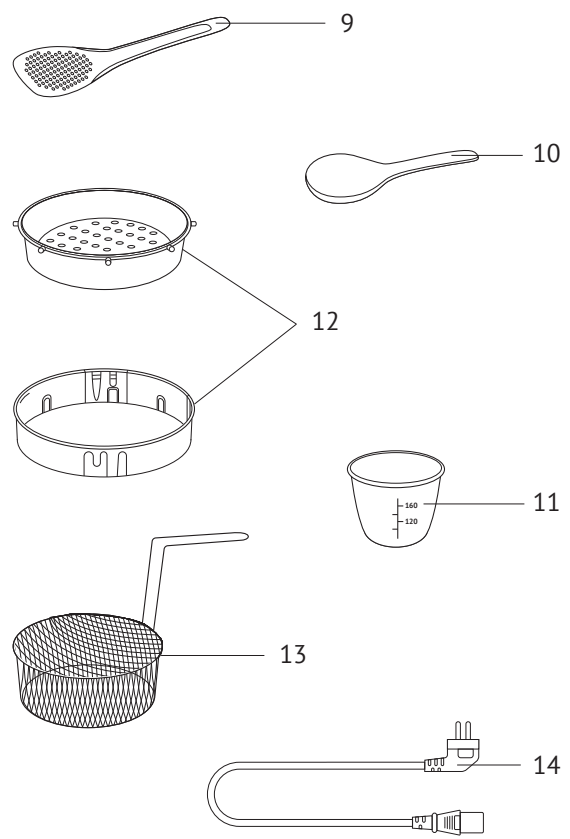
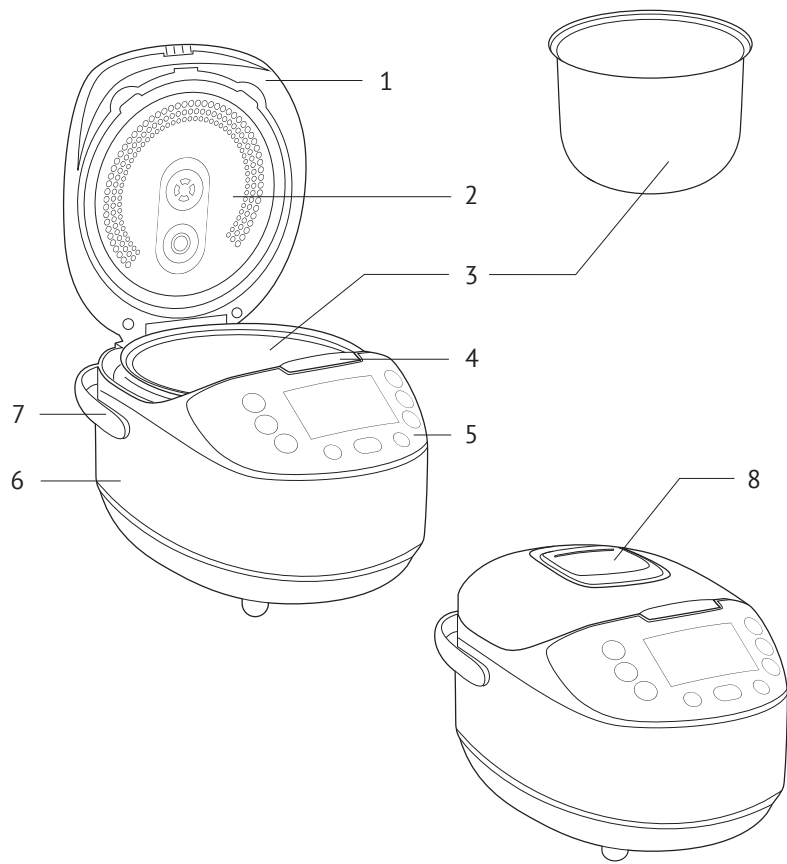
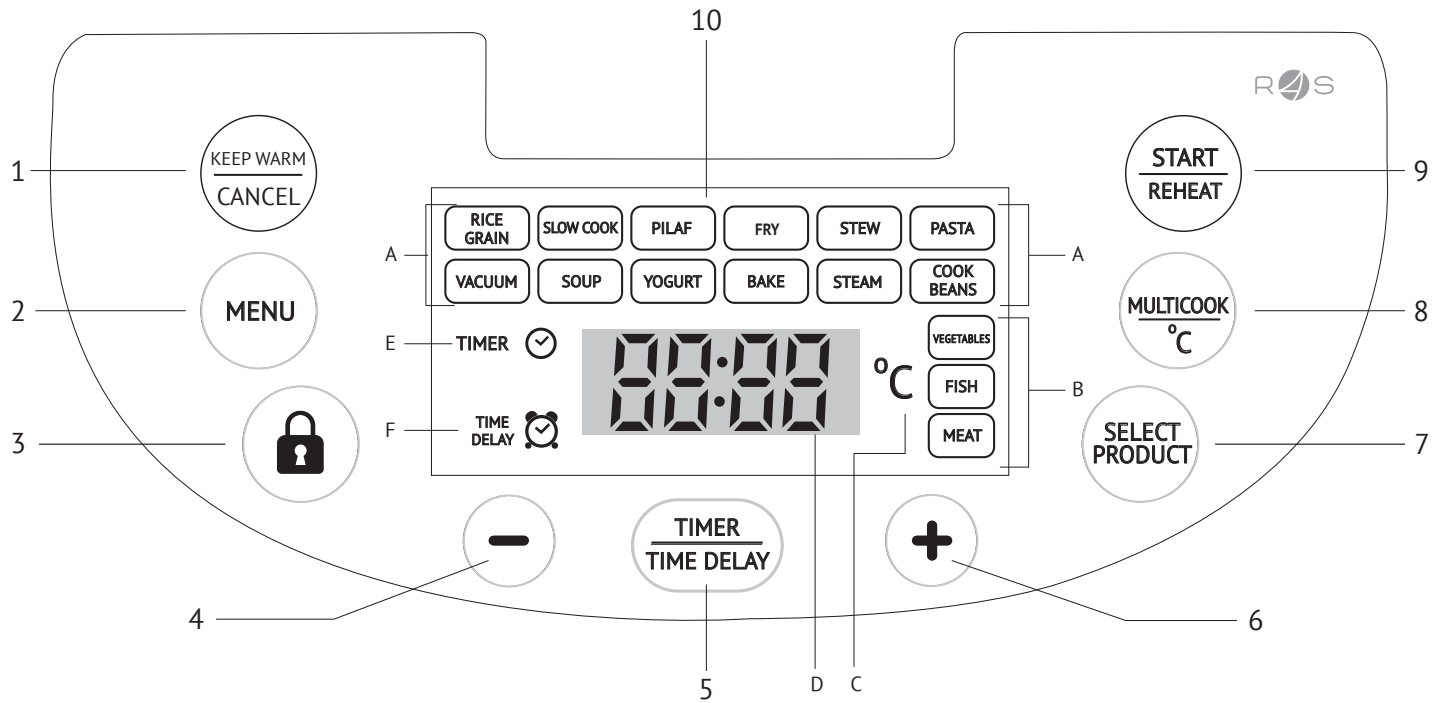
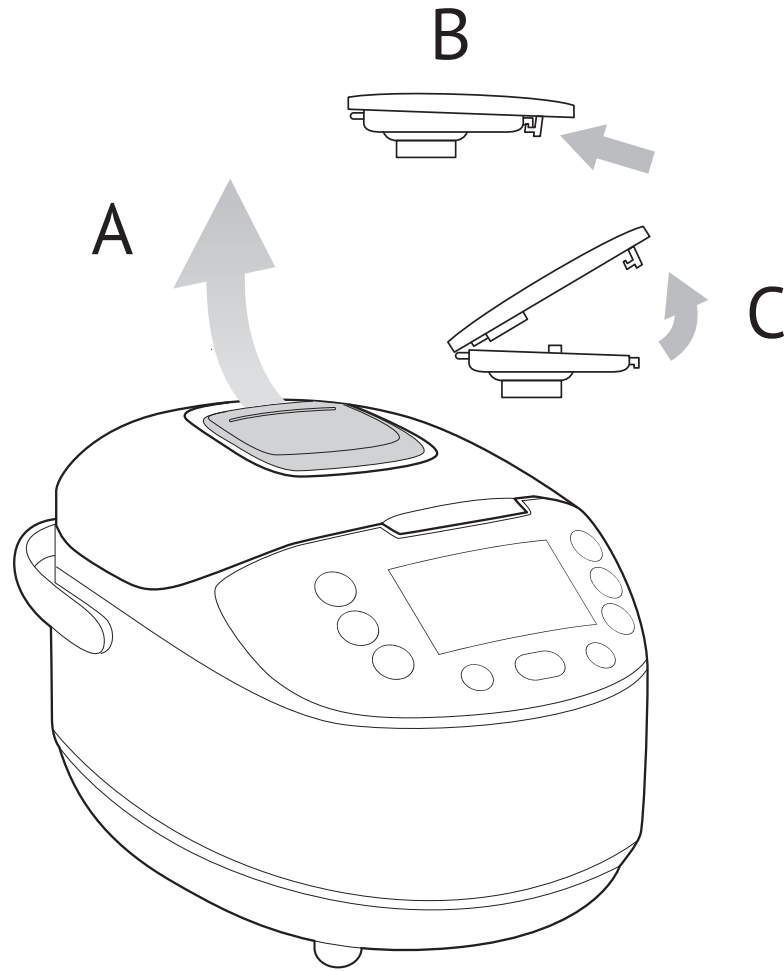



GBR	6
FRA	12
DEU	20
NLD	27
ITA	34
ESP	41
PRT	49
DNK	56
NOR	63
SWE	70
FIN	77
ROU	83
HUN	90
BGR	97
HRV	104
CZE	111
SRB	118
SVK	125
POL	132
LTU	139
LVA	146
EST	153
GRC	160
TUR	168
ARE	177








 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 the rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a

fire or another accident, causing appliance damage or short circuit.

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

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

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

- STOP** *REMEMBER: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service centre only to avoid all risks.*
- Never operate the appliance on soft surfaces. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids. Do not cover the unit with any cloth or tissue during operation. Failure to do so may result in overheating or malfunction
 - Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in a serious damage of the appliance.
 - Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.
- STOP** *DO NOT immerse the device in water or wash it under running water!*
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - Keep the packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
 - Any modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repair works should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.
- CAUTION!** *Do not use the appliance in case of any malfunctions.* 

Technical specifications

Model.....	RMC-M800S-E
Power.....	900 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity.....	5 L
Bowl coating.....	non-stick ceramic
Display.....	LED
3D heat.....	yes
Number of programmes.....	48 (20 automatic, 28 manual)
Steam valve.....	removable
Inner lid.....	removable
Data transmission protocol.....	Bluetooth v4.0
Minimum Android version supported.....	4.3 Jelly Bean
Minimum iOS version supported.....	7.0

Automatic programmes

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

Functions

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

Package includes

Multicooker.....	1 pc.
R8-C530 bowl.....	1 pc.
Steaming basket (adjustable capacity).....	1 pc.
Deep fry basket (removable handle).....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Book of 100 recipes.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.

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

Multicooker parts A1

- Lid
- Removable inner lid
- Bowl
- Lid release button
- Control panel with display
- Housing
- Carrying handle
- Removable steam valve
- Stirring paddle
- Serving spoon
- Measuring cup
- Steaming basket (adjustable capacity)

- Deep fry basket (removable handle)
- Power cord

Control panel A2

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

Display indicators A2

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

I. PRIOR TO THE FIRST USE

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

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

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

Wipe the housing with a damp cloth, rinse the bowl with warm water, and let dry. To eliminate unwanted odour during the first use thoroughly clean the appliance following the procedure outlined in the "Cleaning and Maintenance" section of this manual. Place the appliance on a flat, stable, and horizontal surface away from wallpaper, decorative coatings, electronic appliances, or any other objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperature.



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

II. OPERATING THE MULTICOOKER

Ready for Sky technology

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

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

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

i To ensure a stable connection, the mobile device should be no more than 10 metres from the appliance.

Control panel lock

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

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

Non-volatile memory

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

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

Time Delay function

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

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

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

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

i To get information concerning time adjustment for the «MULTICOOK» programme please refer to the corresponding section below.

The Time Delay function is not applicable for the «FRY» and «PASTA» programmes.

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

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

Keep Warm function

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

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

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

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

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

To adjust the cooking time:

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

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

«MULTICOOK» programme

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

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

1. Follow steps 1-3 of the «General operating procedure for automatic programmes» section.
2. Press the «Multicook/°C» button, the cooking temperature will be displayed (default temperature is 100°C). Press the «-» and «+» buttons to adjust

the cooking temperature.

3. In 2-3 seconds after temperature is adjusted, the «Timer» indicator and flashing time digits will be displayed (default time is 30 minutes).

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

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

«RICE/GRAIN» programme

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

«SLOW COOK» programme

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

«PILAF» programme

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

«FRY» programme

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

“Time Delay” function is not applicable for this programme.

«STEW» programme

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

«PASTA» programme

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

“Time Delay” function is not applicable for this programme. Fill the bowl with water. Please make sure that water level is below the maximum mark on the inside of the bowl. Follow steps 2-7 of the “General operating procedure for automatic programmes” section. After water comes to a boil, an audible signal is heard. Open the lid carefully and add pasta to the boiling water, press the lid until it clicks into place. Press the «Start/Reheat» button. The cooking cycle starts, the programme countdown begins. Follow steps 8-9 of the “General operating procedure for automatic programmes” section.

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

«VACUUM» programme

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

«SOUP» programme

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

«YOGURT» programme

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

The “Keep warm” function is not available.

«BAKE» programme

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



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

«STEAM» programme

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

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

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

«COOK/BEANS» programme

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

«REHEAT» programme

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

The “Time delay” function is not available.

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



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

III. ADDITIONAL FEATURES

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

IV. CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

To remove the inner aluminium lid:

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

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

V. COOKING TIPS

Possible Causes for the Problems Arising and Ways of Solving Them

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
The lid of the device was either open or was not closed properly.	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way.
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly.	There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking.

Possible Causes	Solving the Problem
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the device.	We recommend using recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and their size according to the recipe.
Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam.	Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming.
Frying:	Too much oil was added. Frying ingredients add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying.
	Too much moisture inside the bowl. Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before frying.
Cooking: the broth boiled away during preparation of foods with high acidity.	Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe.
Baking (dough did not bake through):	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve. Use a smaller amount of dough.
	Too much dough in the bowl. Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

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

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

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

THE DISH IS BURNT

The bowl was not properly washed after last use. Non-stick coating is damaged.	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adapted for the device.

Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model.
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while frying or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Cooking: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

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

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

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

BAKED GOODS DO NOT RISE

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

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

Recommended steaming time values for different products

	Product	Weight, g / q-ty, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork / beef fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	20 min / 30 min
2	Lamb fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	25 min
3	Chicken fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	15 min
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs.)	500	10 min / 15 min
5	Fish (fillet)	500	500	10 min

6	Shrimps (frozen)	500	500	5 min
7	Dumplings	4 pcs.	500	15 min
8	Potatoes (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	15 min
9	Carrot (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	35 min
10	Beet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	1500	1 h 10 min
11	Vegetables (frozen)	500	500	10 min
12	Eggs	3 pcs.	500	10 min

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

Recommended temperature for the «MULTICOOK» programme

Operating temperature	Recommendations for use (you may also refer to the recipe book)
35°C	Proofing dough, making vinegar
40°C	Making yogurt
45°C	Leavening
50°C	Fermentation
55°C	Fondant
60°C	Making green tea and preparing baby food
65°C	Cooking vacuum sealed meat
70°C	Making punch
75°C	Pasteurizing, making white tea
80°C	Preparing mulled wine
85°C	Making cottage cheese and other dishes requiring long cooking time
90°C	Making red tea
95°C	Cooking porridges using milk
100°C	Cooking meringues and jams
105°C	Cooking jellied meat
110°C	Sterilisation
115°C	Making sugar syrup
120°C	Cooking foreshank
125°C	Stewing meat
130°C	Making puddings
135°C	Browning cooked foods
140°C	Smoking foods
145°C	Baking fish and vegetables (in foil)
150°C	Baking meat (in foil)
155°C	Baking yeast dough

160°C	Frying poultry
165°C	Frying steaks
170°C	Deep frying, French fries and chicken nuggets

Cooking programmes summary (default settings)

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

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

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

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

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTRE

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

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

VIII. PRODUCT WARRANTY


We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it 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 appliance and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the appliance and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, gaskets, etc.).

The 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 the manufacture date by the serial number, located on the identification label on the housing of the appliance. The serial number consists of 13 digits. Where the 6th and 7th digits of the serial number identify the month, and the 8th digit identifies the year of manufacture. The 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 appliance itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste with household trash to help protect the environment.

Bluetooth is the registered trademark of Bluetooth SIG, Inc.
App Store is the service mark of Apple Inc., registered in the USA and other countries.
Google Play is the registered trademark of Google Inc.

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

Mesures de securite

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

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

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

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

- Ne posez pas votre appareil sur la surface souple, ne le couvrez pas avec une serviette pendant son fonctionnement, afin d'éviter la surchauffe et la panne de dispositif.
- Il est expressément interdit d'exploiter l'appareil en plein air – l'impact de l'humidité ou des objets étrangers à l'intérieur de l'appareil peut causer les détériorations significatives.
- Avant le nettoyage de l'appareil soyez certains qu'il soit débranché du réseau électrique et qu'il soit refroidi complètement. Suivez rigoureusement des instructions concernant le nettoyage de l'appareil.

STOP *Il est EXPRESSEMENT INTERDIT de placer l'appareil dans l'eau ou de le mettre sous l'eau!*

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant un handicap physique, ou sensoriel, ou bien un manque d'expérience et de connaissances sur ce type de multicuiseurs, s'ils ont reçu des explications ou des instructions sur la

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

- L'éntoilage (film, mousse etc.) présente un danger éventuel pour des enfants. Un risque de l'éntouffement! Gardez l'éntoilage en endroit inaccessible pour des enfants.
- N'essayez jamais de réparer ou de modifier le multicui-

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



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

Caractéristiques techniques

Modèle.....	RMC-800S-E
Puissance.....	900 W
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume de la cuve.....	5 l
Revêtement de la cuve.....	céramique antiadhésif
Ecran.....	diodes électroluminescentes
Réchauffage 3D.....	oui
Nombre de programmes.....	48 (20 automatiques, 28 à réglage manuel)
Soupape vapeur.....	amovible
Couvercle intérieur.....	amovible
Transfert de données.....	Bluetooth v4.0
Version minimale Android.....	4.3 Jelly Bean
Version minimale d'iOS.....	7.0

Programmes automatiques

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (RIZ/CÉRÉALES)
- SLOW COOK (MIJETER)
- PILAF (PAELLA)
- FRY – MEAT (FRIRE – VIANDE)
- FRY – FISH (FRIRE – POISSON)
- FRY – VEGETABLES (FRIRE – LÉGUMES)
- STEW – MEAT (BRAISER – VIANDE)
- STEW – FISH (BRAISER – POISSON)
- STEW – VEGETABLES (BRAISER – LÉGUMES)
- PASTA (PÂTES)
- VACCUUM (VIDE)
- SOUP (SOUPE)
- YOGURT (YAOURT)
- BAKE (CUISSON)
- STEAM – MEAT (VAPEUR – VIANDE)
- STEAM – FISH (VAPEUR – POISSON)
- STEAM – VEGETABLES (VAPEUR – LÉGUME)
- COOK/BEANS (CUISSON SEULE/HARICOT SEC)
- REHEAT (RÉCHAUFFER)

Fonctions

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

Lot

Multicuiseur.....	1 pce
Cuve RB-CS30.....	1 pce
Panier pour cuisson vapeur avec volume réglable.....	1 pce
Panier à friture avec poignées amovibles.....	1 pce
Verre mesureur.....	1 pce
Louche.....	1 pce
Spatule.....	1 pce
Livre des « 100 recettes ».....	1 pce
Manuel d'utilisation.....	1 pce
Carnet de service.....	1 pce
Cordon électrique.....	1 pce




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

Composition du multicuiseur A1

- Couvercle de l'appareil
- Couvercle intérieur amovible

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

Panneau de commande **A2**


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

Indicateurs de l'écran **A2**

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

I. AVANT LE DEBUT D'UTILISATION

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

 *Garder obligatoirement à leurs places les étiquettes d'avertissement, les stickers d'avertissement, les stickers indicateurs (si présents) et la plaquette avec le numéro de série de l'article sur son corps npe0ympew0d0u0ue! L'absence du numéro de série sur l'article est une cause de tarret de garantie.*

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

Essuyer le corps de l'appareil avec un tissu mouillé et laver la cuve, les faire sécher. Afin d'éviter l'apparition d'une odeur étrangère, effectuer le nettoyage complet de l'appareil à sa première utilisation (voir « Entretien de l'appareil »). Mettre l'appareil sur une surface plane horizontale de façon à éviter la projection de la vapeur sur le papier peint, le revêtement décoratif, les appareils électroniques et autres objets ou matériaux pouvant souffrir d'une humidité ou température élevées.



Avant de commencer à cuire, s'assurer que les parties extérieures et intérieures


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

II. UTILISATION DU MULTICUISEUR




La technologie Ready for Sky

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

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


 *Pour assurer une connexion stable, le mobile ne doit pas se trouver à une distance supérieure à 10 mètres de l'appareil.*

Verrouillage du panneau de commande

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


Mémoire de sauvegarde

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

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

Départ différé de programme

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


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

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


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

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

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

 *Pour la sélection du temps de cuisson avec le programme « MULTICOOK » référez-vous au chapitre correspondant plus bas.*

La fonction départ différé est accessible avec tous les programmes de cuisson automatiques, à l'exception des programmes « FRY » et PASTA ». Lors de la sélection de la durée du départ différé, il faut tenir compte du fait que le décompte du temps du programme « STEAM » commence seulement après que le multicuiseur a atteint sa température de fonctionnement nécessaire (après ébullition de l'eau).

 *Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction départ différé si la recette contient des aliments vite périssables.*

Autoréchauffage

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

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

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

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

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

- La fin du programme de cuisson vous est signalée par un signal sonore. Ensuite, en fonction des réglages, l'appareil se met en régime réchauffage automatique (le décompte direct du temps de fonctionnement de cette fonction s'affiche à l'écran) ou en régime de veille.
- Pour interrompre le processus de cuisson, l'annulation du programme sélectionné ou la désactivation du réchauffage automatique, faites un appui long sur la touche « Keep warm/Cancel ».

