5. Asamblați capacul în ordine inversă. Introduceți capacul din aluminiu în canalele superioare de prindere și aliniați-l cu capacul superior. Apăsați ușor fixatorii până la ausul unui semnal sonor. Capacul interior din aluminiu trebuie fixat strâns.

Pentru curățarea supapei de evacuare aburi (este situată pe capacul superior al aparatului):

1. Scoateți cu grijă supapa de evacuare aburi trăgând-o ferm de capac în sus și spre sine.
2. Apăsați pe clapă în direcția acelor de ceasornic și deschideți capacul supapei.
3. Spălați supapa și capacul.
4. Închideți capacul supapei de evacuare aburi și montați supapa de evacuare aburi pe capacul aparatului.

Condensatul la acest model de multi-cooker se adună într-o adâncitură specială de pe corpul vasului în jurul castronului. Condensatul poate fi înlăturat cu ușurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

VII. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

Eroare afișată pe ecran	Defecțiunile posibile	Înlăturarea erorii
E1 – E3	Eroare de sistem, este posibilă ieșirea din funcțiune a plăcii sau a elementului de încălzire.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți bine capacul, conectați aparatul din nou la rețeaua electrică. În cazul în care la conectare repetată problema nu s-a înlăturat, adresați-vă la un centru de service autorizat.

Defecțiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Nu se conectează.	Nu este tensiune în rețeaua electrică.	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.

Defecțiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Mincirea se prepară prea mult timp.	Înteruperi în alimentarea cu energie electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
	Între vas și element de încălzire a pătruns un obiect străin.	Înlăturați obiectul străin.
	Vasul instalat incorect în corpul oalei sub presiune.	Amplasați vasul drept fără înclinări.
	Element de încălzire contaminat.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.

VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE


Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlătore prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanției se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipularii incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezența garanției nu se răspindește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor etc.).

Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 și 7 indică luna, 8 - anul de producere a dispozitivului.

Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garanției se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Termenul de servicie a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

⚠ Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoii obișnuiți.

 Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

BIZTONSÁGI TECHNIKA

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.

- A készülék csak háztartási rendeltetésre szolgál. A készülék ipari vagy más használata a készülék megfelelő üzemeltetési szabályok megsértése.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével **(ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját)**.
- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljzathoz: **ez az**

áramütéstől való védelem kötelező követelése.

Ha hosszabító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.

FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajljon a készülék fölé a fedél nyitásánál.

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljzatból a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jóállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját.

TILOS készülék házát vízbe vagy vízugár alá helyezni!

- A termék nem használható a gyerekek, megfelelő tudással és tapasztalattal rendelkező emberek által, valamint a fizikailag, érzékelésileg és értelmileg korlátolt emberek által, ha nincsenek a biztonságukért felelős személyek figyelem alatt. Ne hagyja a gyerekeket figyelem nélkül a bekapcsolt készülék mellett.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a

szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. **A nem szakképezett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyon kárához vezethet.**

Műszaki jellemzők

Tipus	RMC-M4500E
Teljesítmény	860-1000 W
Feszültség	220-240 V, 50/60 Hz
Az edény térfogata	5 l
Edény bevonat	Anato® (Korea) tapadásmentes kerámia
Gőszelapcserélhető
KijelzőDigitális LED

Programok

1. RICE/GRAIN (RIZS/GABONAFÉLÉK)	6. OATMEAL (TEJES KÁSA)
2. PILAF	7. STEW (PÁROLÁS)
3. STEAM (GŐZ)	8. BAKE (SÜTEMÉNYEK)
4. SOUP (LEVES)	9. FRY (SÜTÉS)
5. BOIL (FŐZÉS)	10. YOGURT (JÓGHURT)

Funkciók

Automatikus melegítés	24 órán keresztül
Automatikus melegítés előzetes kikapcsolásavan
Ételmelegítés	24 órán keresztül
Késleltetett indítás	24 órán keresztül


Felszereltség

Multicooking beszerelt edénnyel1 db.
Konténer pároláshoz1 db.
Mérő pohár1 db.
Lapos kanál1 db.
Merőkanál1 db.
Merőkanál/kanáltartó1 db.
„100 recept” szakácskönyv1 db.
Használati utasítás1 db.
Szervizkönyv1 db.
Tápkábel1 db.

A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design változtatási jogát, a felszereltség valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

A multicooking tartozékai **A1**

1. A készülék fedele	10. Hordozó fogantyú
2. Tömítő O-gyűrű	11. Gőz leeresztő szelep
3. Cserélhető belső fedő	12. Lapos kanál
4. Gőz távozására szolgáló furat	13. Leveses kanál (merőkanál)
5. Edény	14. Mérőpohár
6. Fedő nyitógomb	15. Konténer pároláshoz
7. Kijelző vezérlőpanel	16. Merőkanál és kanáltartó
8. Burkolat	17. Tápkábel
9. Alap	

 *Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.*

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.

- Уредът е предназначен само за домашна употреба. Промислено или друго използване на уреда е нарушение на правилата на експлоатация на уреда.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (**виж технически характеристики или заводска табелка на уреда**)
- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда – несъответствие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване

за защита срещу поражение от електрически ток. **Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.**

ВНИМАНИЕ! По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.

BGR

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете хранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.
- Не прекарвайте хранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че хранващия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.

Помнете: случайна повреда на хранващия кабел може да води до повреда, които не съответстват на гаранционни условия, а така също

до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа - това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) – попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреждания му.
- Преди почитване 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!

- Уредът не е предназначен за използване от деца, хора не притежаващи съответните знания и опит, а така също с понижени физически, сетивни, умствени способности, ако те не са под надзор на лица, отговарящи за

тяхната безопасност. Не оставяйте децата самите до включен уред.

- 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.**

Технически характеристики

Модел	RMC-M4500E
Мощност	860-1000 Вт
Напрежение	220-240 V, 50/60 Hz
Обем на чашата	5 л
Покритие на чашата	антизагарно керамично Anato® (Корея)
Парен клапан	с свалящ се дисплей
Дисплей	цифров светодиоден

Програми

1. RICE GRAIN (ОРИЗ/БУЛГУР)	6. OATMEAL (МЛЕЧНА КАША)
2. PILAF (ПИЛАФ)	7. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)
3. STEAM (НА ПАРА)	8. BAKE (ПЕЧЕНЕ)
4. SOUP (СУПА)	9. FRY (ПЪРЖЕНЕ)
5. BOIL (ГОТВЕНЕ)	10. YOGURT (ЙОГУРТ)

Функции

Автостопляне.....	до 24 ч
Предварително изключване на автостопляне.....	има
Стопяне на ястия.....	до 24 ч
Отсрочване на старта.....	до 24 ч

Комплектация

Мултиварка с поставена вътре чаша.....	1 бр.
Контейнер за готвене на пара.....	1 бр.
Измервателна чаша.....	1 бр.
Плоска лъжица.....	1 бр.
Черпак.....	1 бр.
Държател за черпак/лъжица.....	1 бр.
Книга «100 рецепти».....	1 бр.
Ръководство за експлоатация.....	1 бр.
Сервизна книжка.....	1 бр.
Кабел електрически.....	1 бр.

Производителите си запазва правото да внася промени в дизайна, комплектацията, а също така в техническите характеристики на изделието при усъвършенстване на своята продукция без допълнително уведомление за тези промени.

Устройството на мултиварката **A1**

- Капак на уреда
- Уплътнителен гумен пръстен
- Свалящ се вътрешен капак
- Отвор за пара
- Чаша
- Бутон за отваряне на капака
- Панел за управление и дисплей
- Корпус
- Основа
- Дръжка за пренасяне
- Капак за излизане на пара
- Плоска лъжица
- Супена лъжица (черпак)
- Измервателна чаша
- Контейнер за приготвяне на пара
- Държател за черпака и лъжицата
- Кабел електрически

Назначение на бутоните **A2**

- «REHEAT/CANCEL» («Стопяне/Отмяна») – включване/изключване на функцията за стопляне на ястията, прекъсване на работата на програмата за приготвяне, отмяна на направените настройки
- «TIMER» («Отсрочване на старта») – включване на режима за настройка на време. Отсрочване на старта
- Дисплей
- «HOUR» («Часы») – избор на значението на часовника в режимите за настройка на време за приготвяне и отсрочен старт
- «START» («Старт») – включване на определения режим на приготвяне; предварително отключване и после включване на автоstopляне
- «MENU» («Меню») – избор на автоматичната програма за приготвяне
- «MIN» («Минуты») – избор на значението на минутите в режимите за настройка на време за приготвяне и отсрочен старт

Устройство на дисплея **A3**

- Индикатор на време на приготвяне/за време на отсрочен старт
- Индикатор на работата на функцията автоstopляне
- Индикатор на работата на функцията за отсрочен старт
- Индикатор на избраната програма за приготвяне

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ

Внимателно разопаковайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен лепенка със серийен номер. Отсъствието на серийен номер върху издигнатото автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване.

Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Штатено изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда мириса, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почиствайте уреда (стр. 83).

⚠ Внимание! Забранено е използване на уреда при каквото и да са неизправности.

II. ЕКСПЛУАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА

Преди първо включване

Поставете уреда върху твърда равна хоризонтална повърхност така, че излизащ от паров капак горещ пар не докосва да тапети, декоративни покрития, електрически 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 мултиварката нямат повреждания и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

Настройка на време за приготвяне

В мултиварката REDMOND RMC-M4500E е предвидена възможност за промяна на време за приготвяне, установено по умълчание за всяка програма. Стъпката промяна и възможният диапазон на посоченото време зависи от избраната програма.

- След избора на програмата приготвяне, натискайки бутона «HOUR», настройте нужното значение на часовника. Натискайки бутона «MIN», настройте значението на минутите. За ускорено изменение на значението на времето задържете натиснат съответния бутон.
- За да настроите времето на приготвяне за по-малко от един час, в режима на настройване на часовника натискайки бутона «HOUR» до обнуляване на значението, след това натискайки бутона «MIN», настройте нужното значение на минутите.
- След завършване на настройването на времето за приготвяне (дисплейът продължава да мига) преминете към следващия етап в съответствие с алгоритъма на избраната програма за приготвяне. За отмяна на нагласените установки натиснете бутона «REHEAT/CANCEL», след което пак въведете цялата програма за приготвяне.

i За ваше удобство диапазонът на настройването на време в програмите за приготвяне започва от минимални значения. Това позволява малко да се увеличи срокът на работата на програмата, ако през основното време ястието още не е готово. В програмите «STEAM», «SOUP», «PILAF» отчитане на установеното време за приготвяне започва едва след като уредът започне да работи на определена температурен режим. Например, след пускане на програмата «STEAM» обратното отчитане на настроеното време за приготвяне започва едва след като заври вода и се образува достатъчно количество пара в чашата.

Функция отсрочване на старта

Функцията за отсрочване на старта позволява да се установи интервал на време, след което ястието трябва да бъде приготвено. Настройвайки време за отсрочен старт е необходимо да се включи в този интервал и времето на работата на избраната програма за приготвяне. Диапазонът на настройките е от 1 до 24 часа със стъпка на настройката 10 минути.

- Натискайки бутона «MENU» изберете нужната програма за приготвяне.
- Натиснете бутона «TIMER» за настройка на време за отсрочен старт. Ще се включи светлинният индикатор «Time» върху дисплея, а таймерът ще започне да мига.
- С помощта на бутона «HOUR» настройте значението на часовника в 24-часов формат, с помощта на бутона «MIN» настройте значението на минутите. За да измените времето по-бързо, задържайте натиснат съответен бутон.
- За да настроите времето на приготвяне за по-малко от един час, натиснете бутона «HOUR» и задържайте до обнуляване на значението на часовника, след това натискайки бутона «MIN», настройте нужното значение на минутите.
- За отмяна на извършените настройки натиснете бутона «REHEAT/CANCEL», след което пак въведете цялата програма за приготвяне.
- След настройката на времето на отсрочване старт натиснете бутона «START». Ще светне индикаторът на бутона «START», ще започне обратното отчитане на времето до завършване на процеса на приготвяне. След назначеното време ястието ще бъде готово.

💡 Ако настроеното време за отсрочване ще бъде по-малко или равно на настроеното време на работата на програмата, процесът на приготвяне ще започне веднага след натискане на бутона «START». Функцията отсрочване на старта е достъпна за всички автоматични програми за приготвяне с изключение на програмата «FR». Не се препоръчва да се използва функцията за отсрочване на старта,

ако рецептата съдържа нетрайни продукти (яйца, прясно мляко, месо и т.н.).

При настройване на времето за отсрочване на старта е необходимо да се има предвид, че отчитане на времето в програмите «STEAM», «SOUP», «BOL» започва едва след като мултиварката достигне необходимата температура.

Функция поддържане на температурата (автоstopляне)

Включва се автоматически веднага след завършване на работата на програмата за приготвяне и поддържа температура на приготвено ястие в пределите 70–75°C в продължение на 24 часа. При включване на режима автоstopляне ще светне индикаторът на бутона «REHEAT/CANCEL». Върху дисплея ще се отразява отчитане на времето на работата на функцията.

При необходимост функцията автоstopляне може да се изключи, ако натиснете бутона «REHEAT/CANCEL». Индикаторите върху дисплея и бутона ще загаснат.

Предварително изключване на автоstopляне

Включването на автоstopляне след завършване на работата на програмата за приготвяне не е винаги желателно. С оглед на това, в мултиварката REDMOND RMC-M4500E е предвидена възможност за предварително отключване на дадената функция преди завършване на работата на основната програма за приготвяне. С тази цел непосредствено след старта или по време на работа на програмата натиснете бутона «START», при това индикаторът «Keep warm» върху дисплея ще угасне. За да включите пак функцията, натиснете бутона «HOUR» още веднаж – индикаторът «Keep warm» върху дисплея ще светне.

Функция стопляне на ястия

Мултиварката REDMOND RMC-M4500E може да се използва за стопляне на студени ястия.

- Сложете продуктите в чашата, поставете чашата в мултиварката.
- Затворете капак, включете уреда в електромержата.
- Натиснете бутона «REHEAT/CANCEL». Ще светне индикаторът на бутона. Таймерът ще започне отчитане на времето на стопляне.
- Уредът ще стопли ястието до 70–75°C. Тази температура ще се поддържа в продължение на 24 часа.
- За изключване на стопляне натиснете бутона «REHEAT/CANCEL». Индикаторът на бутона ще угасне.

Въпреки че мултиварката може да запазва продукта в стоплено състояние до 24 часа, не се препоръчва да оставяте ястията в този режим повече от 2–3 часа, тъй като понякога това може да докара до промяна на вкусовите им качества.

Общ ред на действията при използване на автоматични програми

- Подгответе (измерете) необходими компоненти в съответствие с вашата рецепта, сложете в чашата. Следете всички компоненти, включително течност, да се намират по-ниско от максималната отметка на скалата на вътрешната повърхност на чашата.
- Поставете чашата в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата пълно се допира до нагревателния елемент.
- Затворете капак на мултиварката (трябва да шракне). Включете уреда в електромержата.
- Натискайки бутона «MENU», изберете програма за готвене (върху дисплея ще светне съответният индикатор на програмата и времето, поставено по умълчание).
- Чза да се промени времето на готвенето, поставено по умълчание за всяка програма, използвайте бутоните «HOUR» и «MIN».
- При необходимост настройте време за отсрочване на старта.
- Натиснете бутона «START». Ще светне индикаторът на бутона «START» и индикаторът «Keep warm» върху дисплея. Ще започне изпълнение на поставената програма за готвене и обратно отчитане на времето на работата. При повторно натискане на бутона «START» може още пред-

варително да се отключи функцията за автостопляне (индикаторът «Keep warm» върху дисплея ще изгасне).

- След завършването на програмата ще прозвучи сигнал. В зависимост от настройките уредът ще премине в режима автостопляне (ще светне индикаторът на бутона «REHEAT/CANCEL», върху дисплея ще се отразява отчитане на времето на работата на дадената функция) или в режим на очакване.
- За отмяна на въведената програма, за прекъсване на процеса на приготвяне или на отключен режим на автостопляне натиснете бутона «REHEAT/CANCEL».

Програма «RICE/GRAIN»

Програмата се препоръчва за сваряване на ронливи каши от различни видове булгур и смеси от грухано зърно, за приготвяне на различни гарнири. Времето за готвене по умълчание е 30 минути. Възможна е ръчна настройка на времето за приготвяне в диапазона от 5 минути до 1 часа 30 минути със стъпка за установка 1 минута.

Програма «PILAF»

Програмата се препоръчва за приготвяне на различни видове пилاف. Времето на приготвянето по умълчание е 60 минути. Възможна е ръчна настройка на времето на приготвянето в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на настройка 5 минути. Обратното отчитане на времето на работата на програмата за приготвяне започва след преминаване в работния режим.

Програма «STEAM»

Препоръчва се за приготвяне на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански астия, детско меню. Времето на приготвянето по умълчание е 30 минути. Възможна е ръчна настройка на времето за приготвяне в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка за настройка 5 минути. Обратното отчитане на времето на работата на програмата за приготвяне започва след замиране на водата и след достигане на достатъчна плътност на пара в чашата.

За приготвяне на пара използвайте специален контейнер (влиза в комплекта):

- Налейте в чашата 600–1000 мл вода. Поставете в чашата контейнер за приготвяне на пара.
- Измерете и подгответе продукти съгласно рецепта, равномерно ги разложете в контейнера и поставете чашата в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата плътно допира нагревателния елемент.
- Следвайте указанията от раздела «Общ ред на действията при използване на автоматичните програми».



Ако не използвате автоматични настройки на време в дадената програма, възползвайте се с таблица «Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара».

Програма «SOUP»

Програмата се препоръчва за готвене на различни първи блюда (бульони, различни видове супи), варене на пача, а също така компоти и напитки. Времето за готвене по умълчание – 60 минути. Възможна е ръчна настройка на времето за приготвяне в диапазона от 20 минути до 8 часа със стъпка на настройката 5 минути. Обратното отчитане на времето на работата на програмата за готвене започва след достигане на работната температура в чашата.

Програма «BOIL»

Препоръчва се за готвене на зеленчуци и бобови растения. Времето на приготвяне по умълчание е 40 минути. Възможна е ръчна настройка на време за приготвяне в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на настройка 5 минути. Обратното отчитане на времето на работата на програмата за готвене започва след достигане на работната температура в чашата.

Програма «OATMEAL»

Препоръчва се за приготвяне на млечни каши. Времето за приготвяне по умълчание е 25 минути. Възможна е ръчна настройка на време за приготвяне

в диапазона от 5 минути до 1 час и 30 минути със стъпка на настройка 1 минута.

Когато пригответе млечни каши, използвайте пастьоризираното нискомаслено мляко. За да избегнете изкипяването и да получите необходим резултат, препоръчва се преди приготвяне да изпълните следващи действия:

- щателно промивате всички зърнозрнести (ориз, елда, олющено просо и т.н.), докато водата не става бистра;
- преди приготвяне смезавте чашата на мултиварка с масло;
- строго спазвайте пропорции, отмервате продукти съгласно посочената от книгата на рецепти; намалявайте или увеличавате количество на продукти строго пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко го разреждате с вода в пропорция 1:1.

Свойствата на мляко и зърна в зависимост от мястото на произход и производителя, могат да се различават, това понякога отразява се върху резултатите на приготвяне.

Програма «STEW»

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птица, морепродукти. Времето на приготвяне по умълчание е 60 минути. Възможна е ръчна настройка на време за приготвяне в диапазона от 20 минути до 12 часа със стъпка на настройка 5 минути.

Програма «BAKE»

Програмата се препоръчва за печене на сладкиши, запечени ястия, баници и други тестени изделия. Времето на приготвяне по умълчание е 50 минути. Възможна е ръчна настройка на време за приготвяне в диапазона от 20 минути до 4 часа със стъпка на настройка 10 минути.

Програма «FRY»

Препоръчва се за пържене на месо, зеленчуци, птици, морепродукти. Времето на приготвяне по умълчание е 15 минути. Възможна е ръчна настройка на време за приготвяне в диапазона от 5 минути до 1 час със стъпка на настройка 1 минута. Функцията за отсрочен старт в тази програма не е достъпна.

Програма «YOGURT»

С помощта на тази програма можете да пригответе вкусни и полезни йогурти вкъщи. Времето на приготвяне по умълчание е 8 часа. Възможна е ръчна настройка на време за приготвяне в диапазона от 30 минути до 12 часа със стъпка на настройка 30 минути. Функцията за автоматично стопляне в тази програма не е достъпна.

За приготвяне на йогурти можете да използвате специален комплект бурканчета за йогурт REDMOND RAM-G1 (купува се отделно).

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Ферментация на тестото
- Изличане на хлеб
- Приготвяне на фондю
- Запояване на бешкова храна
- Пастьоризация на течни продукти
- Стерилизиране на посуда и предмети за лична хигиена

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Допълнителни аксесоари за мултиварка могат да се набавят отделно. По въпросите на техния асортимент, набавяне и съвместимост с модела на вашия уред се обръщайте към официалния дилер във вашата страна.
 RAM-CL1 – щипци за комфортно и безопасно изваждане на чашата. Не се плъзгат и не дракнат върхната повърхност на мултиварката.
 RHP-M01 – прес за шунка. Прес за приготвяне на шунка, рунд и други деликатеси от месо, птици, риби с добавяне на специи и плънки.

RAM-G1 – комплект бурканчета за йогурт (4 шт.) с маркери върху капаци.
 RB-A503 – чаша с антизагарно покритие DAIKIN® (Япония), 5 литра. Висококачествено антизагарно покритие позволява да готвите с използване на минимум масло и мазнини, при това се запазва естественният вкус на продуктите.
 RB-CS02 – чаша с керамично покритие ANATO® (Корея), 5 литра. В отличие от традиционните антизагарни покрития, керамика е по-устойчива към механически въздействия.