Pour modifier le temps de cuisson :

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

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

Programme « MULTICOOK »

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

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

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

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

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

Programme « RICE/GRAIN »

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

Programme « SLOW COOK »

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

Programme « PILAF »

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

Programme « FRY »

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

Programme « STEW »

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

Programme « PASTA »

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

La fonction départ différé n'est pas accessible.

Versez de l'eau dans la cuve. Veillez à ce que le niveau de l'eau ne dépasse pas le marqueur maximal sur la surface interne de la cuve. Suivez les points 2-7 du chapitre « Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques ». Un signal sonore est émis après l'ébullition de l'eau. Ouvrez prudemment le couvercle et incorporez les aliments dans l'eau bouillante, refermez le couvercle jusqu'au délic. Appuyez sur la touche « Start/Reheat ». Le programme est lancé avec décompte du temps de cuisson. Ensuite suivez les points 8-9 du chapitre « Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques ».

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

Programme « VACCUUM »

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

Programme « SOUP »

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

Programme « YOGURT »

Ce programme est recommandé pour la préparation de yaourts et la fermentation de pâte. Le temps de cuisson établi par défaut est de 8 heures. La gamme

de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 12 heures avec une précision de 5 minutes.

La fonction réchauffage automatique n'est pas accessible.

Programme « BAKE »

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



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

Programme « STEAM »

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

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

Programme « COOK/BEANS »

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

Programme « REHEAT »

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

La fonction de départ différé n'est pas accessible.

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



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

III. POSSIBILITES SUPPLEMENTAIRES

- Fermentation de la pâte
- Préparation de fondue

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

IV. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

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

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

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

Pour retirer le couvercle aluminium intérieur :

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

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

V. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs communes pendant la cuisson et des remèdes

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

LE PLAT N'EST PAS ENTIEREMENT CUIT

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

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

PRODUIT EST TROP CUIT

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

PRODUIT S'ÉVAPORE PENDANT LA CUISSON

Pendant la cuisson de la bouillie à la base de lait ce dernier s'évapore.	La qualité et les caractéristiques du lait dépendent du lieu et des conditions de sa fabrication, nous vous recommandons d'utiliser que le lait ultra pasteurisé avec la teneur de graisse jusqu'à 2,5%. Il est possible de faire diluer le lait avec de l'eau potable selon le besoin. (voir en détail page).
---	--

Les ingrédients ont été traité d'une manière irrégulière (mal lavés et c.) avant de procéder à la cuisson. Les proportions des ingrédients ne sont pas respectées, le type du produit est mal choisi.	Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle d'appareil). Le choix des ingrédients, leur taille, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives. Grains en grains entiers, viandes, poissons et fruits de mer sont à laver soigneusement jusqu'à ce que l'eau ne devienne toute propre.
---	--

PLAT BRÛLE

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

PRODUIT A PERDU SA FORME DE DECOUPAGE

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

LA VIENNOISERIE EST TROP HUMIDE

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

LA VIENNOISERIE N'A PAS LEVEE

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

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

Temps de cuisson recommandés pour divers aliments à la vapeur

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

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

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

Température de fonctionnement	Recommandations d'utilisation (voir également le livre des recettes)
35°C	fermentation de la pâte, vinaigre
40°C	yaourts

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

Tableau récapitulatif des programmes de cuisson (réglages usines)

Programme	Recommandation d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Gamme de temps de cuisson / précision de réglage	Déclenç. différé, heure	Arrêté d'urgence aux paramètres de fonctionnement	réchauffage automatique
COOK/BEANS	Cuisson des légumes et haricots	40 min	5 min – 8 heures / 5 min	+	-	+
BAKE	Cuisson de gâteaux, biscuits, produits en pâte à lever, gratin	45 min	10 min – 8 heure / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT	Cuisson de la viande	15 min			
	FISH	Cuisson du poisson	12 min			
	VEGETABLES	Cuisson des légumes	18 min	5 min – 2 heures / 1 min	-	-

YOGURT	Préparation de yaourts	8 heures	10 min – 12 heures / 5 min	+	-	-
VACUUM	Cuisson d'aliments sous vide	2 heures 30 min	5 min – 12 heures / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Cuisson de différents plats avec possibilité d'une sélection de la température de 35 à 170°C et une précision de réglage de 5°C	30 min	2 min – 1 heure / 5 min 1 heure – 15 heures / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT	Cuisson vapeur de la viande	40 min	5 min – 2 heures / 5 min	+	+
	FISH	Cuisson vapeur du poisson	25 min			
	VEGETABLES	Cuisson vapeur des légumes	30 min			
PASTA	Cuisson des pâtes, aliments de différents types de blés ; cuisson des saucisses, raviolis et autres plats préfabriqués.	8 min	2 min – 1 heure / 1 min	-	+	+
PILAF	Cuisson de diverses sortes de riz pilaf	1 heure	10 min – 2 heures / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Cuisson de différents graines et garnitures. Cuisson de gruau à l'eau.	35 min	5 min – 4 heures / 1 min	+	-	+
SOUP	Préparation d'entrées	1 heure	10 min – 8 heures / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Cuisson du lait au four, mijotée, jarrets, galantines, gelée.	2 heures 30 min	10 min – 12 heures / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT	Ragoût de viande	1 heure	10 min – 12 heures / 5 min	+	-
	FISH	Ragoût de poisson	35 min			
	VEGETABLES	Ragoût de légume	40 min			

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

VI. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

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

VII. AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE MAINTENANCE

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

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

VIII. 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 téflonisés, joints et etc.).

La durée de vie du produit et la durée respective des engagements en vue de garantie est estimée à partir du jour de vente ou de la date de fabrication du produit (dans le cas où la définition de la date de vente est impossible).

La date de fabrication du dispositif figure dans le numéro de la série indiqué sur l'étiquette de l'identification du corps du produit. Le numéro de série se compose de 13 signes. Le 6^{ème} et le 7^{ème} signes représentent le mois, le 8^{ème} – l'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.

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

Bluetooth est une marque déposée de Bluetooth SIG, Inc.

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

Google Play est une marque déposée de Google Inc.


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

Sicherheitsmaßnahmen

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt und bei ähnlichen Anwendungen vorgesehen: Mitarbeiterbereiche in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen; Auf Bauernhöfen und an ähnlichen Niederlassungen; Nutzung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Herbergen; Private Zimmervermietung.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommenen Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung


kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.

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

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

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

neigt 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 darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt werden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial (Folie, Schaumstoff u.s.w.) fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial kindersicher aufbewahren.

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



ACHTUNG! Das Gerät nur im technisch einwandfreien Zustand benutzen.

Technische Daten

Modell.....	RMC-800S-E
Leistung.....	900 W
Netzspannung.....	220-240 V, 50/60 Hz
Fassungsvermögen des Topfs.....	5 L
Topfbeschichtung.....	keramische anti-Haft
Display.....	LED
3D-Aufheizung.....	vorhanden
Programmanzahl.....	48 (20 automatische, 28 manuelle)
Dampfventil.....	abnehmbar
Innendeckel.....	abnehmbar
Datenübertragungsprotokoll.....	Bluetooth v4.0
Die minimale unterstützte Version Android.....	4.3 Jelly Bean
Die maximale unterstützte Version iOS.....	7.0

Automatische Programme

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (REIS/GRÜTZE)
- SLOW COOK (ZIEHEN LASSEN)
- PILAF (PILAU)
- FRY - MEAT (BRATEN - FLEISCH)
- FRY - FISH (BRATEN - FISCH)
- FRY - VEGETABLES (BRATEN - GEMÜSE)
- STEW - MEAT (SCHMOREN - FLEISCH)
- STEW - FISH (SCHMOREN - FISCH)
- STEW - VEGETABLES (SCHMOREN - GEMÜSE)
- PASTA (NUDELN)
- VACUUM (VAKUUM)
- SOUP (SUPPE)
- YOGURT (YOGHURT)
- BAKE (BACKEN/GEBÄCK)
- STEAM - MEAT (DAMPFGAREN - FLEISCH)
- STEAM - FISH (DAMPFGAREN - FISCH)
- STEAM - VEGETABLES (DAMPFGAREN - GEMÜSE)
- COOK/BEANS (KOCHEN/ SCHOTENGEWÄCHSE)
- REHEAT (AUFWÄRMEN)

Funktionen

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

Zubehörumfang-und Ersatzteile

Multikocher.....	1Stk.
Topf RB-CS30.....	1Stk.
Dampfeinsatz mit einstellbarem Fassungsvermögen.....	1Stk.
Frittierkorb mit abnehmbarem Griff.....	1Stk.
Messbecher.....	1Stk.
Schöpfkelle.....	1Stk.
Spatel.....	1Stk.
Kochbuch „100 Rezepte“.....	1Stk.
Bedienungsanleitung.....	1Stk.
Service-Handbuch.....	1Stk.
Stromkabel.....	1Stk.



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

Multikocherinhaltverzeichnis A1

- Deckel
- Abnehmbarer Innendeckel

- Topf
- Deckelentriegelungsknopf
- Systemsteuerung mit Display
- Gerätkörper
- Tragegriff
- Abnehmbares Dampfventil
- Spatel
- Schöpfkelle
- Messbecher
- Dampfeinsatz mit einstellbarem Fassungsvermögen
- Frittierkorb
- Stromkabel

Systemsteuerung A2

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

Displayanzeigen A2

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

I. VOR DEM ERSTEN INBETRIEBNAHME

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



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

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

Wischen Sie das Gehäuse mit einem nassen Tuch ab, spülen Sie den Topf und lassen beide abtrocknen. Zur Vermeidung von Geruchsbildung reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig (s. „Reinigung und Pflege“). Stellen Sie das Gerät auf eine feste ebene waagerechte Fläche so auf, dass der aus dem Dampfventil austretende heiße Dampf nicht auf Tapeten, dekorative Oberflächen, elektrische und elektronische Geräte und andere Gegenstände



oder Materialien gerichtet wird, die durch erhöhte Feuchtigkeit und Temperatur beschädigt werden können.


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

II. BETRIEB VON MULTIKOCHER


Ready for Sky Technologie

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

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

 *Um eine stabile Verbindung zu dem Gerät zu gewährleisten, darf das Mobilgerät nicht weiter als 10 Meter betragen.*


Sperre der Systemsteuerung

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

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


Stromunabhängiger Speicher

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

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

Verzögerung des Programmstarts


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


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

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

1. Wählen Sie das Zubereitungsprogramm aus, indem Sie den Knopf „Menu“ drücken.

2. Drücken Sie den Knopf «Timer/Time delay», ändern Sie die Kochzeit bei Bedarf. Drücken Sie nochmals den Knopf «Timer/Time delay». Die Anzeigen „Time Delay“ und der Startverzögerungszeit (die Zeit, die bis Ende Kochprogramm geblieben ist, ist mit Startverzögerungszeit eingerechnet) werden auf dem Display blinken.
3. Reduzieren oder vergrößern Sie die Zeit, indem Sie die Knöpfe «←» und «→» drücken. Um schnell Zeit zu ändern, drücken und halten Sie erforderlichen Knopf.

 *Schauen Sie die Kochzeiteinstellung im Programm «MULTICOOK» im untenstehenden Abschnitt nach. Die Startverzögerungsfunktion ist für alle automatische Programme mit Ausnahme von «FRY» u «PASTA» verfügbar. Bei Startverzögerungseinstellung ist zu beachten, dass Zeit in Programm «STEAM» danach abzuzählen beginnt, wann der Multikocher die erforderliche Betriebstemperatur (nach Wasser Sieden) erreichen wird.*

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

Autoaufwärm

Diese Funktion schaltet sofort automatisch ein nach Ablauf des Zubereitungsprogramms (ausser Programm «YOGURT») und kann die Temperatur des fertigen Gerichts in Bereich von 70 – 75°C innerhalb von 24 Stunden warm bewahren. Bei Autoaufwärmvorgang beleuchtet die Knopfanzeige «Keep warm/Cancel», auf dem Display erscheint Aufwärtszählung des Vorgangs in diesem Modus. Bei Bedarf kann man die Autoaufwärmfunktion ausschalten, indem Sie für dieses den Knopf * Keep Warm/Cancel“ drücken und halten.

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

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

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


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

Display zeigt Aufwärtszählung des Vorgangs dieser Funktion) oder in Erwartungsmodus.

9. Um Kochvorgang zu unterbrechen, eingestelltes Programm zu löschen oder Autoaufwärmfunktion auszuschalten, drücken und halten Sie den Knopf * Keep Warm/Cancel“.

Um Kochzeit zu ändern:


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

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

Programm «MULTICOOK»

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

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

1. Befolgen Sie die PP. 1 – 3 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“.
2. Drücken Sie den Knopf „Multicook/C“. Auf dem Display erscheint die Kochtemperatur (laut Standardprogramm ist sie 100°C), Man kann die Temperatur einstellen, indem Sie die Knöpfe „←“ oder „→“ drücken.
3. Auf dem Display erscheinen die Anzeige „Timer“ und blinkende Kochzeitzahlen nach 2-3 Sekunden nach Temperatureinstellung laut Standardprogramm (30 Minuten).
-  *Wenn Sie keine Zeit hatten, um die gewünschte Kochtemperatur einzustellen, drücken und halten Sie den Knopf «Keep warm/Cancel» bis Erörtn des Tonsignals, und wiederholen Sie die Einstellung von Anfang an.*
4. Mit Knopfdruck «←» oder «→» kann man Kochzeit einstellen. Um schnell die Zeit zu ändern, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.
5. Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein. Drücken Sie dafür den Knopf „Timer/Time delay“. Auf dem Display erscheinen die Anzeigen „Time delay“ und die Zeit, die bis Kochende mit eingerechneter Verzögerungszeit geblieben ist. Ändern Sie Zeit mit Knopfdruck „←“ oder „→“. Um schnell die Zeit zu ändern, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.
6. Befolgen Sie dann die Hinweisungen PP. 6 – 8 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“.

Programm «RICE/GRAIN»

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

Programm «SLOW COOK»

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

Programm „PILAF“

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

Programm „FRY“

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

Programm „STEW“

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

Programm „PASTA“

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

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

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

Programm «VACUUM»

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

Programm «SOUP»

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

Programm „YOGURT“

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

Programm „BAKE“

Dieses Programm ist für Zubereitung von Gebäck (Kekse, Biskuits, Kuchen)

vorbestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 45 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.



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

Programm „STEAM“

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

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

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

Programm «COOK/BEANS»

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

Programm «REHEAT»

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

1. Legen Sie das zubereitete Gericht in Topf. Stellen Sie den Topf in Gerätkörper rein. Vergewissern Sie sich, dass er dicht mit Heizelemente in Verbindung steht. Decken Sie den Multikocher bis zum Einrasten zu. Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
2. Drücken und halten Sie den Knopf „Keep warm/Cancel“ bis Ertönen des Tonsignals. Die Knopfanzeige erscheint, der Vorgang des Aufwärmens und die Aufwärtszählung beginnen. Am Ende des Kochprogramms ertönt ein Tonsignal. Das Gerät geht in Erwartungsmodus.
3. Um den Vorgang des Aufwärmens zu unterbrechen, drücken und halten Sie den Knopf „Keep warm/Cancel“ bis Ertönen des Tonsignals. Die Knopfanzeige wird gelöscht.



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

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

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

IV. REINIGUNG UND PFLEGE

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



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

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

Um Innendeckel aus Aluminium herauszunehmen:

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

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

V. KOCHTIPPS

Fehler bei der Zubereitung und Beseitigungsverfahren

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

DAS GERICHT HAT SICH NICHT BIS ZUM ENDE ZUBEREITET

Mögliche Gründe des Problems	Beseitigungsverfahren
Sie haben vergessen den Deckel des Geräts zu schließen oder haben ihn nicht dicht geschlossen, deswegen war die Zubereitungszeit nicht hoch genug.	Während der Zubereitung öffnen Sie den Deckel des Multikochers nicht ohne Bedarf. Schließen Sie den Deckel bis zum Klick. Stellen Sie sicher, das nichts der dichten Schließung des Gerätedeckels entgegensteht und die Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel des Geräts nicht deformiert wurde.
Die Schale und der Heizkörper sind in keinem unmittelbaren Kontakt, deswegen war die Zubereitungszeit nicht hoch genug.	Die Schale soll gerade im Gehäuse des Geräts stehen, indem die dicht mit dem Boden des Heizkörpers anprent. Stellen Sie sicher, dass es im Arbeitsraum des Multikochers keine Fremdkörper gibt. Lassen Sie die Verschmutzung des Heizkörpers nicht zu.

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

LEBENSMITTEL HABEN SICH ÜBERGEKOCKT

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

BEIM KOCHEN KOCHEN LEBENSMITTEL AUS

<p>Beim Kochen des MILCHREIS kocht Milch aus.</p>	<p>Die Qualität in die Eigenschaften der Milch können vom Ort und Bedingungen der Herstellung abhängen. Wir empfehlen nur ultrapasteurisierte Milch mit Fettanteil bis 2,5% zu verwenden. Bei Notwendigkeit kann Milch mit Trinkwasser verdünnt werden.</p>
<p>Die Zutaten waren vor dem Kochen nicht bearbeitet oder falsch bearbeitet (schlecht gewaschen u.s.w.). Die Proportionen der Zutaten wurden nicht beachtet oder ein falscher Lebensmitteltyp wurde ausgewählt.</p>	<p>Wenden Sie sich an überprüfte (adaptierte für dieses Modell des Geräts) Rezept an. Die Wahl der Zutaten, die Art des Schneiden, Proportionen der Einlegung, die Wahl des Programms und der Zeit sollen ihm entsprechen. Vollkorngrützen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte sollen immer sorgfältig bis zum transparenten Wasser abgewaschen werden.</p>

DAS GERICHT BRENNT AN

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

LEBENSMITTEL HAT SEINE SCHNEIDFORM VERLOREN

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

DIE BACKWARE IST FEUCHT

<p>Falsche Zutaten, die zu viel Feuchtigkeit abgeben, wurden verwendet (saftiges Gemüse oder Obst, eingefrorene Beeren, Sauerahm u.s.w.).</p>	<p>Wählen Sie die Zutaten entsprechend dem Backrezept aus. Versuchen Sie, die Lebensmittel mit zu viel Feuchtigkeit nicht als Zutaten zu wählen oder verwenden Sie minimale Zahl davon.</p>
<p>Sie haben fertige Backwaren zu lange in dem Multikocher.</p>	<p>Versuchen Sie Backwaren sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher herauszunehmen. Bei Notwendigkeit können Sie Lebensmittel über kurze Zeit in dem Multikocher bei eingeschalteter Autoerhitzung lassen.</p>

BACKWAREN SIND NICHT HOCHGEMAKEN

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

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

Die empfohlene Kochzeit der verschiedenen Nahrungsmittel bei Dampfgaren

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

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

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

Betriebstemperatur	Verwendungsempfehlungen (Sehen Sie auch Kochbuch)
35°C	Teiggärung, Zubereitung des Essigs
40°C	Zubereitung von Joghurt
45°C	Gärstoff
50°C	Gärung
55°C	Zubereitung von Cremefüllung
60°C	Zubereitung des grünen Tees oder Babyahrung
65°C	Kochen von Fleisch in Vakuumverpackung
70°C	Zubereitung von Punsch
75°C	Pasteurisation, Kochen des weißen Tees
80°C	Zubereitung von Glühwein
85°C	Zubereitung von Quark oder Gerichten, die lange Kochzeit erfordern
90°C	Zubereitung von rotem Tee
95°C	Zubereitung der Milchbreies
100°C	Zubereitung von Baiser oder Konfitüre
105°C	Zubereitung von Sülze
110°C	Sterilisierung
115°C	Zubereitung des Zuckersirups

120°C	Zubereitung von Hackse
125°C	Zubereitung von Schmorfleisch
130°C	Zubereitung von Aufläufen
135°C	Braten der Fertiggerichte bis zur knusprigen Kruste
140°C	Räuchern
145°C	Backen der Gemüse und Fisches (in Folie)
150°C	Backen des Fleisches (in Folie)
155°C	Backen der Hefeteigwaren
160°C	Braten des Geflügels
165°C	Braten der Steaks
170°C	Braten im Teigmantel, die Zubereitung der Nuggets, Pommes Frites

Sammeltable der Kochprogramme (Betriebeinstellungen)

Programm	Empfehlungen zum Kochen	Kochzeit laut Standardprogramm	Bereich der Kontroll-/Einstellungselemente	Startverzögerung	Erhaltungszeit für Betriebsparameter	Autoaufwärm
COOK/BEANS	Kochen von Gemüse und Schotengewächsen	40 Min	5 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
BAKE	Backen von Keksen, Biskuits, Kuchen, Hefeteigwaren	45 Min	10 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
FRY	MEAT Braten von Fleisch	15 Min	5 Min – 2 St / 1 Min	-	-	+
	FISH Braten von Fisch	12 Min				
	VEGETABLES Braten von Gemüse	18 Min				
YOGURT	Zubereitung des Joghurts	8 Stunden	10 Min – 12 St / 5 Min	+	-	-
VACUUM	Zubereitung von Lebensmitteln in Vakuumverpackung	2 Stunden 30 Min	5 Min – 12 St / 10 Min	+	-	+
MULTICOOK	Vorbereitung der verschiedenen Gerichte mit Möglichkeit der Einstellung der Kochtemperatur von 35°C bis 170°C in 5°C-Schritt	30 Min	2 Min – 1 St / 5 Min 1 St – 15 St / 10 Min	+	-	+
STEAM	MEAT Dampfgaren von Fleisch	40 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	+	+	+
	FISH Dampfgaren von Fisch	25 Min				
	VEGETABLES Dampfgaren von Gemüse	30 Min				
PASTA	Kochen von Teigwaren von verschiedenen Weizenarten; Kochen von Würstchen, Fleischsachen und anderen kochfertigen Gerichten	8 Min	2 Min – 1 St / 1 Min	-	+	+
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Pilaw-Arten	1 Stunde	10 Min – 2 St / 5 Min	+	-	+

RICE/GRAIN	Zubereitung von verschiedenen Gerüsten und Beilagen. Kochen könniger Breies mit Wasser	35 Min	5 Min – 4 St / 1 Min	+	-	+
SOUP	Zubereitung der ersten Gänge	1 Stunde	10 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
SLOW COOK	Zubereitung der geschmolzenen Milch, Schmalz, Süße, Aspik	2 Stunden 30 Min	10 Min – 12 St / 10 Min	+	-	+
STEAM	MEAT Schmoren von Fleisch	1 Stunde	10 Min – 12 St / 5 Min	+	-	+
	FISH Schmoren von Fisch	35 Min				
	VEGETABLES Schmoren von Gemüse	40 Min				

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

VI. ZUSATZACCESSOIRES

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

VII. VOR EINEM SERVICE-HÄNDLER-BESUCH

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

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

VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Erzeugnis wird eine Garantie für 2 Jahre ab dem Zeitpunkt seines Erwerbs gewährt. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Teilen oder Austausch des gesamten Geräts jegliche werksseitige Störungen, die durch eine unzureichende Qualität von Werkstoffen oder die Montage verursacht wurden, zu beseitigen. Die Garantie tritt nur in dem Fall in Kraft, wenn das Kaufdatum durch den Stempel des Geschäfts und Unterschrift des Verkäufers auf dem Original-Verkaufsbeleg bestätigt wurde. Vorliegende Garantie wird nur dann anerkannt, wenn das Erzeugnis gemäß der Betriebsanleitung benutzt und weder repariert noch beschädigt wurde durch einen falschen Umgang mit diesem und ebenso die Vollständigkeit des Gerätes gewährleistet wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den natürlichen Verschleiß des Erzeugnisses und Verbrauchsmaterial (Filter, Lampen, Haftbeschichtungen, Dichtungen usw.). Die Betriebsdauer und die Garantiefristen für das Gerät werden berechnet ab dem Tag des Verkaufes bzw. des Herstellungsdatums des Gerätes (falls das Kaufdatum nicht bestimmt werden kann).

Das Herstellungsdatum kann man in der Seriennummer finden, die sich dem dem Markierungsaufkleber auf dem Gerätegehäuse befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. Das 6. und 7. Zeichen bedeuten den Monat, das 8. – das Herstellungsjahr des Gerätes.


Vom Hersteller für dieses Gerät vorgesehene Betriebsdauer – 5 Jahre ab Kaufdatum. Diese Dauer ist gültig unter der Bedingung, dass der Betrieb des Erzeugnisses streng gemäß der vorliegenden Instruktion und den übergebenen technischen Anforderungen erfolgt.

Verpackung, Bedienungsanleitung, sowie das Gerät selbst sind in Übereinstimmung mit dem lokalen Programm zur Verarbeitung von Abfällen zu entsorgen. Sorgen Sie sich um die Umwelt: entsorgen Sie solche Erzeugnisse nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll.

Bluetooth ist ein eingetragenes Warenzeichen von Bluetooth SIG, Inc.

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

Google Play ist ein eingetragenes Warenzeichen von Google Inc.

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

Veiligheidsvoorschriften


- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en instructies voor gebruik van het toestel.
- Dit apparaat is een multifunctioneel apparaat voor het bereiden van voedsel in een huiselijke omgeving en kan gebruikt worden in appartementen, landhuizen, hotelkamers, bijkeukens van winkels, kantoren, of in andere soortgelijke toestanden van niet – industrieel gebruik. Industriële of enig ander ongeoorloofd gebruik van het apparaat wordt beschouwd als een inbreuk op het juiste gebruik van het product. De producent kan in dit geval niet verantwoordelijk gesteld worden voor de mogelijke gevolgen.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel,

voordat u het toestel op het stroomnet aansluit (zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel).

- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.
 - Sluit het toestel alleen op een gearde stopcontact aan. Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geard 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 garantievoorzwaarden voldoen, evenals tot elektrische schokken. De beschadigde stroomkabel moet z.s.m. bij een servicecentrum worden vervangen.*

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

afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Volg de instructies voor de reiniging van het toestel.

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

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, gebrek aan ervaring of kennis als zij dat onder toezicht doen of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij dit apparaat op een veilige manier moeten gebruiken en als zij de daarmee gemoeide risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of er onderhoudswerkzaamheden aan uitvoeren. Houd uw apparaat en het elektrische snoer daarvan buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar oud.
- Verpakkingsmateriaal (folie, schuimplastic etc.) kunnen gevaarlijk voor de gezondheid van het

kind zijn. Hartbeklemming gevaar! Houd de verpakking buiten bereik van de kinderen.

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



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

Technische specificatie

Model	RMC-800S-E
Capaciteit	900 W
Voltage	220-240 V, 50/60 Hz
Inhoud van kom	5 l
Laag van kom	antiaanbak keramisch
Display	LED
3D-opwarming	ja
Aantal programma's	48 (20 automatisch, 28 handmatig)
Stoomklep	afneembaar
Binnendeksel	afneembaar
Datatransmissieprotocol	Bluetooth v4.0
Minimaal ondersteunde Android-versie	4.3 Jelly Bean
Minimaal ondersteunde iOS-versie	7.0

Automatische programma's

- MULTICOOK (MULTIKOK)
- RICE/GRAIN (RIJST / GRANEN)
- SLOW COOK (SMOREN)
- PILAF (PILAV)
- FRY – MEAT (BRADEN – VLEES)
- FRY – FISH (BRADEN – VIS)
- FRY – VEGETABLES (BRADEN – GROENTEN)
- STEW – MEAT (STOVEN – VLEES)
- STEW – FISH (STOVEN – VIS)
- STEW – VEGETABLES (STOVEN – GROENTEN)
- PASTA
- VACUUM
- SOUP (SOEP)
- YOGURT (YOGHURT)
- BAKE (GEBAK)
- STEAM – MEAT (STOMEN – VLEES)
- STEAM – FISH (STOMEN – VIS)
- STEAM – VEGETABLES (STOMEN – GROENTEN)
- COOK/BEANS (KOKEN / BONEN)
- REHEAT (OPWARMING)

Functies

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

Inhoud van doos

Multikoker	1 st.
Kom RB-C530	1 st.
Stoomcontainer met regelbare inhoud	1 st.
Mand met afneembare handgreep voor het frituren	1 st.
Maatbeker	1 st.
Opschepper	1 st.
Platte lepel	1 st.
Boek „100 recepten“	1 st.
Gebruikershandleiding	1 st.
Serviceboekje	1 st.
Voedingssnoer	1 st.




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

Beschrijving van multikoker A1

- Deksel van het apparaat
- Afneembare binnendeksel
- Kom
- Ontgrendelknop voor het deksel
- Bedieningspaneel met display
- Behuizing
- Draaghandgreep
- Afneembare stoomklep
- Platte lepel
- Opschepper
- Maatbeker
- Stoomcontainer met regelbare inhoud
- Mand met afneembare handgreep voor het frituren
- Voedingssnoer

Bedieningspaneel A2

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

Indicatoren display A2

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

I. VOOR INGEbruIKNEMING

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



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

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

Maak de behuizing schoon met een zacht vochtig doek en was het kookreservoir af, laat ze drogen. Om eventuele vreemde geur te voorkomen, reinig het apparaat geheel en al vóór het eerste gebruik (zie bovendien de rubriek „Onderhoud van het apparaat“).

Plaats het toestel op een standvastige vlakke ondergrond, zodat de uit de

uitlaatklep komende hete stoom geen dichtsbijzinde voorwerpen (behang, decoratieve bekledingen, elektronische toestellen enz.) of andere oppervlakken of materialen aanraakt, dat door hoge vochtigheid en temperatuur kunnen worden beschadigd.

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

II. BLOKKEREN BEDIENINGSPANEEL


Ready for Sky technologie


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

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

i Voor een stabiele verbinding zou het mobiel toestel zich op maximaal 10 meter van het apparaat moeten bevinden.

Blokkeren bedieningspaneel

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

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

Niet-vluchtig geheugen

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

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

Uitgestelde start van een programma

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

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

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

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

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

De functie van uitgestelde start is beschikbaar voor alle automatische bereidingsprogramma's, met uitzondering van programma's „FRY“ en „PASTA“. Bij het installeren van de duur van de uitgestelde start, dient u rekening houden met het feit dat de tijdafstelling in het programma „STEAM“ begint pas als de Multikoker de gewenste bedrijfstemperatuur bereikt (wanneer water begint te koken).



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

Automatische opwarming

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

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

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

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

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

1. Bereidt u (meest af) de noodzakelijke ingrediënten volgens het recept, legt u deze in de kom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten, met inbegrip van vloeibare, zich onder het maximale niveau van de schaal op het binnenkant van de kom bevinden.
2. Plaast u de kom in de behuizing van het apparaat. Zorg ervoor dat deze in contact komt met het verwarmingselement.
3. Sluit u het deksel van de Multikoker totdat het klikt. Steekt u de stekker van het apparaat in het stopcontact.
4. Drukt u op de knop „Menu“ en selecteert u het gewenste bereidingsprogramma, het display verschijnt indicator van betreffende programma en de bereidingstijd, standaard ingesteld. In de programma's „FRY“, „STEW“ en „STEAM“ drukt u op de knop „Selecteren product“, selecteert het type product: op de display licht de bijbehorende indicator op – „MEAT“, „FISH“ of „VEGETABLES“ en de kooktijd, als standaard ingesteld. Bereidingstijd kan gewijzigd worden.
5. Stelt u indien nodig de tijd van uitgestelde start in.
6. Drukt u en houdt u de knop „Start/Reheat“ enkele seconden ingedrukt. Er zullen de indicatoren van van de knoppen „Start/Reheat“ en „Keep warm/Cancel“ branden. Het bereidingsproces en aftelling van werkingsijd van het programma zullen beginnen.
7. Door de knop „Start/Reheat“ in te drukken en een paar seconden ingedrukt te houden tijdens werking van het programma kunt u de automatische opwarming vroegtijdig uitschakelen (indicator van de knop „Keep warm/

Cancel“ gaat uit). Om deze functie te hervatten, drukt u nogmaals op de knop „Start/Reheat“.

8. Ter bevestiging van afloop van het bereidingsprogramma hoort u een pieptoon. Verder, afhankelijk van de instellingen, zal het apparaat schakelen naar modus van automatische opwarming over (het display telt de tijd van deze functie af) of in de standby-modus.
9. Om het bereidingsproces te onderbreken, ingestelde programma te annuleren of de automatische opwarming uit te schakelen drukt u en houdt u de knop „Keep warm/Cancel“ enkele seconden ingedrukt.

Om de bereidingstijd te wijzigen:

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

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

Programma „MULTICOOK“

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

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

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

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

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

Programma „RICE/GRAIN“

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

Programma „SLOW COOK“

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

Programma „PILAF“

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

Programma „FRY“

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

Functie van uitgestelde start is niet beschikbaar.

Programma „STEW“

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

Programma „PASTA“

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

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

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

Programma „VACUUM“

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

Programma „SOUP“

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

Programma „YOGURT“

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

Functie van uitgestelde tijd is niet beschikbaar.

Programma „BAKE“

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



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

Programma „STEAM“

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

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

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

Programma „COOK/BEANS“

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

Programma „REHEAT“

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

Functie van uitgestelde start is niet beschikbaar.

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



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

III. EXTRA MOGELIJKHEDEN

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

IV. ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

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



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

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

Om het binnenste aluminium deksel te verwijderen:

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

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

V. KOOKTIPS

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

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

DE GERECHTEN ZIJN NIET TOT HET EINDE GEKOOKT

Mogelijke oorzaken van het probleem	Oplissing
Het deksel van het apparaat is niet gesloten of het goed gesloten, daarom het kooktemperatuur is niet hoog genoeg.	Tijdens het koken doe het deksel van de multikoker niet onnodig open Sluit het deksel totdat het klikt. Zorg ervoor dat er niets hindert dicht sluiting van het deksel van het apparaat en afdichtingsrubber op het binnenste deksel is niet vervormd.
Kom en het verwarmingselement komen niet goed in contact, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	Kom moet in de behuizing van het apparaat recht gezet worden, zodat de onderkant raakt aan de verwarmingsschijf. Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen zitten in de ruimte van de multikoker. Vermijd verontreiniging van de verwarmingsschijf.

Verkeerde keuze van ingrediënten voor een gerecht. Deze ingrediënten zijn niet geschikt voor de gekozen bereidingswijze of u heeft verkeerde voorbereidingsprogramma gekozen. Ingrediënten zijn te groot gesneden, algemene properties van de producten zijn overtroden. U heeft verkeerde bereidingstijd ingesteld (niet berekenen). Door u gekozen recept is niet geschikt voor het koken in deze multikoker.	Het is wenselijk om bewezen recepten (aangepast voor dit model). Gebruik alleen betrouwbare recepten. Selectie van ingrediënten, snijwijze, proporties, programmameuze en kooktijden moeten aan het gekozen recept passen.
Bij het stomen: zit er te weinig water in de kom om een voldoende dampdichtheid te waarborgen.	Hoeveelheid van het water in de kom moet strict volgens een recept zijn. Als u twijfelt, controleer het waterpeil tijdens het kookproces.
Bij het braden: U heeft te veel olie in de kom gegoeten. Overmatig vocht in de kom	Bij gewone brading is het genoeg als de bodem van de beker is bedekt met olie met dunne laag. Bij het frituren volgt u de bijbehorende aanwijzingen van het recept. Sluit het deksel van de multikoker niet af tijdens het braden als dat niet in het recept staat. Bevoren producten voor het bakken moeten ontdooid worden en laat het water afleken.
Bij het koken: overkoking van bouillon bij het koken van producten met een hoge zuurgraai.	Sommige producten vereisen een speciale behandeling alvorens te koken: het spoelen, pastiseren, etc. Volg het gekozen recept.
Tijdens het bakken (deeg is niet goed gebakken):	In het proces van rizen plakke het deeg vast aan het binnenste deksel en blakkeerde afvoerklap van stoom Leg het deeg in de kom niet te veel Haal het deeg uit de kom, draai om en weer plaats in de kom, dan laat verder bakken tot het gaar is. Voortaan bij het bakken leg niet te veel deeg in de kom.

PRODUCT IS OVERGEKOOKT

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

PRODUCT KOOKT UIT TIJDENS HET KOKEN

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

HET GERECHT BAKT AAN

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

PRODUCT HEEFT VORM SNIVORM VERLOREN

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

GEBAK IS NAT

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

HET GEBAK IS NIET GESTEGEN

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

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

Aanbevolen bereidingstijd van verschillende producten bij het stomen

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

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

Gebruiksaanwijzing voor de temperatuurstellingen in het programma „MULTICOOK“

Werktemperatuur	Gebruiksaanwijzingen (zie ook receptenboek)
35°C	deeg rizen, voorbereiding van azijs
40°C	Bereiding van yoghurts
45°C	Desem
50°C	Gisting
55°C	Bereiding van fondant
60°C	Bereiding van groene thee en babyvoedsel
65°C	Koken van vles in vacuümverpakking
70°C	Bereiding van punch
75°C	Pasteurisatie, voorbereiding van witte thee
80°C	Bereiding van gluwijn
85°C	Bereiding van kwark of voeding die lange kooktijd nodig heeft
90°C	Bereiding van rode thee
95°C	Bereiding van melkappelen
100°C	Bereiding van schuimje of confituren
105°C	Voorbereiding van zult
110°C	Sterilisatie
115°C	Bereiding van suikerstrop

120°C	Bereiding van eisbein
125°C	Bereiding van gestoofde vlees
130°C	Bereiding pudding
135°C	Roosteren van klare maaltijden om een knapperig laagje te krijgen
140°C	Roken
145°C	Roosteren groenten en vis in folie
150°C	Roosteren vlees in folie
155°C	Bakken van gistdeeg producten
160°C	Bakken van gevogelte
165°C	Bakken van steak
170°C	Bereiding van pommes frites kipnuggets

Beknopte tabel van bereidingsprogramma's (fabrieksinstellingen)

Programma	Gebruiksambereik eigen	Standaard bereidingstijd	Bereik van bereidingstijd instelstap	Starttijdstel uur	Wachttijd tot werkparameters	Automatische opwarming
COOK/BEANS	Koken groente, bonen	40 min	5 min – 8 uur / 5 min	+	-	+
BAKE	Bakken cakes, biscuiten, overschotets, producten van gistdeeg	45 min	10 min – 8 uur / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT Braden vlees	15 min	5 min – 2 uur / 1 min	-	-	+
	FISH Braden vis	12 min				
	VEGETABLES Braden groente	18 min				
YOGURT	Bereiding yoghurt	8 uur	10 min – 12 uur / 5 min	+	-	-
VACUUM	Koken producten in vacuümverpakking	2 uur 30 min	5 min – 12 uur / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Bereiding van verschillende gerechten met temperatuurstelling van 35 tot 170°C met stap van 5°C	30 min	2 min – 1 uur / 5 min 1 uur – 15 uur / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT Stomen vlees	40 min	5 min – 2 uur / 5 min	+	+	+
	FISH Stomen vis	25 min				
	VEGETABLES Stomen groente	30 min				
PASTA	Koken pasta van verschillende soorten tarwe; koken worstjes, ravioli en andere half-fabricaten	8 min	2 min – 1 uur / 1 min	-	+	+

PILAF	Bereiding van verschillende soorten pilaf	1 uur	10 min – 2 uur / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Bereiding van verschillende griesen en garneringen. Koken kruimelige pappen	35 min	5 min – 4 uur / 1 min	+	-	+
SOUP	Making various soups and broths	1 h	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Cooking foreshank, jellied meat	2 h 30 min	10 min – 12 h / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT Stewing meat	1 h	10 min – 12 h / 5 min	+	-	+
	FISH Stewing fish	35 min				
	VEGETABLES Stewing vegetables	40 min				

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

VI. OPTIONELE ACCESSOIRES

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

VII. VOORDAT U SERVICEDIENST GAAT CONTACTEREN

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

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

VIII. GARANTIE

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, keramiek en teflon coating, afsluitingen etc.). Levensduur van het product en de garantietermijn worden berekend vanaf de verkoopdatum 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.

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

Bluetooth is het geregistreerde handelsmerk van Bluetooth SIG, Inc.

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

Google Play is het geregistreerde handelsmerk van Google Inc.


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

Misure di sicurezza

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


chio (vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto).

- Usare la prolunga conforme alla potenza assorbita dell'apparecchio – la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra – è un requisito obbligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.


 **ATTENZIONE!** Durante il funzionamento il corpo dell'apparecchio, la tazza ed le parti metalliche si scaldano! Fare attenzione! Utilizzare i guanti da forno! Al fine di evitare scottature da vapore caldo non chinarsi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio.

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'utilizzo nonché durante la pulitura e il trasporto. Staccare il cavo di alimentazione con le mani asciutte, tenere per la spina e non per il cavo.
- Non far passare il cavo di alimentazione nei vani delle porte e nella vicinanza delle fonti

di calore. Controllare che il cavo non sia contorto, piegato, non è a contatto con oggetti taglienti, con gli spigoli ed i bordi dei mobili.

 *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.*

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da per-

sone inesperte o con ridotte capacità isiche, sensoriali o mentali, a condizione che sia fornita loro la necessaria assistenza e che conoscano le istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza adeguata supervisione. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.

- I materiali di imballaggio (film, schiuma plastica, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazione vengono eseguite presso il centro assistenza autorizzato. Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.

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

Caratteristiche tecniche

Modello.....	RMC-800S-E
Potenza.....	900 Wt
Tensione.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacità del recipiente.....	5 l
Rivestimento del recipiente.....	ceramico antiaderente
Display.....	LED
Calore 3D.....	presente
Quantità dei programmi.....	48 (20 automatici 28 d'impostazione manuale)
Valvola di vapore.....	rimovibile
Coperchio interno.....	rimovibile
Metodo di trasferimento dei dati.....	Bluetooth v4.0
Versione minima supportata di Android.....	4.3 Jelly Bean
Versione minima supportata di iOS.....	7.0

Programmi automatici

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

Funzioni

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

Contenuto della confezione

Pentola multifunzionale.....	1 pz.
Recipiente RB-C530.....	1 pz.
Contentore per la cottura a vapore con il volume regolabile.....	1 pz.
Cestello per la frittura.....	1 pz.
Misurino.....	1 pz.
Mestolo.....	1 pz.
Cucchiaio piatto.....	1 pz.
Ricettario "100 ricette".....	1 pz.
Istruzioni d'uso.....	1 pz.
Libretto di servizi.....	1 pz.
Cavo d'alimentazione elettrica.....	1 pz.

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

Contenuto della confezione di pentola multifunzionale A1

1. Coperchio dell'apparecchio
2. Coperchio interno rimovibile
3. Recipiente

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

Pannello di controllo A2

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

Indicatori del display A2

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

I. PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

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

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

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

Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido e sciacquare la coppa, darli asciugarsi. Per evitare l'odore estraneo al primo utilizzo dell'apparecchio, pulire completamente il prodotto (vedi «Manutenzione dell'apparecchio»). Installare l'apparecchio su una superficie orizzontale piana e solida, in modo che il vapore caldo che esce dalla valvola di vapore non contatti con la carta da parati, rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici e altri oggetti o materiali che possono essere danneggiati da elevata umidità e temperatura. Prima della cottura, assicurarsi che le parti esterne e parti interne visibili della multicotturina non hanno danni, scheggiature e altri difetti. Tra la coppa e l'elemento riscaldante non devono essere corpi estranei.

II. USO DI PENTOLA MULTIFUNZIONALE

Uso della tecnologia Ready for Sky

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

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

i Per creare un collegamento stabile il dispositivo mobile deve essere a non più di 10 metri dall'apparecchio.

Blocco del pannello di controllo

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

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

Memoria indipendente da energia elettrica

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

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

Avvio ritardato di programma

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

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

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

1. Selezionate il programma di cottura, premendo il tasto "Menu".
2. Premete il tasto "Timer/Time delay", è necessario cambiate il tempo di cottura. Premete ancora il tasto "Timer/Time delay". Sul display apparirà l'indicatore "Time delay" e il tempo di ritardo della partenza (il tempo rimasto fino al termine della cottura, considerando il tempo di ritardo

della partenza).

3. Premendo i tasti "-" e "+", diminuite o aumentate il tempo. Per cambiare rapidamente i valori, schiacciate e tenete premuto il tasto corrispondente.



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

La funzione di avvio ritardato è disponibile per tutti i programmi di cottura automatici esclusi "FRY" e "PASTA". Impostando il periodo dell'avvio ritardato è necessario considerare che il conteggio del tempo nel programma "STEAM" comincerà solo quando la pentola multifunzionale raggiunge la temperatura lavorativa necessaria (dopo l'ebollizione dell'acqua).



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

Tenuta in caldo

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

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

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

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



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

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

o per disattivare la tenuta in caldo schiacciate e tenete premuto il tasto "Keep warm/Cancel".