RB-S500 – чаша от неръждаема стомана, 5 литра. Готово съдържание може да се разбива на мляка с блендер направо в чашата.

V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки по време на приготвяне и способности за отстраняването им
 В дадения раздел събрани са типични грешки, направени по време на приготвяне на храна в мултиварките, и способности на отстраняването им.

ЯСТИЕ НЕ Е ГОТОВО ДОКРАЙ

Възможни причини за проблема	Начин на решаване
Вие забравихте да затворите капака на уреда или го затворите непълно, затова температурата на приготвяне беше недостатъчно висока.	По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост. Затворете капака докато ошакне. Уверете се, че нищо не пречи на плътно затваряне на капака на уреда и уплътнителна гуна върху вътрешна страна на капака не е деформирана.
Чаша и нагревателен елемент лошо контактират, затова температурата на приготвяне беше недостатъчно висока.	Чаша трябва да бъде установена в корпуса на уреда равно, плътно докосвайки с дното си до нагревателен диск. Уверете се, че в работна камера на мултиварка няма странични предмети. Не допускате замръзване на нагревателен диск.
Неудачен избор на ингредиенти за ястие. Дадени ингредиенти не стават за приготвяне по избран от вас начин или избрате грешна програма за приготвяне. Ингредиенти са нарязани прекалено големи, нарушени са общи пропорции на слагане на продукти. Вие сте фиксирали (пресенявали) грешно време. Избран от Вас рецепт не е годеи за приготвяне в дадена мултиварка.	Желателно е да използвате проверени (адаптирани за дадена модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които действително можете да доверявате. Избор на ингредиенти, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на избран рецепт.
При приготвяне на пара: В чаша е прекалено много вода, за да осигурява достатъчна плътност на пара.	Наливайте в чаша вода задължително в обем, препоречен в рецепта Ако имате съмнения, проверете нивото на вода по време на готвене.
При пържене: В чашата е прекалено много олио. Излишък на влагата в чашата.	По време на обикновено пържене е достатъчно, когато олио покрива дното на чаша с тънък слой. По време на пържене във фритюра следвайте посочвания на съответстващия рецепт.
	Не затваряйте капака на мултиварка при пържене, ако това не е посочено в рецепта. Замразени продукти преди пържене трябва да бъдат размразени, водата им трябва да излезе.
При варене: изкипяване на бульона по време на варене на продуктите с повишена киселинност.	Някои продукти изискват специална обработка преди варене: миење, пържене и т.н. Следвайте посочвания на избрания рецепт.

При изличане (тежко не е изличано):	По време на ферментацията тестото прилепне към вътрешен капак и затвори клапан за отвеждане на пара.	Слагайте в чашата по-малък обем тесто.
	Вие сложите в чашата прекалено много тесто.	Извадете изличане от чашата, преобърнете и отново сложете в чашата, след това продължете изличане до готовността. По-нататък при изличане слагайте в чашата по-малък обем тесто.

ПРОДУКТ СЕ ПРЕВАРИ

Вие сте направили грешка в избора на продукт или по време на установка (прецезиране) на време за приготвяне. Прекалено малки размери на ingredientи.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ingredientи, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на неговите препоръки.
След приготвяне готово ястие прекалено дълго време беше автозопляно.	Длительное използване на автозопляне е нежелателно. Ако в вашата модел на мултиварка има предавателно изключване на дадена функция, вие можете да използвате дадена възможност.

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТ ИЗКИПЯВА

При готвене на млечна каша мляко изкипява.	Качество и свойства на мляко могат да зависят от местото и условията на произходството му. Препоръчваме да използвате само ултрапастеризирано мляко с съдържание на мазнини до 2,5%. При необходимост можете да разреждате мляко с питейна вода (виж по-подробно на стр. 82).
Ingredientи преди варене не са били обработвани или обработвани грешно (лошо измити и т.н.) Не са спазени пропорции на ingredientи или грешно е избран тип продукт.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ingredientи, начин на техното предавателно обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на неговите препоръки. Винаги, при варене първо измити култури, месо, риба и морски продукти с бистра вода.

ЯСТИЕ ЗАГАРА

Чашата беше лошо почиствана след предишното приготвяне на ястие. Незагледано покритие на чашата е повредено.	Преди почнете приготвяне, уверете се, че чашата е добре почиствана и незагледано покритие няма повредено.
Общ обем на сложени продукти е по-малък от препоръчан в рецепта.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намаляете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.
При пържене: сте забравили да сипете в чаша олио; не сте разбъркали или късно преобърнали продукти по време на приготвяне.	По време на обикновено пържене силете в чаша малко олио – така, че то покрива дното на чаша с тънък слой. За равномерно пържене на продуктите в чаша трябва периодично да ги разбърквате или преобърнете след определено време.
При задушаване: В чашата е недостигнала влага.	Наливайте в чаша повече течност. По време на приготвяне не отваряйте капак на мултиварка без необходимост.

При варене: В чашата е прекалено малко течност (не са спазени пропорции на ingredientи).	Спазвайте правилно съотношение на течности и твърди ingredientи.
При изличане: Не сте намазвали вътрешна повърхност на чашата с масло преди приготвяне.	Преди сложете тесто намазвайте дното и стените на чашата с масло или олио (не бива да наливате олио в чашата)

ПРОДУКТ ИЗГУБИЛ ФОРМА НА НАРЯЗВАНЕ

Прекалено често сте разбърквали продукта в чашата	При обикновено пържене разбърквайте ястие не по-често от веднъж на всеки 5–7 минути.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намаляете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.

ИЗЛИЧАНЕ Е ВЛАЖНО

Са използвани неподходящи ingredientи, даващи излишък влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени ягоди, сметана и т.н.).	Избирайте ingredientи в съответствие с рецепта на изличане. Не избяргайте като ingredientи продукти, съдържащи прекалено много влага или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Готово изличане се намалило в затворена мултиварка прекалено дълго време.	Извадете изличане от мултиварка веднага след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставите продукта в мултиварка за кратък период с включено автозопляне.

ИЗЛИЧАНЕ НЕ ПОВДИГНЕ

Яйца със захар са лошо разбити.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт.
Тесто дълго стоеше с бакпулвера.	Избор на ingredientи, начин на техното предавателно обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на неговите препоръки.
Не пресехте брашно или тесто е лошо замесвано.	
Има грешки при слагане на ingredientи.	
Избрания Ви рецепт е неподходящ за изличане в дадена модел мултиварка.	

В редица модели на мултиварка REDMOND в програмите «STEW» и «SOUP» при липса на течност в чашата включва се система за защита на уреда от превреване. В този случай програмата за приготвяне спира и мултиварка работи в режима на автозопляне. Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара

Продукт	Тегло, г/ кол-во, бр.	Обем на водата, мл	Време на готвене, мин
1 Филе свинско/ телешко (кубчета 1,5–2 см)	500	800	30/40
2 Филе агнешко (кубчета 1,5–2 см)	500	800	40
3 Филе пилешко (кубчета 1,5–2 см)	500	800	20
4 Топчета/ кюфлета	500	800	25/40
5 Риба (филе)	300	800	15
6 Морски коктейл (прясномраззнен)	300	800	5
7 Картофи (разрязани на 4 части)	500	800	20
8 Моркови (на кубчета 1,5–2 см)	500	800	35
9 Цвекло (разрязано на 4 части)	500	1500	90

Продукт	Тегло, г/ кол-во, бр.	Обем на водата, мл	Време на готвене, мин
10 Зеленчуци (прясномразззени)	500	800	5
11 Яйца на пара	5 шт.	800	10

Трябва да се има предвид, че това са общи препоръки. Реално време може да се отличава от препоръчваните значения в зависимост от качество на конкретен продукт, а така също от вашите вкусови предпочитания.

Таблица на програми за готвене (заводски уредби)

Рекомендации по използване	Време на готвене по умалените мин.	Диапазон на времето на готвене/ стъпка на настройка	Опрочване на старт	Опция за замесване на работния режим	Автопляне	
RICE/ GRAIN	Готвене на каша от цяло и грухано зърно, едно- и многокомпонентни гарини. Варене на ронлива каша с вода.	30	5 мин – 1 час 30 минут / 1 мин	+	-	+
PILAF	Готвене на пилэф (с месо, риби, птици, зеленчуци).	60	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	-	+
STEAM	Готвене на пара на омлети и яйца, а също така на месни, рибни, зеленчукови ястия.	30	10 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+
SOUP	Готвене на различни бульони и супи. Варене на пача.	60	20 мин – 8 часа / 5 мин	+	+	+
BOIL	Варене на зеленчуци и бобови растения.	40	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+
OAT- MEAL	Готвене на млечни каши.	25	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	-	+
STEW	Задушаване на месо, риби, зеленчуци или многокомпонентни ястия.	60	20 мин – 12 часа / 5 мин	+	-	+
BAKE	Печене на бисквити, запечени ястия, банани от бугер-тесто и от тесто с мая	50	20 мин – 4 часа / 10 мин	+	-	+
FRY	Пържене на месо, риби, зеленчуци или многокомпонентни ястия.	15	5 мин – 1 час / 1 мин	-	-	+
YO- GURT	Готвене на различни видове йогурт.	480	30 мин – 12 часа / 30 мин	+	-	-

VI. ГРИЖИ ЗА МУЛТИВАРКА

Преди почнете почистване на уреда уверете се, че уредът е изключен от електрическата мрежа че е изстинал напълно! Използвайте мек парцал и неабразивни детергенти за съдове. Препоръчително е да почиствате уреда веднага след използване.

Преди първо използване или за премахване на мирисни след приготвяне препоръчваме да вриете 15 минути половин лимон в програмата «STEAM».

ЗАБРАНЕНО е използване на гъби с твърди или абразивни покритие, почистващи препарати с абразиви, а така също други химически агресивни вещества.

- Почиствайте корпуса на уреда само при необходимост.

- Трябва да почиствате чаша след всеко използване. Възможно е използване на миялна машина. След пречистването на чаша подсушете външната ѝ повърхност.
- Препоръчва се да се почиства вътрешният алуминиев капак на парната клапа след всяко използване на уреда.

За почистване на вътрешния алуминиев капак:

1. Отворете капака на мултиварката.
2. В долната част на вътрешната страна на капака едновременно натиснете към центъра два пластмасови фиксатора до тяхното отваряне.
3. Без усилие, вдигнете вътрешния алуминиев капак, като го дръпнете малко към себе си и надолу.
4. Избършете повърхностите на двата капака с влажна тъкан или салфетка, при необходимост използвайте препарат за миене на съдове.
5. Сглобявайте в обратна последователност. Поставете алуминиевия капак в горните жлебове и го съгънете с основния капак. С малко усилие натиснете фиксаторите до щракване. Вътрешният алуминиев капак трябва плътно да се зафиксира.

За почистване на парната клапа (разположена на горния капак на уреда):

1. Внимателно свалете парната клапа, като я дръпнете малко за капака нагоре и към себе си.
2. Натиснете резето по направление на стрелката и отворете капака на клапата.
3. Измийте клапата и капака.
4. Затворете капака на парната клапа и поставете парната клапа върху капака на уреда – с изпъкналост назад за изваждане.

Конденсатът, който в този модел се събира в специална кутина в корпуса на уреда около чашата, лесно се премахва с помощта на кухненска салфетка.

VII. ПРЕДИ ОБРЪЩАНЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неисправности	Начин на отстраняването на грешка
E1 – E3	Системна грешка, възможно са повредени платката на управление или нагревателния елемент.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Плътно затворете капака, отново включете уреда към електрическа мрежа. Ако при повторно включване проблема не се отстранява, обърнете към оторизиран сервизен център.

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправност
Не включва се.	Нама захранване от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
Ястие се готви прекалено дълго.	Прекъсвания на захранването от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
	Между чаша и нагревателен елемент е попаднал страничен предмет.	Извадете страничен предмет.
	Чашата в корпуса на мултиварка е установена неравно.	Установете чашата равно, без изкривяване.
	Нагревателния елемент е замярен.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Почистете нагревателния елемент.

VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ


На дадено изделие предоставя се гаранционен срок 2 години от датата на закупуване. По време на гаранционен период производител е задължен да отстранява с ремонт, замяна на части или замяна на цялото изделие всякакви заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материали или сглобяване. Гаранцията влиза в силата само в тоза случай, кога дата на закупуване е потвърдена с печат на магазина и подписа на продавач върху оригинала на гаранционен лист. Дадена гаранция е валидна само ако изделие беше използвано в съответствие с инструкция по експлоатация, не беше ремонтирано, разглобено и повредено като резултат на неправилно боравене, а така също е пазена пълна комплектност на изделието. Дадена гаранция не е валидна за нормално износване на изделие и консумативи (филтри, лампи, керамични и тефлонови покрития, гумени уплътнители и т.н.).

Срокът на службата на изделието и срокът на действието на гарантийните задължения се изброяват от деня на продажбата или от датата на изработването на изделието (в случая, ако датата на продажбата не може да се определи). Датата на изготвянето на прибора може да се намери в серийния номер, разположен на идентификационния етикет върху корпуса на изделието. Серийният номер се състои от 13 знака. 6-ият и 7-ият знакове обозначават месеца, 8-ият – годината на произвеждането на уреда.

Установен от производителя животът на уреда е 5 години от датата на закупуване го, при условие, че изделието се експлоатира в съответствие с дадена инструкция и приложими технически стандарти.



Опаковката, ръководството на потребителя, а така също и самият уред трябва да се утилизират с съответствие с местната програма по рециклиране на отпадъци. Не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновени битови отпадъци.

 *Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.*

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Výrobce nenes odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.

- Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti. Použití přístroje v průmyslu nebo jinde je porušením pravidel správného používání přístroje.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (**viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku**).
- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojte pouze do zásuvek s uzemněním – **je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem**. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.

POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.

- Po použití, při čištění nebo přemísťování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchýma rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

Pamatujte: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.

- Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.

- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na.

JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!

- Přístroj není určen k tomu, aby jej používaly děti, osoby bez odpovídajících znalostí a zkušeností nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či rozumovými schopnostmi, nejsou-li pod dohledem osob odpovídajících za jejich bezpečí. Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zapnutého přístroje.
- 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 parametry

Model	RMC-M4500E
Příkon	860-1000 W
Napětí	220-240 V, 50/60 Hz
Objem misky	5 l
Povrch misky	nepřilnavý keramický povrch Anato® (Korea)
Parní ventil	snímatelný
Displej	digitální LED

Programy

1. RICE/GRAIN (RÝŽE/KROUPY)	6. OATMEAL (MLÉČNÁ KAŠE)
2. PILAF (PILAF)	7. STEW (DUŠENÍ)
3. STEAM (V PÁŘE)	8. BAKE (PEČENÍ)
4. SOUP (POLEVKA)	9. FRY (SMAŽENÍ)
5. BOIL (VÁŘENÍ)	10. YOGURT (JOGURT)

Funkce

Automatické ohřívání	do 24 hod.
Předběžné vypnutí automatického ohřívání	je k dispozici
Ohřívání	do 24 hod.
Odložený start	do 24 hod.

Komplektace

Multifunkční hrnec s instalovanou dovnitř miskou	1 ks.	Držák pro naběračku/lžičku	1 ks.
Nádoba (kontejner) na vaření v páře (pařák)	1 ks.	Knihy 100 receptů	1 ks.
Odměrný pohár	1 ks.	Návod k použití	1 ks.
Plochá lžička	1 ks.	Servisní knížka	1 ks.
Naběračka	1 ks.	Napájecí kabel	1 ks.

Výrobce má právo provádět změny designu, komplektace a rovněž i změnu technických parametrů během zdokonalení své produkce bez předběžného oznámení takových změn.

Složení multifunkčního hrnce **A1**

1. Víko spotřebiče
2. Těsnící gumový kroužek
3. Vyjimatelné vnitřní víko
4. Otvor pro únik páry
5. Miska
6. Tlačítko pro otevření víka
7. Ovládací panel s displejem
8. Těleso spotřebiče
9. Kostra
10. Rukojeť pro přenašení
11. Vypouštěcí ventil na páru
12. Plochá lžička
13. Potévková lžice (naběračka)
14. Odměrný pohár
15. Nádoba (kontejner) na vaření v páře (pařák)
16. Držák pro naběračku/lžičku
17. Napájecí kabel

Funkce tlačítek **A2**

1. «REHEAT/CANCEL» («Ohřívání/Zrušení») – zapnutí/vypnutí funkce ohřívání, zastavení programu pro přípravu jídla, zrušení zadaných nastavení
2. «TIMER» («Odložený start») – zapnutí režimu nastavení času pro odložený start
3. Displej
4. «HOUR» («Hodiny») – volba hodinových hodnot v režimech nastavení času vaření a odloženého startu
5. «START» – zapnutí zadaného režimu vaření; předběžné vypnutí a následné zapnutí automatického ohřívání
6. «MENU» – volba automatického programu pro přípravu jídla
7. «MIN» («Minuty») – volba minutových hodnot v režimech nastavení času vaření a odloženého startu

Složení displeje **A3**

1. Indikátor času vaření / času odloženého startu
2. Indikátor funkce automatického ohřívání

TĚŠTO NENABÝLO

Vejde s cukrem byly špatně ušlehané.	Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Vyberte ingredience, způsob jejich předložení, úpravy, proporce vkládaní musí odpovídat jeho doporučením.
Těsto s kyplicím práškem dlouho stálo.	
Neprosili jste mouku nebo špatně vymísili těsto.	
Došlo k chybě při vkládání ingrediencí.	
Recept, který jste zvolili, není vhodný pro pečení v daném typu multifunkčního hrnce.	

V modelové řadě multifunkčních hrnců REDMOND při programech «STEW» a «SOUP» se při nedostatku tekutin v nádobě spouští systém ochrany před přehřátím přístroje. V takovém případě se program přimyká pokrmu zastavuje a multifunkční hrnce přechází do režimu autoohřívání.

Doporučený čas vaření v páře pro různé potraviny

	Produkt	Hmotnost, g/ počet, ks.	Objem vody, ml	Čas přípravky, min
1	Vepřový fileť / hovězí fileť (kocky 1,5–2 cm)	500	800	30/40
2	Beraní fileť (kocky 1,5–2 cm)	500	800	40
3	Kuřecí fileť (kocky 1,5–2 cm)	500	800	20
4	Karbanátek / kottleta	500	800	25/40
5	Ryba (fileť)	300	800	15
6	Mořský koktejl (čerstvě mražený)	300	800	5
7	Brambory (rozříznut na 4 části)	500	800	20
8	Mříkev (kocky 1,5–2 cm)	500	800	35
9	Řepa (rozříznut na 4 části)	500	1500	90
10	Zelenina (čerstvě mražená)	500	800	5
11	Vejde v páře	5 ks.	800	10

Je třeba vnitřně v ovahu, že se jedná o obecná doporučení. Doba se může lišit od doporučených hodnot v závislosti na kvalitě konkrétního výrobku a také na vašich chuťových preferencích.

Tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Program	Doporučení k použití	Předvolený čas vaření, min	Rozsah času přípravy vaření / postup nastavení	Odloužený start	Očekávání připnutí na provozní režim	Automatické ohřívání
RICE/ GRAIN	Připrava celozrnných a drcených krup, jedno- duchých a vičesložkových obloh. vaření sypkých kaší ve vodě.	30	5 min – 1 hodina 30 minut / 1 min	+	-	+
PILAF	Připrava pilafu (s masem, rybou, drůbeží, zeleninou).	60	5 min – 2 hodiny / 5 min	+	-	+

Program	Doporučení k použití	Předvolený čas vaření, min	Rozsah času přípravy vaření / postup nastavení	Odloužený start	Očekávání připnutí na provozní režim	Automatické ohřívání
STEAM	Připrava v páře omelet a vaječ a taky masných, rybných a zeleninových jidel.	30	10 min – 2 hodiny / 5 min	+	+	+
SOUP	Připrava různých vývarů a polévek, příprava aspiku.	60	20 min – 8 hodin / 5 min	+	+	+
BOIL	Vaření zeleniny a luštěnin.	40	5 min – 2 hodiny / 5 min	+	+	+
OAT- MEAL	Připrava mléčných kaší.	25	5 min – 1 hodina 30 min / 1 min	+	-	+
STEW	Dušení masa, ryby, zeleni- ny nebo vičesložkových jidel.	60	20 min – 12 hodin / 5 min	+	-	+
BAKE	Upečení piškotů, námků, kvasnicových koláčů a přípravu listového těsta.	50	20 min – 4 hodiny / 10 min	+	-	+
FRY	Smažení masa, ryby, zele- niny nebo vičesložkových jidel.	15	5 min – 1 hodina / 1 min	-	-	+
YOGURT	Připrava různých druhů jogurtu.	480	30 min – 12 hodin / 30 min	+	-	-

**VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
MULTIFUNKČNÍHO HRNCE**

Před čištěním přístroje se ujistěte, že je odpojen a zcela ochlazen. Používejte měkký hadřík a neabrazivní čisticí prostředek. Doporučujeme čistit přístroj ihned po použití.

Před prvním použitím nebo pro odstranění zápachu po vaření doporučujeme na 15 minut převábit pátku citronu v programu «STEW».

i Při čištění NEPOUŽÍVEJTE mycí houby s tvrdým nebo abrazivním povrchem, čisticí prostředky obsahující abrazivní přísady a další chemicky agresivní látky.

- Pláště přístroje čistěte podle potřeby.
- Nádobu očistěte po každém použití. Nádobu lze mýt v myčce na nádobí.
- Po vyčištění otřete vnější povrch do sucha.
- Čištění vnitřního hliníkového víka a parního ventilu je třeba provádět po každém použití zařízení.