Per cambiare il tempo di cottura:

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



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

Programma "MULTICOOK"

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



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

1. Seguite i p. 1-3 del capitolo "Ordine generale d'uso dei programmi automatici".
2. Premete il tasto "Multicook/C". Sul display sarà visualizzato il valore della temperatura di cottura (d'impostazione predefinita – 100°C). Premendo i tasti "-" o "+", si può impostare il valore della temperatura.
3. 2-3 secondi dopo l'impostazione della temperatura sul display si accenderà l'indicatore "Timer" e le cifre lampeggianti del tempo d'impostazione predefinita (30 minuti).



Se non avete fatto in tempo impostare la temperatura di cottura desiderata, schiacciate e tenete premuto il tasto "Keep warm/Cancel" fino al segnale acustico, poi ripetete l'impostazione dall'inizio.

4. Premendo i tasti "-" o "+", si può impostare il tempo di cottura. Per cambiare il valore rapidamente tenete premuto il tasto corrispondente.
5. Se è necessario, impostate il tempo di avvio ritardato. Per fare ciò premete il tasto "Timer/Time delay". Sul display si accenderà l'indicatore "Time delay" e il tempo rimasto fino alla fine di cottura del piatto, considerando il ritardo. Cambiate il valore del tempo, premendo i tasti "-" o "+". Per cambiare il valore rapidamente, tenete premuto il tasto corrispondente.
6. Successivamente, seguite i punti 6-8 del capitolo "Ordine generale d'uso dei programmi automatici".

Programma "RICE/GRAIN"

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

Programma "SLOW COOK"

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

Programma "PILAF"

Raccomandato per la cottura del risotto con la carne, del pesce o delle verdure. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 1 ora. È possibile imposta-

re manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 2 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Programma "FRY"

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

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

Programma "STEW"

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

Programma "PASTA"

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

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

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



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

Programma "VACUUM"

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

Programma "SOUP"

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

Programma "YOGURT"

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

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

Programma "BAKE"

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

bilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.



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

Programma "STEAM"

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

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

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

Programma "COOK/BEANS"

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

Programma "REHEAT"

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

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

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



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

III. CAPACITÀ AGGIUNTIVE

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

IV. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

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



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

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

Per togliere il coperchio interno d'alluminio:

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

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

V. CONSIGLI DI COTTURA

Errori nella preparazione e vie di evitarli

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

IL PIATTO NON È COTTO COMPLETAMENTE

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

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

IL PRODOTTO È TROPPO COTTO

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

IL PRODOTTO SVAPORA DURANTE LA COTTURA

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

IL CIBO BRUCIA

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

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA DI TAGLIO

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

L'INFORNATA È TROPPO BAGNATA

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

L'IMPASTO NON È LEVATO

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

In alcuni modelli delle multicotture REDMOND, nei programmi "STEW" e "SOUP", alla quantità troppo piccola del liquido nella coppa, interviene il sistema di protezione contro surriscaldamento del dispositivo. In questo caso, il program-

ma di cottura si ferma e la multicottura passa nel regime di riscaldamento automatico.

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

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

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

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

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

105°C	preparazione della carne in gelatina
110°C	sterilizzazione
115°C	preparazione dello sciroppo di zucchero
120°C	preparazione dello stinco di maiale
125°C	preparazione della carne stufata
130°C	preparazione dei pasticci
135°C	frittura dei piatti pronti per formare una crosticina croccante.
140°C	affumicatura
145°C	cottura al forno delle verdure e del pesce (nei fogli d'alluminio)
150°C	cottura al forno della carne (nei fogli d'alluminio)
155°C	cottura al forno dei prodotti di pasta sfoglia
160°C	frittura di pollame
165°C	frittura di bistecca
170°C	frittura dei piatti in pastella, preparazione di nuggets e di patate fritte

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

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

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

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

VI. ACCESSORI AGGIUNTIVE

Comprare gli accessori aggiuntivi per la pentola multifunzionale REDMOND RMC-8005-E ed essere aggiornati sulle novità dei prodotti REDMOND è possibile sul sito www.multicooker.com o nei negozi dei distributori ufficiali.

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI SERVIZIO

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

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

VIII. OBBLIGHI DI GARANZIA

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

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° e 7° cifre significano il mese, mentre la 8° 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.

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

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

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


 Antes de utilizar este producto, lea detenidamente el manual de operación y consérvelo para consultarlo para futura referencia. El uso adecuado del dispositivo prolongará significativamente su vida útil.

Medidas de seguridad

- El Fabricante no es responsable de los deterioros provocados por la inobservación de los requerimientos de la técnica de seguridad y reglas de empleo del artículo.
- Este aparato es un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones donde el uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación del uso adecuado del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide


con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).

- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra – es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.

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


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

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

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

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recal-

tamiento y falla del dispositivo.

- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre – la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
 - Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento.
-  *ESTÁ PROHIBIDO cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.*

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior, y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimien-

to a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- El material de embalaje (película, espuma, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños.
- Está prohibido realizar independientemente la reparación del instrumento o introducir las modificaciones en su estructura. Todos los trabajos de mantenimiento y reparación deben realizarse en el centro de servicio autorizado. El trabajo realizado no profesionalmente puede provocar la falla del instrumento, traumas y deterioro del material.



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

Características técnicas

Modelo.....	RMC-800S-E
Potencia.....	900 W
Voltaje.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen del recipiente.....	5 l
Recubrimiento del recipiente.....	antiadherente cerámico
Display.....	iluminado
Calentamiento 3D.....	Sí
Cantidad de programas.....	48 (20 automáticos, 28 ajuste manual)
Válvula de vapor.....	desmontable
Tapa interior.....	desmontable
Protocolo de transferencia de datos.....	Bluetooth v4.0
Versión mínima admitida Android.....	4.3 Jelly Bean
Versión mínima admitida IOS.....	7.0

Programas automáticos

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

Funciones

Conservador del calor.....	hasta 24 horas
Previa desconexión del conservador.....	Sí
Programador de inicio.....	hasta 24 horas
Bloqueo del panel de uso.....	Sí

Juego completo


Robot de cocina.....	1 ud.
Recipiente RB-C530.....	1 ud.
Contenedor para preparación al vapor con regulador de volumen.....	1 ud.
Cesta con asa desmontable para frituras.....	1 ud.
Vaso de medidas.....	1 ud.
Achicador.....	1 ud.
Cuchara plana.....	1 ud.
Libro "100 recetas".....	1 ud.
Manual de utilización.....	1 ud.
Libro de servicios.....	1 ud.
Cable de alimentación.....	1 ud.

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

Equipamiento del robot de cocina **A1**

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

Panel de uso **A2**

1. Botón "Keep warm/Cancel" ("Mantener caliente/Cancelar") – conexión/desconexión de la función de calentamiento; conexión del programa "REHEAT"
2. Botón "Menu" ("Menú") – elector del programa automático de preparación.
3. Botón  - bloqueador del panel de uso.

4. Botón "-" – disminución del tiempo de preparación, tiempo del programador de inicio o de la temperatura (en el programa "MULTICOOK").
5. Botón "Timer/Time delay" ("Tiempo/Tiempo retardado") – elector del régimen de establecimiento del tiempo de preparación o del tiempo del programador de inicio.
6. Botón "+" – aumento del tiempo de preparación, tiempo del programador de inicio o de la temperatura (en el programa "MULTICOOK").
7. Botón "Select product" ("Selección producto") – elector del tipo de producto en los programas "FRY", "STEW", "STEAM".
8. Botón "Multicook/CC" – elector del programa "MULTICOOK".
9. Botón "Start/Reheat" ("Inicio/Recalentamiento") – conectar un régimen de preparación dado; previa desconexión de la función del conservador de calor.
10. Display.

Indicadores del display 

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

I. ANTES DEL INICIO DE LA OPERACIÓN

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



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

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

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

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

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



II. UTILIZACION DEL ROBOT DE COCINA

La tecnología Ready for Sky

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

1. Descargue el programa desde la tienda App Store o Google Play (dependiendo del sistema operativo utilizado por el aparato) en su Smartphone o tablet.
2. Conecte la función Bluetooth v4.0 en el dispositivo móvil.
3. Inicie la aplicación Ready for Sky, cree una cuenta y siga las instrucciones que aparecen.
4. Abra y actualice la lista de conexiones disponibles para conectarse con dispositivos móviles.
5. De la lista de dispositivos disponibles, seleccione el dispositivo conectado. El nombre del dispositivo coincide con el número de modelo. Usted



puede dar un nuevo nombre o dejar el establecido por silencio.

6. Confirme la conexión del dispositivo seleccionando y siga las instrucciones y las indicaciones que aparecen en la pantalla del dispositivo móvil. Durante la conexión en el display del robot de cocina se reflejarán los símbolos que se alternan  .



Para asegurar una conexión estable el dispositivo móvil debe estar a no más de 10 metros del aparato.

Bloqueo del panel de uso

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

Memoria energética independiente

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



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

Programador de inicio

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



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

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

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



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

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

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



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

Conservador de calor

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

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

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

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



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

1. Prepare (midá) los ingredientes necesarios según la receta, póngalos en el recipiente. Vigile que, todos los ingredientes, incluidos los líquidos, se encuentran por debajo de la marca máxima de la escala de la superficie interior del recipiente.
 2. Ponga el recipiente en el cuerpo del aparato. Asegure que está en total contacto con el elemento calefactor.
 3. Cierre la tapa del robot de cocina hasta que haga click. Conecte el robot de cocina al enchufe.
 4. Pulsando el botón "Menu" elija el necesario programa de preparación, en el display aparecerá el indicador correspondiente del programa y el tiempo de preparación establecido por silencio. En el programa "FRY", "STEW" y "STEAM"; pulsando el botón "Select product", elija el tipo de producto; en el display se encenderá el correspondiente indicador – "MEAT", "FISH" o "VEGETABLES" – y el tiempo de preparación establecido por silencio. El tiempo de preparación es posible cambiarlo.
 5. En caso de necesidad establezca el tiempo del programador de inicio.
 6. Pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón "Start/Reheat". Se encenderán los indicadores de los botones "Start/Reheat" y "Keep warm/Cancel". Comenzará el proceso de preparación y la cuenta atrás del tiempo de trabajo del programa.
 7. Pulsando y manteniendo pulsado el botón "Start/Reheat" durante el trabajo del programa es posible con antelación desconectar el conservador de calor (indicador del botón "Keep warm/Cancel" se apaga). Repitiendo la pulsación del botón "Start/Reheat" de nuevo se encenderá esta función.
 8. Al acabar el programa de preparación escuchará una señal sonora. Después, dependiendo del ajuste, el aparato irá al régimen del conservador de calor (en el display se reflejará la cuenta del tiempo de trabajo en esta función) o al régimen de espera.
 9. Para interrumpir el proceso de preparación, cancelar el programa establecido o desconectar el conservador de calor, pulse y mantenga pulsado el botón "Keep warm/Cancel".
- Para cambiar el tiempo de preparación:
1. Tras la elección del programa de preparación pulse el botón "Timer/Time delay". En el display se encenderá el indicador "Tiempo", y los números, indicadores del tiempo, empezarán a parpadear.
 2. Pulsando el botón "+" o "-" establezca el tiempo necesario. Para un rápido cambio mantenga pulsado el botón.
 3. Al acabar de establecer el tiempo de preparación (las cifras en el display siguen parpadeando) vaya al siguiente paso. Para cambio de los ajustes hechos pulse el botón "Keep warm/Cancel", después de lo cual introduzca todo el programa de preparación otra vez.

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

Programa "MULTICOOK"

El programa está destinado para la preparación de prácticamente cualquier plato por unos parámetros dados por el usuario de temperatura (de 35 a 170°C, paso de cambio 5°C) y tiempo de preparación (de 2 minutos hasta 15 horas, paso de cambio – 1 minuto para el intervalo hasta 1 hora, 10 minutos – para el intervalo de más de 1 hora).

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

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

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

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

Programa "RICE/GRAIN"

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

Programa "SLOW COOK"

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

Programa "PILAF"

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

Programa "FRY"

Se recomienda para asar carne y productos cárnicos, pescado y mariscos, así como verduras. El tiempo de preparación por silencio depende del programa elegido (se establece pulsando el botón "Seleccionar Producto"): "MEAT" – 15 minutos, "FISH" – 12 minutos, "VEGETABLES" – 18 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 5 minutos a

2 horas con pasos de ajuste de 1 minuto.

La función del programador de inicio no está disponible.

Programa "STEW"

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

Programa "PASTA"

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

La función del programador de inicio no está disponible.

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

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

Programa "VACUUM"

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

Programa "SOUP"

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

Programa "YOGURT"

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

La función del conservador de calor no está disponible.

Programa "BAKE"

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

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

Programa "STEAM"

Recomendado para la preparación al vapor de carne, productos cárnicos, platos dietéticos, platos de alimentación infantil. El tiempo por silencio depende del subprograma elegido (se establece pulsando el botón "Select product"): "MEAT" – 40 minutos, "FISH" – 25 minutos, "VEGETABLES" – 30 minutos. Es posible el

establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 5 minutos a 2 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

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

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

Programa "COOK/BEANS"

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

Programa "REHEAT"

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

La función del programador de inicio no está disponible.

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

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

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

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

IV. MANTENIMIENTO DEL APARATO

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

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

- Antes del primer uso o para eliminar los olores después de la preparación

recomendamos hervir medio limón en el programa "STEAM-FISH", dejando el tiempo establecido por silencio sin cambios.

- El recipiente y la tapa de aluminio debe limpiarse después de cada uso. Para la limpieza del recipiente se puede utilizar detergente de lavavajillas. Al terminar la limpieza seque la superficie exterior del recipiente bien seca.
- La válvula de vapor también se recomienda limpiar tras cada uso. Para la limpieza de la válvula de vapor desmontable cuidadosamente quite totalmente todas las partes para limpiarlas con el agua corriente y séquelas, invirtiendo el orden vuelve a colocarlas en su sitio.
- Durante la preparación de la comida es posible la aparición del condensado, el cual se deposita en una cavidad especial del cuerpo del aparato alrededor del recipiente. Este condensado es fácil de eliminar con ayuda de una servilleta de cocina o una toalla.

Para quitar la tapa interior de aluminio:

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

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

V. CONSEJOS DE PREPARACION

Errores en la preparación y soluciones para eliminarlas

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

EL PLATO NO SE HA PREPARADO COMPLETAMENTE

Posibles causas del problema	Medidas de solución
Usted se ha olvidado de cerrar la tapa del electrodoméstico o no la ha cerrado herméticamente, por lo que la temperatura de preparación no era lo suficientemente alta.	No abra la tapa del robot de cocina durante la cocción sin que eso sea necesario. Cierre la tapa hasta que haga clic. Asegúrese de que nada impida cerrar la tapa herméticamente y que el sellado de goma en la tapa interior del dispositivo no esté deformado.
El tazón y el elemento calefactor tienen mal contacto, por lo cual la temperatura de cocción no fue lo suficientemente alta.	El tazón debe estar instalado en el cuerpo del dispositivo recto, adhiriéndose firmemente a la parte inferior del disco calefactor. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la cámara del robot de cocina. No permita ensuciamiento del disco calefactor.
Una desafortunada elección de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son adecuados para el método de preparación que se ha elegido o Usted ha seleccionado un programa de preparación incorrecto. Los ingredientes se han cortado en trozos demasiado grandes, se han infringido las proporciones generales de la colocación de los productos. Usted ha instalado de forma incorrecta (no ha calculado) el tiempo de preparación. La variante de la receta que ha elegido no está adaptada para la preparación en este robot de cocina.	Es deseable usar recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del dispositivo). Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, el método de su corte, las proporciones de su colocación, la selección del programa y el tiempo de cocción deben coincidir con la receta elegida.

En caso de cocinar al vapor: en el tazón no hay suficiente agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.	Vierta el agua en el recipiente necesariamente según el volumen recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación.
En caso de freído: Ha vertido demasiado aceite en el tazón. Exceso de humedad en el tazón.	En caso de freído normal es suficiente que el aceite cubra el fondo del tazón en una capa fina. En caso de freído en grasa siga las instrucciones de la receta correspondiente.
En caso de horneado (el centro de la masa no se ha horneado).	No cierre la tapa del robot de cocina a la hora de freír, si esto no está indicado en la receta. Los alimentos congelados en fresco o en maduro deben ser descongelados y escurridos antes del freído.
En caso de cocción: la evaporación del caldo a la hora de cocinar alimentos con alta acidez.	Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de cocinar: enjuague, sofrito y etc. Siga las instrucciones de la receta elegida.
En el proceso de la preparación de la masa ésta se ha adherido a la tapa interior y ha bloqueado la válvula de escape de vapor.	Ponga la masa en el tazón en menor cantidad.
Ha vertido demasiada masa en el tazón.	Saque la hornada del tazón, dale la vuelta y vuelva a poner en el tazón, luego siga con la preparación hasta que esté listo. En el futuro a la hora de hornear ponga en el tazón menor cantidad de masa.

EL PRODUCTO SE HA RECOCIDO

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

EL ALIMENTO SE EVAPORA EN EL PROCESO DE LA COCCIÓN

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

EL PLATO SE QUEMA

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

EL ALIMENTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTÉ

Removió el producto en el tazón demasiado a menudo.	En caso de freído normal remueva el plato no más a menudo que cada 5-7 minutos.
Ha establecido un tiempo de cocción demasiado largo.	Acorte el tiempo de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo.

LA HORNADA SE HA QUEDADO HÚMEDA

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

LA MASA NO SE HA FERMENTADO

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

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

Recomendados tiempos de preparación de los distintos productos al vapor

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

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

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

Temperatura de trabajo	Recomendaciones de uso (también mire en el libro de recetas)
35°C	elevación de masas, preparación de vinagre
40°C	preparación de yogures
45°C	cuajada
50°C	fermentación
55°C	preparación de glacé
60°C	preparación de té verde o alimentación infantil
65°C	cocción de carne envasada al vacío
70°C	preparación de ponche
75°C	pasteurización, preparación de té blanco
80°C	preparación de vino caliente con especias
85°C	preparación de quesos o platos que exigen un largo tiempo de preparación

90°C	preparación de té rojo
95°C	preparación de papillas lácteas
100°C	preparación de merengue o mermelada
105°C	preparación de carne con gelatina
110°C	esterilización
115°C	preparación de jarabes con azúcar
120°C	preparación de codillo de cerdo
125°C	preparación de carne guisada
130°C	приготовление запеканок preparación de hornados y tartas
135°C	asar platos ya preparados para obtener una corteza crujiente
140°C	añamados
145°C	horneado de pescado y verduras (en papel de aluminio)
150°C	horneado de carne (en papel de aluminio)
155°C	horneado de productos con masa de levadura
160°C	asado de aves
165°C	asado de chuletas
170°C	preparación de nuggets y patatas fritas

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

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de preparación por silencio	Diapason del tiempo de preparación por silencio	Programador de inicio, h.	Espera salida a los parámetros de trabajo	Conservador de calor
COOK/BEANS	Hervir verduras, legumbres.	40 min.	5 min. - 8 horas / 5 min.	+	-	+
BAKE	Hornear tortas, bizcochos, empanadas, productos con masa de levadura.	45 min.	10 min. - 8 horas / 5 min.	+	-	+
FRY	MEAT Asar carne	15 min.	5 min. - 2 horas / 1 min.	-	-	+
	FISH Asar pescado	12 min.				
	VEGETABLES Asar verduras	18 min.				
YOGURT	Preparación de yogurt	8 horas	10 min. - 12 horas / 5 min.	+	-	-
VACUUM	Cocción de productos envasados al vacío	2 horas 30 min.	5 min. - 12 horas / 10 min.	+	-	+

MULTICOOK		Preparación de diferentes platos con posibilidad de establecimiento de la temperatura de 35 hasta 170°C con pasos de 5°C	30 min.	2 min. - 1 hora / 5 min. 1 hora - 15 horas / 10 min.	+	-	+
STEAM	MEAT	Preparación al vapor de carne	40 min.	5 min. - 2 horas / 5 min.	+	+	+
	FISH	Preparación al vapor de pescado	25 min.				
	VEGETABLES	Preparación al vapor de verduras	30 min.				
PASTA		Preparación de pastas de diferentes tipos de trigo, cocción de salsichas, ravioli y otros semielaborados.	8 min.	2 min. - 1 hora / 1 min.	-	+	+
PILAF		Preparación de diferentes tipos de paella	1 hora	10 min. - 2 horas / 5 min.	+	-	+
RICE/GRAIN		Preparación de diferentes granos y guarniciones. Cocción de papillas en agua	35 min.	5 min. - 4 horas / 1 min.	+	-	+
SOUP		Preparación de primeros platos	1 hora	10 min. - 8 horas / 5 min.	+	-	+
SLOW COOK		Preparación de leche caliente, guisados, codillo de cerdo, carne con gelatina y productos con gelatina	2 hora 30 min.	10 min. - 12 horas / 10 min.	+	-	+
STEW	MEAT	Guisado de carne	1 hora	10 min. - 12 horas / 5 min.	+	-	+
	FISH	Guisado de pescado	35 min.				
	VEGETABLES	Guisado de verduras	40 min.				

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

VI. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

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

ESP

VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

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

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

VIII. GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de un plazo de 2 años a contar de la fecha de compra. Durante el periodo de garantía, el fabricante se compromete a eliminar, mediante la reparación o la sustitución de la totalidad del producto, cualquier defecto de fábrica causado por la mala calidad de los materiales o montaje. La garantía entra en vigor sólo si la fecha de la compra está confirmada por el sello de la tienda y la firma de vendedor en la tarjeta de garantía original. Esta garantía sólo se reconoce si el producto se utilizaba de acuerdo con el manual de operación, no se ha reparado o desmontado y no fue dañado por el mal uso, así como sólo si se ha guardado la integridad absoluta del producto. Esta garantía no cubre el desgaste normal y los productos de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos antiadherentes, selladores, etc.)

La vida útil del producto y el plazo de su garantía se calcularán a partir de la fecha de la venta o la fecha de la fabricación del producto (en caso si no se puede determinar la fecha de la venta).

Se puede encontrar la fecha de la fabricación del dispositivo en el número de serie indicado en la etiqueta de identificación del cuerpo del dispositivo. El número de serie consta de 13 dígitos. Los dígitos sexto y séptimo indican el mes, el octavo el año de la fabricación del dispositivo.


El plazo de la vida útil de este dispositivo establecido por el fabricante es de 5 años a contar de la fecha de su adquisición. Este plazo es válido a condición de que la operación del producto se realiza con el cumplimiento estricto con las instrucciones del presente manual y con los requisitos técnicos establecidos.

El embalaje, el manual de usuario, así como el dispositivo mismo se deben eliminar de acuerdo con el programa local de reciclaje. Demuestre compromiso con el medio ambiente: no se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica normal.

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

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

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


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

Medidas de segurança

- O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.
- Este aparelho eléctrico apresenta um dispositivo multifuncional para a preparação de alimento em condições cotidianas, e pode ser usado em apartamentos, casas suburbanas, quartos de hotéis, instalações comuns de lojas, de escritórios e em outras condições semelhantes de uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro não especificado do dispositivo vai ser considerado violação das condições do devido uso do produto. Neste caso o produtor não é responsável por possíveis consequências.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho (vide características


técnicas ou placa do fabricante do artigo).

- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho – a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento – é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.


 **ATENÇÃO!** Durante a operação do aparelho o seu corpo, a taça e as partes metálicas ficam 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.*

- Este aparelho só pode ser utilizado por

crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou formação sobre como utilizar o aparelho de forma segura e percebam os perigos inerentes. As crianças não devem utilizar este aparelho como um brinquedo. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.

- Os materiais de embalagem (filme, espuma de plástico, etc.) podem ser perigosos para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha a embalagem fora do alcance das crianças.
- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectua-

dos por um centro de serviço autorizado. Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.



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

Características técnicas

Modelo.....	RMC-800S-E
Potência.....	900 W
Voltagem.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume do recipiente.....	5 l
Revestimento do recipiente.....	antiaderente cerâmico
Visor.....	iluminado
Aquecimento 3D.....	Sim
Quantidade de programas.....	48 (20 automáticos, 28 manuais)
Válvula de vapor.....	desmontável
Tampa interior.....	desmontável
Protocolo de transferência de dados.....	Bluetooth v4.0
Versão mínima admitida para Android.....	4.3 Jelly Bean
Versão mínima admitida iOS.....	7.0

Programas automáticos

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (ARROZ/CEREAIS/GRÃOS)
- SLOW COOK (COZER LENTAMENTE)
- PILAF (PAELHA)
- FRY – MEAT (FRITAR - CARNE)
- FRY – FISH (FRITAR - PEIXE)
- FRY – VEGETABLES (FRITAR - VEGETAIS)
- STEW – MEAT (GUISTAR - CARNE)
- STEW – FISH (GUISTAR - PEIXE)
- STEW – VEGETABLES (GUISTAR - VEGETAIS)
- PASTA (MASSA)
- VACUUM (VÁCUO)
- SOUP (SOPA)
- YOGURT (IOGURTE)
- BAKE (ASSAR NO FORNO)
- STEAM – MEAT (VAPOR - CARNE)
- STEAM – FISH (VAPOR - PEIXE)
- STEAM – VEGETABLES (VAPOR - VEGETAIS)
- COOK/BEANS (COZER - FEIJÃO)
- REHEAT (AQUECIMENTO)

Funções

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

Jogo completo

Robô de cozinha.....	1 ud.
Recipiente RB-CS30.....	1 ud.
Recipiente para cozer a vapor com controlo de volume.....	1 ud.
Cesta de fritos com asa desmontável.....	1 ud.
Copo de medidas.....	1 ud.
Concha de sopa.....	1 ud.
Colher plana.....	1 ud.
Livro "100 receitas".....	1 ud.
Manual de utilização.....	1 ud.
Livro de serviço.....	1 ud.
Cabo de alimentação.....	1 ud.



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

Equipamento do robô de cozinha A1

- Tampa do aparelho
- Tampa interior desmontável

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

Painel de uso A2

- Botão "Keep Warm/Cancel" ("Manter quente/cancelar") – ligar /desligar a função de aquecimento; ligação ao programa "REHEAT" "Reaquecimento".
- Botão "Menu" ("Menu") – é usado para selecionar um programa automático de cozedura.
- Botão – bloqueia as funções do painel de controlo.
- Botão – diminuir o tempo de preparação, tempo de programação de temperatura de início (no programa "MULTICOOK").
- Botão "Timer/Time Delay" ("Tempo/Tempo adiado") – para estabelecer o tempo de preparação ou tempo de começar programador de início.
- Botão "+" – para aumentar o tempo de cozedura, o tempo de atraso ou programa de temperatura "MULTICOOK".
- Botão "Select product" ("Produto") – seleciona o tipo dos programas "FRY", "STEW", "STEAM".
- Botão "Multicook/C" – escolhe o programa "MULTICOOK".
- Botão "Start/Reheat" ("Início/Reaquecimento") – ativa o programa de cozimento selecionado, e desativa a função "Keep Warm" "Conservador de calor" com antecedência.
- Visor.

Indicadores do Visor A2

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

I. ANTES DE USAR

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



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

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

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



Antes de confeição, têm de convencer-se que as partes internas e visíveis do

robot de cozinha multifunção - painel de pressão não tenham danos, quebras e outros defeitos. Não devem ficar as coisas estranhas entre a cuba e o elemento de aquecimento.

II. UTILIZAÇÃO DO ROBÔ DE COZINHA


A tecnologia Ready for Sky


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

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

i Para assegurar uma boa conexão entre o telemóvel e o robô deve estar a uma distância não mais do que 10 metros.

Bloqueio do painel de uso

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

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

Memória energética independente

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

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

Programador "START"

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

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

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

1. Selecione o programa de preparação pressionando o botão "Menu".
2. Pressione o botão "Timer/Time Delay", em caso de necessidade pode mudar o tempo de preparação. Uma vez mais pressione o botão "Timer/Time Delay". No visor aparecerá a indicação de "Time Delay" e o tempo de

programação de início (tempo restante até o fim do processo de preparação, contando o tempo do programador de início).

3. Pressionando os botões "-" e "+" diminui ou aumenta o tempo. Para uma mudança rápida de tempo pressione e mantenha pressionado o botão pretendido.

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

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

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



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

"Keep Warm"

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

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

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

Programação comum de acção para a utilização dos programas automáticos (exceto programas "MULTICOOK" e "REHEAT")

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

1. Prepare (medindo/pesando) os ingredientes necessários segundo a receita, e coloque no recipiente. Tenha em atenção, para que os ingredientes, incluindo os líquidos, não ultrapassem a marca máxima da escala da superfície interna do recipiente.
2. Coloque o recipiente no corpo aparelho. Assegure-se que está em pleno contacto com o elemento de aquecimento.
3. Feche a tampa do robô até ouvir um click. Ligue o robô à eletricidade..
4. Pressione o botão "Menu" escolha o programa que deseja, e no visor aparecerá o indicador correspondente ao programa escolhido e tempo de preparação estabelecido por omissão. No programa "FRY", "STEM" e "STEAM", pressionando o botão "Product", selecione o género de alimento: no visor aparecerá o indicador correspondente -- "MEAT", "FISH" ou "VEGETABLES" -- E o tempo de preparação estabelecido por omissão. É possível mudar o tempo de cozimento.
5. Em caso de necessidade programe o tempo no programador de início.
6. Pressione e mantenha pressionado uns segundos o botão "Start/Reheat". Iluminam-se os indicadores dos botões "Start/Reheat" e "Keep Warm/Cancel". Inicia-se o processo de preparação da contagem regressiva e da contagem regressiva de tempo de trabalho do programa.
7. Pressionando e mantendo pressionado o botão "Start/Reheat" durante o trabalho do programa, é possível com antecedência desligar o conservador de calor (o indicador do botão "Keep Warm/Cancel" apaga-se). Repetindo e pressionando o botão "Start/Reheat" de novo, a função ilumina-se.
8. Ao acabar o programa escutará um sinal sonoro. Depois, dependendo do ajuste, o robô passa ao regime conservador de calor (o visor será refletida a contagem do tempo de trabalho nesta função) ou ao regime de espera.

9. Para interromper o processo de preparação, cancelar o programa estabelecido ou desligar o conservador de calor, pressione e mantenha pressionado o botão "Keep Warm/Cancel".

Para alterar o tempo de preparação:

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



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

Programa "MULTICOOK"

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

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

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



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

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

Programa "RICE/GRAIN"

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

Programa "SLOW COOK"

Recomendado para a preparação de leite morno, guisado, Joelho de porco, carne com gelatina e gelatinas. O tempo de preparação por omissão é de - 2 horas e 30 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação.

no botão regulador de tempo de 10 minutos a 12 horas com intervalos de ajuste de 10 minutos.

Programa "PILAF"

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

Programa "FRY"

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

A função de programador de início não está disponível.

Programa "STEW"

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

Programa "PASTA"

Recomendado para a preparação de massas, cozer ovos, salsichas. O tempo de preparação por omissão é de – 8 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 2 minutos a 1 hora com intervalos de 1 minuto.

A função do programador de início não está disponível.

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

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

Programa "VACUUM"

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

Programa "SOUP"

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

Programa "YOGURT"

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

A função conservador de calor não está disponível.

Programa "BAKE"

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



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

Programa "STEAM"

Recomendado para cozinhar a vapor: carne, produtos à base de carne, pratos dietéticos, e pratos de alimentação infantil. O tempo de omissão depende do programa escolhido (escolhe-se pressionando o botão "PRODUCT"); "MEAT" - 40 minutos, "FISH" – 25 minutos, "VEGETABLES" – 30 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 5 minutos a 2 horas com intervalos de 5 minutos. Para se preparar para este programa use o recipiente especial com controlo de volume (incluído no kit):

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

Programa "COOK/BEANS"

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

Programa "REHEAT"

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

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



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

III. POSSIBILIDADES ADICIONAIS

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

IV. MANUTENÇÃO DO ROBÔ

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



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

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

Para retirar a tampa interior de alumínio:

1. Abra a tampa do robô de cozinha, a partir do lado de dentro da tampa e puxe até ao centro 2 elementos fixadores de plástico para separá-los da tampa. Limpe a superfície de ambas as tampas com um pano húmido, em caso de necessidade lave a válvula de vapor com água utilizando detergente da louça.
2. Depois de lavada coloque a tampa de alumínio na ranhura inferior e una com a tampa principal, aperte na parte superior da tampa interna até fazer um clique. A tampa interior de alumínio deve ficar totalmente fixa. Para remover a válvula de vapor, puxe a borda externa na cavidade da tampa para cima e em sua direcção. De volta da válvula, abrir o fecho de plástico do lado de dentro na direcção da seta indicadora e tire a capa interna. Limpe bem as partes das válvulas e volte a colocar na ordem inversa. Para evitar roturas na borracha da válvula não a torça, nem a estique ao limpar ou colocar **A3**.

V. CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

Erros na culinária e modos de evitá-los

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

O PRATO NÃO É TOTALMENTE COZIDO

Possíveis causas do problema	Modos de resolver
Esqueceu-se de fechar a tampa do dispositivo ou não era hermética, de modo que a temperatura de cozedura não era suficientemente alta.	Durante a cozedura, não abra a tampa da multicozedeira sem necessidade. Fechar a tampa até ouvir um clique. Certifique-se de que nada impede de fechar a tampa apertada, e que a goma de vedação na tampa interna não está deformada.
A tigela e o elemento de aquecimento não estão em bom contacto, então a temperatura de cozimento não era suficientemente alta.	A tigela deve ser instalada no aparelho de modo regular, sua base deve aderir estritamente ao estivo de aquecimento. Certifique-se de que a câmara de trabalho da multicozedeira não apresenta objetos estranhos. Mantenha sempre o disco de aquecimento limpo.

<p>Uma escolha mala de ingredientes do prato. Estes ingredientes não podem ser preparados com o método de cozedura escolhido, ou tem seleccionado um programa de preparação errado. Os ingredientes são cortados com peças demasiado grandes, as proporções gerais de colocação dos produtos são incorrectas. O tempo de cozimento foi instalado incorrectamente (não calculado). Avariarie escolhida da receita não convém para cozinhar na multiccozedura.</p>		<p>Recomenda-se usar receitas provadas (adaptadas para este modelo do dispositivo). Use as receitas em que pode realmente confiar. A seleção dos ingredientes, o método de corte, as proporções de vários produtos, a escolha do programa e do tempo de cozedura devem corresponder à receita seleccionada</p>
<p>Para cozinhar em banho-maria: a quantidade de água na tigela é muito pequeno para garantir uma densidade de vapor suficiente.</p>		<p>Despeje na tigela uma quantidade de água prevista na receita. Em caso de dúvida, verifique o nível da água no processo de cozimento.</p>
<p>À fritura: tem sido preenchido demasiado óleo na tigela. O excesso de humidade na tigela.</p>		<p>Normalmente é suficiente cobrir o fundo da tigela com uma camada fina de óleo. Se desajar fritar em óleo, seguir as indicações duma receita correspondente.</p> <p>Não feche a tampa da multiccozedura enquanto o produto está a fritar-se, se não está escrito na receita. Antes de fritar alimentos congelados, precisa descongelá-los e fazer escorrer a água.</p>
<p>Cozimento em água: o caldo evapora-se durante o cozimento de produtos com alta acidez.</p>		<p>Alguns produtos necessitam de tratamento especial antes de cozinhar: eles devem ser lavados, caramelizados, etc. Siga a sua receita escolhida.</p>
<p>Panificação no forno (a massa não está bem cozinhada):</p>	<p>No processo de fermentação, a massa foi ligada à tampa interior e bloqueou a válvula de escape do vapor.</p>	<p>Coloque uma quantidade menor da massa na tigela.</p>
	<p>Coloque muita massa na tigela.</p>	<p>Retire a massa da tigela, volte e coloca-la de novo na tigela, em seguida, continue a cozinhar até que o prato será pronto. No futuro, coloque uma pequena quantidade de massa na tigela.</p>

O PRODUTO É COZIDO DEMASIADO

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

O PRODUTO EVAPORA DURANTE O COZIMENTO

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

O PRATO QUEIMA-SE

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

O PRODUTO PERDEU A FORMA DE CORTE

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

ALIMENTOS DE MASSA PREPARADOS EM FORNO SÃO DEMASIADO MOLHADOS

<p>Foram usados ingredientes que não são adequados por dar humidade excessiva (frutas ou vegetais suculentos, frutas congeladas, creme, etc.).</p>	<p>Escolha os ingredientes de acordo com a receita de cozinha. Tente não cozinhar com ingredientes alimentos que contenham muita humidade, ou use uma quantidade minima possivel.</p>
<p>Manteve a massa na multiccozedura por demasiado tempo.</p>	<p>Tente remover os produtos da multiccozedura imediatamente após o cozimento. Se necessário, pode debaar o produto na multiccozedura por um curto periodo de tempo ao aquecimento automático ligado.</p>

A MASSA NÃO CRESCERU

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

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

Tempos de preparação recomendados de vários produtos a vapor

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

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

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

Temperatura de funcionamento, °C	Recomendações de uso (veja também no livro de receitas)
35°C	Levedação de massas, preparação de vinagre
40°C	Preparação de loguetes
45°C	Requeijão
50°C	Fermentação
55°C	Preparação de glacé
60°C	Preparação de chá verde. Alimentação infantil
65°C	Cozinhar carne a vácuo
70°C	Preparação de ponche
75°C	Pasteurização, preparação de chá Branco.
80°C	Preparação de vinho quente com especiarias.
85°C	Preparação de requeijão ou alimentos que exigem muito tempo de preparação
90°C	Preparação de chá verdeinho

95°C	Preparação de papas lácteas
100°C	Preparação de merengue ou geleia
105°C	Preparação de carnes com gelatina
110°C	Estерilização
115°C	Preparação de xaropes açucarados.
120°C	Preparação joelho de porco.
125°C	Preparação de carne cozida
130°C	Preparação de bolos e assados
135°C	Assado de alimentos preparados para obter uma crosta crocante
140°C	Fumados
145°C	Assar legumes e peixe (em papel de alumínio)
150°C	Assar carne (em papel de alumínio)
155°C	Assar massas fermentadas
160°C	Assar aves
165°C	Assar costeletas
170°C	Preparação de nuggets e batatas fritas

Tabela general dos programas de preparação (estabelecido de fábrica)

Programa	Recomendações de uso	Tempo de preparação por omissão	Regulador de tempo de preparação ou de ajuste	Programador de início	Espera saída dos parâmetros de trabalho	Conservador de calor
COOK/BEANS	Cozer verduras, legumes.	40 min.	5 min. – 8 horas / 5 min.	+	-	+
BAKE	Assar bolos, biscoitos, tortas, produtos de massa de fermento.	45 min.	10 min. – 8 horas / 5 min.	+	-	+
FRY	MEAT Assar carne	15 min.	5 min. – 2 horas / 1 min.	-	-	+
	FISH Assar peixe	12 min.				
	VEGETABLES Assar vegetais	18 min.				
VOGURT	Preparação de iogurte	8 horas	10 min. – 12 horas / 5 min.	+	-	-
VACUUM	Cozer produtos embalados a vácuo	2 horas 30 min.	5 min. – 12 horas / 10 min.	+	-	+

MULTICOOK		Preparação de diferentes alimentos com a possibilidade de regular a temperatura de 35 até 170°C com intervalos de 5° C	30 min.	2 min. – 1 hora / 5 min. 1 hora – 15 horas / 10 min.	+	-	+
STEAM	MEAT	Preparação ao vapor de carne	40 min.	5 min. – 2 horas / 5 min.	+	+	+
	FISH	Preparação ao vapor de peixe	25 min.				
	VEGETABLES	Preparação ao vapor de verduras	30 min.				
PASTA		Preparação de massas de diferentes tipos de trigo, cozimento de salchichas, ravioli e outros sem i elaborados.	8 min.	2 min. – 1 hora / 1 min.	-	+	+
PILAF		Preparação de diferentes tipos de paella	1 hora	10 min. – 2 horas / 5 min.	+	-	+
RICE/GRAIN		Preparação de diferentes tipos de grãos e guarnições. Cozimento de papas de cereais.	35 min.	5 min. – 4 horas / 1 min.	+	-	+
SOUP		Preparação de sopas diversas.	1 hora	10 min. – 8 horas / 5 min.	+	-	+
SLOW COOK		Preparação de leite quente, ensopados, joelho de porco, carne de gelatina e produtos de gelatina	2 hora 30 min.	10 min. – 12 horas / 5 min.	+	-	+
STEW	MEAT	Guisado de carne	1 hora	10 min. – 12 horas / 5 min.	+	-	+
	FISH	Guisado de peixe	35 min.				
	VEGETABLES	Guisado de vegetais	40 min.				

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

VI. ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES

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

VII. ANTES DE SE DIRIGIR AO CENTRO DE ATENDIMENTO

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

PR

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

VIII. GARANTIA

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


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 despreze o aparelho junto com o lixo doméstico normal.


Bluetooth é uma marca registada da companhia Bluetooth SIG, Inc.
App Store é uma marca da Apple Inc. registada nos USA e outros países.
Google Play é uma marca registada do Google Inc.

 Før du bruger dette produkt, bør du grundigt læse denne manual igennem og gemme den til senere brug. Korrekt brug af enheden vil forlænge dens levetid betydeligt.


Sikkerhedsforanstaltninger

- Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.
- Denne multikoger er et multifunktionelt apparat velegnet til tilberedning af diverse retter. Den kan bruges i lejligheder, sommerhuse, på hotelværelser, i private lokaler af butikker, kontorer, eller andre lignende ikke-industrielle steder. Al industriel eller forkert brug af enheden vil opfattes som et brud af betingelser for apparatbrugsanvisning. I disse tilfælde fratager producent alt ansvar fra sig mht. mulige konsekvenser.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske 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! Bruge 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 strømka-blet 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 garanti-betingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i service-center.


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

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

- Apparatet kan bruges af børn, der er 8 år gamle eller ældre og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller gives instruktioner vedrørende brug

af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning. Apparatet og elektriske ledningen bør holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.

- Emballage (film, skumnylon m.m.) kan være farlig for børn. Det er en risiko for kvælning! Opbevar emballagemateriale utilgængeligt for børn.
- Selvstændig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings – og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.

 OBS! Brug ikke apparatet om enhver funktionsfejl er opstået.

Teknisk data

Model	RMC-M800S-E
Effekt	900 W
Spænding	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitet	5 l
Skålbelægning	keramisk, non-stick
Skærm	lysdiode
3D-opvarmning	ja
Antal programmer	48 (20 automatiske, 28 manuelle)
Dampventil	aftagelig
Invendigt låg	aftagelig
Datatransmissionsprotokol	Bluetooth v4.0
Minste Android-version der understøttes	4.3 Jelly Bean
Minste iOS-version der understøttes	7.0

Automatiske programmer

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (RIS/KORN)
- SLOW COOK (LANGSOM KOGNING)
- PILAF
- FRY – MEAT (STEGNING-KØD)
- FRY – FISH (STEGNING-FISK)
- FRY – VEGETABLES (STEGNING-GRØNTSAGER)
- STEAM – MEAT (STUVNING-KØD)
- STEAM – FISH (STUVNING-FISK)
- STEAM – VEGETABLES (STUVNING-GRØNTSAGER)
- PASTA
- VACUUM
- SOUP (SUPPE)
- YOGURT (JOGHURT)
- BAKE (BAGVERK)
- STEAM – MEAT (DAMP – KØD)
- STEAM – FISH (DAMP – FISK)
- STEAM – VEGETABLES (DAMP – GRØNTSAGER)
- COOK/BEANS (KOGNING/BÆLGFRUGTER)
- REHEAT (GENOPVARMNING)

Funktioner

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

Indhold

Multikoger	1 stk.
Skål RB-C530	1 stk.
Beholder for tilberedning i damp med justerbar volumen	1 stk.
Kurv med aftagelig håndtag for friturestegning	1 stk.
Måleskål	1 stk.
Øseske	1 stk.
Flad ske	1 stk.
Bog «100 opskrifter»	1 stk.
Brugsanvisning	1 stk.
Servicebog	1 stk.
Strømkabel	1 stk.

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

Opsætning A1

- Låg
- Aftageligt innerlåg

- Skål
- Knap for at åbne låget
- Kontrolpanel med display
- Beholder
- Bærehåndtag
- Aftageligt dampventil
- Fladske
- Øseske
- Måleskål
- Beholder for tilberedning i damp med justerbar volumen
- Kurv for friturestegning
- Elledning

Styrpanel A2

- Knap «Keep warm/Cancel» («Hold varm/Annulere») – aktivere / deaktivere hold-varm; aktivere program «REHEAT»; afbrydelse af program; nulstilling af indstillingerne.
- Knappen «Menu» («Meny») – valg af automatisk tilberedningsprogram.
- Knap – låsning af styrpanelet.
- Knappen – mindsning af kogetiden, udskudt start tiden eller temperatur (i «MULTICOOK» programmet).
- Knappen «Timer/Time delay» («Tidtæller/Tidsforsinkelse») – indstilling af tid eller udskudt start tiden.
- Knappen – foregæng af kogetiden, udskudt start tiden eller temperatur (i «MULTICOOK» programmet).
- Knappen «Select product» («Vælg produkt») – valg af produkt type i programmer «FRY», «STEW», «STEAM».
- Knappen «Start/Reheat» («Start/ Genopvarmning») valg af madlavningsprogram; præliminær deaktivering af auto hold-varm.
- Skærm

Indikatorer på skærmen A2

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

I. FØR DU BEGYNDER AT BRUGE

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

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

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

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

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

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

II. DRIFT AF MULTIKOGEREN

Ready for Sky teknologi

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

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

i For at sikre en stabil forbindelse, bør den mobile enhed ikke være mere end 10 meter fra apparatet.