Pro čištění vnitřního hliníkového víka:

1. Otevřete víko multifunkčního hrnce.
2. Zároveň s vnitřní strany víka přitlačte směrem do středu dva plastové fixátory až do jejich otevření.
3. Lehce, bez speciálních úsilí odstraňte vnitřní hliníkové víko směrem k sobě a dolů.
4. Otřete povrchy obou vík vlhkou tkaninou nebo servítkou. V případě potřeby můžete použít prostředek na mytí nádobí.
5. Montáž se provádí v opačném pořadí. Umístěte hliníkové víko do horních držáků, spojte je s hlavním víkem a lehce přitlačte fixátory dokud neuslyšíte cvaknutí. Vnitřní hliníkové víko je se mět pevně zajistit.

Pro čištění parního ventilu (je umístěn se na horním víku zařízení):

1. Lehce zatáhnete za víko ventilu směrem dolů a k sobě a opatrně ho vyjměte.
2. Přitlačte západku směrem kam ukazuje ručička a otevřete víko ventilu.

3. Umyjte ventil a víko.
4. Zavřete víko parního ventilu a namontujte parní ventil a víko zařízání výběžkem pro vytažování dozadu.

Kondenzát, který se vytváří během procesu vaření, v tomto modelu se hromadí v speciální dutině v kostře zařízení okolo misky. Můžete ho snadno odstranit pomocí ubrusku.

VII. NEŽ PŮJDETE DO OPRAVNY

Oznámení o chybě na displeji	Možné příčiny	Odstáření chyby
E1 – E3	Systémová chyba, možná porucha ovládacího panelu nebo topného prvku.	Přístroj odpojte od elektriny, nechte je vychladnout. Pevně zavřete víko a přístroj opět zapojte do elektriny. Pokud pootevření znovu nezmizí, obraťte se na autorizovaný servis.

Chyba	Možná příčina	Odstáření chyby
Netle zapnout.	Přístroj nemá elektřinu.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
Pokrm se připravuje příliš dlouho.	Vynechávání elektrického napájení.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
	Mezi nádobu a topné těleso se dostal cizí předmět.	Odstaňte cizí předmět.
	Nádobu je v plášti multifunkčního hrnce umístěna nakřivo.	Umístěte nádobu rovně.
	Topné těleso je ušpiněno.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte jej vychladnout. Očistěte topné těleso.

CZE


VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka po dobu 2 roky od data jeho zakoupení. Výrobce se zavazuje po dobu záruční lhůty odstranit opravou, výměnou součástí nebo výměnou celého výrobku veškeré výrobní závady, které byly způsobeny nedostatečnou kvalitou materiálu nebo montáží. Záruka nabývá účinnosti pouze v případě, že datum koupě je potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodávajícího na originálním záručním listě. Tuto záruku lze uplatnit pouze v případě, že výrobek byl používán v souladu s návodem k použití, nebyl opraven, nebyl rozmontován ani nebyl poškozen v důsledku nesprávné manipulace a zůstal kompletní. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a na spotřební materiál (filtry, žárovky, keramické a teflonové povrchy, gumová těsnění apod.).

Doba použití výrobku a doba platnosti záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby (pokud datum prodeje není možné zjistit). Datum výroby přístroje je možné nalézt v sériovém čísle na identifikačním nálepku na trupu výrobku. Sériové číslo se sestává z 13 symbolů. 6. a 7. symboly označují měsíc, 8. symbol – rok výroby. Životnost přístroje stanovená výrobcem činí 5 let ode dne jeho zakoupení s podmínkou, že výrobek je používán v souladu s těmito pokyny a příslušnými technickými normami.



Obal, návod k použití a také samotný přístroj je nutno likvidovat v souladu s místním programem zpracování odpadu. Tyto výrobky nevycházejí společně s běžným komunálním odpadem.

 Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie 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 bytowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach gospodarczych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne wykorzystanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem będzie uważane za naruszenie warunków należytej eksploatacji wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.

- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (**patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia**).
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się przewodu zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – **jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem**. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy.

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego

czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.

- Nie przytraskuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagranych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterek, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza korpusu 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!

- Dane urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi (łącznie z dziećmi), z upośledzoną sprawnością fizyczną lub psychiczną, z zaburzeniami nerwowymi bądź brak im doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, gdy osoby takie znajdują się pod nadzorem lub podczas przeprowadzanego dla nich instruktażu, odnośnie wykorzystania danego urządzenia, przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem, jego częściami oraz jego opakowaniem fabrycznym. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez kontroli ze strony dorosłych.

• Zabrania się dokonywać prób samodzielnej naprawy urządzenia lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinny być dokonywane przez autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

Charakterystyka techniczna

Model	RMC-M4500E
Moc	860-1000 W
Napięcie	220-240 V, 50/60 Hz
Pojemność misy	5 l
Pokrycie misy	antyadhezyjno ceramiczna ANATO® (Korea)
Zawór wypuszczania pary	zdejmowany
Wyświetlacz	cyfrowy LED

Programy

1. RICE/GRAIN (RYŻ/KASZE)	6. OATMEAL (KASZA NA MLEKU)
2. PILAF (PILAW)	7. STEW (DUSZENIE)
3. STEAM (PARA)	8. BAKE (WYPIEKI)
4. SOUP (ZUPA)	9. FRY (SMAŻENIE)
5. BOIL (GOTOWANIE)	10. YOGURT (JOGURT)

Funkcje

Podgrzewanie automatyczne	do 24 godzin
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego	jest
Odrzewnianie potraw	do 24 godzin
Opóźniony start	do 24 godzin

Zestaw

Multicooker ze wstawioną wewnętrzną misą RB-C502	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze	1 szt.
Miarka	1 szt.
Łyżka płaska	1 szt.
Chochla	1 szt.

Uchwył na chochle/łyżkę	1 szt.
Książka "100 przepisów kulinarnych"	1 szt.
Instrukcja użytkownika	1 szt.
Książeczka serwisowa	1 szt.
Przewód zasilający	1 szt.

Producent ma prawo do wnieśienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany charakterystyki technicznej w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego zawiadomienia o tych zmianach.

Budowa modelu A1

1. Pokrywa urządzenia	9. Podstawa
2. Gumowy pierścień uszczelniający	10. Uchwył do przenoszenia
3. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna	11. Zawór wypuszczania pary
4. Zawór wypuszczania pary	12. Chochla
5. Misa	13. Łyżka płaska
6. Przycisk otwierania pokrywy	14. Miarka
7. Panel sterowania z wyświetlaczem	15. Naczynie do gotowania na parze
8. Obudowa	16. Przewód zasilający
	17. Uchwył na chochle/łyżkę

Przeznaczenie przycisków A2

- «REHEAT/CANCEL» – włączenie/odłączenie funkcji odgrzewania dań, przerwanie pracy programu gotowania, anulowanie dokonanych ustawień
- «TIMER» – włączenie trybu ustawienia czasu opóźnionego startu
- Wyświetlacz
- «HOUR» – wybór ilości godzin w trybach ustawienia czasu gotowania i opóźnionego startu
- «START» – włączenie wybranego trybu gotowania; wstępne odłączenie i późniejsze włączenie podgrzewania automatycznego
- «MIN» – wybór ilości minut w trybach ustawienia czasu gotowania i opóźnionego startu
- «MENU» – wybór automatycznego programu gotowania

Budowa wyświetlacza A3

- Lampka kontrolna czasu gotowania/ czasu opóźnionego startu
- Lampka kontrolna działania funkcji podgrzewania automatycznego
- Lampka kontrolna działania funkcji opóźnionego startu
- Lampka kontrolna wybranego programu gotowania

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym. Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta.

Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przemyj misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczący to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczyszczyć urządzenie.

UWAGA! Nie należy używać urządzenia, jeśli zostały w nim stwierdzone jakiegokolwiek uszkodzenia.

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed gotowaniem upewnij się, że zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy multicookera nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Między

misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

Ustawienie czasu gotowania

W multicookerze REDMOND RMC-M4500E przewidziana jest możliwość zmiany czasu gotowania, ustawianego domyślnie dla każdego programu. Dokładność zmiany i możliwy zakres ustawianego czasu zależy od wybranego programu gotowania.

- Po wybraniu programu gotowania, naciskając przycisk "HOUR", ustaw pożądaną ilość godzin. Naciskając przycisk "MIN" ustaw ilość minut. W celu szybkiej zmiany wartości nacisnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.
- Aby ustawić czas gotowania mniejszy niż godzina, w trybie ustawienia godzin nacisnij przycisk "HOUR" do zerowania wartości, następnie naciskając przycisk "MIN" ustaw pożądaną ilość minut.
- Po skończeniu ustawienia czasu gotowania (wyświetlacz nadal miga) przejdź do następnego etapu zgodnie z algorytmem wybranego programu gotowania. Aby anulować dokonane ustawienia nacisnij przycisk "REHEAT/CANCEL", a następnie wprowadź cały program gotowania ponownie.

i Dla wygody użytkownika zakres zadawanego czasu w programach gotowania zaczyna się od wartości minimalnych. Pozwala to przedłużyć nieduży czas działania programu, jeżeli w czasie podstawowym danie jeszcze nie zostało przygotowane.

W programach "STEAM"; "SOUP"; "PILAF" odliczanie ustalonego czasu gotowania zaczyna się, gdy urządzenie osiągnie ustawiony tryb temperatury. Na przykład, po uruchomieniu programu "STEAM" odliczanie wsteczne ustawionego czasu gotowania rozpocznie się tylko po zagotowaniu się wody i powstaniu wystarczającej ilości pary w misie.

Funkcja "Opóźniony start"

Funkcja opóźnionego startu pozwala ustawić interwał czasu, po upływie którego danie powinno być gotowe. Ustawiając czas opóźnionego startu, należy uwzględnić w tym okresie czasu czas działania wybranego programu gotowania. Zakres ustawień – od 1 do 24 godzin z dokładnością ustawienia 10 minut.

- Naciskając przycisk "MENU" wybierz potrzebny program gotowania.
- Nacisnij przycisk "TIMER" dla wprowadzenia czasu opóźnionego startu. Zapali się lampka kontrolna "TIMER" na wyświetlaczu, a czasomierz zacznie mrugać.
- Przy pomocy przycisku "HOUR" ustaw ilość godzin w formacie 24-godzinowym, przy pomocy przycisku "MIN" ustaw ilość minut. W celu szybkiej zmiany wartości nacisnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.
- Aby ustawić czas gotowania mniejszy niż godzina, nacisnij na przycisk "HOUR" do zerowania wartości godzin, następnie naciskając przycisk "MIN" ustaw pożądaną ilość minut.
- Aby anulować dokonane ustawienia nacisnij przycisk "REHEAT/CANCEL", a następnie wprowadź cały program gotowania ponownie.
- Po zakończeniu ustawienia czasu opóźnionego startu nacisnij przycisk "START". Zapali się lampka kontrolna przycisku "START", rozpocznie się odliczanie wsteczne czasu do zakończenia procesu gotowania. Po upływie ustawionego czasu danie będzie gotowe.

i Jeżeli ustawiony czas opóźnionego startu będzie mniejszy lub taki sam, jak ustalony czas działania programu, proces gotowania rozpocznie się od razu po naciśnięciu przycisku "START".

Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów gotowania za wyjątkiem programu "FRY".

Nie jest zalecane używanie funkcji opóźnionego startu, jeśli przepis zawiera produkty szybko psujące się (jajka, świeże mleko, mięso itd.).

Przy ustawianiu czasu opóźnionego startu należy uwzględnić, że odliczanie czasu w programach "STEAM"; "SOUP"; "BOIL" zaczyna się tylko po osiągnięciu przez multicooker wymaganej temperatury.

Funkcja podtrzymywania temperatury (podgrzewanie automatyczne)

Włącza się automatycznie po zakończeniu programu gotowania i podtrzymuje

temperaturę gotowego dania w granicach 70–75°C w ciągu 24 godzin. Po włączeniu trybu podgrzewania automatycznego zapali się lampka kontrolna przycisku "REHEAT/CANCEL". Na wyświetlaczu będzie pokazane bezpośrednio odliczenie czasu danej funkcji.

W razie potrzeby funkcję podgrzewania automatycznego można wyłączyć, naciskając przycisk "REHEAT/CANCEL". Lampki kontrolne na wyświetlaczu i przycisku zgasną.

Wstępne odgrzewanie podgrzewania automatycznego

Włączenie podgrzewania automatycznego po zakończeniu działania programu gotowania nie zawsze jest pożądane. Uwzględniając to, w multicookerze REDMOND RMC-M4500E przewidziana jest możliwość wstępnego odgrzania danej funkcji przed zakończeniem działania podstawowego programu gotowania. W tym celu bezpośrednio po starcie lub w czasie działania programu nacisnąć przycisk "START" po czym lampka kontrolna "Keep warm" na wyświetlaczu zgaśnie. Aby ponownie włączyć funkcję, nacisnąć przycisk "START" jeszcze raz – lampka kontrolna "Keep warm" na wyświetlaczu zapali się.

Funkcja odgrzewania dań

Multicooker REDMOND RMC-M4500E można stosować do odgrzewania zimnych dań.

1. Przełożyć produkty do misy, wstawić misę do multicookera.
2. Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
3. Nacisnąć przycisk "REHEAT/CANCEL". Zapali się lampka kontrolna przycisku. Czasomierz rozpocznie odliczenie czasu odgrzewania.
4. Urządzenie odgrzeje danie do 70–75°C. Dana temperatura będzie podtrzymywana w ciągu 24 godzin.
5. Aby wyłączyć odgrzewanie nacisnąć przycisk "REHEAT/CANCEL". Lampka kontrolna przycisku zgaśnie.

i *Mimo to, że multicooker może zachowywać produkt w rozgrzanym stanie do 24 godzin, nie jest zalecane pozostawianie dania w tym stanie ponad 2–3 godziny, ponieważ czasem może to prowadzić do zmiany jego właściwości smakowych.*

Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych

1. Przygotuj (odmier) niezbędne składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, wtóć je do misy. Uważaj, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej maksymalnej kreski skali pomiarowej na wewnętrznej powierzchni misy.
2. Wstaw misę wewnątrz urządzenia. Upewnij się, że ściśle przylega do elementu grzewczego.
3. Zamknij pokrywę multicookera do momentu kliknięcia zatrasku. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
4. Naciskając przycisk "MENU" wybierz program gotowania (na wyświetlaczu zapali się odpowiednia lampka kontrolna programu i czas, ustawiony domyślnie).
5. Aby zmienić czas gotowania, ustawiony domyślnie dla każdego programu, nacisnąć przyciski "HOUR" i "MIN".
6. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu.
7. Nacisnąć przycisk "START". Zapali się lampka kontrolna przycisku "START" i lampka kontrolna "Keep warm" na wyświetlaczu. Rozpocznie się wykonanie ustawionego programu gotowania i odliczanie wstępnego czasu pracy. Ponownie naciskając przycisk "START" można zawsze odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego (lampka kontrolna "Keep warm" na wyświetlaczu zgaśnie).
8. O zakończeniu programu gotowania powiadamia sygnał dźwiękowy. W zależności od ustawień urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (zapali się lampka kontrolna przycisku "REHEAT/CANCEL", na wyświetlaczu będzie wyświetlane bezpośrednio odliczanie czasu działania danej funkcji) lub do trybu oczekiwania.
9. Aby anulować wprowadzony program, przerwać proces gotowania lub odłączyć tryb podgrzewania automatycznego nacisnąć przycisk "REHEAT/CANCEL".

Program "RICE/GRAIN"

Program ten zalecany jest do gotowania na szybko różnych rodzajów kasz i ich mieszanek, gotowanie dodatków do dań głównych. Czas gotowania domyślnie – 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością ustawienia 1 minuta.

Program "PILAF"

Program jest zalecany do gotowania różnych rodzajów pilawu. Czas gotowania domyślnie – 60 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia 5 minut. Odliczanie wstępne czasu pracy programu gotowania zaczyna się po osiągnięciu stanu roboczego.

Program "STEAM"

Zalecany jest do gotowania na parze warzyw, ryb, mięsa, dań dietetycznych i warzywniaków, posiłków dla dzieci. Czas gotowania domyślnie – 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia 5 minut. Odliczanie wstępne czasu pracy programu gotowania zaczyna się po zagotowaniu się wody i osiągnięciu wystarczającej gęstości pary w misie.

Do gotowania na parze używaj specjalnego naczyńia (wchodzi w skład zestawu):

1. Nalej do misy 600–1000 ml wody. Wstaw do misy naczynie do gotowania na parze.
2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, równomiernie rozłóż je w pojemniku i wstaw misę do urządzenia. Upewnij się, że misa ściśle przylega do elementu grzewczego.
3. Kieruj się wskazówkami, zawartymi w rozdziale "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych".

i *Żelźli nie korzystasz z ustawień automatycznych czasu w danym programie, stosuj tabelę "Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze".*

Program "SOUP"

Program jest zalecany do gotowania różnych pierwszych dań (rosół, różne rodzaje zup), gotowania galarety mięsnej oraz kompotów i napojów. Czas gotowania domyślnie – 60 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia 5 minut. Odliczanie wstępne czasu działania programu gotowania zaczyna się po osiągnięciu temperatury robocznej w misie.

Program "BOIL"

Zalecany jest do gotowania warzyw i roślin strączkowych. Czas gotowania domyślnie – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia 5 minut. Odliczanie wstępne czasu pracy programu gotowania zaczyna się po osiągnięciu temperatury robocznej w misie.

Program "OATMEAL"

Zalecany jest do gotowania kasz mącznych. Czas gotowania domyślnie – 25 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością ustawienia 1 minuta.

Program "OATMEAL" przeznaczony jest do gotowania kaszy z wykorzystaniem mleka pasteryzowanego o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykpiło i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:

- dokładnie przepłukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza grysana, kasza jaglana, itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed gotowaniem posmarować misę multicookera masłem;
- przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi w książce kucharskiej (zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie);
- używając mleka pełnego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

i *Właściwości mleka i kaszy w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co może mieć wpływ na rezultat gotowania.*

Program "STEW"

Zalecany jest do duszenia warzyw, mięsa, drobiu, owoców morza. Czas gotowania domyślnie – 60 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia 5 minut.

Program "BAKE"

Program jest zalecany do pieczenia biszkoptów, zapiekanek, ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego. Czas gotowania domyślnie – 50 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia 10 minut.

Program "FRY"

Zalecany jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu, owoców morza. Czas gotowania domyślnie – 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny z dokładnością ustawienia 1 minuta. Dla danego programu funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

Program "YOGURT"

Przy pomocy danego programu możesz przygotować smaczne i pożywe jogurty w swoim domu. Czas gotowania domyślnie – 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 30 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia 30 minut. Dla danego programu funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna.



Do gotowania jogurtów możesz używać specjalnego zestawu pojemników do jogurtu REDMOND RAM-G1 (do nabycia oddzielnie).

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Przygotowanie ciasta do pieczenia
- Pieczenie chleba
- Przygotowanie founde
- Pasteryzacja płynnych produktów
- Podgrzewanie produktów dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

POL

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Aksesoria dodatkowe do multicookera są do nabycia oddzielnie. Odnośnie ich asortymentu, nabycia i zgodności z modelem twojego urządzenia zwróć się do oficjalnego dealera w swoim kraju.

RAM-CL1 – szczypec do wygodnego i bezpiecznego wyjmowania misy. Nie ślizgają się i nie pozostawiają rys na zewnętrznej powierzchni misy.

RHP-M01 – naczynie do przygotowania szynki, rolad i innych delikatosów z mięsa, drobiu, ryby z dodaniem przypraw i napietniaczy.

RAM-G1 – zestaw pojemników do jogurtu (4 szt.) ze znacznikami na pokrywkach.

RB-A503 – misa z powłoką antyadhezyjną DAIKIN® (Japonia), 5 litrów. Wysokogatunkowa powłoka antyadhezyjna pozwala gotować z użyciem minimum oleju i tłuszczu, zachowując naturalny smak produktów.

RB-C502 – misa z powłoką ceramiczną ANATO® (Korea), 5 litrów. W odróżnieniu od tradycyjnych powłok antyadhezyjnych, ceramika jest bardziej odporna na oddziaływania mechaniczne.

RB-S500 – misa ze stali nierdzewnej, 5 litrów. Gotową zawartość można ubijać blenderem bezpośrednio w misie.

V. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZY-GOTOWYWANIA POTRAW

Błędy popełniane przy przygotowywaniu potraw oraz sposoby ich uniknięcia

W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w multicookerach, ponadto przedstawione są ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.

DANIE NIE UGOTOWAŁO SIĘ DO KOŃCA

Możliwe przyczyny problemu	Rozwiązanie
Pokrywa urządzenia była otwarta lub niedokładnie zamknięta, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez powodu. Zamykaj pokrywę do jej zatrzaśnięcia. Upewnij się, że nie nie przeszkadza szczególnie zamknięciu pokrywy urządzenia i gumka uszczelniająca na wewnętrznej pokrywie nie jest zdeformowana.
Misa źle przylegała do elementu grzewczego, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	Misa powinna być równo włożona do obudowy urządzenia i ściśle przylegać dnem do elementu grzewczego. Upewnij się, że wewnątrz urządzenia nie ma obcych przedmiotów. Nie dopuszczaj do zabrudzenia elementu grzewczego.
Nieprawidłowy dobór składników dania. Składniki te nie nadają się do gotowania wybranym sposobem lub wybrano nie prawidłowy program gotowania. Pokrojone składniki są zbyt duże, zastosowano nieprawidłową proporcję składników potrawy. Ustawiono nieprawidłowy czas gotowania. Wybrany wariant przepisu nie nadaje się do przygotowania w danym multicookerze.	Zaleca się korzystać ze sprawdzonych (dopasowanych do tego modelu urządzenia) przepisów. Używaj przepisów, którym rzeczywiście możesz zaufać. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Gotowanie na parze: w misie było zbyt mało wody, co spowodowało niedostateczną ilość pary.	Nalewaj do misy wodę w ilości podanej w przepisie. W przypadku wątpliwości należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.
Smażenie: Do misy nalano zbyt dużo oleju. Nadmiar płynu w misie.	W przypadku zwykłego smażenia wystarczy, żeby olej pokrywał dno misy cienką warstwą. W przypadku smażenia na głębokim oleju należy przestrzegać zaleceń zgodnie z przepisem. Nie zamykaj pokrywy multicookera, jeśli nie zalecono tego w przepisie. Mrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i zlać z nich wodę.
Gotowanie: kipi zawartość misy przy gotowaniu produktów o podwyższonej kwasowości.	Niektóre produkty wymagają specjalnej obróbki przed gotowaniem: przemycia, obsmażenia itp. Postępuj według wybranego przepisu.
Pieczenie (ciasto się nie dopieko): Do misy włożono zbyt dużą ilość ciasta.	Podczas przygotowania ciasta do pieczenia ciasto przywarło do wewnętrznej pokrywy i zatkało zawór, przez który uchodzi para. Wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta. Wyjmij ciasto z misy, przetrwój je i wóź z powrotem do misy, po czym kontynuuj proces pieczenia. Następnym razem wóź do misy mniejszą ilość ciasta.

PRODUKT PRZYGOTOWAŁ SIĘ

Błędnie wybrano rodzaj produktu lub popełniono błąd przy ustawianiu (obliczaniu) czasu gotowania. Zbyt mała ilość składników.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
---	--

Po przygotowaniu danie zbyt długo przebywało w trybie automatycznego podgrzewania.	Nie zaleca się zbyt długiego korzystania z funkcji automatycznego podgrzewania. Jeśli w posłanym modelu multicookera możliwe jest odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej opcji.
--	--

PODCZAS GOTOWANIA ZAWARTOŚĆ MASY KUPI

Podczas gotowania kaszy na mleku wykypiało mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. Zalecamy używanie tylko mleka UHT o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć z wodą.
Składniki przed gotowaniem nie były odpowiednio przygotowane lub były przygotowane nie prawidłowo (np. niedokładnie przemycie itp.). Nie zastosowano odpowiedniej proporcji lub nieprawidłowo wybrano rodzaj produktu.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem. Kasze, mięso, ryby i owoce morza zawsze płucz tak długo, aż woda będzie czysta.

DANIE PRZYPALIŁ SIĘ

Misa była niedomyta po poprzednim gotowaniu. Uszkodzona antyadhezyjna powłoka misy.	Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że misa jest dokładnie umyta i że powłoka misy nie jest uszkodzona.
Ilość składników w misie jest mniejsza niż zalecenia w przepisie.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.
Smażenie: nie nalano oleju do misy; nie mieszano lub zbyt późno przewrócono na drugą stronę smażone produkty.	W przypadku zwykłego smażenia nalej tak, by pokrywał dno misy cienką warstwą. Aby produkty smażyły się równomiernie, należy je co jakiś czas mieszać lub przewracać na drugą stronę.
Duszenie: zbyt mało płynu w misie.	Nalewaj do misy więcej płynu. W czasie gotowania nie otwieraj pokrywy urządzenia bez potrzeby.
Gotowanie: zbyt mało płynu w misie (nie przestrzegano proporcji składników).	Przestrzegaj odpowiednich proporcji płynów i składników stałych.
WYPIEK: przed pieczeniem nie posmarowano wewnętrznej powierzchni misy olejem.	Przed włożeniem ciasta do misy posmaruj dno i ścianki misy olejem (nie należy nalewać oleju do misy!).

KROJONY PRODUKT STRACIŁ SWÓJ KSZTAŁT

Produkt był zbyt często mieszany w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej niż co 5-7 minut.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.

WYPIEK Z ZAKALCEM

Użyto niewłaściwych składników, które dały nadmiar płynu (soczyste owoce lub warzywa, mrożone jagody, śmietana itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem. Staraj się nie wybierać składników, które zawierają dużo płynu lub używaj ich w minimalnych ilościach.
Przetrzymano gotowy wypiek w zamkniętym urządzeniu.	Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po jego upieczeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w urządzeniu na krótki czas z włączoną funkcją automatycznego podgrzewania.

WYPIEK NIE WYRÓŚL

Jajka z cukrem były niedostatecznie ubite.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Ciasto z proszkiem do pieczenia stało zbyt długo.	
Nie przesiano mąki lub ciasto zostało źle zagniecione.	
Popelniono błędy przy dodawaniu składników.	
Wybrany przepis nie nadaje się do przyrządzania w danym modelu multicookera.	

W multicookerach REDMOND w programie "STEWY" "SOUP" w przypadku zbyt małej ilości płynu w misie włącza się system ochrony przed przegrzaniem urządzenia. W takim wypadku program gotowania zatrzymuje się i urządzenie przechodzi w tryb automatycznego podgrzewania.

Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze

	Produkt	Waga, g/ilość, szt.	Pojemność wody, ml	Czas gotowania, min
1	Półgłówka wiewprzawa/ wotowa (kostki 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Półgłówka barania (kostki 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Półgłówka drobiowa (kostki 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Pulpeciki/kotlety	500	800	25/40
5	Ryba (filet)	300	800	15
6	Koktajl morski (świeżo mrożony)	300	800	5
7	Ziemiaki (rozcięte na 4 części)	500	800	20
8	Marchew (kostki 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Buraki (rozcięte na 4 części)	500	1500	90
10	Warzywa (świeżo zamrożone)	500	800	5
11	Jajka na parze	5 szt.	800	10

Należy włączyć pod uwagę, że to są ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od twoich upodobań.

Tabela programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Zalecenia odnośnie zastosowania	Czas gotowania domyślnie, min	Zakres czasu gotowania/ Dokładność ustawienia	Opóźniony start	Oczekiwanie na osiągnięcie stanu roboczego	Podgrzewanie automatyczne
RICE/ GRAIN Gotowanie kasz i dodatków do dań głównych jedno- i wieloskładnikowych. Gotowanie kasz na szybko na wodzie.	30	5 min - 1 godzina 30 minut / 1 min	+	-	+
PILAF Gotowanie pilaw (z mięsem, rybą, drobiem, warzywami).	60	5 min - 2 godziny / 5 min	+	-	+
STEAM Gotowanie na parze omeletów i jajek oraz dań mięsnych, rybnych, warzywnych.	30	10 min - 2 godziny / 5 min	+	+	+
SOUP Gotowanie różnych rosółów i zup. Gotowanie galarety mięsnej.	60	20 min - 8 godzin / 5 min	+	+	+
BOIL Gotowanie warzyw i roślin strączkowych.	40	5 min - 2 godziny / 5 min	+	+	+
OATMEAL Gotowanie kasz na mleku.	25	5 min - 1 godzina 30 min / 1 min	+	-	+
STEW Duszenie mięsa, ryby, warzyw lub dań wieloskładnikowych.	60	20 min - 12 godzin / 5 min	+	-	+
BAKE Pieczenie biszkoptów, zapiekankę, ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego.	50	20 min - 4 godziny / 10 min	+	-	+
FRY Smażenie mięsa, ryby, warzyw lub dań wieloskładnikowych.	15	5 min - 1 godzina / 1 min	-	-	+
YOGURT Gotowanie różnych rodzajów jogurtu.	8 godzin	30 min - 12 godzin / 30 min	+	-	-

VI. CZYSZCZENIE I OBSŁUGA

Przed czyszczeniem urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Używaj miękkiej tkaniny i nieściernych środków do mycia naczyń. Radzimy zczyścić urządzenie bezpośrednio po użyciu. Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia niepożądanych zapachów po gotowaniu zalecamy przez 15 minut gotować połowę cytryny w trybie "STEAM".

i *Zabronione jest używanie do czyszczenia substancji ściernych, gąbek z powłoką szorstką i substancji agresywnych chemicznie. Zabronione jest zanurzanie urządzenia w wodzie lub stawianie go pod bieżącą wodę.*

Obsługę urządzenia czyżki w miarę potrzeb. Mięse zalecamy zczyścić po każdym użyciu urządzenia. Możliwe jest wykorzystanie do tego zmywarki. Po zakończeniu czyszczenia wytrzyj powierzchnię misy do sucha.

Zalecane jest czyszczenie wewnętrznej pokrywy aluminiowej i zaworu parowego po każdym użyciu urządzenia.

Aby oczyścić wewnętrzną pokrywą aluminiową:

- Otwórz pokrywą multicookera.
- W dolnej części wewnętrznej strony pokrywy jednocześnie nacisnąć do środka dwa plastikowe wypustki aby je otworzyć.

- Nie używając siły, zdejmij wewnętrzną pokrywą aluminiową, pociągając ją trochę do siebie i w dół.
- Przetrzyj powierzchnię obu pokryw wilgotną tkaniną lub serwetką. W razie potrzeby korzystaj z środków do mycia naczyń.
- Zamontuj pokrywą w kolejności odwrotnej. Wstaw pokrywą aluminiową do górnych wpustów i połącz ją z pokrywą podstawową. Z niewielkim wysiłkiem nacisnij do przytknięcia. Wewnętrzna pokrywa aluminiowa powinna zostać szczelnie uszczelniona.

Aby oczyścić zawór parowy (znajduje się na górnej pokrywie urządzenia):

- Ostrożnie zdejmij zawór parowy, pociągając go za pokrywą z niewielkim wysiłkiem do góry i do siebie.
- Nacisnij na zatrzask w kierunku strzałki i otwórz pokrywą zaworu.
- Przemyj zawór i pokrywą.
- Zamknij pokrywą zaworu parowego i wstaw zawór parowy do pokrywy urządzenia występem do wyjmowania do tyłu.

Skropliny, które w danym modelu skraplają się w specjalnym wgłębieniu w korpusie urządzenia dookoła misy, są lekko usuwalne przy pomocy serwetki kuchennej.

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Komunikat na wyświetlaczu o błędzie	Możliwa przyczyna problemu	Rozwiązanie problemu
E1 - E3	Błąd systemowy, możliwe uszkodzenie układu sterowania lub elementu grzewczego.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu wystygnąć. Dokładnie zamknij pokrywą i podłącz urządzenie do prądu ponownie. Jeśli po powtórny włączeniu urządzenia problem nie znika, zgłoś się do autoryzowanego centrum serwisowego.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwy w dostawie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się obcy przedmiot	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w korpusie urządzenia stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Element grzewczy jest zabrudzony.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzewczy.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczęcią sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówka, pokrycia ceramiczne i teflonowe, uszczelki, itp.


Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczonej

jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, znajdującym się na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia. Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.



Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

 Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.

- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση μόνο. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη χρήση της συσκευής αποτελεί παραβίαση των κανόνων της σωστής χρήσης του προϊόντος.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (**βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος**).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία

των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, **αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας**. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εγκαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.

- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.

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.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα

μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.

- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά, άτομα χωρίς την κατάλληλη γνώση και εμπειρία, καθώς και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός αν είναι υπό την εποπτεία των προσώπων που είναι υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Μην αφήνετε τα παιδιά χωρίς επιτήρηση κοντά στην ενεργοποιημένη συσκευή.
- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό

GRC

της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο **επισκευών**. **Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.**

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-M4500E
Ισχύς860-1000 Wt
Τάση220-240 V, 50/60 Hz
Χωρητικότητα μπόλ5 λίτρα
Επίστρωση του μπολΚεραμική αντικολλητική Anato® (Κορέα)
Βαλβίδα ατμούΑποστειμένη Οθόνη
Ψηφιακή LED

Προγράμματα

1. RICE/GRAIN (ΡΥΖΙ/ΛΦΙΤΑ)
2. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)
3. STEAM (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)
4. SOUP (ΣΟΥΠΑ)
5. BOIL (ΒΡΑΣΙΜΟ)
6. OATMEAL (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΤΟΣ)
7. STEW (ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ)
8. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
9. FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)
10. YOGURT (ΓΙΑΟΥΡΤΙ)

Λειτουργίες

αυτόματη ζέστανση έως 24 ώρες
Προκαταρκτικό πρόγραμμα αυτόματης ζέστανσης υπάρχει
Αναθέρμανση πιάτων έως 24 ώρες
Καθυστερήση έναρξης έως και 24 ώρες

Κομπλέ

Πολυβράστη με μπολ μέσα του 1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό 1 τεμ.
Μεζούρα 1 τεμ.
Επίπεδο κουτάλι 1 τεμ.
Κουτάλα 1 τεμ.
Στήριγμα για κουτάλι /κουτάλα 1 τεμ.
Το βιβλίο «100 συνταγές» 1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης 1 τεμ.
Βιβλίο εξημέρησης 1 τεμ.
Καλώδιο τροφοδοσίας 1 τεμ.

Κατασκευαστής δικαιούται να τροποποιεί το σχεδιασμό, το κομπλέ, καθώς και τις τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος λόγω βελτίωσης του προϊόντος χωρίς προειδοποίηση σχετικά με αυτές τις τροποποιήσεις.

Σύστημα του πολυβράστη A1

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Σκέπασμα της συσκευής | 10. Λαβή μεταφοράς |
| 2. Συμπυκνωτικό ελαστικό δαχτύλιο | 11. Βαλβίδα ατμού |
| 3. Αφαίρσιμο εσωτερικό καπάκι | 12. Επίπεδο κουτάλι |
| 4. Τρύπα για τον ατμό | 13. Κουτάλα της σούπας (κουτάλα) |
| 5. Μπολ | 14. Μεζούρα |
| 6. Το κομπλέ ανοίγματος του σκεπασματος | 15. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό |
| 7. Πίνακας ελέγχου της οθόνης | 16. Στήριγμα για κουτάλι / κουτάλα |
| 8. Στάγας | 17. Καλώδιο τροφοδοσίας |
| 9. Βάση | |

Προσρισμός πλήκτρων A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Αναθέρμανση/Ακύρωση») – ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση της αναθέρμανσης πιάτων, διακοπή του προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση επιλεγμένων ρυθμίσεων
2. «TIMER» («Καθυστερήση έναρξης») – Ενεργοποίηση της ρύθμισης του χρόνου καθυστέρησης έναρξης
3. Οθόνη
4. «HOUR» («Ώρες») – επιλογή ωρών της ρύθμισης καθορισμού του χρόνου μαγειρέματος και της καθυστέρησης έναρξης
5. «START» («Εναρξη») – ενεργοποίηση προκαθορισμού τρόπου μαγειρέματος, προκαταρκτική απενεργοποίηση και μετέπειτα ενεργοποίηση αυτόματης ζέστανσης
6. «MENU» («Μενού») – Επιλογή του αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος
7. «MIN» («Λεπτά») – επιλογή λεπτών της ρύθμισης καθορισμού του χρόνου μαγειρέματος και της καθυστέρησης έναρξης

Σύστημα της οθόνης A3

1. Δείκτης του χρόνου μαγειρέματος / του χρόνου καθυστέρησης έναρξης
2. Δείκτης του λειτουργίας αυτόματης ζέστανσης
3. Δείκτης λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης
4. Δείκτης επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος

Ι. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ανοίξτε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευαστικά υλικά και διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός από το αυτοκόλλητο με οριστικό αριθμό.

Η απουσία του σειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματα σας στερεί από τα δικαιώματα για την εγγύησή του.

Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μπολ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περιέργης οσμής που δεν

οφείλεται σε δυσλειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή.

⚠ Προσοχή! Απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει οποιαδήποτε δυσλειτουργία.

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπεταρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία. Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διασπασίες και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπολ και του θερμομαντικού στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος

Στον πολυβράστη REDMOND RMC-M4500E προβλέπεται δυνατότητα αλλαγής του χρόνου μαγειρέματος, προκαθορισμένου για κάθε πρόγραμμα. Κλίμακας αλλαγής και πιθανό φάσμα προκαθορισμένου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα.

1. Μετά την επιλογή του προγράμματος μαγειρέματος πατώντας το κουμπί «HOUR», καθορίστε την ώρα. Πατώντας το «MIN» καθορίστε τα λεπτά. Για ποια ταχεία αλλαγή κρατήστε πατημένο το αντίστοιχο κουμπί.
2. Για να καθορίσετε το χρόνο μαγειρέματος λιγότερο από μίαν ώρα, στη λειτουργία ρύθμισης των ωρών, πατήστε το κουμπί «HOUR» ώσπου να μηδενιστεί, και στη συνέχεια πατώντας το «MIN» καθορίστε τα λεπτά.
3. Μετά τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος (η οθόνη αναβοσβήνει), προχωρήστε στο επόμενο βήμα σύμφωνα με τον αλγόριθμο επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις πατήστε το «REHEAT/CANCEL», και στη συνέχεια να καθορίσετε εκ νέου το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος.

i Για τη διευκόλυνση, το φάσμα καθορισμένου χρόνου στα προγράμματα μαγειρέματος ξεκινά από ελάχιστες τιμές. Αυτό σας επιτρέπει να παρατείνετε για μικρό χρονικό διάστημα τη λειτουργία του προγράμματος, αν το κύριο χρόνο το πιάτο δεν είναι έτοιμο ακόμα. Τα προγράμματα «STEAM», «SOUP», «PIRF» ο προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος αρχίζει μόνο μετά το ψύξιμο της συσκευής στην καθορισμένη θερμοκρασία. Για παράδειγμα, μετά την έναρξη του προγράμματος «STEAM» αντίστοιχη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος θα αρχίζει μόνο μετά το βρασμό του νερού και δημιουργίας αρκετού ατμού στο μπολ.

Λειτουργία καθυστερημένης έναρξης

Η καθυστερημένη έναρξη σας επιτρέπει να ορίσετε το χρονικό διάστημα μετά το οποίο το πιάτο πρόκειται να μαγειρευτεί. Με τον καθορισμό του χρόνου καθυστέρησης, είναι απαραίτητο να συμπεριληφθεί σε αυτό το χρονικό διάστημα ο χρόνος λειτουργίας του επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος. Το φάσμα ρυθμίσεων είναι 1-24 ώρες με βήμα 10 λεπτά.

1. Πατώντας το «MENU» επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος.
2. Πατήστε το «TIMER» για να ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης. Ανάβει η ένδειξη «Timer» στην οθόνη, και το χρονόμετρο αρχίζει να αναβοσβήνει.
3. Πατώντας το «HOUR» ρυθμίστε την ώρα σε 24-ωρη μορφή, πατήστε το «MIN» και ρυθμίστε τα λεπτά. Για ποια ταχεία αλλαγή κρατήστε πατημένο το αντίστοιχο κουμπί.

4. Για να καθορίσετε το χρόνο μαγειρέματος λιγότερο από μίαν ώρα, πατήστε το «HOUR» ώσπου να μηδενιστεί, και στη συνέχεια πατώντας το «MIN» καθορίστε τα λεπτά.
5. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις πατήστε το «REHEAT/CANCEL», και στη συνέχεια να καθορίσετε εκ νέου το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος.
6. Μετά την ρύθμιση του χρόνου καθυστέρησης έναρξης, πατήστε το «START», θα ανάψει δείκτης του «START», θα αρχίσει η αντιστροφή μέτρησης μέχρι το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος. Μετά την καθορισμένη ώρα το πιάτο θα είναι έτοιμο.



Εάν ο χρόνος καθυστέρησης έναρξης θα είναι μικρότερη ή ίσος με την καθορισμένη ώρα του προγράμματος, η διαδικασία μαγειρέματος θα ξεκινήσει αμέσως μετά το πάτημα του «START». Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης είναι διαθέσιμη για όλα τα αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος, εκτός από το πρόγραμμα «FRY». Δεν συνιστάται η χρήση της καθυστέρησης έναρξης, αν η συνταγή περιέχει ευαίσθη τρόφιμα (λαγά, φρέσκο γάλα, κρέας, κλπ.). Όταν ρυθμίσετε τον χρόνο καθυστέρησης έναρξης, πρέπει να γνωρίζετε ότι η αντιστροφή μέτρησης στα προγράμματα «STEAM», «SOUP», «BOIL» αρχίζει μόνο μετά το φτάσιμο της συσκευής στην καθορισμένη θερμοκρασία.

Λειτουργία συντήρησης της θερμοκρασίας (αυτόματη ζέσταση)

Ενεργοποιείται αυτόματα αμέσως μετά της λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος και διατηρεί τη θερμοκρασία του τελικού πιάτου στο φάσμα των 70-75°K για 24 ώρες. Όταν ενεργοποιείται η αυτόματη ζέσταση, θα ανάψει το κουμπί «REHEAT/CANCEL». Στην οθόνη θα μετρηθεί η ώρα της λειτουργίας. Εάν θέλετε, μπορείτε να ορίσετε τη λειτουργία αυτόματης ζέστασης πατώντας το «REHEAT/CANCEL». Δείκτης στην οθόνη και στο ηλίκτρο θα σβήσει.

Προκαταρκτική απενεργοποίηση της αυτόματης ζέστασης

Ενεργοποίηση της αυτόματης ζέστασης μετά το τέλος του προγράμματος μαγειρέματος δεν είναι πάντα επιθυμητή. Έτσι, στον πολυβραστήρα REDMOND RMC-M4500E προβλέπεται η δυνατότητα να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία πριν από το τέλος του κεντρικού προγράμματος μαγειρέματος. Έτσι, αμέσως μετά την έναρξη ή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του προγράμματος πατήστε το πλήκτρο «START», ο δείκτης «Keep warm» στην οθόνη θα σβήσει. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, πατήστε άλλη μια φορά το «START» ο δείκτης «Keep warm» στην οθόνη θα ανάψει.

Λειτουργία αναθέρμανσης πιάτων

Ο πολυβραστήρας REDMOND RMC-M4500E μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την αναθέρμανση κρύου φαγητού.