Låsning af styrpanelet

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

For at hæve låsningen af styrpanelet tryk og hold til du hører et lydssignal. Knapindikatorer slukker.

Ikke-flygtig hukommelse

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

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

Udskudt start

Med udskudt start funktionen kan du indstille den tid, retten skal være klar til (programtiden er taget med). Tidsgrænse - op til 24 timer med trin på 5 minutter.

i Husk på, at tidsforsinkelsen skal overstige den indstillede tilberedningstid, ellers vil programmet starte umiddelbart efter tryk på «Start/Reheat» knappen.

For at indstille tiden for udskudt start (udover «MULTICOOK» program):

- Vælg et program ved at trykke på «Menu».
- Tryk på «Timer/Time delay» om det er nødvendigt at ændre tilberedningstiden. Tryk på knappen «Timer/Time delay» en gang til. På displayet vises indikator «Time delay» og forsinkelsestid (tilbagebleven programtid, dvs tid, der er tilbage for tilberedningen er slut, tidsforsinkelsen taget med).
- Ved at trykke på knapper «<» og «>», kan tiden mindskes eller øges. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold nede eller .

i Om installation af kogetiden i programmet «MULTICOOK» se relevant afsnit nedenfor.

Udskudt start funktionen er tilgængelig for alle automatiske tilberedningsprogrammer undtagen programmet «FRY» og «PASTA».

Ved indstilling af varigheden af den forskinkede start bemærk venligst, at nedtællingen af tid i programmet «STEAM» starter kun når den ønskede drifts-temperatur er nået (efter at vandet er begyndt at koge).



Det anbefales ikke at bruge udskudt start, hvis opskriften indeholder letfordærlige råvarer.

Auto opvarmning

Denne funktion aktiveres automatisk straks efter at tilberedningsprogrammet er slut (excl. «YOGURT» program) og kan holde temperaturen af den færdige ret oppe indenfor et mellemrum 70°-75°C i 24 timer. Når funktionen er aktiv, lyser knapindikator «Keep warm/Cancel» og direkte optælling af tid vises på skærmen.

Hvis det er nødvendigt kan funktionen slukkes ved at trykke og holde nede i et par sekunder «Keep warm/Cancel» knappen.

For at slukke denne funktion medens programmet kører, tryk og hold «Start/Reheats» indtil knappen «Keep warm/Cancel» slukkes. For at genaktivere denne funktion tryk og hold «Start/Reheats» (knapindikator «Keep warm/Cancel» lyser).

Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer (udvendige programmer «MULTICOOK» og «REHEAT»)

i Om «MULTICOOK» og «REHEAT» programmer se tilsvarende afsnit.

- Forbered (afmål) ingredienserne ifølge opskriften, læg dem ind i skålen. Sørg for at alle de ingredienser, inkluderet væske, ligger under maxmærke på skålen på skålens inderside.
- Sæt kppen ind i huset. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmelementet.
- Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.
- Ved at trykke på «Menu» knappen vælger du ønsket program (på skærmen lyser et tilsvarende indikator og tilberedningstid, der er forindstillet som standard). Under programmer «FRY», «STEAM» og «STEAM» tryk «Select product», for at vælge produkttypen: relevant indikator vil lyse på skærmen - «MEAT», «FISH» eller «VEGETABLES» - og standard tilberedningstid. Tilberedningstiden kan ændres.
- Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden af udskudt start.
- Tryk og hold et par sekunder knappen «Start/Reheats», «Start/Reheats» og «Keep warm/Cancel» indikatorer vil lyse op. Tilberedningen starter og tidtælleren begynder nedtælling af programtiden.
- Ved at trykke og holde på «Start/Reheats» når programmet kører kan du præliminært deaktivere auto hold-varm (knapindikator «Keep warm/Cancel» slukker). Et gentaget tryk på «Start/Reheats» knappen vil aktivere denne funktion.
- Ved afslutningen af programmet vil et bip lyde. Videre, afhængigt af indstillingerne vil enheden gå over til auto hold-varm (displayet vil vise direkte optælling af tid for denne funktion) eller gå over i standby.
- For at afbryde eller for at annullere det valgte tilberedningsprogram tryk og hold nede «Keep warm/Cancel» knappen.

For at ændre tilberedningstid:

- Efter valg af programmet tryk «Timer/Time delay». På skærmen vil «Timer» lyse op og tidstæl begynder at blinke.
- Tryk «←» eller «→» for at indstille ønsket tid. For at ændre tiden hurtigt hold den tilsvarende knap indtrykt.
- Efter at tiden er indstillet (tallene på displayet vil fortsætte med at blinke) gå over til næste trin. For at annullere dine indstillinger tryk «Keep warm/Cancel», hvorefter indlæses tilberedningsprogram igen.

i Ved manuel installation af tilberedningstiden tag med i beregning eventuel tidsinterval og tidstrin i overensstemmelse med tabel af madlavningsprogrammer. I enkelte programmer begynder den tilberedningstid tælle først efter at den valgte temperatur er opnået.

«MULTICOOK» program

Programmet er egnet til at tilberede næsten alle slags retter, bruger kan indstille sin egen temperatur (fra 35 til 170°C i trin på 5°C) og tid (fra 2 minutter til 15 timer, med trin på 1 minut til op til 1 time, og 10 minutter - for intervaller,

der er større, end 1 time).

i Auto hold-varm funktion ikke tilgængelig i «MULTICOOK», når indstillet temperatur er under 75°C.

- Følg punkter 1-3 i afsnittet «Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer».
- Tryk «Multicook/°C» knappen. På skærmen vises temperatur (standard - 100°C). Tryk «+» eller «-» for at indstille ønsket temperatur.
- Efter 2-3 sekunder efter indstilling af temperatur vil indikator «Timer» lyse op og standard kogetid (30 minutter) vil blinke.
- i** Hvis du ikke har nået at indstille den ønskede temperatur, tryk og hold «Keep warm/Cancel» indtil du hører et bip og derefter gentag indstillingen.
- Tryk «←» eller «→» for at indstille ønsket temperatur. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold nede «←» eller «→».
- Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden af udskudt start. Tryk på knappen «Timer/Time delay». På displayet vises indikator «Time delay» og tid, der er tilbage før tilberedningen er slut, tidsforsinkelsen taget med. Du kan ændre tiden ved at trykke på «←» og «→». For at ændre værdien hurtigt tryk og hold nede «←» eller «→».
- Følg punkter 6-8 i afsnittet «Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer».

Program «RICE/GRAIN»

Programmet anbefales til tilberedning af smuldrende grød af forskellige typer af korn, samt tilbehør. Tilberedningstiden som standard - 35 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 4 timer med trin på 1 minut.

Program «SLOW COOK»

Anbefales til fremstilling af bagt mælk, stuvet kød, skank, sylte, gelé. Tilberedningstid som standard - 2 timer 30 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 10 minutter.

Program «PILAF»

God for tilberedelse af pilaf med kød, fisk, fjerkræ eller grøntsager. Tilberedningstid som standard - 1 time. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Programma «FRY»

Egnet til tilberedning af kød og kødprodukter, fisk og skaldyr, samt grøntsager. Tiden som standard afhænger af råvaretype og afhænger af det valgte under-program (sættes ved tryk på «Select product»). «MEAT» - 15 minutter, «FISH» - 12 minutter, «VEGETABLES» - 18 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 1 minut. Udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

Program «STEAM»

Anbefales til stuvning af kød og kødprodukter, fisk, skaldyr og grøntsager, samt for at tilberede kagede og andre retter, der kræver lang tilberedning. Tiden som standard afhænger af råvaretype og afhænger af det valgte under-program (sættes ved tryk på «Select product»). «MEAT» - 1 time, «FISH» - 35 minutter, «VEGETABLES» - 40 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

Program «PASTA»

Anbefales til at lave pasta, koge æg, pøser. Tilberedningstiden som standard - 8 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 2 minutter til 1 time med trin på 1 minut.

Udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

Hæld vand i skålen. Sørg for at vandniveauet ligger under «max» mærke på skålens inderside. Følg punkter 2-7 i afsnittet «Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer». Når vanderet begynder at koge hører et lydsignal. Åbn forsigtigt låget og læg ingredienserne ind i kogende vand og derefter luk

låget med et klik. Tryk «Start/Reheats». Det valgte tilberedningsprogram vil starte og nedtælling af tid begynder. Følg punkter 8-9 i afsnittet «Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer».

i Ved kogning af visse råvarer dannes skum. For at forhindre eventuel overkogning af skum kan du åbne låget i et par minutter efter at ingredienserne er lagt ind i kogende vand.

Program «VACUUM»

Specielt designet til tilberedning af varer i vakuumpakning. Tilberedningstid som standard - 2 timer 30 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 12 timer med trin på 10 minutter.

Program «SOUP»

Programmet anbefales til tilberedelse af en række hovedretter, så som supper, kompotter, o.l. Læskedik. Tilberedningstid som standard - 1 time. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Program «YOGURT»

Egnet til at tilberede hjemmelavede yoghurt og fermentering af dej. Tilberedningstiden som standard - 8 timer. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter. Auto-hold varm er ikke tilgængelig her.

Program «BAKE»

Anbefales til lavning af bagværk (kager, kiks og fyldte kager) Tilberedningstiden som standard - 45 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.



Når du bager brød er det en god ide at deaktivere automatisk hold-varm funktion på alle stadier af tilberedelse.

Program «STEAM»

Anbefales til at tilberede i damp kød og kødprodukter, kost retter, baby mad. Standardtid afhænger af råvaretype og af det valgte under-program (sættes ved tryk på «Select product»). «MEAT» - 40 minutter, «FISH» - 25 minutter, «VEGETABLES» - 30 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter. Til dampning skal en special beholder med justerbart volumen bruges (inkluderet):

- Hæld 600-1000 ml vand i skålen.
- Sæt beholderens inderskål for tilberedelse i damp i den ydre fælg, så at tænderne på kanten af skålen kommer ind i åbningerne. På indersiden af kanten er der to sæt tiller til højdejustering og dermed justeres beholders volumet.
- Indsæt beholderen ind i skålen.
- Afmål og forbered alle ingredienser i henhold til opskriften, spred dem jævnt inde i beholderen.
- Følg punkter 2-9 i afsnittet «Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer».

Program «COOK/BEANS»

Egnet til tilberedelse af grøntsager og bælgfrugter. Tilberedningstiden som standard - 40 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Program «REHEAT»

Egnet til at varme færdige retter op. Du kan opvarme retter til temperatur 70-75°C og holde den varm i op til 24 timer. Tidtælleren tæller opvarmningstiden direkte. Om nødvendigt, kan opvarmningen stoppes manuelt.

Udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

- Læg maden ind i skålen. Sæt skålen ind, sørg for at den er placeret plant og er i tæt kontakt med varmelegemet. Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.

- Tryk og hold knappen «Keep warm/Cancel» til et bip lyder. Knapindikatoren lyser, direkte optølling af opvarmningstiden begynder. Ved afslutning af programmet lyder et bip. Apparatet vil gå over til standby-tilstand.
- For at afbryde opvarmningen tryk og hold knappen «Keep warm/Cancel» til et bip lyder. Knapindikatoren slukker.



Selvom «REHEAT» kan holde produkt varmt til op til 24 timer, bør man ikke køre programmet i mere end 2-3 timer, da det kan i visse fold forårsage ændring i rettens smag.

III. EXTRA FUNKTIONER

- Gæring af dej
- Tilberedning af fondue
- Friturestegning
- Fremstilling af ost, hytteost
- Pasteurisering af flydende retter
- Sterilisering af køkkenredj og artikler for personlig hygiejne

IV. VEDLIGEHOLDELSE

- Inden du begynder at rengøre apparatet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet.
- Brug en blød klud og ikke-slibende rengøringsmidler. Vi anbefaler, at du rengør apparatet umiddelbart efter brug.



Ved rengøring skal skurepulver, abrasive svamp og kemisk aggressive stoffer ikke bruges. Det er livsfarligt at sænke apparatet i vand eller placere det under rindende vand.

- For du bruger maskinen for første gang for at fjerne lugt eller efter tilberedning anbefales det at koge vand med en halv citron med programmet «STEAM – FISH», med standardindstilling.
- Skål og aluminium låg skal rengøres efter hver brug. Skålen kan vaskes i en vaskemaskine. Efter rengøring tørres den ydre overflade af skålen helt tør.
- Det anbefales at dampventilen rengøres efter hver brug. For at rense dampventilen fjern ventilen forsigtigt, derefter skyl den grundigt under rindende vand og tør. Ventilen samles sammen i omvendt rækkefølge og sættes derefter på plads.
- Under madlavning kan kondensvand dannes, dette samles i en særlig rum på enheden rundt i skålen. Kondensvandet fjernes let med en køkkenrulle eller serviet.

For at fjerne indre aluminium låg:

- Åbn multikogers låg, i den indre del af lågets inderside tryk på 2 plastikholdere samtidigt i retning mod center indtil låget åbnes. Tør overfladen af begge låg med fugtig klud eller, om nødvendigt, brug opvaskemiddel for at rense aftageligt låg.
- Efter rensning sæt aluminiumlåget i nedre fordybninger, juster fluks sammen med hovedlåget og tryk let på toppen af indre låget til der høres et klik. Innerste aluminiumlåg skal da klæmmes tæt.

For at fjerne dampventilen træk forsigtigt i den ydre kåbe ved at tage fat i en tap inde i fordybningen af låget og træk den op og hen imod dig. Drej ventilen, åbn plastlåsen på den indvendige side i plens retning og fjern den indvendige kåbe. Vask begge dele af ventilen og samt ventilen i omvendt rækkefølge. For at undgå forvridning af ventils gummitætning skal den ikke snoes eller trækkes ud, når du fjerner dem, under rengøring og installation. **A3**

V. TIPS

Fejl under madlavningen og løsningsmåder

I dette afsnit er der samlet typiske fejl ved brug af multikogere, samt mulige årsager og løsninger.

RETTE ER IKKE LAVET FÆRDIG

Mulige årsager til problemet	Løsningsmåder
Du glemte at lukke låget eller har lukket det ikke tæt, så madlavning foregik under temperaturen der ikke var høj nok.	Under tilberedningen ikke åbne låget uønsket. Luk låget til det klikker. Sørg for, at innet forstyrrer låget at låse tæt og at gummitætningen på det indvendige låg ikke er deformert.
Dårligt kontakt mellem skålen og varmetegemet, så kogetemperaturen var ikke høj nok.	Skålen skal indsættes i huset plant, skal ligge tæt an med bunden til varmedisken. Sørg for, at arbejdsammeret ingen fremmedlegemer findes. Undgå kontaminering af varmedisken.
En uheldig valg af ingredienserne. Disse ingredienser er ikke egnet til fremstillingsmetoden du har valgt, eller du har valgt et forkert tilberedelsesprogram.	Det er ønskeligt at anvende opskrifter, der gennemprøvede (tilpassede til denne model). Brug kun opskrifter, du virkelig kan stole på.
Ingredienserne er skåret for stort, generelle proportioner af ingredienserne er ikke overholdt. Kogetiden er indstillet forkert (tidberegningen er forkert).	Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikogere.	Hæld vand i skålen præcis i den mængde, der står i opskrifter. Hvis du er i tvivl, kontroller vandstanden under tilberedningen.
Når du tilbereder på damp: Der er for lidt vand i skålen til at sikre en tilstrækkelig dampindst.	Under almindelig stegning er det nok at dække bunden med tynd lag af olie. Ved friturestegning følg tilsvarende opskrift.
Under stegning: Du har hældt for meget olie i skålen. Overskydende fugt i skålen.	Under stegning læg ikke låget på, medmindre det ikke krævet af opskriften. For stegning skal dybfrosne fødevarer nødvendigvis tøs og drænes af vandet i dem.
Under kogning: bouillon koger over, ved madlavning af fødevarer med højt syreindhold.	Nogle produkter kræver en særlig håndtering før tilberedning: vask, sautering etc. Følg din valgte opskrift.
Under gæringsprocessen er dejen sat fast på indersiden af låget og blokeret udgangskanalen i dampventilen.	Læg dejen i skålen i et mindre omfang.
Ved bagning (dejen er ikke bagt igen-nem):	Tag dejen ud af skålen, drej den og læg ind i skålen igen og fortsæt madlavningen. I fremtiden, når bager, læg mindre dej ind i skålen.
Du har lagt for meget dej i skålen.	

PRODUKTET HAR KOGT FOR MEGET

Du har lavet en fejl i valget af produkttype eller gjort forkert indstilling (beregning) af bagetiden. Stereretsen af ingredienserne er for lille.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Efter madlavning, den færdige ret har stået for længe på auto-opvarmningen.	Det kan ikke anbefales at bruge auto-opvarmningen for længe. Hvis i din model af multikogere kan du slukke denne funktion i forvejen, kan du bruge denne funktion.

UNDER MADLAVNINGEN KOGER PRODUKTET OVER

Ved tilberedning af mælkedreg køger mælken over.	Kvaliteten og egenskaberne af mælk kan afhænge af lokale produktionsforhold. Brug venligst kun ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på og til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, kan mælken fortyndes lidt med drillekvand, se iøvrigt på.
--	--

Ingredienserne var ikke behandlet, eller behandlet forkert (dårlig vask osv.) før madlavningen. Forholdet mellem ingredienserne er ikke oplydt eller forkert valgt produkttype.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. Fuldkornsprodukter, kød, fisk og skaldyr skal altid omhyggeligt vaskes til vandet er rent.
---	---

RETTE BRÆNDER FAST

Efter den foregående madlavning skålen var dårligt rengjort.	Før du begynder at lave mad, sørg for at skålen er rent og non-stick belægning ikke er beskadiget.
Den samlede mængde af produktet er mindre end det, der anbefales i opskriften.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model).
Kogetiden er for lang.	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model.
Ved stegning: du har glemt at hælde olien i skålen; ikke rørte eller vendte retten.	I almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen – så det dækker bunden af skålen med et tyndt lag. For ensartet stegning skal der regelmæssigt røres eller vendes gennem en vis tid.
Ved stuvning: der er ikke væske nok.	Tilsæt mere væske i skålen. Under tilberedningen ikke åbne låget uønsket.
Ved kogning: for lidt væske i skålen (ingrediensproportionerne er ikke overholdt).	Overhold det rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.
Ved bagning: du har ikke smurt indersiden af skålen med olie før tilberedning.	Før du lægger dejen ind skal siderne og bunden af skål smøres med smør eller olie (ikke hælde olie i skålen).

EN SKÅREN RET ER DEFORMERET UNDER TILBEREDNINGEN

Du har rørt for meget i produkt i skålen.	Under konventionel stegning behøver du ikke røre oftere end en gang hver 5-7. minut.
Kogetiden er for lang.	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model.

BAGVÆRKET ER VÅDT

Uegnede ingredienser, der giver et overskud af fugt (saftige frugter eller grøntsager, frose bær, creme osv.).	Valg ingredienserne ifølge opskriften. Vær sikker på at vælge store ingredienser der ikke indeholder for meget fugt, eller brug dem i minimumsmængder.
Du har holdt bagværket for længe i en lukket multikogere.	Sørg for at fjerne bagværket straks efter bagning. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet i multikogeren i en kort tid, med autoopvarmning på.

BAGVÆRKET ER IKKE STEGET

Æg med sukker var pisket dårligt.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Dejen med bagepulver i stod for længe.	
Du er har ikke sigtet met eller dejen var ætset dårligt.	
Fejl under indlægnings af ingredienserne.	
Den valgte opskrift er ikke egnet til bagning i denne multikogere.	

I nogle modeller af REDMOND multikogere i programmer «STEW» og «SOUP» ved mangel af væske i skålen slår overophedningsbeskyttelse til. I dette tilfælde stopper programmet og autoopvarmningen slår til.

Vejledende tilberedningstid for forskellige råvarer

	Vare	Vægt, g / mængde	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter
1	Filet af svinekød / oksekød (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	20 min / 30 min
2	Lamfilet (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	25 min
3	Hønsfilet (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	15 min
4	Frikadeller / koteletter	180 (6 stk.) / 450 (3 stk.)	500	10 min / 15 min
5	Fisk (filet)	500	500	10 min
6	Salat rejer, skrællet, kogt og frosset	500	500	5 min
7	Kartofler (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	15 min
8	Gulerødder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	35 min
9	Rødbeder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	1500	1 time 10 min
10	Grøntsager frosne	500	500	10 min
11	Dampet æg	3 stk.	500	10 min
12	Uovo	3 pz.	500	10 min

i Det skal understreges, at disse tal er vejledende. Den reelle tid kan afvige fra vejledende værdier afhængigt af råvarer kvalitet, samt af dine smagspræferencer.

Råd til brug af temperatur indstillinger i «MULTICOOK»

Driftstemperatur	Råd til brug (se også opskriftsbogen)
35°C	gæring af dej, tilberedning af eddike
40°C	fremstilling af joghurt
45°C	surdej
50°C	gæring
55°C	fremstilling af parfæt
60°C	lavning af grøn te eller babyrnad
65°C	tilberedning af kød i vakuumpakning
70°C	fremstilling af punch
75°C	pasteurisering, lavning af hvid te
80°C	lavning af gløgg
85°C	lavning af hytteost eller fødevarer, der kræver lang tilberedningstid
90°C	lavning af rød te
95°C	lavning af mælkedreg
100°C	lavning af mænger eller marmelade
105°C	lavning af kagele

110°C	sterilisation
115°C	lavning af sukkersirup
120°C	lavning af skaff
125°C	stuvning af kød
130°C	lavning af gryderetter
135°C	ristning af færdigretter med en sprød skårpe
140°C	rygning
145°C	indbagning af grøntsager og fisk i folie
150°C	indbagning af kød i folie
155°C	Bagning af gærdeprodukter
160°C	stegning af fjerkræ
165°C	stegning af bøffer
170°C	stegning i dej, lavning af nuggets og pommes frites

Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

Program	Tips for brug	Tilberedningstiden som standard	Interval af kogetid / indstillingstid	Udekludt start	Tid til klar at koge	Auto opvarmning
COOK/BEANS	Kogning af grøntsager og bælgfrugter	40 min	5 minutter - 8 timer / 5 min	+	-	+
BAKE	Bagning af kager, sukkerbrødkager, gryderetter, fyldte kager af gærdej	45 min	10 minutter - 8 timer / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT Stegning af kød	15 min	5 minutter - 2 timer / 1 min	-	-	+
	FISH Stegning af fisk	12 min				
	VEGE-TABLES Stegning af grøntsager	18 min				
YOGURT	Fremstilling af yoghurt	8 timer	10 minutter - 12 timer / 5 min	+	-	-
VACUUM	Tilberedning af råvarer i vakuumpakning	2 timer 30 min	5 minutter - 12 timer / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Tilberedning af forskellige retter, temperaturen kan justeres manuelt indenfor et interval fra 35 til 170°C med trin på 5°C	30 min	2 min - 1 time / 5 min 1 time - 15 timer / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT Dampning af kød	40 min	5 min - 2 timer / 5 min	+	+	+
	FISH Dampning af fisk	25 min				
	VEGE-TABLES Dampning af grøntsager	30 min				

PASTA	Lavning af pasta af forskellige slags hvede; madlavning af pøser, dumplings, ravioli og andre halvfabrikata	8 min	2 min - 1 time / 1 min	-	+	+
PILAF	Tilberedelse af forskellige typer af pilaf	1 time	10 minutter - 2 timer / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Tilberedelse af forskellige korn og tilbehør. Tilberedelse af smuldrende typer grød på vand	35 min	5 minutter - 4 timer / 1 min	-	-	+
SOUP	Tilberedelse af hovedretter	1 time	10 minutter - 8 timer / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Fremstilling af bagt mælk, stuvet kød, skank, sylte, kagede.	2 timer 30 min	10 minutter - 12 timer / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT Stuvning af kød	1 time	10 minutter - 12 timer / 5 min	+	-	+
	FISH Stuvning af fisk	35 min				
	VEGE-TABLES Stuvning af grøntsager	40 min				

i I programmet «MULTICOOK» er auto hold-varm funktion ikke tilgængelig, når du installerer temperatur i mellemrum 75 - 170°C.

VI. EXTRA TILBEHØR

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND RMC-M800S-E eller læse nyt om vores nye produkter på REDMOND hjemmeside på www.multicooker.com, eller i butikkerne hos autoriserede forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICE-CENTERET

Føljemeddelelse på skærmen	Mulig årsag	Udbedring
E1 - E5	Systemfejl. Muligvis en fejl af styrkort eller thermosensor	Købe apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt. I fald problemet ikke løses på denne måde ved en gentagen start, skal autoriseret servicecenter kontaktes.

Forfald	Mulig årsag	Løsning
Tændes ikke.	Ingen elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
Retten er været tilgængeligt for langt.	Afbrydning i elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
	En fremmed genstand er fundet mellem skålen og varmelementet.	Fjern den fremmede genstand.
	Multikogereens skål er ikke installeret fast	Sæt skålen jævnt, uden fortrukning.
	Varmeelementet er beskadigt.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det køles af. Rengør varmelementet.

VIII. GARANTIFORPLIGTELSE

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 ekpediteren 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, lyspærer, 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.

For 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.

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

Bluetooth er et registrert varemerke tilhørende Bluetooth SIG, Inc.

App Store er et servicemærke tilhørende Apple Inc., registrert i USA og andre lande.

Google Play er et registrert varemerke tilhørende Google Inc.

 Før du tar dette produktet i bruk, ber vi deg om å lese nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevare den for fremtidig referanse. Korrekt bruk vil betydelig forlenge multikokers levetid.


Sikkerhetsregler

- Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fulgt.
- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging hjemmet og kan brukes i leiligheter, landsteder, hotell rom, vaskerom av butikker, kontorer, eller i andre slike forhold der ikke – industriell bruk. Industri- eller annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
- Før du kobler apparatet til strømmettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabellen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spen-


ning 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.

NOR

 **GI AKT!** I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalledetjer 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.
- 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 kan brukes av barn fra 8 år og oppover, samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om

bruken av apparatet på en trygg måte, slik at de forstår potensielle fareelementer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn med mindre de er under tilsyn av en voksen. Oppbevar apparatet og strømledningen unna barn under 8 år.

- Emballasje (plast osv.) kan være farlig for barn. Fare for kvelning! Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn.
- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

 *ADVARSEL! Aldri bruk apparatet ved alle slags feil.*

Tekniske spesifikasjoner

Modell	RMC-800S-E
Kapasitet	900 W
Spennning	220-240 V, 50/60 Hz
Bollevolum	5 l
Bollebelegg	kleberfritt keramisk
Skjerm	LED
3D-oppvarming	finnes
Antall programmer	48 (20 automatiske, 28 med manuell innstilling)
Dampventil	avtagbar
Indre lokk	avtagbart
Dataoverføringsprotokoll	Bluetooth v4.0
Minimum støttet Android-versjon	4.3 Jelly Bean
Minimum støttet iOS-versjon	7.0

Automatiske programmer

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (RIS /KORN)
- SLOW COOK (SMÅKOKING)
- PILAF (PILAFF)
- FRY – MEAT (STEKING – KJØTT)
- FRY – FISH (STEKING – FISK)
- FRY – VEGETABLES (STEKING – GRØNNSAKER)
- STEAM – MEAT (STUING – KJØTT)
- STEAM – FISH (STUING – FISK)
- STEAM – VEGETABLES (STUING – GRØNNSAKER)
- PASTA
- VACUUM (VAKUUM)
- SOUP (SUPPE)
- YOGURT (YOGHURT)
- BAKE (BAKING)
- STEAM – MEAT (DAMPKOKING – KJØTT)
- STEAM – FISH (DAMPKOKING – FISK)
- STEAM – VEGETABLES (DAMPKOKING – GRØNNSAKER)
- COOK/BEANS (KOKING/BØNNER)
- REHEAT (OPPVARMING)

Funksjoner

Automatisk oppvarming	opp til 24 timer
Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming	finnes
Forsinket start	opp til 24 timer
Blokking av styringspanel	finnes

Oversikt over deler

Multikoker	1 stk.
Bolle RB-C530	1 stk.
Beholder for dampkoking med justerbart volum	1 stk.
Kurv med avtagbart håndtak for frityrsteking	1 stk.
Målekopp	1 stk.
Øse	1 stk.
Flat skje	1 stk.
Oppskriftsbok «100 oppskrifter»	1 stk.
Bruksanvisning	1 stk.
Garantibok	1 stk.
Strømledning	1 stk.


i Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr, samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forberedning uten foregående varsel om slike endringer.

Innretning av multikokeren A1

- Apparatets lokk
- Avtagbar indre lokk
- Bolle

- Knapp for å åpne lokk
- Styringspanel med skjerm
- Skrog
- Bærehåndtak
- Avtagbar dampventil
- Flat skje
- Øse
- Målekopp
- Beholder for dampkoking med justerbart volum
- Kurv for frityrsteking
- Strømledning

Styringspanelet A2

- Knappen «Keep warm/Cancel» («Oppvarming/Kansellere») – slå på/av oppvarming; aktivert av programmet «REHEAT»; avbrytelse av tilberedningsprogram; kansellering av alle tidligere gjort innstillinger.
- Knappen «Menu» («Meny») – valg av et automatisk tilberedningsprogram.
- Knappen  – blokking av styringspanel.
- Knappen «>» – redusering av tilberedningstid, forsinket starts tid eller tilberedningstemperatur (i programmet «MULTICOOK»).
- Knappen «Timer/Time delay» («Tidsur/Forsinket start») – valg av modus for innstilling av tilberedningstid eller forsinket starts tid.
- Knappen «+» – øking av tilberedningstid, forsinket starts tid eller tilberedningstemperatur (i programmet «MULTICOOK»).
- Knappen «Select product» («Valg av produktet») – valg av ulike matvare i programmer «FRY», «STEAM», «STEAM».
- Knappen «Multicook/Cs» – valg av programmet «MULTICOOK».
- Knappen «Start/Reheat» («Oppstart/ Oppvarming») – aktivert av innstilt tilberedningsmodus; forhåndsavstengning av automatisk oppvarming.
- Skjerm.

Indikatorer på skjermen A2

- Tilberedningsprogrammer.
- Typer matvarer i programmer «FRY», «STEAM», «STEAM».
- Valg av temperatur.
- Verdier av temperatur, tilberedningstid eller forsinket starts tid.
- Valg av tilberedningstid; indikator for tilberedningsmodus.
- Valg av forsinket starts tid; indikator for forsinket startsmodus.

I. FØR BRUK

Ta forsiktig ut multikoker ut av boksen. Fjern all emballasje og reklamemerker.



Ikke fjerne varslende klistermerker og klistermerker-pekere (om de finnes) samt skilt med serienummer på ytre del av multikoker! I tilfelle det finnes ingen serienummer på multikoker, frafaller garantirett automatisk.



Multikoker skal stå i romtemperatur i løpet av minst 2 timer etter transportering og oppbevaring i lav temperatur.

Tørk ytre deler av multikoker med en våt klut og rens skål med vann. La dem tørke ut. Rengjør hele multikoker før bruk for å hindre fremmed lukt (se «Vedlikehold»).

Sett multikoker på jevn og vannrett overflate slik at damp ut av dampventil vil ikke skade vegger, dekorative dekninger og elektrisk utstyr samt andre elementer og materialer som kan bli skadet av for høy temperatur og fuktighet. Pass på at alle ytre synlige deler av multikoker-dampkoker har ingen skader og defekter. Det skal ikke være noen fremmede elementer mellom skål og varmelementer.

II. DRIFT AV MULTIKOKER**Teknologi Ready for Sky**


Konfigurer Ready for Sky gjør det mulig å bruke programvare-appen av samme navn til å kontrollere apparatet eksternt fra en smarttelefon eller et nettbrett.


- Last ned programvaren fra App Store eller Google Play (avhengig av operativsystemet) til smarttelefonen eller nettbrettet.
- Slå på Bluetooth v4.0 på mobilenheten.
- Åpne appen Ready for Sky, opprett en konto og følg instruksjonene på skjermen.
- Åpne og oppdater listen over tilgjengelige apparater for å koble til mobilenheten.
- Fra listen over tilgjengelige apparater velger du den du vil koble deg til. Navnet på enheten er den samme som modellnummeret. Du kan angi et nytt navn eller stoppe installasjonen som standard.
- Bekreft tilkoblingen av det valgte apparatet og følge instruksjonene på skjermen til mobilenheten. Når du kobler til vil symbolene  og  veksle på skjermen til kjelen.



For å sikre en stabil oppkobling skal mobilenheten ikke være lengre enn 10 meter unna apparatet.

Blokking av styringspanel

Multikoker REDMOND RMC-800S-E er utstyrt med funksjon av blokking av styringspanel for å beskytte apparat mot misbruk (blokking mot barna). For å slå på blokkingen trykk på knappen  og hold den inntil du hører et lyd-signal. Knappens indikator vil lyse og alle andre knapper på styringspanel vil slutte reagere på trykk. Du kan benytte av denne funksjonen når du vil i ventemodus, når du innstiller et tilberedningsprogram eller etter at programmet ble aktivert.

For å avblokkere styringspanelet trykk på knappen  og hold den inntil du hører et lyd-signal. Knappens indikator vil slukne.

Ikke-flyktig hukommelse

Multikoker RMC-800S-E er utstyrt med ikke-flyktig hukommelse. Ved kortvarig strømbrudd vil apparat bevare alle dine innstillinger og deretter vil fortsette å virke fra det punktet der det ble avbrutt.



Hvis strømbrudd er langvarig og det er umulig eller uønskelig å fortsette tilberedningen, koble apparatet fra strømmet. Ved påfølgende tilkobling for å kansellere tidligere gjort innstillinger trykk på knappen «Keep warm/Cancel» og hold den inntil du ser på skjermen melding «- - -».

Forsinket start

Funksjon «Forsinket start» muliggjør å innstille tiden en rett må være ferdiglagt til (med hensyn til kjøringstid av et enkelt tilberedningsprogram). Det er mulig å innstille tiden i omfang opp til 24 timer med et endringsrinn på 5 minutter.



Du må ta hensyn til det at forsinket starts tid bør være lengre enn innstilt tilberedningstid, ellers programmet vil begynne å fungere straks etter at du trykker på knappen «Start/Reheat».

For å innstille tiden for forsinket start (bortsett fra programmet «MULTICOOK»):

- Velg et tilberedningsprogram med å trykke på knappen «Menu».
- Trykk på knappen «Timer/Time delay», endre tilberedningstid om nødvendig. Trykk på knappen «Timer/Time delay» en gang til. Indikator «Time delay» og forsinket starts tid (tiden som er igjen til slutten på tilberedningen med hensyn til forsinket starts tid) vil bli vist på skjermen.
- Med å trykke på knapper «>» og «+», reduser eller øk tiden. For å raskt endre verdien trykk på en tilsvarende knapp og hold den in en stund.



Angående innstilling av tilberedningstid i programmet «MULTICOOK» se tilsvarende avsnitt nedenfor.

Forsinket start er tilgjengelig i alle automatiske tilberedningsprogrammer bortsett fra programmer «FRY» og «PASTA».

Når du innstiller forsinket starts tid bør du ta hensyn til det at tellig av tiden i programmet «STEAM» vil bli begynt bare etter at multikokeren oppnår nødvendig arbeids-temperatur (etter koking av vann).

Ikke anbefales å bruke forsinket starts funksjon hvis oppskrift inneholder lett bedervelige ingredienser.



Automatisk oppvarming

Denne funksjonen aktiveres straks etter slutten på et tilberedningsprogram (bortsett fra programmet «YOGURT») og kan opprettholde temperaturen for en ferdig rett i omfang 70-75°C i løpet av 24 timer. Når automatisk oppvarming er aktivert vil indikator for knappen «Keep warm/Cancel» lyse og telling av tiden vil bli vist på skjermen.

Om nødvendig kan du slå av automatisk oppvarming med å trykke på knappen «Keep warm/Cancel» og holde den i en stund.

For forhåndsavstengning av denne funksjonen trykk på knappen «Start/Reheat» og hold den inntil indikator for knappen «Keep warm/Cancel» slokner. For å slå på automatisk oppvarming på nytt trykk en gang til på knappen «Start/Reheat» og hold den (indikator for knappen «Keep warm/Cancel» vil lyse).

Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer (bortsett fra programmer «MULTICOOK» og «REHEAT»)

i Om bruk av programmer «MULTICOOK» og «REHEAT» se tilsvarende avsnitter.

- Forbered (mål) nødvendige ingredienser i samsvar med oppskriften, legg dem i bolten. Kontroller at alle ingredienser inklusiv væske er under maksimalt skalamerke på bollens indre overflate.
 - Sett bolten i apparatets skrog. Kontroller at den kommer tett innpå varmelementet.
 - Lukk lokket til det klikker. Koble apparatet til strømmett.
 - Trykk på knappen «Menu» velg et ønsket tilberedningsprogram, indikator av det valgte programmet og standardinnstilt tilberedningstid vil bli vist på skjermen. I programmer «FRY», «STEW» og «STEAM» velg type matvare med å trykke på knappen «Select product»: tilsvarende indikator – «MEAT», «FISH» eller «VEGETABLES» og standardinnstilt tilberedningstid vil lyse på skjermen. Tilberedningstid kan endres.
 - Innstilt tiden for forsinket start om ønskelig.
 - Trykk på knappen «Start/Reheat» og hold den i noen få sekunder. Indikatorer for knapper «Start/Reheat» og «Keep warm/Cancel» vil lyse på skjermen. Tilberedningsprosess og nedtelling av tilberedningstid vil bli begynt.
 - Du kan på forhånd slå av automatisk oppvarming med å trykke på knappen «Start/Reheat» og holde den under kjøring av et tilberedningsprogram (indikator for knappen «Keep warm/Cancel» vil slokne). Du kan på nytt aktivere denne funksjonen med å trykke på knappen «Start/Reheat» en gang til.
 - Etter slutten på tilberedningsprogram vil du høre et lydsignal. Deretter avhengig av innstillingene vil apparatet gå over til modus av automatisk oppvarming (telling av oppvarmingstid vil bli vist på skjermen) eller til ventemodus.
 - For å avbryte tilberedningsprosess, kansellere et valgt tilberedningsprogram eller å slå av automatisk oppvarming trykk på knappen «Keep warm/Cancel» og hold den i en stund.
- For å endre tilberedningstid:
- Etter valg av et tilberedningsprogram trykk på knappen «Timer/Time delay». Indikator «Timer» vil lyse på skjermen og sifrer som betyr tiden vil bli kinke.
 - Innstil en ønsket tidsverdi med å trykke på knappen «+» eller «-». For å raskt endre verdien trykk på en tilsvarende knapp og hold den i en stund.
 - Etter at du er ferdig med å innstille tilberedningstid (sifrer på skjermen fortsetter å blinke) gå over til et neste etapp. For å kansellere tidligere gjort innstillinger trykk på knappen «Keep warm/Cancel», og innfør alle innstillinger på nytt.

i Ved manuell innstilling av tilberedningstid bør du ta hensyn til et eventuelt tidsomfang og endringstrinn forutsatt av tilberedningsprogrammet. I enkelte programmer vil nedtelling av tilberedningstid bli begynt bare etter at apparatet oppdrør en innstilt arbeidstemperatur.

Programmet «MULTICOOK»

Dette programmet er utviklet for tilberedning av praktisk talt alle retter med brukerinnstilte tilberedningstemperatur (fra 35 opp til 170°C med et endringstrinn på 5°C) og tilberedningstid (fra 2 minutter opp til 15 timer med et endringstrinn på 1 minutt for et intervall opp til 1 time og på 10 minutter for et intervall mer enn 1 time).

i Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i programmet «MULTICOOK» hvis den innstilte tilberedningstemperatur ikke overstiger 75°C.

- Følg avsnitter 1-3 i delen «Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer».
- Trykk på knappen «MultiCook/C». Du vil se på skjermen verdien for tilberedningstemperatur (standardinnstilt verdien er 100°C). Med å trykke på knapper «←» eller «→» kan du innstille temperaturverdien.
- Om 2-3 sekunder etter innstilling av temperatur vil indikator «Timer» lyse på skjermen og sifrer for standardinnstilt tilberedningstid (30 minutter) vil begynne å blinke.
- Hvis du ikke innstilte en ønsket tilberedningstemperatur, trykk på knappen «Keep warm/Cancel» og hold den inntil du hører et lydsignal, deretter gjenta innstillingen.
- Innstil en ønsket tidsverdi med å trykke på knappen «+» eller «-». For å raskt endre verdien trykk på en tilsvarende knapp og hold den i en stund.
- Om nødvendig kan du innstille forsinket startid tid med å trykke på knappen «Timer/Time delay». Du vil se på skjermen indikator «Time delay» og tiden som er igjen til slutten på tilberedningen inklusiv forsinket startid. Du kan endre tidsverdien med å trykke på knapper «←» eller «→». For å raskt endre verdien trykk på en tilsvarende knapp og hold den i en stund.
- Videre følg avsnitter 6-8 i delen «Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer».

Programmet «RICE/GRAIN»

Anbefales for koking av ris og smuldrende grøt av ulike typer gryn, samt for laging av forskjellige sideretter. Standardinnstilt tilberedningstid er 35 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 4 timer med et endringstrinn på 1 minutt.

Programmet «SLOW COOK»

Anbefales for tilberedning av steamet melk, stuet kjøtt, eisbein, kabaret. Standardinnstilt tilberedningstid er 2 timer 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 10 minutter.

Programmet «PILAF»

Anbefales for tilberedning av pilaff med kjøtt, fisk eller grønnsaker. Standardinnstilt tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «FRY»

Anbefales for steking av kjøtt, fisk og sjomat samt grønnsaker. Standardinnstilt tilberedningstid er avhengig av valgt underprogram (innstilles med trykk på knappen «Select product»): «MEAT» – 15 minutter, «FISH» – 12 minutter, «VEGETABLES» – 18 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 1 minutt. Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Programmet «STEW»

Anbefales for stuing av kjøtt, fisk. Sjomat og grtnsaker samt andre produkter som krever lang varmebehandling. Standardinnstilt tilberedningstid er avhengig av valgt underprogram (innstilles med trykk på knappen «Select product»):

«MEAT» – 1 time, «FISH» – 35 minutter, «VEGETABLES» – 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «PASTA»

Anbefales for koking av spaghetti, egg og pølser. Standardinnstilt tilberedningstid er 8 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 2 minutter opp til 1 time med et endringstrinn på 1 minutt. Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Hell vann opp i bolten. Kontroller at vannivået er under det maksimale merket på bollens innvendige overflate. Følg avsnitter 2-7 i delen «Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer». Etter koking av vann vil du høre et lydsignal. Forsiktig åpne lokket og legg matvarene i kokende vann, så lukk lokket til det klikker. Trykk på knappen «Start/Reheat». Det innstilte tilberedningsprogrammet vil bli aktivert og nedtelling av tilberedningstid begynt. Videre følg avsnitter 8-9 i delen «Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer».

i Ved tilberedning av noen matvarer dannes skum. For å unngå at den koker over av bolten kan du åpne lokket om noen få minutter etter at matvarene er lagt i kokende vann.

Programmet «VACUUM»

Dette programmet er spesielt designet for å koke matvarer i vakuumkappe. Standardinnstilt tilberedningstid er 2 timer 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 10 minutter.

Programmet «SOUP»

Anbefales for tilberedning av ulike supper samt kompotter og drikkevarer. Standardinnstilt tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 8 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «YOGURT»

Anbefales for tilberedning av yoghurt og deigheving. Standardinnstilt tilberedningstid er 8 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Programmet «BAKE»

Anbefales for baking av kjeks, ulike kaker av forskjellige typer deig. Standardinnstilt tilberedningstid er 45 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 8 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

 Når du baker brød er det anbefalt å slå av automatisk oppvarming på alle etapper av baking.

Programmet «STEAM»

Anbefales for dampkoking av kjøtt, tilberedning av dietiske retter samt barne-mat. Standardinnstilt tilberedningstid er avhengig av valgt underprogram (innstilles med trykk på knappen «Select product»): «MEAT» – 40 minutter, «FISH» – 25 minutter, «VEGETABLES» – 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

For tilberedning av retter i dette programmet bruk en spesiell beholder med justerbart volum (inkludert i leveringssett):

- Hett 600-1000 ml vann opp i bolten.
- Sett beholderens innvendige bolle i ytre ramme slik at knaster på bollens kanter var inne i sporene. Det er 2 typer sporene på innvendig side av rammen for å regulere høyde og tilsvarende beholderens volum.
- Sett beholderen inn i bolten.