1. Βάλτε το φαγητό στο μπολ, το μπολ βάλτε στον πολυβραστήρα.
2. Κλείστε το σκέπασμα, συνδέστε με το ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Πατήστε το κουμπί «REHEAT/CANCEL». Θα ανάψει δείκτης του πλήκτρου. Το χρονομέτρο θα αρχίσει να μετρά το χρόνο αναθέρμανσης.
4. Η συσκευή θα θερμάνει το πιάτο έως 70-75°K. Αυτή η θερμοκρασία θα διατηρείται εντός 24 ωρών.
5. Για να απενεργοποιήσετε την αναθέρμανση πατήστε το «REHEAT/CANCEL». Δείκτης του πλήκτρου θα σβήσει.

Παρόλο που ο πολυβραστήρας μπορεί να διατηρήσει το πιάτο θερμαινόμενο κατάσταση έως 24 ώρες δεν συνιστάται το πιάτο να αρθεθεί σε αυτή τη λειτουργία πάνω από 2-3 ώρες, καθώς μερικές φορές μπορεί

να προκαλέσει μια αλλαγή στην γευστικότητα τους.

Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων προγραμμάτων

1. Προετοιμάστε (μετρήστε) τα στατιστικά σύμφωνα με τη συνταγή, βάλτε στο μπολ. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα στατιστικά, συμπεριλαμβανομένου του υγρού είναι κάτω από την υψηλότερη γραμμή της κλίμακας μέσα στο μπολ.
2. Τοποθετήστε το μπολ μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι είναι σε επαφή με το θερμοαντικό στοιχείο.
3. Κλείστε το σκέπασμα του πολυβραστήρα μέχρι το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
4. Πατώντας το «MENU» επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος (στην οθόνη θα ανάψει ο δείκτης προγράμματος και ο χρόνος προεπιλογής).
5. Για να αλλάξετε το χρόνο προεπιλογής μαγειρέματος για κάθε πρόγραμμα, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα «HOUR» και «MIN».
6. Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης.
7. Πατήστε το κουμπί «START», στην οθόνη θα ανάψει ο δείκτης του «START» και ο δείκτης «Keep warm» στην οθόνη. Θα αρχίσει η εκτέλεση του προγράμματος μαγειρέματος και η αντιστροφή μέτρησης της λειτουργίας. Πατώντας επανειλημμένα το «START» μπορείτε να απενεργοποιήσετε την λειτουργία αυτόματης ζέστασης (ο δείκτης «Keep warm» στην οθόνη θα σβήσει).
8. Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ακουστείται σήμα. Ανάλογα με τις ρυθμίσεις η συσκευή θα σπαραεί σε αυτόματη ζέσταση (θα ανάψει ο δείκτης του πλήκτρου «REHEAT/CANCEL», η οθόνη θα δείξει την άμεση μέτρηση χρόνου της λειτουργίας), ή σε ρύθμιση αναμονής.
9. Για να ακυρώσετε το εισηγμένο πρόγραμμα, να διακοπείτε τη διαδικασία μαγειρέματος ή τερματίσετε τη λειτουργία αυτόματης ζέστασης πατήστε το «REHEAT/CANCEL».

Πρόγραμμα «RICE/GRAIN»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα εύθρυπτου χυλού διαφόρων τύπων των σιτηρών, και μπιζνιτών, για μαγείρεμα διαφόρων γαρνιτών. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 30 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα 1 λεπτό.

Πρόγραμμα «PILEAF»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα διαφόρων ειδών πιλαφιδού. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 60 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά. Η αντιστροφή μέτρησης του προγράμματος μαγειρέματος ξεκινά μετά το φτάσιμο της συσκευής στην καθορισμένη θερμοκρασία.

Πρόγραμμα «STEAM»

Συνιστάται για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, πιάτων διαίτας και για χορτοφάγους, παιδικού μενού. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 30 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά. Η αντιστροφή μέτρησης του προγράμματος μαγειρέματος ξεκινά μετά το βρασμό του νερού και δημιουργίας αρκετού ατμού στο μπολ.

Για μαγείρεμα στον ατμό, χρησιμοποιήστε το ειδικό δοχείο (περιέχεται στο κομπλέ):

1. Ρίξτε στο μπολ 600-1000 χιλ. νερού. Βάλτε στο μπολ το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό.
2. Μετρήστε και προετοιμάστε τα τρόφιμα σύμφωνα με τη συνταγή, τοποθετήστε ομοιόμορφα στο δοχείο και τοποθετήστε το μπολ μέσα στον πολυβραστήρα. Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι σε επαφή με το θερμοαντικό στοιχείο.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων προγραμμάτων».



Αν δεν χρησιμοποιείτε την αυτόματη ρύθμιση του χρόνου σ'αυτό το πρόγραμμα, χρησιμοποιήστε τον πίνακα «Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διαφόρων προϊόντων».

Πρόγραμμα «SOUP»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα ποικίλων πρώτων πιάτων (ελαφρή σούπα, διαφορετικές σούπες), για μαγείρεμα ζελέ από κρέας, για κομπότες και ποτά. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 60 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα 5 λεπτά. Η αντιστροφή μέτρησης του προγράμματος μαγειρέματος ξεκινά μετά το φτάσιμο του μπολ στην καθορισμένη θερμοκρασία.

Πρόγραμμα «BOIL»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα λαχανικών και οσπρίων. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 40 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά. Η αντιστροφή μέτρησης του προγράμματος μαγειρέματος ξεκινά μετά το φτάσιμο του μπολ στην καθορισμένη θερμοκρασία.

Πρόγραμμα «OATMEAL»

Συνιστάται για μαγείρεμα χυλών γάλατος. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 25 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα 1 λεπτό. Στο βράσιμο χυλών με γάλα να χρησιμοποιείτε παστεριωμένο γάλα χαμηλής λιπαρότητας. Για να αποφύγετε την εξάτμιση του γάλατος να να πάρετε το απαραίτητο απόθεμα συνιστάται πριν από την παρασκευή να κάνετε τα ακόλουθα:

- πλύνετε καλά όλα τα ολκίς αλεύσες δημητριακά (ρύζι, φαγόπυρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει καθαρό
- πριν από την παρασκευή να αλείψετε το μπολ της πολυχύτρας με βούτυρο
- να τηρείτε ασυτηρά τις αναλογίες μετρώντας τα στατιστικά υλικά σύμφωνα με τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών - πρέπει να αυξάνετε ή να μειώνετε την ποσότητα των υλικών ασυτηράς αναλογικά
- όταν χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα να το αραιώνετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Οι ιδιότητες του γάλακτος και των δημητριακών ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον παραγωγή μπορούν να διαφέρουν και αυτό μερικές φορές μπορεί να αντανακλάται στα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Πρόγραμμα «STEW»

Συνιστάται για κοκκινίσια λαχανικών, κρέατος, πουλερικών και θαλασσινών. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 60 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «BAKE»

Το πρόγραμμα συνιστάται για ψήσιμο μπισκότων, πίττων, γλυκών φτιαγμένων από ζύμη και σφολιάτα. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 50 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «FRY»

Το πρόγραμμα συνιστάται για τηγνάσιμο του κρέατος, λαχανικών, πουλερικών και θαλασσινών. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 15 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 1 λεπτό. Η καθυστέρησης έναρξης σε αυτό το πρόγραμμα δεν διατίθεται.

Πρόγραμμα «YOGURT»

Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να μαγειρέσετε νόστιμα και υγιεινά υγιούρα στο σπίτι. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 8 ώρες. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 30 λεπτά

έως 12 ώρες με βήμα 30 λεπτά. Η λειτουργία αυτόματης ζέστασης σε αυτό το πρόγραμμα δεν διατίθεται.

Για μαγείρεμα του γασουριού μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ειδικό κομπλέ από μικρά δοχεία γασουριού REDMOND RAM-G1 (πωλείται ξεχωριστά).

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Φούσκωμα της ζύμης
- Παρασκευή άρτου
- Παρασκευή του φωντού
- Ζέσταμα παιδικών τροφών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Αποστείρωση των γυάλινων σκευών και αντικειμένων προσωπικής φροντίδας

IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πρόσθετα εξαρτήματα για τον πολυβραστήρα μπορούν να αγοραστούν ξεχωριστά. Σχετικά με την ποιικιλία τους, την απόκτηση και τη συμβατότητα με το μοντέλο της συσκευής σας επικουρηθήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο στη χώρα σας.

RAM-CL1 – λαβίδα για άνετη και ασφαλή αφαίρεση του μπολ. Δεν γλιστράει και δεν βλάπτουν την εξωτερική επιφάνεια του δοχείου.
RHP-M01 – ζαμποφτάστης. Πιστήριο για μαγείρεμα του ζαμπού, ρουλέ και άλλων λιχουδιών από κρέας, πουλερικά, ψάρια με μπαχαρικά και άλλα γεμιστά.

RAM-G1 – κομπλέ από μικρά δοχεία γασουριού (4 τεμ.) με δείκτες στα καπάκια.

RB-A503 – μπολ με αντικολητική DAIKIN (Iapanium), 5 λίτρα. Υψηλής ποιότητας αντικολητική επίστρωση επιτρέπει να μαγειρεύετε χρησιμοποιώντας ελάχιστα έλαια και λιπαρά, διατηρώντας τη φυσική γεύση τροφίμων.

RB-C502 – μπολ με κεραμική επίστρωση ANATO (Κορέα), 5 λίτρα. Αντίθετα από παραδοσιακές αντικολητικές επιστρώσεις, κεραμικές είναι πιο ανθεκτικές σε μηχανική επίδραση.

RB-S500 – μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα, 5 λίτρα. Ετοιμο περιεχόμενο μπουρεν να χτυπηθεί με μπλέντερ στο ίδιο μπολ.

V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάδη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επιλυσης τους

Αυτή η ενότητα περιέχει τα τυπικά λάδη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυτράπεζ, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ξεχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στεγανά, γ'αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι της πολυτράπεζ χωρίς να υπάρχει ανάγκη γ'αυτό. Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σωστή σφράγιση καπακιού της συσκευής και η πλαστική φλάντζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη.

Το μπολ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή γ'αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	Το μπολ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφιχτά με το πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στην πολυτράπεζ δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερώνεται ο θερμαντικός δίσκος.
Ατυχή επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλυσης σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα παρασκευής. Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ γουτσά, έχουν παραβιαστεί οι γενικές αναλογίες των εισαγόμενων υλικών. Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λανθασμένα χρόνο παρασκευής. Η επιλεγμένη από σας παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτή την πολυτράπεζ.	Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμπιστεύεστε. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπολ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει την επαρκή πυκνότητα του ατμού.	Χύνετε νερό στο μπολ οπούδήποτε σε αντιστοιχία από τη συνταγή όγκο. Εάν αφημέλως ελέγξετε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής.
Κατά το τηγάνισμα: Έχετε χύσει στο μπολ υπερβολικά πολύ φυτικό λάδι. Υπερβολική υγρασία στο μπολ.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει τον μψμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. Κατά το τηγάνισμα στη φριτόζουρα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής. Μην κλείνετε το καπάκι της πολυτράπεζ κατά το τηγάνισμα εάν δεν γράφει έτσι στη συνταγή. Τα φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα πριν από το τηγάνισμα αποψύξτε τα και αφαιρέστε το νερό.
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζωμού κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα.	Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ξέπλυμα, τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε.
Κατά το ψήσιμο (ή ζύμη δεν ψήθηκε καλά):	Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και έκοψε το πέρασμα στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού.
Έχετε βάλει στο μπολ υπερβολικά πολλή ζύμη.	Εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου. Εξάγετε το αρτοποιέσιμα από το μπολ, γυρίστε το ανάποδο, ξεναβγάτε το στο μπολ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Έτσι μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνετε λάθος στη επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου παρασκευής. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
--	--

Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό ήταν υπερβολικά πολλή ώρα στη λειτουργία αυτοθέρμανσης.	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο φαγητό ήταν πολυτράπεζ σας προβάλλεται η εκ των πρώτωνρών απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτής. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα.
--	--

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο γυάλου το γάλα εξατμίζεται.	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιστοποιημένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αραώσετε το γάλα με πόσιμο νερό.
Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλά κ.τ.λ.). Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεγεί λάθος τύπος προϊόντος.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή. Τα δημοφιλή αλμής αλάσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλύνετε επιμελώς με καθαρό νερό.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΛ

Το μπολ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικολητική επίστρωση του μπολ έχει φθαρεί.	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπολ είναι πλυμένο καλά και η αντικολητική επίστρωση δεν έχει φθαρεί.
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον ουσιασμένο στην συνταγή.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το τηγάνισμα: ξεχάσατε να βάλετε λάδι-δεν ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα μαγειρευόμενα τρόφιμα.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα χύστε στο μπολ λίγο φυτικό λάδι, ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο τηγάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπολ.
Κατά το γλάσισμα: η υγρασία στο μπολ δεν είναι επαρκής.	Προσθέστε στο μπολ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι της πολυτράπεζ χωρίς να υπάρχει ανάγκη γ'αυτό.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπολ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών).	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπολ με λάδι (δεν συνιστάται να χύνετε λάδι στο μπολ).	Πριν την εισαγωγή της ζύμης να πασπαλίσετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπολ με φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να χύνετε λάδι στο μπολ).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά συχνά ανακατεύετε το φαγητό στο μπολ.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ανακατέψτε το φαγητό όχι συχνά από κάθε 5-7 λεπτά.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΗΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος στατιστικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το αποτέλεσμα της υρσίας (ζουμπερό λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.).	Επιλέξτε στατιστικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκεύασμας. Προσπαθήστε να μην επιλέξετε ως στατιστικά υλικά πολύ περιέχουν υπερβολικά πολύ υγρό ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες.
Έχετε κρατήσει υπερβολικά πολύ χρόνο το έτοιμο αρτοσκεύασμα σε κλειστή πολυύττρα.	Προσπαθήστε να εξάγετε το αρτοσκεύασμα από την πολυύττρα αμέσως μετά την παρασκευή. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στην πολυύττρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη την αυτοθέρμανση.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμείχθηκαν καλά.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προαρμοσμένη) στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των στατιστικών, η μέθοδος κόπτης, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχίσει στην επιλεγμένη συνταγή.
Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα με προζύμι.	
Δεν κοκκινάσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Κάνετε λάθη στην εισαγωγή υλικών.	
Η συνταγή της επιλογής σας δεν είναι κατάλληλη για το συγκεκριμένο μοντέλο της πολυύττρας.	

Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυύττρων REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» όταν το υγρό στο μπλ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ'αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα παρασκευής σταματάει και η πολυύττρα μεταβαίνει στην λειτουργία αυτοθέρμανσης.

Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διαφόρων προϊόντων

	Προϊόν	Βάρος, γρ/ αρ., τεμ.	Ποσότητα νερού, χιλ.	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
1	Φιλέτο χοιρινό / βοδινό (σε κύβους 1,5-2 εκ.)	500	800	30/40
2	Φιλέτο αρνί (σε κύβους 1,5-2 εκ.)	500	800	40
3	Φιλέτο κατόπουλο (σε κύβους 1,5-2 εκ.)	500	800	20
4	Κεφτεδάκια/κεφτεδες	500	800	25/40
5	Ψάρι (φιλέτο)	300	800	15
6	Κοκτέιλ από θαλασσινά (κατεψυγμένα)	300	800	5
7	Πατάτες (κομμένες σε 4 τεμάχια)	500	800	20
8	Καρότα (σε κύβους 1,5-2 εκ.)	500	800	35
9	Παντζάρι (κομμένο σε 4 κομμάτια)	500	1500	90
10	Λαχανικά (κατεψυγμένα)	500	800	5
11	Αυγό στον ατμό	5 τεμ.	800	10

Πρέπει να λαμβάνετε υπόψη σας, ότι αυτές είναι γενικές προτάσεις. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις προτεινόμενες τιμές ανάλογα με την ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και τις γευστικές

προτιμήσεις σας.

Πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Κωδ.	Συστάσεις χρήσης	Χρόνος μαγειρέματος/παρασκευής	Φόρτος χρόνος/συνολικός μαγειρέματος (ρήμα)	Καθιστήριση εσφράγισης	Φόρτος σε ορατή-ή θερμότητα	Αυτόματη ζύσταση
RICE/ GRAIN	Μαγειρέμα άλιφωτων ολικής αλέσεως, μόνο- και πολυσυστατικών γαρνιτών. Μαγειρέμα είδρυπτου χυλάου στο νερό	30	5 λ - 1 ώρ 30 λ /1 λ	+	-	+
PILAF	Μαγειρέμα πλιμαφιού (από κρέας, ψάρι, πουλερικά, λαχανικά)	60	5 λ - 2 ώρα /5 λ	+	-	+
STEAM	Μαγειρέμα ομελέτας και αυγών στον ατμό, πιάτων από κρέας, ψάρι και λαχανικά	30	10 λ - 2 ώρα /5 λ	+	+	+
SOUP	Μαγειρέμα διαφόρων σούπων, ζελέ από κρέας	60	20 λ - 8 ώρ /5 λ	+	+	+
BOIL	Βράσιμο λαχανικών και οσπρίων	40	5 λ - 2 ώρα /5 λ	+	+	+
OAT- MEAL	Μαγειρέμα πλιγουριού γάλατος	25	5 λ - 1 ώρ 30 λ /1 λ	+	-	+
STEW	Κοκκινισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών ή πολυσυστατικών πιάτων	60	20 λ - 12 ώρ /5 λ	+	-	+
BAKE	Ψήσιμο μπισκότων, πίττων, γλυκών φταγμένων από ζύμη και σφολιάτα	50	20 λ - 4 ώρα /10 λ	+	-	+
FRY	Τηγάνισμα του κρέατος, λαχανικών, πουλερικών ή πολυσυστατικών πιάτων	15	5 λ - 1 ώρ /1 λ	-	-	+
YO- GURT	Φτιάξιμο διάφορων ειδών γκαουρτού	480	30 λ - 12 ώρ /30 λ	+	-	-

VI. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΒΡΑΣΤΗΡΑ

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο και έχει κρυώσει πλήρως! Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό πιάτων. Ζας συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

Πριν από την πρώτη χρήση ή για να αφαιρέσετε τις μυρωδιές μετά το μαγειρέμα προτείνουμε να βράσετε για 15 λεπτά μισό λεμόνι στο πρόγραμμα «STEAM».

- i** **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** κατά τον καθαρισμό να χρησιμοποιείτε σφουγγάρι με σκληρή ή διαβρωτική επίστρωση, καθαριστικών μέσων με διαβρωτικά στοιχεία και χημικά δραστικές ουσίες.
- Το περίβλημα της συσκευής καθαρίζεται το όταν χρειαστεί.
 - Το μπλ πρέπει το καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση. Το μπλ επιτρέπεται πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Μετά την ολοκλήρωση καθαρισμού το μπλ σκουπίστε την εξωτερική επιφάνειά του μέχρι να στεγνώσει.
 - Καθαρίστε το εσωτερικό σκέπασμα αλουμινίου και την βαλβίδα ατμού μετά από κάθε χρήση της συσκευής.

- Για να καθαρίσετε το εσωτερικό σκέπασμα αλουμινίου:
1. Ανοίξτε το σκέπασμα του πολυβραστήρα.
 2. Στο κάτω μέρος της εσωτερικής πλευράς του σκεπάσματος πατήστε ταυτόχρονα προς το κέντρο δύο πλαστικούς συγκρατητήρες μέχρι το άνοιγμά τους.
 3. Χωρίς βία αφαιρέστε το εσωτερικό σκέπασμα αλουμινίου, τραβώντας λίγο προς τον εαυτό σας και προς τα κάτω.
 4. Σκουπίστε την επιφάνεια των δύο σκεπάσμων με υγρό πανί ή, αν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό πιάτων.
 5. Επανασυναρμολογήστε με την αντίστροφη σειρά. Τοποθετήστε το σκέπασμα αλουμινίου στο επάνω υποδοχές και το ευθυγραμμίστε με το βασικό σκέπασμα. Με λίγη προσπάθεια πατήστε τους δύο πλαστικούς συγκρατητήρες ώπου να κάνει κλικ. Το εσωτερικό σκέπασμα αλουμινίου πρέπει να σταθεί στη θέση του.

- Για να καθαρίσετε την βαλβίδα ατμού (που βρίσκεται στο επάνω σκέπασμα):
1. Αφαιρέστε προσεκτικά τη βαλβίδα ατμού τραβώντας την από το καπάκι με μικρή προσπάθεια προς τα πάνω και προς τον εαυτό σας.
 2. Πατήστε το κλιπ προς την κατεύθυνση του βέλους και ανοίξτε το καπάκι της βαλβίδας.
 3. Πλύνετε τη βαλβίδα και το καπάκι.
 4. Κλείστε το καπάκι και ρυθμίστε τη βαλβίδα ατμού στο σκέπασμα της συσκευής με την προεξοχή προς τα πίσω για αφαίρεση.
 5. Συμμόρφωση, που συσσωρεύεται σ'αυτό το μοντέλο σε μια ειδική κοιλότητα της συσκευής γύρω από το μπλ, αφαιρείται εύκολα με σφουγγάρι κουζίνας.

VII. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Ειδοποίηση για το σφάλμα στην οθόνη	Πιθανές βλάβες	Διόρθωση της βλάβης
E1 – E3	Συστημικό σφάλμα, είναι πιθανή η βλάβη του πίνακα ελέγχου ή του θερμαντικού στοιχείου.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Κλείστε στεγνά το καπάκι, ξανακλείστε την συσκευή με το δίκτυο. Εάν μετά την δεύτερη σύνδεση το πρόβλημα δεν επιλυθεί, απευθυνθείτε στο θεωρημένο κέντρο εξυπηρέτησης.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Διόρθωση της βλάβης
Δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.

GRC

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Διόρθωση της βλάβης
Το φαγητό μαγειρεύεται υπερβολικά πολλή ώρα.	Διακοπές στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
	Μεταξύ του μπλ και του θερμαντικού στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο.
	Το μπλ είναι τοποθετημένο στην συσκευή στραβά.	Τοποθετήστε το μπλ ίσια, χωρίς στρεβλώσεις.
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι λερωμένο.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Για το προϊόν αυτό παρέχεται εγγύηση για διάστημα 2 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνον σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με σφραγίδα του καταστήματός και την υπογραφή του πωλητή στην γνήσια κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνον σε περίπτωση εάν το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρεί ως αποτέλεσμα λάνθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά του προϊόντος και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπάκια, κεραμικές ή τεφλόν επιστρώσεις, λαστιχένιες φλάντζες κ.α.).

Η διάρκεια ζωής του προϊόντος και η διάρκεια των υποχρεώσεων από εγγύηση υπολογίζονται από την ημερομηνία της πώλησης ή την ημερομηνία κατασκευής του προϊόντος (στην περίπτωση που δεν μπορεί να καθορισθεί η ημερομηνία της πώλησης).

Την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορείτε να βρείτε στο σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα αναγνώρισης στον κορμό του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. Ο 6ος και ο 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, ο 8ος – το έτος της κατασκευής της συσκευής.

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησής της υπό τον όρο, ότι η χρήση του προϊόντος συμμορφώνεται με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και εφαρμοστές τεχνικές προδιαγραφές.



Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίψετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Μην διαθέτετε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.



Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalinden kaynaklanan hasara uğranmasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.

- Bu elektrikli cihaz çok fonksiyonlu bir yemek pişirme aygıtı olup ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanımın kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
- Cihazı elektrik ağına bağlarken, ağın gerilimi ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız.)
- Cihazda kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda

parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi yada kablonun yanmasına sebep olabilir.

- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. Bu kural, elektrik akımın zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosunda topraklanmış olduğundan emin olunuz.

DİKKAT! Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemek için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.

- Cihazı kullanıldıktan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynakların yakınından çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmemesine ve katlanmamasına, keskin cisimlerle, mobilyaların köşeleri ve kenarları ile temas etmemesine dikkat ediniz.

UNUTMAYINIZ KI: Elektrik besleme kablosunun kazayen bozulması, garanti

kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Cihazı yumuşak yüzeye yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihaz açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, elektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kuralları takip ediniz.

Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirmesi YASAKTIR!

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilg-

ili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

GİRİŞ VE GÜVENLİK

Kurallara uygun kullanım İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş oluruz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik

iletken bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.

Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.

Evdeki Çocuklar ;

Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okuyamayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulayamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları cihazdan uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.

Yanık tehlikesi ! çocukların cihaz ile oynamasına ve içini açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve köpük gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmesi ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

Diğer Tehlikelerden Korunma

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablonun sıcak yüzeye temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar göre-

bilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

CIHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servise tamir ettiriniz. Müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.
- Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya

batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.

- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- Kesinlikle ocak üstüne veyahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

Teknik özellikler

Model	RMC-M4500E
Güç	860-1000 W
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz
Hazne hacmi	5 litre
Pişirme haznesi kaplaması	Yapışmaz seramik kaplama Anato® (Korea)
Buhar tahliye valfi	sökülebilir
Ekran	dijital LED Ekran

Programlar

1. RICE/GRAIN (PİRİNÇ/TAHILLAR)	5. BOIL (HAŞLAMA)	9. FRY (KIZARTMA)
2. PILAF (PILAV)	6. OATMEAL (SÜTLÜ MAMA)	10. YOĞURT (YOĞURT)
3. STEAM (BUHARLI PIŞİRME)	7. STEW (YAVAŞ PIŞİRME)	
4. SOUP (ÇORBA)	8. BAKE (HAMUR İŞLERİ)	

Fonksiyonlar

Otomatik sıcak tutma	24 saate kadar
Sıcak tutma modunun ön kapatma özelliği	Var
İstima	24 saate kadar
Başlangıç erteleme	24 saate kadar
Ürün parça listesi	
Çok fonksiyonlu pişirici ve içine yerleştirilmiş haznesi	1 adet
Buharlı pişirme haznesi	1 adet
Ölçme kabı	1 adet
Düz kaşık	1 adet
Kepçe	1 adet
Kepçe/kaşık tutacağı	1 adet
«100 tarif» adlı kitapçık	1 adet
Kullanma kılavuzu	1 adet
Servis kitapçığı	1 adet
Enerji kablosu	1 adet

YEMEĞİN DİBİ TUTUYOR

Kap, önceli yemeklerin pişirilmesinden kalan kirlenmeden tam temizlenmemiş. Kabin dibi tutmaya karşı kaplaması bozulmuştur.	Pişirmeden önce kap iyice temizlendiği ve dibin tutmaya karşı kaplamasının hasar görmediğinden emin olunuz.
Yemeklerin genel konma miktarı, reçetede öngörülen miktardan az.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modede adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz).
Aşırı uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da Cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
Kızartmada: kabin içine yağ koymayı unuttunuz; pişirilen yemekleri karıştırmadınız ya da geç çevirdiniz.	Normal kızartmada kabin içine az miktarda ayıççek yağı ilave ediniz (ayıççek yağı, kabin dibinin ince tabaka olarak kaplamalıdır). Yemeklerin düzenli karıştırılması için bunları periyodik olarak karıştırmanız ya da belirli aralıklarla çevirmeniz gerekir.
Hafif ateşte pişirmesinde: kabin içinde nem oranı düşüktür.	Kabin içine daha çok sıvı ilave ediniz. Pişirme sırasında gerekli olduğu halleri dışında multi pişiricinin kapağını açmayınız.
Hağlamada: kabin içinde çok az sıvı kalması (bileşenlerin oranı yanlış).	Sıvı ile katı bileşenlerin doğru oranını takip ediniz.
Hamur ürünlerinin pişirmesinde: Pişirmeden önce kabin iç yüzeyini yağlamadınız	Hamuru komadan önce kabin dibini ve çeperlerini tere yağ ya da Ayıççek yağı ile yağlayınız (kabin içine yağ dökmeyiniz).

ÜRÜNÜN DOĞRAMA ŞEKLİ BOZULMUŞ

Kabin içinde bulunan yemeği fazla çevirdiniz.	Normal kızartmada yemeklerinizi 5-7 dakikadan daha fazla karıştırmayınız.
Çok uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.

HAMUR ÜRÜNÜ NEMLİ/YAŞLI OLMUŞ

Fazla nem veren uygun olmayan bileşenler kullanılmıştır (sulu sebze ya da meyve, dondurulmuş meyveler, yoğurt gibi vs.)	Bileşenleri, pişirme reçetesine göre seçiniz. Çok fazla nem ihtiva eden bileşenleri seçmemeye özen gösteriniz ya da bunları olabildiğince en az miktarda kullanınız.
Hazır hamur ürünü kapalı multi pişiricide fazla beklattiniz.	Yemekleri hazır olduğunda multi pişiriciden hemen çıkarmaya çalışınız. Gerektiğinde pişirilmiş ürünü, multi pişiricinin içinde kısa sürede otomatik ısıtma programında bekletebilirsiniz.

HAMUR ÜRÜNÜ KABARMAMIŞ

Yumurta ve şeker az çırpıp köpürtünüz.	Kontrol edilmiş reçeteye dayanınız (cihazın belli modede adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Hamur, kabartma tozu ile fazla zaman içinde bırakılmıtır.	
Unu etemediniz ya da hamuru az yoğurdunuz.	
Bileşenlerin komasında hata olmuştur.	
Seçmiş olduğunuz reçete, bu multi pişirici modelinize pişirilmesi için uygun değildir.	

REDMOND multi pişiricinin bazı modellerinde «**STEW**» ve «**SOUP**» programlarda kabin içindeki sıvı az kaldığından cihazın aşırı ısıtmaya karşı koruma sistemi açılır. Bu durumda pişirme programı durur. Multi pişirici otomatik ısıtma moduna geçer.

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

	Malzeme	Ağırlık, gr /adet	Su hacmi, ml	Pişirme süresi, dakika
1	Dana filetosu (1,5-2 santim kuşbaşı halinde)	500	800	30/40
2	Kuzu filetosu (1,5-2 santim kuşbaşı halinde)	500	800	40
3	Tavuk filetosu (1,5-2 santim kuşbaşı halinde)	500	800	20
4	Köfte	500	800	25/40
5	Balık filetosu	300	800	15
6	Dondurulmuş deniz ürünlerinin karışımı	300	800	5
7	Patates (4 dilime ayrılmış halde)	500	800	20
8	Havuç (1,5-2 santim kipler halinde)	500	800	35
9	Pancar (4 dilime ayrılmış halde)	500	1500	90
10	Dondurulmuş sebze	500	800	5
11	Buharda pişmiş yumurta	5 adet	800	10

Yukarıda verilen bilgiler sadece genel tavsiye niteliğini taşımaktadır. Gerçek zamanı, belli ürün kalitesine ve damak tadınıza tercihinize göre değişebilir.

Pişirme programlarının tablosu (fabrika ayarları)

	Kullanma önerileri	Yavaşlatan pişirme süresi, dakika	Pişirme süresinin zaman aralığı/ayar adımı	Başlangıç erteleme	Çalışma modunun beklanmesi	Otomatik sıcak tutma
RICE/ GRAIN	Tahılların, tek veya çok bileşenli garnitürlerin hazırlanması. Tahılların suda haşlanması.	30	5 dakika - 1 saat 30 dakika / 1 dakika	+	-	+
PILAF	Etti, balıklı, tavuklu, sebze pilav.	60	5 dakika - 2 saat / 5 dakika	+	-	+
STEAM	Buharda yumurta omeleti, et, balık ve sebze yemeklerinin pişirilmesi.	30	10 dakika - 2 saat / 5 dakika	+	+	+
SOUP	Eti, tavuk suyu, çeşitli çorbalar. Etti jölenin hazırlanması.	60	20 dakika - 8 saat / 5 dakika	+	+	+
BOIL	Sebze ve baklagillerin haşlanması.	40	5 dakika - 2 saat / 5 dakika	+	+	+

	Kullanma önerileri	Yavaşlatan pişirme süresi, dakika	Pişirme süresinin zaman aralığı/ayar adımı	Başlangıç erteleme	Çalışma modunun beklanmesi	Otomatik sıcak tutma
OATMEAL	Sütlü mama.	25	5 dakika - 1 saat 30 dakika / 1 dakika	+	-	+
STEW	Et, balık, sebze veya çok bileşenli yemeklerin yavaş pişirilmesi.	60	20 dakika - 12 saat / 5 dakika	+	-	+
BAKE	Bisküvi, güveç, mayalı ve yaprak hamuru ürünleri.	50	20 dakika - 4 saat / 10 dakika	+	-	+
FRY	Et, balık, sebze veya çok bileşenli yemeklerin kızartması.	15	5 dakika - 1 saat / 1 dakika	-	-	+
YOGURT	Farklı yoğurt çeşitlerinin yapımı.	480	30 dakika - 12 saat / 30 dakika	+	-	-

VI. BAKIM VE TEMİZLİK

Cihazı temizlemeden önce elektrikli aletlerden ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Yumuşak bez ve sıvıncı dizi özelliği olmayan bulaşık deterjanları kullanınız. Cihazın temizleme işlemi kullanılmadığında hemen sonra yapmanız tavsiye ederiz. İlk kullanmadan önce ya da pişirmeden kalan kokuları yok etmek amacıyla "STEAM" programda 15 dakikada limon yarısını pişirmenizi tavsiye ederiz.

Temizleme sırasında aşındırıcı maddeler, aşındırıcı kaplı süngerleri ve güçlü kimyasal maddelerin kullanılması yasaktır.

Gerektiğinde cihaz gövdesini temizleyiniz.

Kabu, her kullanımdan sonra temizleyiniz. Bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Temizlemeden sonra kabin dış yüzeyini kurutunuz. İç alüminyum kapağının ve buhar valfinin her kullanımdan sonra temizlenmesi tavsiye edilir.

İç alüminyum kapağının temizlenmesi için:

1. Pişirici kapağını açın.
2. Kapağın iç tarafının alt kısmında bulunan iki plastik tutucu aynı anda açılana kadar birbirine doğru bastırınız.
3. Kendinize ve aşağı biraz çekerek zorlamadan iç alüminyum kapağını çıkartınız.
4. Kapakların yüzeylerini nemli bez veya peçete ile siliniz. İhtiyaç olduğunda bulaşık deterjanı kullanınız.
5. Cihazı, aynı işlemleri bu kez ters sıralama ile yaparık yeniden monte ediniz. Alüminyum kapağını üst yuvalara takip ana kapakla birleştiriniz. Hafif bastırarak, kapağın yerine oturana kadar plastik tutuculara basınız. İç alüminyum kapak sabitlenmelidir.

Buhar valfinin temizlenmesi için (cihazın üst kapağında bulunur):

1. Buhar valfini, kapağın altına küçük bir çaba ile yukarı ve kendinize doğru çekerek dikkatli şekilde çıkarınız.
2. Ok yönünde açma/kapatma mandalına basıp valfin kapağını açınız.
3. Valfi ve kapağını yıkayınız.
4. Buhar valfinin kapağını kapatınız ve buhar valfini açma çıkıntısı arkaya doğru bakacak şekilde cihazın kapağına yerleştiriniz.

TUR

Bu modelde, cihazın gövdesinde pişirme haznesi etrafında bulunan özel boşlukta biriken yoğunlaşmış su havlu ile kolayca silinebilir.



Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.

VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Monitörde görülen hata mesajı	Muhtemel arıza	Hatanın giderilmesi
E1 – E3	Sistem hatasıdır. Kontrol panelinin ya da ısıtan unsurun bozulması olabilir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Kapağı sıvıca kapatınız ve cihazı tekrar elektrik ağına bağlayınız. Tekrar çalıştırmada sorun hala görünüyorsa yetkili servis merkezine başvurunuz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Arzanın giderilmesi
Açılmıyor.	Elektrik ağından beslenme yoktur.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
Yemek fazla uzun zamanda pişiyor.	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
	Kap ile ısıtan unsur arasına yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisim çıkarınız.
	Multi pişiricinin gövdede bulunan kap düğün yerleştirilmemiş.	Kapı, eğilim olmadan düğün yerleştiriniz.
	Isıtan unsur kirlenmiştir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Isıtan unsur temizleyiniz.

VIII. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Yılanlı ayazma yolu No. 4/B Üçer Plaza Kat 3 Topkapı / İstanbul, tel.: 444 9 774, <http://ssh.com.tr/>). Bölgenizde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

IX. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamiri ya da değişimini ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (contalar, seramik ve teflon ve diğer kaplamalar, buhar valfi ve aksesuarlar).

Mamulun hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerlilik süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenemezse) cihazın üretim tarihinden başlamaktadır.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanıma etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılını gösterir.

Üretici tarafından belirlenen ürün ömrü, satın alındığı tarihten itibaren 7 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

- إخراج الجهاز من بريزة الكهرباء بعد استخدامه واثناء تنظيفه أو نقله. انتشل السلك الكهربائي بيدين جافين وإمسكه بالفيشة ليس بالسلك.
- لا مدّ سلك التغذية الكهربائية في فتحات الأبواب أو بقرب من اجهزة التسخين. تأكد ألا يتلوى السلك الكهربائي ولا ينطوى ولا يلامس الأشياء الحادة والزوايا وحواف الأثاثات.
- اذكر: يمكن الإضرار الصديفي لكابل التغذية الكهربائية أن يادّي إلى الخلال التي لا تطابق ظروف الضمان وكذلك إلى الضربة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرا عاجلا في مركز الخدمة.
- لا ضع الجهاز على السطح الناعم، لا غطّيه إثناء العمل - هذا قد يادّي إلى تجاوز حد التسخين وعطل الجهاز.
- يمنع استخدام الجهاز في الهواء الطلق - وقوع الماء أو المواد الغريبة داخل جسم الجهاز قد يادّي إلى أعطله الخطيرة.
- قبل تنظيف الجهاز تأكد من قطع التيار عنه وأنه برد تماما. اتبع تعليمات تنظيف الجهاز بالضبط .
- يمنع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء!

- ⚠ قبل استخدام الجهاز إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة الدليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيرا.
- ## تدابير الأمان
- لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.
- يقصد الجهاز للإستخدام بالمنزلي فقط. إستخدام الجهاز الصناعي أو الأخر هو مخالفة القواعد لإستخدام الجهاز المقرر.
 - قبل اتصال الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد أن يناسب جهدها بالجهد الإسمي لتغذية الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).
 - استخدم سلك التوصيل المصمم لقدرة الجهاز المستهلكة - قد يادّي عدم تناسب البارامترات إلى إنقطاع التيار أو التهاب الكابل.
 - لا اتصل الجهاز إلا بمأخذ مؤرّضة - هذا هو مطالبة الحماية من الضربة الكهربائية. اذا استخدم سلك التوصيل فتأكد أنه مؤرّض كذلك.
 - إنتهاب! يتسخن جسم الجهاز والقدرة والأجزاء المدنية إثناء العمل! احذر! استخدم قفافيز الطبخ. لا انحن على الجهاز عند فتح الغطاء من أجل تجنب السمط عن البخار الحار.

• لا يتعين الجهاز لاستخدام من قبل الأطفال والأشخاص الذين ليس لهم معومات وجبرة لازمة نتيجة لضعف الجوار. في هذه الحالة يُنظف الجهاز (الصفحة 114).

• يحسب وعقلياً إلا إذا كانوا تحت مراقبة الأشخاص الذين يكونون مسؤولين عن أمنهم. لا أترك أطفال بدون المراقبة بقرب من الجهاز المشغّل.

• يمنع إصلاح الجهاز المستقل أو إدخال التغييرات في تصميمه. من الضروري أن يفعل مركز الخدمة المخول كافة الأعمال الخاصة بالخدمة والإصلاح. قد يادّي العمل غير الصحيح إلى عطل الجهاز، إصابات وإضرار الأملآك.

الخصائص التقنية	
الموديل	RMCM4500E
القدرة	1000-860 واط
الجهة	220-240 فولت، 50/60 هرتز
سعة الأبرية	5 لتر
طراز الأبرية	جدارية ضد التصاق (كوريا)
صمام الجوار	قابل للتفكيك
علامات التنبيه	إنارة ديود وضعية

3. مؤشر اشتعال وطبقة الانطلاق المؤجل
4. مؤشر برنامج الطبخ المختار

I. قبل بدء الإستخدام

افتح الخبثية ببطء وأخرجها من الصندوق. أظف كافة مواد العزم وعلامات الإعلان الملتصقة ببانتهاء العلامة المنقطة التي تحتوي على الرق الملتصق بالمنج بحبطة وأخرجها من الصندوق. أظف كافة مواد العزم وعلامات الإعلان الملتصقة ببانتهاء العلامة المنقطة التي تحتوي على الرق الملتصق.

عدم الرق المتصل للتحقق من حرق خدمة الضمان للتفاهة.

نظف جسم الجهاز بقطعة قماش رطبة. غسل القدرة بظلم الماء الصابون. جفف بقفة. عند الإستخدام الأول قد تظهر الرائحة الغريبة وهي ليست نتيجة لضعف الجهاز. في هذه الحالة يُنظف الجهاز (الصفحة 114).

⚠️ إنشابة! يمنع استخدام الجوار في ظهور أي سائل.

II. إستخدام جهاز طبخ متعدد الوظائف

قبل التشغيل الأول

ضع الجهاز على السطح الصلب المستوي الألفي الآ يقع الجوار الخارج من صمام الجوار على يورق الجدران والطلاء الخزرفية والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأمتعة أو المواد التي قد تتعاون من الرطوبة والحرارة الغالية.

قبل الطبخ تأكد أن توجد أحرار، امكنك منفصلة وغيرها من خلال، يجب أن لا تكون مواد غريب بين القدرة وعنصر التشغيل.

تعيين وقت الطهي

RMCM4500E يحتوي على امكانية تغيير وقت الطهي الذي وقع تعيينه الفرضيا لكل برنامج. وتكون خطوة التغيير وحيز الوقت الذي وقع تعيينه مرتبطا بالبرنامج الذي وقع اختياره (الصفحة 114).

1. بعد اختيار برنامج الطهي والضغط على زر "HOUR" ادخل القيمة المطلوبة لساعات. بالضغط على زر "MIN" ادخل قيمة الدقائق. لتسريع تغيير قيمة الوقت اسك الزر العمودي مضغوطاً.
 2. لتعديل وقت الطهي اقل من ساعة اضغط في نظام تحديد الساعات على زر "HOUR" حتى إلقاء القيمة الموجودة. ثم بالضغط على زر "MIN" ادخل القيمة المتروية للدقائق.
 3. عند الانتهاء من إدخال وقت الطهي (شاشة علامات التنبيه تواصل وميضها) انتقل إلى المرحلة التالية حسب نظام برنامج الطهي الذي وقع اختياره. إلقاء الأختيارات التي وقع ادخالها يتم بالضغط على زر "REHEAT/CANCEL".
- لم أدخل كل برنامج الطهي من جديد.
- تسهيل المهمة فإن حيز الوقت المحدد في برامج الطهي يبدأ من القيم الصغرى. هذا يسمح بتحديد تطيف في وقت عمل البرنامج إذا كان الطبق لا يستوي في الوقت المناسب.
- في البرامج "STEAM"، "SOUP"، "PILAF". يبدأ عد الوقت الذي تم إدخاله بعد أن يصل الجهاز إلى النظام الحراري المحدد. على مثال، بعد تشغيل برنامج "STEAM" يبدأ العد التنازلي لتوقف المحدد بعد أن يغلي الماء، وتكون كمية كافية من البخار في الأبرية.

وطبقة تأجيل الانطلاق

تسمح وطبقة تأجيل الانطلاق بتحديد الفاصل الزمني الذي ينبغي أن يستوي الطبق خلاله. عند إدخال وقت تأجيل الانطلاق يجب في هذا الفاصل تشغيل وقت برنامج الطهي الذي وقع اختياره. حيز التحديدات - من 1 إلى 24 ساعة مع خطوة التحديد متكونة من 10 دقائق.

1. عند الضغط على زر "MENU" اختر برنامج الطهي.
2. عند الضغط على زر "TIMER" لإدخال وقت الانطلاق المؤجل. يشتمل مؤشر "Timer" على الشاشة، و يبدأ باسعمال زر "HOUR" ادخل قيمة الساعات في شكل من 24 ساعة. وباسعمال زر "MIN" ادخل قيمة الدقائق.
3. لتسريع تغيير قيمة الوقت اسك الزر العمودي مضغوطاً.
4. لتعديل وقت الطهي اقل من ساعة اضغط على زر "HOUR" حتى إلقاء قيمة الساعات. ثم اضغط على زر "MIN" وسعد قيمة الدقائق العمودية.
5. يتم إلقاء التحديدات التي قمت بها بالضغط على زر "REHEAT/CANCEL" ثم أدخل كل برنامج الطهي من جديد.
6. عند الانتهاء من ادخال تحديد تأجيل الانطلاق اضغط على زر "START". سيشتغل مؤشر "START" يبدأ العد التنازلي للوقت الفاصل. من نهاية الطهي. في خلال الوقت الذي وقع تحديده يكون الطبق قد استوى.

إذا كان وقت التأجيل اقل أو يساوي الوقت المحدد لتشغّل البرنامج يبدأ عندها عملية الطهي مباشرة عند الضغط على زر "START".

وطبقة تأجيل الانطلاق موجودة في كل برامج الطهي ببانتهاء البرنامج "FRY".

البرامج

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. RICE/GRAIN (الرز/الحبوب) | 6. OATMEAL (التريد من الحبوب) |
| 2. PILAF (رز بالحلمة) | 7. STEW (الطهي) |
| 3. STEAM (طهي على البخار) | 8. BAKE (خبز) |
| 4. SOUP (الحساء) | 9. FRY (القلي) |
| 5. BOIL (الغلي) | 10. YOGURT (الزبادي) |

الوظائف

- | | | | |
|----------------------------|------------------|---------------|------------------|
| التسخين التلقائي | من 24 ساعة | تسخين الأكلة | من 24 ساعة |
| إيقاف أوي للتسخين التلقائي | موجود | تأجيل التشغيل | من 24 ساعة |

التربية

طنجرة متعددة الطبخ وقد تم بدخالها تركيب:

- | | |
|---------------------------------|-------------|
| أبرية | واحدة |
| وعاء للطبخ على البخار | واحد |
| كأس قياس | واحدة |
| ملعقة مسطحة | واحدة |
| مفرقة | واحدة |
| مسند للتعرفه الملتصقة | واحدة |
| كتاب 100 أكلة | واحد |
| دليل الإستخدام | واحد |
| دفتر الصيانة | واحد |
| كابل التزويد بالطبقة الكهربائية | واحد |
| الطبقة الكهربائية | واحد |

يحق للمسئع أن يدخل بعض التصورات على الشكل والتربية. وكذلك على المواصفات التقنية للمصنوع خلال عملية تطوير متتوية دون النظر إلى أي حيز هذه التصورات.

تربية الطنجرة المتعددة الطبخ A1

1. غطاء الجهاز
2. حلقة مطابقة لإحكام الغلي
3. غطاء داخلي يتأكد
4. ثقب خروج البخار
5. الأبرية
6. زر رفع الغطاء
7. لوح التحكم مع شاشة الأعداد
8. الجسم
9. القاعدة

وظائف الأزرار A2

1. REHEAT/CANCEL - (التسخين/إلغاء) - لتفكيك - إيقاف وطبقة تسخين الأكلات، إيقاف عمل برنامج الطبخ، إلغاء الأعدادات التي تم ادخالها
2. TIMER - (تأجيل التشغيل) - تشغيل نظام تحديد وقت الانطلاق شاشة التنبيه
3. شاشة التنبيه
4. HOUR - (الساعة) - اختيار الساعة في الطبقة تحديد وقت الطهي والانطلاق المؤجل
5. START - (الانطلاق) - تشغيل النظام العمودي للطبخ، إيقاف أوي تم تشغيل أحرق للتسخين التلقائي
6. MENU - (معاينة الأكلات) - اختيار النظام الأوتوماتيكي للطبخ
7. MIN - (دقائق) - اختيار عدد الدقائق في الانظمة التي تم فيها تحديد وقت الانطلاق والمؤجل

تربية شاشة الأضهار A3

1. مؤشر وقت الطبخ/وقت الانطلاق المؤجل
2. مؤشر برنامج "Keep warm"

الجهاز إلى نظام السخين الأوتوماتيكي.

الاقوات المقترحة لطهي مختلف المواد على البخار

المادة	الوزن، ع/الكجم، الوحدة	حجم الماء، من	وقت الطهي، دقيقة
1 شرائح البقر (مكعبات 1.5 - 2 سنتيمتر)	40	800	500
2 شرائح من لحم الضأن (مكعبات 1.5 - 2 سنتيمتر)	40	800	500
3 شرائح من لحم الدجاج (مكعبات 1.5 - 2 سنتيمتر)	20	800	500
4 كرات اللحم الكفتة	40/25	800	500
5 السمك (شرايح)	15	800	300
6 كوكيل بحري (مطازج التبريد)	5	800	300
7 البطاطس (مقطوعة على أربعة)	20	800	500
8 الجزر (مكعبات 1.5 - 2 سنتيمتر)	35	800	500
9 الثفت (مقطوع على أربعة)	90	1500	500
10 خضر (مطازج التبريد)	5	800	500
11 بيض على البخار	10	800	5 وحدات

الجدد يجب بعين الاعتبار أن هذه ليست الأوقات عامة الوقت الحقيقي يمكن أن يختلف عن القيم المقترحة وذلك حسب جودة كل مادة غذائية، وكذلك حسب ذواكك الشخصية.

جدول برامج الطهي (اختيارات المصنع)

نصائح للاستعمال	الوقت الافتراضي للطهي	حيز الوقت لطهي/مخضوة التعديد	تأجيل الانطلاق	التنظير ال الوصول ال نظام العمل	التسخين المتفاني
RICE/GRAIN: طهي الحبوب الكاملة أو المقطوعة، المكملات الواحدة أو المرقة، طهي العصيدة المفتتة في الماء.	30	5 دقائق - ساعة و 30 دقيقة/ 1 د	+	-	+
PILAF: طهي الرز باللحم، بالخضراوات، بالسمك، بالبطيوط والخضراوات.	60	5 - 2 ساعة/ 5 د	+	-	+
STEAM: طهي الاوملات على البخار و كذلك الاكلات من اللحم، السمك والخضراوات.	30	10 - 2 ساعة/ 5 د	+	+	+
SOUP: طهي مختلف انواع الحساء، غليان الهلام اللحمي.	60	20 - 8 ساعة/ 5 د	+	+	+
BOIL: طهي الخضر والبقول.	40	2 - 5 ساعة/ 5 د	+	+	+
OATMEAL: طهي الحبوب في اللبن.	25	5 - 1 ساعة و 30 د / 1 د	+	-	+
STEW: طهي اللحم، السمك، الخضر و الاكلات المرقة.	60	12 - 2 ساعة/ 5 د	+	-	+
BAKE: طهي السكوت، الأوعية المقاومة للحرارة، الكعك، المخبوزات عذبة، العجين، الجبن الوري.	50	20 - 4 ساعة / 10 د	+	-	+
FRY: فلي اللحم، السمك، الخضر و الاكلات المرقة.	15	5 - 1 ساعة / 1 د	+	-	+
YOGURT: طبخ مخلف انواع الزبادي.	480	30 - 12 ساعة / 30 د	-	-	+

VI. صيانة الطنجرة متعددة الطبخ

قبل البدء في تنظيف الجهاز تأكد من انه غير موصول بشبكة الكهرباء، وأنه برد نهائيا. استعمل فاشا ناعما ومواد غير جارية لغسل الصحن، ينصح بتنظيف الجهاز مباشرة بعد الطبخ.

قبل الاستعمال الأول أو يودف إزالة الروائح بعد الطبخ ينصح بمعالجة نصف ليمونة خلال 51 دقيقة في برنامج "STEAM".

يمنع استعمال الاسفنجيات ذات الظلة القاسي أو الكاشط، المواد المنظفة العنيفة للكاشطة وكذلك مواد كيميائية اخرى عنيفة.

ينظف جسم الالصنع عند الضرورة.

نهرأ الحاصل

أعطيات في اختيار نوع الحاصل أو عند تعيين (أحساب) وقت الطبخ، مقادير ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنشائه المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ لتوصياتها.	بعد الطبخ اللون الجاهز وفق على السخين الأوتوماتيكي وقتا طويلا جدا. فيمكنك أن تستعملها.
--	--

ينتهي الحاصل عند السلق

ينثر اللبن عند طبخ العصيدة البنية.	يمكن أن تتعلق كمية وخصائص اللبن بمكان وظروف انتاعه. نتصح ألا تستخدم إلا اللبن المستر حرارة فائقة بالنسبة الدهنية حتى 2.5% عند الضرورة يمكنك أن تصيف قليل من ماء الشرب إلى اللبن.
لم تعالج المكونات قبل الطبخ أو عوملت بصورة غير صحيحة (غسلت بصورة سيئة وأج). وضعا واختيار البرنامج ووقت الطبخ لتوصياتها.	كل مرة غسل الجريش من الحبوب الكاملة واللحم والسمك والمنتجات الجيرية تماما حتى الماء النظيف.

ينشط لون الطعم

قبل بدء الطبخ تأكد أن القدرة منظوفة جيدا وليس احرار لظلاء القدرة يمنع المواد من الالتصاق بها.	نظفت القدرة بصورة السبئة بعد الطبخ السابق.
ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز).	تظهر قدرة يمنع المواد من الالتصاق بها.
احصر وقت الطبخ أو عند تعيينات الوصفة المتكيفة للجهاز من هذا الطراز.	يكون الحجم العام لوضع الحاصل أقل مما تصحبه الوصفة.
عند العلي العادي أسكب شيئا من الزيت في القدرة حتى يغطي قاعدة القدرة بدقة. من الضرورة أن لمرج الحاصل في القدرة في وقت دوري أو نظفها بعد فترة معينة.	حددت وقت الطبخ طويلا جدا.
أضف أكثر من الماء في القدرة، لا أفتح غطاء الجهاز خلال الطبخ بدون الضرورة.	عند السببية، في القدرة قليل من الماء.
التبريد النسبة الصحيحة بين السائل والمكونات الجامة.	عند السلق، الماء في القدرة قليل جدا (خولقت نسب المكونات).
أدمن قاعدة القدرة وجردها بالزيت الوريدي أو البتاني قبل وضع العجين (لا أسكب الزيت في القدرة!).	عند التخمير، لم تدخن سطح القدرة الداخلي بالزيت قبل الطبخ.

فقد الحاصل شكل الفطخ

مرزت الحاصل في القدرة كثيرا جدا.	عند العلي العادي لا أزرع لوان الطعام أكثر من كل 7-5 دقائق.
حددت وقت الطبخ الطويل جدا.	احصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المتكيفة للجهاز من هذا الطراز.

الخبير رطب

اختر المكونات حسب وصفة الخبير. اجتهد ألا تختار مكونات من حواصل تحتوي كثيرا من الماء أو استعمالها في المقدار الأقل عند الإمكان.	استخدمت المكونات غير المناسبة التي أعطيت ثابدا من الماء (خضراوات لظواك رطبة، حبوب مجمدة، قشدة راتنة وأج).
اجتهد أن تخبز العجين من الجهاز مباشرة بعد انتهاء الطبخ. عند الضرورة يمكنك أن تترك الحاصل في الجهاز خلال فترة قصيرة والصينين الأوتوماتيكي مشطل.	تركت الخبير الجاهز في الجهاز المغلق خلال وقت طويل.

لم يرتفع الخبير

غفقت الأرياض والسكر بصورة سيئة.	عند العلي مع أضاف عصيرة.
ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق التتقاء المكونات وطريقة معاملتها المصممة ونسب وضعها لتوصياتها.	لم تغسل الطنجين أو جعنت العجين بصورة سيئة
	أعطيات عند وضع المكونات.
	لا تناسب الوصفة التي اخبرتها لخبير في الجهاز من هذا الطراز.

إذا نقص الماء في القدرة، فغسل منظومة الحماية من السخونة الزائدة في عدد من الأجهزة REDMOND في البرنامجين "STEAM" و "SOUP" في هذه الحالة يقف برنامج الطبخ ويتحول

يجب تنظيف الآلية بعد كل طبخ. يمكن استعمال آلة غسل الأواني، بعد الغسل يجب مسح المساحات الخارجية للآلية حتى تجف.

تنظيف الغطاء الداخلي من الألبوموم وصمام البخار بعد كل استعمال للجهاز.

تنظيف الغطاء الداخلي من الألبوموم:

1. ارفع غطاء الفرنجة المتعددة الطبخ.
2. اطفئ بالتوازي على المئتين حتى فتحهما في الجهة الداخلية السفلى للغطاء.
3. بدون استعمال للقوق اسحب الغطاء الداخلي من الألبوموم بجزبه برفق إلى نفسك إلى أسفل.
4. امسح مساحة الغطاءين بغماش ندي أو منديل. يمكن استعمال مواد تنظيف الصحون.
5. قم بالتكريب في النظم الخاص للغطاء. ضع الغطاء من الألبوموم في الأضاد العليا وامسحها بالغطاء الأساسي. مع قليل من القوة اضغط على المئتين حتى سماع نقرهما، يجب تثبيت الغطاء الداخلي من الألبوموم بطريقة مضمونة.

تنظيف صمام البخار (موجود على الغطاء، الأعلى للجهاز):

1. اسحب برفق صمام البخار بجزبه من الغطاء بقوة خفيفة إلى نفسك إلى أعلى.
2. اغسل على المئتين في اتجاه السهم واتح غطاء الصمام.
3. اغسل الصمام والغطاء.
4. اطلق غطاء صمام البخار وضع صمام البخار على غطاء الجهاز إلى الخلف بجهة السحب.

الجهاز الملتصق، الذي يتجمع في هذا الموديل في تجفيف خاص في جسم الجهاز حول الآلية، يمكن إزالته بسهولة بمنديل المطبخ.

VII. قبل مراجعة إلى مركز الخدمة

إشارة الخطأ على شاشة العرض	أسباب محتملة	إزالة الخطأ
E3- E1	خطأ المنظومة (يمكن تعطل لوصة التحكم الإلكترونية أو مستعترات الحرارة) أو ليس الغطاء مغلق بصورة كافية.	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسمح له أن يبرد.أطلق الغطاء تماماً إذا بقيت المشكلة فوجهه إلى مركز الخدمة المفوض.

عطل	سبب محتمل	إزالة العطل
لا يشغل	لا تصل التغذية من الشبكة الكهربائية	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
يطبخ لون الطعام طويلاً جداً.	تغذية كهربائية منقطعة	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
	وقعت مادة غريبة بين القدرة وعنصر التسخين.	أزل المادة الغريبة.
	نظف القدرة في جسم الجهاز بصورة غير مستوية.	ضع القدرة بصورة مستوية بلا التواء.
توسع عنصر التسخين		أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسمح له أن يبرد. نظف عنصر التسخين.

ARE

VIII. إلتزامات الضمان

يقدم الضمان لهذا الجهاز لمدة سنتين التتئين (2) منذ يوم الشراء. خلال فترة الضمان يلتزم المصانع أن يزيل بطيئة الإصلاح، تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج كله أي أعطاء، تصنيعية تسببت من سيء عوذة المواد أو التجميع. لا يصح الضمان لظناً إلا في حالة إثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الضمان الأصلية.

عمر الخدمة للجهاز وصلاحيه الإلتزامات التأمين من تاريخ البيع أو من تاريخ إنتاج الجهاز (إذا تلبثت تاريخ البيع غير محتمل).

من الممكن أن تجد تاريخ إنتاج الجهاز في الرقم المتسلسل وهو في العلامة الظاهرة على جسم المنتج. يتكون الرقم المتسلسل من 13 رمزا، يدل الرمز السادس (6) والرمز السابع (7) على الشهر والرمز (8) التامن على عام الإنتاج للجهاز.

لا يعترف هذا الضمان إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الإستخدام، لم يصلح ولم يبق التجميع ولم يخرر بسبب المغلطة غير الصحيحة وكذلك حفظ مجموعة المنتج تماماً. لا يشمل هذا الضمان المشتعلات الطبيعي للمنتج والمواد المستهلكة (مرشحات ومصباحي وطلاء، خرفي وفلوري والحشايا المظلمة وألح).

⚠ من الضروري أن يتنظف العبوة ودليل المستخدم وكذلك الجهاز نفسه حسب البرنامج المحلي بمعاملة التفائات. لا اذفق هذه المنتجات مع التفائات المنزلية العادية.

(بعضی از پریزها سه تا سیم دارند) وصل کنید. این دستور حتمی برای جلوگیری از برق گرفتگی است. به هنگام استفاده از سیم سیار، مطمئن شوید که سیم سیار نیز دارای نول می باشد.

توجه! بدنه، مخزن و قسمت‌های فلزی دستگاه به هنگام کار داغ می شوند! مواظب باشید. از دستکش‌های آشپزی استفاده کنید. برای اجتناب از سوختگی با بخار داغ موقع باز کردن درپوش بر روی دستگاه خم نشوید.

- پس از استفاده و همچنین به هنگام تمیز کردن و یا جابجایی، دستگاه را از پریز بکشید. دوشاخه برق را با دستهای خشک بگیرید و از پریز بکشید. به هنگام کشیدن از برق، دو شاخه را بگیرید و نه سیم را.
- سیم برق را از روزنه در و یا نزدیک منابع گرما عبور ندهید. مواظب باشید که سیم دستگاه نیچد، تا نشود، با وسایل تیز، گوشه ها و همچنین لبه های مبلمان تماس نداشته باشد.

به خاطر داشته باشید: آسیب اتفاقی کابل برق می تواند منجر به خساراتی شود که جزء موارد گارانتی نیستند و

⚠ قبل از این که از این دستگاه استفاده کنید، راهنمای استفاده از آن را به دقت بخوانید و آن را به عنوان دفترچه راهنما نزد خود نگه دارید. استفاده درست از دستگاه به میزان قابل توجهی طول عمر دستگاه را افزایش می دهد.

اقدامات امنیتی

تولید کننده در قبال صدماتی که در نتیجه عدم رعایت دستورات امنیتی و راهنمای استفاده از دستگاه پیش می آید، مسئولیتی ندارد.

- این دستگاه فقط برای استفاده در منزل پیش بینی شده است. استفاده صنعتی و یا هر گونه استفاده دیگر از این دستگاه نقض قوانین استفاده مطلوب از دستگاه است.
- قبل از به برق زدن دستگاه، دقت کنید، تا شدت جریان شبکه برق با شدت جریان مورد نیاز دستگاه یکی باشد (رجوع شود به ویژگیهای فنی یا جدول کارخانه دستگاه).
- از سیم سیار متناسب با شدت جریان مورد نیاز دستگاه استفاده کنید. عدم تناسب پارامترها می تواند منجر به اتصالی و یا آتش گرفتن کابل شود.
- دستگاه را فقط به پریزهایی که سیم نول هم دارند

- تعمیر خود سرانه و یا ایجاد تغییرات در دستگاه ممنوع است. همه امور مربوط به خدمات و تعمیرات باید توسط مرکز مجاز سرویس دهی انجام شود. کار غیر حرفه ای ممکن است منجر به خرابی دستگاه شود.

ویژگیهای فنی

RMC-M4500E	مدل
860-1000 وات	قدرت
240-220 وات 50/60 هرتز	شدت جریان
5 لیتر	حجم مخزن
(سوز گرمای Anato (گره جنوبی)	روش مخر
قابل برداشت	سویاپ بخار
دیجیتال	صفحه نمایش

برنامه ها

1. RICE/GRAIN (برنج/حبوبات)	6. OATMEAL (شیربرنج)
2. PILAF (پلو)	7. STEW (پخت آرام و یا با آب کم)
3. STEAM (در بخار)	8. BAKE (پخت نان، بیسکویت، پیراشکی و ...)
4. SOUP (سوپ)	9. FRY (سرخ کردن)
5. BOIL (آبپز یا آب زیاد)	10. YOGURT (یوگورت)

دستورات

گرم نگه داشتن غذای آماده	تا 24 ساعت	گرم کردن غذا	تا 24 ساعت
فقط یخ‌شایش گرم نگه داشتن غذا	وجود دارد	اسارت به تعویق افتاده	تا 24 ساعت

متعلقات

دستگاه پخت چند منظوره (چند گانه پز) یا

1 عدد	مخزن نصب شده در داخل	1 عدد	نگهدارنده ملاقه/قاشق
1 عدد	ظرف برای پخت غذا با بخار	1 عدد	کتاب "100 نسخه"
1 عدد	اسکان پیمانه	1 عدد	راهنمای استفاده
1 عدد	کفگیر	1 عدد	کتاب خدمات
1 عدد	ملاقه	1 عدد	سیم اتصال به برق

تولید کننده حق دارد، برای بهبود محصولات تولیدی خود، تغییراتی در طراحی، اجزا، و همچنین ویژگیهای فنی محصولات خود بدهد و در این مورد اطلاع رسانی نکند.

ساختار دستگاه پخت چند منظوره A1

1. درپوش دستگاه
2. حلقه کپک کننده آلومینیومی
3. درپوش داخلی قابل برداشت
4. سواری برای خروج بخار
5. مخزن
6. دکمه برای بازکردن درپوش

- همچنین ممکن است منجر به برق گرفتگی شود. کابل آسیب دیده باید بلافاصله در مرکز خدمات جایگزین شود.
- دستگاه را در سطح نرم قرار نکنید. به هنگام کار دستگاه، آن را نپوشانید - این امر می تواند منجر به گرم شدن بیش از حد دستگاه و آسیب دیدن آن شود.
- استفاده از دستگاه در هوای آزاد ممنوع است - ورود رطوبت یا اجسام خارجی به داخل بدنه دستگاه ممکن است منجر به صدمات جدی به دستگاه شود.

- قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که دستگاه از شبکه برق جدا و کاملاً سرد شده است. دستورات راهنمای تمیز کردن دستگاه را به دقت رعایت کنید
- فرو بردن دستگاه در آب و یا ننگه داشتن آن در زیر جریان آب ممنوع است!

- این دستگاه برای استفاده کودکان، افراد بدون اطلاعات و تجربه مربوطه و همچنین افراد با محدودیتهای فیزیکی، فکری و حسی پیش بینی نشده است. بچه ها را بدون مراقبت در کنار دستگاه روشن رها نکنید.

نست یا را بدقت رعایت کنید. اندازه گیری مواد را براساس دستورالعمل انجام دهید؛ کاهش یا افزایش مواد را دقیقاً متناسب با هم انجام دهید:

در صورت استفاده از شیرغیرمغز، آن را با آب آغامبندی با تناسب 1:1 رقیق کنید.

خاصیت شیر و غلظت به توجه به محل رشد و پرورش و تولید آن، می تواند متفاوت باشد، که همین امر گاهی فوالت بر نتیجه پخت تأثیر می گذارد.

برنامه "STEW"

این برنامه برای پخت انواع سبزیها، گوشت، پزله ها و غذاهای دریای مورد استفاده قرار می گیرد. زمان پخت تنظیم شده 60 دقیقه است. امکان تنظیم دمای زمان پخت از 20 دقیقه تا 12 ساعت وجود دارد(فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 5 دقیقه باشد).

برنامه "BAKE"

این برنامه برای پخت انواع بیسکویت، پزداشکی و خوراکیهایی اینجینی مورد استفاده قرار می گیرد. زمان پخت تنظیم شده 50 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 20 دقیقه تا 4 ساعت وجود دارد(فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 10 دقیقه باشد).

برنامه "FRY"

این برنامه برای سرخ کردن انواع گوشت، گوشت پرندگان و غذاهای دریای مورد استفاده قرار می گیرد. زمان پخت تنظیم شده 15 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 1 ساعت وجود دارد(فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 1 دقیقه باشد). دستور به تعویق انداختن استارت در این برنامه موجود نیست.

برنامه "YOGURT"

با کمک این برنامه شما می توانید یوگورتهای سفید و خوشمزه ای در منزل تهیه کنید. زمان تنظیم شده این برنامه 8 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 30 دقیقه تا 12 ساعت وجود دارد(فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 30 دقیقه باشد). دستور گرم نگه داشتن غذا پس از پخت در این برنامه موجود نیست.

برای تهیه یوگورت شما می توانید از مجموعه ای از فوطیهای مخصوص یوگورت REDMOND RAM-G1 استفاده کنید. (این فوطیها جداگانه خریداری می شوند)

III. سایر امکانات تکمیلی

- آماده کردن خمیر
- پخت نان
- تهیه فوندو
- کرم کردن غذای بچه
- پاستوریزه کردن غذاهای مایع
- استریزه کردن ظروف و لوازم بهداشتی شخصی

IV. لوازم جانبی دیگر

لوازم جانبی دیگر را برای این دستگاه می توان جداگانه خریداری نمود. برای اطلاعات بیشتر در خصوص انواع مختلف این لوازم، خرید آنها و بکارگیری آنها با نمایندگن این شرکت در کشور خود مراجعه فرمایید.

RAM-CL1 - لایر مخصوص برای کلاشتی و درازکردن مخزن راحت و امن مخزن داخل دستگاه این لایر برسی عمود و قسمت بیرونی مخزن را خنده دار می کند.

RHP-MO1 - (امسیون ساز، پرس برای تهیه ژامبون، روشت و غذاهای لذیذ دیگر از گوشت، مرغ، ماهی با افزودن ادویه و افزودنی های دیگر.

RAM-G1 - سری فوطی برای یوگورت (4 عدد) با علامت در روی درپوش آنها.

RB-A501 - ظرف با روکش نچسب DAIKIN (ژاپن)، 5 لیتر. این روکش اجازه تهیه غذا با استفاده از حداقل چربی و حفظ مزه طبیعی غذا را می دهد.

RB-C502 - ظرف با روکش کربامید (5 لیتر، 5 لیتر، برحلاف پوششهای نسوز دیگر، کربامید در برابر آسیب و طریقه مقاوم تر است.

RB-S500 - ظرف ساخته شده از فولاد زنگ نزن، 5 لیتر. مواد آماده شده را می توان مستقیماً از مخلوط کن داخل این ظرف ریخت.

V. توصیه هایی برای پخت

اشتباهات به هنگام پخت و روشهای رفع آنها

در این بخش اشتباهات شایع به هنگام پخت غذا با چندگانه پر جمع آور شده اند و دلایل احتمالی و راههای رفع آنها بررسی شده است.

غذا نصفه و نیمه آماده شده است

روشای حل	دلایل احتمالی مشکل
به هنگام پخت درپوش دستگاه را حتی الامکان بردارید. درپوش دستگاه را تا صدای تق ببندید. مطمئن شوید که هیچ چیز مانع کیپ شدن است درپوش دستگاه می شود و واشر کیپ کننده روی درپوش داخلی خراب نشده است.	شما فراموش کرده اید درپوش دستگاه را ببندید و یا درپوش را کیپ بسته اید. به همین خاطر دمای پخت به اندازه کافی بالا نبوده است.
مخزن باید پخته باشد دستگاه به صورت صاف و از پایین کاملاً با صفحه گرم کننده در تماس باشد. مطمئن شوید که در داخل دستگاه شی، خرابی ای وجود ندارد. صفحه گرم کننده را همیشه زنگ نزنه کارید.	مخزن و قسمت گرم کننده دستگاه به خوبی با هم تماس ندارند. به همین خاطر دمای پخت ممکن است به اندازه کافی بالا نباشد.
بهرتر است دستور غذایي امتحان شده و مناسب این مدل دستگاه انتخاب کنید. دستورات غذایي مورد پشتیبان را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایي، روش خورد کردن آنها، تناسب بین آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید با دستور پخت انتخابی متناسب باشد.	انتخاب نامناسب ترکیب مواد غذایي. این مواد غذایي مناسب برنامه انتخابی شما نیستند و یا شما درست برنامه پخت غذای خود را انتخاب نکرده اید. مواد غذایی بیش از حد بزرگ خورد شده اند، تناسب مواد غذایي مورد نیاز به هم خودبه خود، زمان مورد نیاز پخت را درست تنظیم نکرده اید. دستور غذایي انتخابی شما مناسب پخت در این دستگاه نیست.
در داخل مخزن آب به میزان توصیه شده در دستور غذایي بریزید. اگر شک دارید، سطح آب را به هنگام پخت چک کنید. به هنگام سرخ کردن مومولی کافی است که روغن فقط به صورت لایه نازکی تک مخزن را بپوشاند. به هنگام سرخ کردن در فریتویزه از توصیه های دستور غذایي مربوطه پیروی کنید.	به هنگام پخت با بخار: در مخزن بیش از حد آب وجود دارد، و امکان تشکیل تراکم کافی بخار را می دهد.
اگر در دستور غذایي بست درپوش توصیه نشده است، درپوش چندگانه پر را به هنگام سرخ کردن نیندازید. مواد غذایي منجمد شده را حتماً آب کنید و آب آن را دور بریزید.	برای سرخ کردن: شما در مخزن بیش از حد روغن ریخته اید. رطوبت بیش از حد در مخزن.
برخی از مواد غذایی قبل از پخت نیاز به آماده کردن دارند؛ شستن، سرخ کردن در روغن و غیره. از توصیه های دستور غذایي منتخب خود پیروی کنید.	به هنگام پخت با آب، بخار شدن آبگوشته به هنگام پخت با آب یا میزان بالای اسیدینه.
خمیر را به میزان کمتری در مخزن قرار دهید.	موقع آماده کردن خمیر، خمیر به درب داخلی چسبیده و سوپاپ خروج بخار را بسته است. شما مقدار زیادی خمیر در ظرف قرار داده اید.

غذا بیش از حد پخته شده است

دستور غذایي امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایي، روش بردن آنها، تناسب انتخابی آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید متناسب با توصیه های آن باشد.	دستور غذایي انتخابی شما مناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایي، روش خورد کردن آنها، تناسب بین آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید متناسب با توصیه های آن باشد.
بهرتر است زمان گرم نگه داشتن غذا طولانی انتخاب نکرده. اگر در دستگاه شما خاموش کردن پیشاپیش این دستور پیش بینی شده است، شما می توانید از این امکان استفاده کنید.	

به هنگام پخت، غذا بخار می شود

به هنگام پخت کته شیر، خمیر بخار می شود. مواد غذایي قبل از پخت با آب آماده نشده اند و یا درست آماده نشده اند (به شسته شده اند و غیره). تناسب بین مواد غذایي رعایت نشده است یا نوع غذا درست انتخاب نشده است.	کلیتیت و خواص شیر می تواند بستگی به محل و شرایط تولید آن داشته باشد. توصیه می شود فقط از شیر فوق پاستوریزه یا چربی تا 2.5 درصد استفاده شود. در صورت نیاز می توان شیر را با مقدار آب رقیق کرد. دستور غذایي امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایي، روش آماده کردن آنها، تناسب بین آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد. همیشه حیوانات دانه دانه، گوشت، ماهی و مواد غذایي دریای را تا شفاف شدن آب بشویید.
---	---

غذا	وزن به گرم و یا تعداد	حجم آب به میلی لیتر	زمان پخت به دقیقه
ماهی (فله)	300	800	15
کوکبل دریایی (تازه منجمد شده)	300	800	5
سیب زمینی (چهار قسمت شده)	500	800	20
فوج (به صورت مکعب های 1.5-2 سانتیمتری)	500	800	35
چنددر (چهار قسمت شده)	500	1500	90
سبزیجات (تازه بخار)	500	800	5
تخم مرغ در بخار	5 عدد	800	10

اعداد مندرج در جدول تقریبی هستند و فقط جنبه توصیه ای دارند. این اعداد ممکن است از اعداد واقعی متفاوت باشند و بستگی به نوع مشخص غذا، فلزکی آن و علائق شخصی شما دارد.

جدول برنامه های پخت (تنظیمات کارخانه)

نوعی برای برای استفاده	زمان تنظیمی کارخانه به دقیقه	مدت زمان پخت و پر زمان لایه تنظیم بعد از استارت	به	انتظار شروع پس از پخت	کمهاتن گرم
RICE/GRAIN	30	5 دقیقه - 1 ساعت و 30 دقیقه / 1 دقیقه	+	-	+
PILAF	60	5 دقیقه - 2 ساعت و 5 دقیقه	+	-	+
STEAM	30	10 دقیقه - 2 ساعت و 5 دقیقه	+	+	+
SOUP	60	20 دقیقه - 8 ساعت و 5 دقیقه	+	+	+
BOIL	40	5 دقیقه - 2 ساعت و 5 دقیقه	+	+	+
OATMEAL	25	5 دقیقه - 1 ساعت و 30 دقیقه / 1 دقیقه	+	-	+
STEW	60	20 دقیقه - 12 ساعت و 5 دقیقه	+	-	+
BAKE	50	20 دقیقه - 4 ساعت و 1 دقیقه	+	-	+
FRY	15	5 دقیقه - 1 ساعت و 1 دقیقه	-	-	+
YOGURT	480	30 دقیقه - 12 ساعت و 30 دقیقه	+	-	-

VI. نگهداری از دستگاه پخت چند منظوره

قبل از غیر کردن دستگاه مطمئن شوید که از شبکه برق جدا و بصورت کامل سرد شده باشد. از پارچه گرم و وسایل غیر نیز برای سفت ظروف استفاده کنید. پیشنهاد می کنیم که غیر کردن دستگاه را بلافاصله بعد از استفاده انجام دهید.

استفاده از وسایل تیز، اسفنج دارای سطح برنده و نیز و مواد شیمیایی مجاز نمی باشد. فرو بردن پدانه دستگاه در آب یا نگهداشتن آن در زیر جریان آب مجاز نمی باشد.

قبل از استفاده برای بار اول و یا برای رفع پیس و پخت از توصیه می شود تا نصف لیتمو را پخت 15 دقیقه با برنامه STEAM - بخوبی بشوید.

طرف، درجه آکومینوس داخلی و سوپاپ بخار را لازم است پس از هر بار استفاده غیر نمایند. طرف را می توان در ماشین ظرفشویی شست. پس از اتمام شستشوئی طرف سطح خارجی آن را

ته غذا می سوزد

مخزن دستگاه پس از استفاده بد شسته شده است. روکنی سوز مخزن آسیب دیده است.	قبل از شروع پخت غذا مطمئن شوید که مخزن دستگاه خوب شسته شده است و روکش مخزن آسیب ندیده است.
حجم کلی غذای ریخته شده در دستگاه کمتر از حجم توصیه شده دستور غذا است.	دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید.
شما زمان پخت را طولانی تنظیم کرده اید.	زمان پخت را کاهش دهید و یا از دستورات پخت غذا پیروی کنید که برای این نوع دستگاه مناسب است.
به هنگام سرخ کردن، شما در مخزن روغن ریخته اید؛ غذا را به هم زده اید و یا غذای در مخزن حال آماده شدن را دیدر برگرزاندید.	به هنگام سرخ کردن معمولی مقدار روغن کافی در مخزن دستگاه بریزید - طوری که روغن را لایه نازکی کف مخزن را بپوشاند. برای پخت مناسب غذا نیاز است که مواد غذایی را در مخزن به طور متناوب بعد از هر از چند دقیقه به هم زد.
به هنگام پخت با آب کم، در مخزن به اندازه کافی رطوبت وجود ندارد.	مقدار بیشتری مایع در مخزن بریزید. به هنگام پخت در صورت عدم ضرورت درپوش دستگاه را بردارید.
به هنگام پخت با آب؛ در مخزن مقدار آب بسیار کم است. (تناسب مواد غذایی رعایت نشده است)	تناسب بین میزان مایعات و مواد غذایی را رعایت کنید.
به هنگام پخت مواد غذایی ای مثل بیسکویت و پیراکنک، شما قبل از پخت قسمت داخلی مخزن را روغن نمائید.	قبل از گذاشتن خمیر کف و دیواره های مخزن را با روغن زیتون یا روغن زیتانی ممالید. (باید در مخزن روغن ریخت).

غذا شکل اولیه اش را از دست داد

شما بیش از حد غذا را در مخزن جاها کرده اید.	در صورت سرخ کردن معمولی غذا را بیش از 7 - 5 دقیقه یک بار به هم نزنید.
شما زمان پخت را بیش از حد تنظیم کرده اید.	زمان پخت را کوتاه تر کنید و یا از توصیه های دستور غذایی متناسب با این مدل دستگاه پیروی کنید.

پخت (غذاهای گروه بیسکویت) مرطوب درآمده است

مواد غذایی نامنتاسبی انتخاب شده است که بیش از حد رطوبت بیرون می دهد (سبزیجات، پرتاب، میوه، خامه ترش و غیره)	مواد غذایی را متناسب با دستور پخت انتخاب کنید. سعی کنید به عنوان مواد غذایی، میوه هایی را که آب زیادی دارند انتخاب کنید یا حتی امقدور آنها را به شکل حداقل استفاده کنید.
شما غذای آماده را بیش از حد در دستگاه درسته نگه داشته اید.	سعی کنید غذای آماده را پس از پخت فوری از دستگاه خارج کنید. در صورت ضرورت می توان غذا را برای مدت کمی در دستگاه به حالت گرم نگه داشتی انجمالیک نگه دارید.

غذا یاد نکرده و پالا نیامده است.

تخم مرغ و شکر به یا هم مخلوط شده اند	
خمیر یا ماده پیف کننده مدت طولانی مانده است.	
شما در آب روغن الگ نکرده و یا خمیر را خوب مخلوط نکرده اید	دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش آماده کردن آنها، تناسب انتخاب آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد.
به هنگام ترکیب مواد غذایی اشتباهی صورت گرفته است.	
دستور غذای انتخابی شما مناسب پخت با این مدل دستگاه نیست.	

در یک سری از مدهای چندکاره پر REDMOND بر برنامه های 'STEW' و 'SOUP' در صورت کم بودن مایع در مخزن دستگاه، سیستم محافظت از گرم شدن بیش از حد دستگاه روشن می شود. در این صورت برنامه پخت متوقف می شود و دستگاه به حالت گرم نگه داشت غذای آماده می رود.

زمان پیشنهادی برای پختن غذاهای مختلف با بخار

غذا	وزن به گرم و یا تعداد	حجم آب به میلی لیتر	زمان پخت به دقیقه
فله گاو (به صورت مکعب های 1.5-2 سانتیمتری)	500	800	40
فله گوسفند (به صورت مکعب های 1.5-2 سانتیمتری)	500	800	40
فله مرغ (به صورت مکعب های 1.5-2 سانتیمتری)	500	800	20
کوفته زیتون کلت	500	800	40/25

خشفه قیامید.

برای شست درب داخلی آگومینیومی:

1. درب دستگاه را باز کنید.
2. در قسمت پایینی بخش داخلی درب، همزمان دو فیکساتور را تا باز شدن درب به سمت مرکز فشار دهید.
3. بدون فشار و یا کشیدن به سمت خود و پایین، درب آگومینیومی را باز کنید.
4. سطح هر دو درب را با یک پارچه و یا دستمال مرطوب پاک کنید. در صورت نیاز از مایع ظرف شویی استفاده کنید.
5. دوباره قطعات را به همان شکلی که باز کرده اید، ببندید. درپوش آگومینیوم را در شکافهای بالایی قرار دهید، و با درپوش اصلی هماهنگ کنید. با فشار نه چندان زیاد فیکساتورها را تا دادن صدای جا افتادن فشار دهید. درب آگومینیومی داخلی باید کیپ فیکس شود.

برای تمیز کردن سوپاپ بخار (که در درپوش بالایی دستگاه قرار دارد):

1. یا کرفتن درپوش و کشیدن آن با فشار کمی به سمت بالا و به سمت خود سوپاپ بخار را در بیابورید.
 2. چفت را در جهت عقربه های ساعت فشار دهید و درپوش سوپاپ را باز کنید.
 3. سوپاپ و درپوش را بشویید.
 4. درب سوپاپ بخار را ببندید و سوپاپ روی درپوش دستگاه با پرمادگی برای درآوردن نصب کنید.
- وسایات که در این مدل در قفره مخصوص روی بدنه دستگاه و در اطراف طرف تشکیل می شوند را به راحتی و با دستمال آبیبرخانه می توان رفع کرد.

VII. قبل از رجوع به مرکز سرویس و نگهداری

پیام اخطار روی صفحه نمایش	تفسیرهای احتمالی	رفع نقص
E3-E1	التهاب سیستم احتراق از کار افتادن دستگاه الکترونیکی یا حسگرهای گرمایی)، یا درپوش کیپ بسته نشده است	دستگاه را از برق جدا کنید، بگذارید سرد شود. درب آن را کیپ ببندید. اگر مشکل حل نشد، به مرکز سرویس و نگهداری آن مراجعه کنید.

نقص	دلیل احتمالی	رفع نقص
روشن نمی شود غذا در دستگاه طولانی پخت می شود.	برق به دستگاه نمی رسد.	میزان برق در شبکه را چک کنید.
	وقفه در برق از شبکه.	میزان برق در شبکه را چک کنید.
	بین مخزن و عنصر گرم کننده نمی- خارجی قرار گرفته است.	شبی- خارجی را خارج کنید.
	مخزن در دستگاه درست قرار داده نشده است.	مخزن را در دستگاه درست و بدون پستی و بلندی قرار دهید.
	قسمت گرم کننده کثیف است.	دستگاه را از شبکه جدا کنید، بگذارید سرد شود. قسمت گرم کننده را تمیز کنید.

VIII. تعهدات ضمانت

برای این دستگاه به مدت 2 سال از لحظه خرید ضمانت داده می شود. در طول مدت ضمانت، تولید کننده موظف می شود هرگونه نقص کارخانه ای دستگاه که با کیفیت پایین و یا مونتاژ پیش آمده است را با تعمیر، تعویض قطعه و یا تعویض کل دستگاه رفع کند. ضمانت فقط در صورت تایید یا مهر مغازه و انشای فروشنده بر روی برکه ضمانت اعتبار می یابد.

مدت کار دستگاه و مدت اعتبار تعهدات کارانهی دستگاه از روز فروش و یا از تاریخ تولید محاسبه می شود (در صورتی که تاریخ فروش را نتوان تعیین کرد).

تاریخ تولید دستگاه را می توان از روی شماره سری مدرج بر روی برچسب مشخصات که روی بدنه دستگاه چسبیده است، پیدا کرد. شماره سری از 13 علامت تشکیل شده است. علامتهای 6 و 7 بیانگر ماه و علامت 8 بیانگر سال تولید دستگاه هستند.

این ضمانت در صورتی قابل قبول است که دستگاه متناسب با دستور استفاده از آن استفاده شده باشد، تعمیر نشده باشد، به خاطر استفاده نادرست از آن آسیب ندیده باشد، همچنین کل مجموعه دستگاه موجود باشد. این ضمانت شامل فرمایش طبیعی دستگاه، مواد مصرفی آن (فیلترها، لامپها، روکشهای فلزین و کرامیک، کیپ کننده های استیک و غیره) می شود.

بسته بندی، دستور استفاده و همچنین خود دستگاه را باید متناسب با برنامه منطقه خود برای تبدیل زانگه، بازافت کرد. دستگاه و لوازم جانبی آن را همراه با افعال دور نریزید.







Environmentally friendly disposal (WEEE)

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

© REDMOND. All rights reserved. 2014

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States.
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RMC-M4500E-UM-3