- Mål og forbered ingrediensene ifølge oppskriften, legg dem jevnt i beholderen.
- Følg avsnitt 2-9 i delen «Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer».

Programmet «COOK/BEANS»

Anbefales for koking av grønnsaker og bønner. Standardinnstilt tilberedningstid er 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 8 timer med et endringsstopp på 5 minutter.

Programmet «REHEAT»

Anbefales for oppvarming av ferdige retter. Programmet varmer en rett opp til 70-75°C og opprettholder den varm i løpet av 24 timer. Det er telling av oppvarmingstid i programmet. Du kan manuelt avbryte oppvarming om nødvendig.

Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

- Legg en ferdig rett i bollen. Sett bollen i apparatets skrog og kontroller at den kommer tett innpå varmeelement. Lukk lokket til det klikker. Koble apparat til strømmett.
- Trykk på knappen «Keep warm/Cancel» og hold den inntil du hører et lydsignal. Knappens indikator vil lyse, oppvarming og telling av oppvarmingstid vil bli begynt. Etter slutten på programmet vil du høre et lydsignal. Apparat vil gå over til ventemodus.
- For å avbryte oppvarming trykk på knappen «Keep warm/Cancel» og hold den inntil du hører et lydsignal. Knappens indikator vil slukne.



Programmet «REHEAT» kan opprettholde en rett i varm tilstand opp til 24 timer, men det er ikke anbefalt å la retten stå varm mer enn 2-3 timer, fordi det kan føre til endring av rettens smakegenskaper.

III. YTTELIGERE FUNKSJONER

- Deigheving
- Tilberedning av fondue
- Frytsteking
- Tilberedning av kvarg og ost
- Pasteurisering av flytende matvarer
- Sterilisering av kjøkkenutstyr og personlige eiendeler

IV. VEDLIKEHOLD

- For du begynner å rengjøre apparatet kontroller at det er koblet fra strømmet og fullstendig avkjølt.
- For rengjøring bruk myk klut og milde oppvaskmidler. Vi anbefaler å rengjøre apparat straks etter bruk.



Det er forbudt å rengjøre apparatet med slipepasta, skuresvamper og kjemiske aggressive stoffer. Det er forbudt å dyppe apparatet i vann eller plassere det under rennende vann!

- For første gangs bruk eller for å fjerne matlukk etter matlaging anbefaler vi å koke i bollen halvdelt sitron i programmet B «STEAM – FISH» med standardinnstilt tid.
- Bollen og aluminium lodd bør rengjøres etter hver bruk. Bollen kan vaskes opp i oppvaskmaskin. Etter rengjøring tørk grundig bollens utvendig overflate.
- Dampventilen bør også rengjøres etter hver bruk. For å rengjøre dampventilen forsiktig ta den av og avmonter den, deretter vask grundig under rennende vann og tørk, monter i motsatt rekkefølge og sett den på plass.
- Under matlaging kan dannes kondensat som i denne modellen blir samlet opp i et spesielt hulrom rundt bollen. Kondensaten kan lett fjernes med et håndkle eller en serviett.

For å ta det indre aluminium lokket av:

- Åpne multikokerens lodd, trykk på 2 plastlåsene som ligger på loddets innvendig side inntil lokket løsner seg. Tørk overflaten av begge loddene med en fuktig klut, vask avtagbart lodd om nødvendig med oppvaskmidler.
- Etter rengjøring sett aluminium lodd i nedre sporene og sett det sammen med hovedlodd, trykk på øvre del av indre lodd til det klikker. Det indre aluminium lokket må bli tett festet.

For å ta dampventilen av forsiktig trekk utvendig kappe i knasten i fordyppning på lokket foran og oppover. Snu dampventilen, åpne en plastlås på indre side i retning av pilen og ta innvendig kappe av. Vask begge deler av dampventilen og monter den i motsatt rekkefølge. Ikke vri heller trekk dampventilens gummi når du renser den eller setter den på plass for å unngå riving **A3**.

V. TIPS FOR TILBEREDNING

Tilberedningsfeil og måter å eliminere dem

Nedenfor vist de typiske feilene som blir gjort ved matlaging i multikokere, samt mulige årsaker av disse feilene og måter å eliminere dem.

RETTE ER IKKE HELT FERDIG

Mulige årsaker	Losning
Du glemte å lukke lokket på multikokeren eller lukket det ikke tett, slik at tilberedningstemperaturen ikke var høy nok.	Ikke åpne lokket under tilberedning om det ikke er nødvendig. Lukk lokket til det klikker. Kontroller at det er ikke noe som hindrer at lokket blir tett lukket og at tetningsgummi på det indre lokket er ikke deformert.
Bollen og varmeelementet kommer ikke i kontakt med hverandre, derfor tilberedningstemperaturen ikke var høy nok.	Bollen må installeres inn i multikokerens utvendig kjete jevnt, bollens bunn må ligge tett til oppvarmingskive. Kontroller at det er ikke noen fremmedlegemer i multikokerens arbeidskammer. Unngå forurenninger av oppvarmingskive.
Feil valg av rettens ingredienser. De valgte ingrediensene ikke passer til tilberedningsmåte eller tilberedningsprogrammet du har valgt. Du har skåret opp ingredienser i altfor store stykker. Feilaktige mengder ingredienser. Tilberedningstid er feil innstilt (beregnet). Den valgte oppskriften passer ikke for tilberedning i denne multikokeren.	Det er ønskelig å bruke oppskriften som er gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen). Bruk oppskriften du virkelig kan stole på. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Når du dampkoker: det er altfor lite vann i bollen for å gi en tilstrekkelig damptrykk.	Hell i bolle så mye vann som anbefalt i oppskriften. Hvis du er i tvil, sjekk vannnivået under tilberedningsprosessen.
Når du steker:	Ved vanlig steking er det nok når oljen dekker bunn av bolle med et tynt lag. Ved frytsteking følg instruksjonene i oppskriften.
Når du steker: det er altfor mye vegetabilisk olje i bollen. Det er altfor mye væske i bollen.	Når du steker, ikke lukk lokk på multikokeren hvis det er ikke anbefalt i oppskriften. Frosne matvarer før steking skal tines og vannet fra dem bør rennes.
Når du koker: kraften koker over når du koker matvarer med høy saftshetsnivå.	Noen produkter krever spesiell behandling før koking: de bør vaskes, stekes på middels sterk varme til de er mere osv. Følg instruksjonene i den valgte oppskriften.

Når du baker (deigen er ikke gjennombakt):	Under heving klisset deigen seg fast til det indre lokket og blokkerte dampventilen.	Legg mindre mengden deig inn i bollen.
	Du har lagt altfor mye deig inn i bollen.	Ta deigen ut av bollen, velt den og legg inn i bollen igjen, deretter fortsett baking til brødet eller kake blir ferdig. I fremtiden legg inn i bollen mindre mengde deig når du baker.

MATEN ER OVERKOKT

Feil valgt matvare eller feil innstilt (beregnet) tilberedningstid. For liten størrelse av ingrediensene.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Ferdig rett etter tilberedning var altfor lenge automatisk oppvarmet.	Det er uønsket å bruke automatisk oppvarming i altfor lang tid. Du kan slå av denne funksjonen på forhånd hvis det er mulig i din multikoker.

MATEN KOKER OVER UNDER KOKING

Når du lager meltegrøt koker melten over.	Kvaliteten og egenskaper av melk kan være avhengig av sted og forhold den ble produsert. Vi anbefaler å bruke bare ultra-pasteurisert melk med et fettinnhold på opp til 2,5%. Om nødvendig, kan melken fortynnes litt med drickevann.
Ingredienser ble ikke behandlet før koking eller feil behandlet (dårlig vasket osv.). Mengder ingredienser er ikke overholdt eller feilaktig valgt type matvare.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. Fullkorn matvarer, kjøtt, fisk og sjømat bør alltid grundig vaskes til vannet er klart.

MATEN ER SVIDD

Bollen var dårlig rengjort etter forrige matlaging. Bollens non-stipp belegg er skadet.	Før du begynner å koke, kontroller at bollen er grundig rengjort og at bollens non-stipp belegg er ikke skadet.
Det totale volumet av matvaren er mindre enn det er anbefalt i oppskriften.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift.
Den innstilte tilberedningstid er altfor lang.	Reduser tilberedningstid eller bruk oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen.
Når du steker: du har glemt å helle olje i bollen; ikke rørt eller ikke boken om jevne mellomrom.	Ved vanlig steking hell i bollen litt vegetabilisk olje, slik at den dekker bollens bunn med en tynt lag. For jevn steking bør du regelmessig røre eller velte matvarer i bollen om jevne mellomrom.
Stuing: det er ikke nok væske i bollen.	Tilsett mer væske inn i bollen. Under stuing ikke åpne lokket hvis det ikke er nødvendig.
Når du koker: det er altfor lite væske i bollen (rettens ingredienser i feil mengde).	Kontroller at det er det riktige forholdet mellom væske og faste ingredienser.
Når du baker: du har ikke smurt bollens indre overflate med smør før baking.	Før du legger deigen inn i bollen smør bollens vegger og bunn med smør eller olje (ikke hell olje i bollen).

INGREDIENSER MISTET DERES OPPRINNELIGE OPPSKÅRET FORM

Du røste ingredienser i bollen altfor ofte.	Ved vanlig steking rør ingrediensene ikke oftere enn en gang hver 5-7 minutter.
Den innstilte tilberedningstid er altfor lang.	Reduser tilberedningstid eller bruk en oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen.

BAKVERK ER FUKTIG

Du har brukt uegnede ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet (saftige frukter eller grønnsaker, frose bær, rømme, osv)	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften. Ikke velg ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet eller bruk dem i minimale mengder.
Ferdig bakverk ble stående altfor lenge i lukket multikoker.	Ta bakverk ut av multikoker straks etter det ble ferdig. Om nødvendig kan bakverket stå på automatisk oppvarming i multikoker i kort tid.

BAKVERK HAR IKKE HEVET SEG

Egg med sukker er dårlig påsket.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Deig med tilsatt bakepulver har stått altfor lenge.	
Du har ikke sikket mel eller deigen var dårlig ettet.	
Feil legging av ingrediensene i apparatet.	
Den valgte oppskriften passer ikke til baking i denne modellen.	

En rekke modeller av multikokere REDMOND er utstyrt med en spesiell funksjon i programmer «STEW» og «SOUP» som aktiverer vernet mot apparatets overoppheting ved manglet av væske i bollen. I dette tilfellet stanser tilberedningsprogram og multikoker går over til automatisk oppvarming.

Anbefalt tid for dampkoking av forskjellige matvarer

	Matvare	Vekt, gram/mengde	Mengde vann, ml	Tilberedningstid, min
1	Svinefilet/oksefilet (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Lammefilet (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kyllingfilet (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Kjøttkaker/kjøttboller	180 (6 stk.) / 450 (3 stk.)	500	10 min / 15 min
5	Fisk (filet)	500	500	10 min
6	Reker, rensede, kokte og frose	500	500	5 min
7	Poteter (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Gulrot (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Radbete (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 time 10 min
10	Frosne grønnsaker	500	500	10 min
11	Egg	3 stk.	500	10 min

i Du bør ta hensyn til at det er kun generelle anbefalinger. Den reelle tilberedningstid kan være forskjellig fra de anbefalte verdiene avhengig av kvaliteten på en bestemt matvare samt dine smakpreferanser.

Anbefalinger for bruk av forskjellige temperaturer i programmet «MULTICOOK»

Arbeidstemperatur	Anbefalinger for bruk (se også en oppskriftsbok)
35°C	Deigheving, lagning av eddik
40°C	Tilberedning av yoghurt
45°C	Syring
50°C	Gjæring
55°C	Tilberedning av fløtekaramell
60°C	Tilberedning av grønn te eller barnemat
65°C	Koking av kjøtt i vakuumpakking
70°C	Tilberedning av punsj
75°C	Pasteurisering, tilberedning av hvit te
80°C	Tilberedning av gløgg
85°C	Tilberedning av kvarg eller retter som krever lang tilberedningstid
90°C	Tilberedning av rød te
95°C	Tilberedning av melkgrot
100°C	Tilberedning av marengs eller syltetøy
105°C	Tilberedning av kabaret
110°C	Sterilisering
115°C	Tilberedning av sukker sirup
120°C	Tilberedning av eitsen
125°C	Tilberedning av lapskaus
130°C	Tilberedning av pudding
135°C	Steking av ferdige retter for å få en sprø skorpe
140°C	Røyking
145°C	Baking av grønnsaker og fisk (i folie)
150°C	Baking av kjøtt (i folie)
155°C	Baking av gjærdeig
160°C	Steking av fugl
165°C	Steking av biff
170°C	Steking i røre, tilberedning av pomme frites og naggets.

Oppsummerede tabell for tilberedningsprogrammer (fabrikkinstillinger)

Programmet	Anbefalinger for bruk	Standard innstillt tilberedningstid	Omfang av tilberedningstid/et endringstid	Forsinket start, time	Venting på oppsett av arbeidsparametre	Automatisk oppvarming
COOK/BEANS	Koking av grønnsaker og bønner	40 min	5 min – 8 timer / 5 min	+	-	+

BAKE	Baking av kjeks, puddinger, kaker av gjærdeig	45 min	10 min – 8 timer / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT Steking av kjøtt	15 min	5 min – 2 timer / 1 min	-	-	+
	FISH Steking av fisk	12 min				
	VEGE-TABLES Steking av grønnsaker	18 min				
YOGURT	Tilberedning av yoghurt	8 timer	10 min – 12 timer / 5 min	+	-	-
VACUUM	Koking av matvarer i vakuumpakke	2 timer 30 min	5 min – 12 timer / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Tilberedning av ulike retter (temperaturomfang 35 – 170°C med et endringstrinn på 5°C	30 min	2 min – 1 time / 5 min 1 time – 15 timer / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT Dampkoking av kjøtt	40 min	5 min – 2 timer / 5 min	+	+	+
	FISH Dampkoking av fisk	25 min				
	VEGE-TABLES Dampkoking av grønnsaker	30 min				
PASTA	Tilberedning av pasta av ulike hvetesorter, koking av pølser, pelmeni og andre halvfabrikata.	8 min	2 min – 1 time / 1 min	-	+	+
PILAF	Tilberedning av ulike typer pilaff	1 time	10 min – 2 timer / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Tilberedning av forskjellige gryt og sideretter. Koking av smuldrende gryt på vannbasis.	35 min	5 min – 4 timer / 1 min	+	-	+
SOUP	Tilberedning av ulike supper	1 time	10 min – 8 timer / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Tilberedning av steinet melk, kjøtt, eitsen, kabaret.	2 timer 30 min	10 min – 12 timer / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT Stuing av kjøtt	1 time	10 min – 12 timer / 5 min	+	-	+
	FISH Stuing av fisk	35 min				
	VEGE-TABLES Stuing av grønnsaker	40 min				

i Automatisk oppvarming er tilgjengelig i programmet «MULTICOOK» ved tilberedningstemperatur 75 - 170°C.

VI. YTTERLIGGERE TILBEHØR

Du kan kjøpe ytterligere tilbehør til multikoker REDMOND RMC-800S-E eller få vite om nye produkter REDMOND på webside www.multicooker.com eller via butikker av autoriserte forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER ET SERVICESENTER

Feil indikator på vise	Mulige feil	Retting av feil
E1 - ES	Systemfeil. Mulig svikt av styreenheten eller temperatursensoren.	Koble apparatet fra strømmettet, la den bli avkjølt. Lukk lokket tett. Hvis feilen vedvarer når du kobler multikokeren til strømmen igjen, ta kontakt med et autorisert servicecenter.

Skade	Mulig årsak	Løsning av skader
Slås ikke på.	Det er ikke forsyning fra strømmettet.	Sjekk spenning i strømmettet.
Retten tilberedes altfor lenge.	Svikt i forsyning fra strømmettet.	Sjekk spenning i strømmettet.
	Det er fremmed gjenstand mellom bollen og varmeelement.	Fjern fremmed ting.
	Bollen er sett ujevnt i kapselen av multikokeren.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Varmeelementet 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 fabriksdefekter, 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 behandling, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtrer, lyspærer, 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.

For 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 programmet om bearbeiding av avfall. Ikke kast slike produkter sammen med vanlig husholdningsavfall.

Bluetooth er det registrerte varemerket til Bluetooth SIG, Inc.
App Store er tjenestemerket til Apple Inc., registrert i USA og andre land.
Google Play er det registrerte varemerket til Google Inc.


NOR

 Innan du börjar använda denna apparat, bör du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant och förvara den som handboken. Använder du multikokaren på ett rätt sätt ska den vara i bruk på lång tid.


Säkerhetsåtgärder

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
- Denna elektrisk apparat är en multifunktionsanordning för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, servicerum av affärer, kontor eller andra likadana ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den 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! Oavsiktiga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garanti-villkor 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 nedkyllt. Förlj noga rensningsinstruktioner!

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

- Apparaten kan användas av barn från 8 år och personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder eller utan erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller instrueras i hur apparaten används på

ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan överinseende av vuxen. Förvara apparaten och elsladden otillgängligt för barn under 8 år.

- Förpackningsmaterial (film eller skum, m.m.) kan vara farligt för barn. Det finns en risk av kvävning! Förvara förpackningsmaterial i den för barn oåtkomliga platserna.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

 *OBS! Det är förbjudet att bruka apparaten vid vilka fel som helst.*

Tekniska specifikationer

Modell.....	RMC-800S-E
Effekt.....	900 W
Spänning.....	220-240 V, 50/60 Hz
Skålkapacitet.....	5 l
Skålbeläggning.....	anti-häftkeramisk
Display.....	Ljuddiod
3D-uppvärmning.....	finns
Antalprogram.....	48 (20 automatiska, 28 manuella)
Ängventil.....	löstagbart
Inre lock.....	löstagbart
Dataöverföringsprotokoll.....	Bluetooth v4.0
Äldsta version av Android som stöds.....	4.3 Jelly Bean
Äldsta version av iOS som stöds.....	7.0

Automatiska program

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (RIS/GRYN)
- SLOW COOK (BRÅSERING)
- PILAF (PILAFF)
- FRY – MEAT (STEKNING - KÖTT)
- FRY – FISH (STEKNING - FISK)
- FRY – VEGETABLES (STEKNING - GRÖNSAKER)
- STEAM – MEAT (STYVNING - KÖTT)
- STEAM – FISH (STYVNING - FISK)
- STEAM – VEGETABLES (STYVNING - GRÖNSAKER)
- PASTA
- VACUUM (VAKUUM)
- SOUP (SOPPA)
- YOGURT (YOGHURT)
- BAKE (BAKNING)
- STEAM – MEAT (ÅNGKOKNING - KÖTT)
- STEAM – FISH (ÅNGKOKNING - FISK)
- STEAM – VEGETABLES (ÅNGKOKNING - GRÖNSAKER)
- COOK/BEANS (KOKNING/BÖNOR)
- REHEAT (UPPVÄRMNING)

Funktioner

Automatisk varmhållning.....	upp till 24 timmar
Preliminär avstängning av autovarmhållning.....	finns
Senareläggning av start.....	upp till 24 timmar
Kontrollpanelens blockering.....	finns

Översikt

Multikokare.....	1 st.
Skål RB-C530.....	1 st.
Container för ångkokning med justerad volym.....	1 st.
Korg med löstagbart handtag för fritering.....	1 st.
Måttbägare.....	1 st.
Slev.....	1 st.
Plattsked.....	1 st.
Bok "100 recept".....	1 st.
Bruksanvisning.....	1 st.
Servicebok.....	1 st.
Elsladd.....	1 st.


i Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar.

Delar av multikokare **A1**

- Apparatens lock
- Löstagbart inre lock
- Skål

- Knapp för att öppna lock
- Kontrollpanel med display
- Hus
- Handtag att överföra apparaten
- Löstagbar ängventil
- Plattsked
- Slev
- Måttbägare
- Container för ångkokning med justerad volym
- Korg för fritering
- Elsladd

Kontrollpanel **A2**

- Knapp "Keep warm/Cancel" ("Varmhållning/Avbryta") för att sätta igång/stänga av varmhållningsfunktion; sätta på "REHEAT" programmet; avbryta matlagningsprocessen; nolla de sparade justeringarna.
- Knapp "Menu" ("Meny") för att välja ett automatiskt matlagningsprogram.
- Knapp  för att blockera kontrollpanelen.
- Knapp "-" för att minska matlagningstid, tid av senarelagd start eller temperatur (i "MULTICOOK" programmet).
- Knapp "Timer/Time delay" ("Timer/Senarelagd start") för att sätta på matlagningstid eller tid av senarelagd start.
- Knapp "+" för att öka matlagningstid, tid av senarelagd start eller temperatur (i "MULTICOOK" programmet).
- Knapp "Select product" ("Välj produkt") för att välja bland typer av produkter i "FRY"; "STEW"; "STEAM" programmen.
- Knapp "MultiCook/°C" för att välja "MULTICOOK" programmet.
- Knapp "Start/Reheat" ("Sätta på/Uppvärmning") för att sätta på det utvalda matlagningsslaget; preliminärt avstänga funktion av automatisk uppvärmning.
- Display.

Indikatorer på display **A2**

- Matlagningsprogram.
- Välja typer av produkter i "FRY"; "STEW"; "STEAM" programmen.
- Välja temperatur.
- Sätta på temperatur, matlagningstid eller senarelagd start.
- Välja matlagningstid; indikation för tillagningsslagen.
- Välja tid av senarelagd start; indikation för senareläggning av start.

I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt varan och dess tillbehör ut ur lådan. Ta bort alla förpackningsmaterial och reklamdekal.

⚠ Det är obligatoriskt att behålla alla varningsdekal samt anvisningsdekal (om sådana finns) och en skylt med modellens serienummer som finns på apparatens kropp på deras platser! Om serienumret saknas på apparaten förklarar man då rätten till garantiservice automatiskt.

Efter transporter eller förvaring i låg temperatur behövs det att låta apparaten finnas i rumstemperatur i inte mindre än 2 timmar innan man sätter på apparaten.

Torka av apparatens kropp med en fuktig trasa och tvätta skålen, låt dem torkas ut. För att undvika främmande lukt rengör hela apparaten innan du använder apparaten för första gången (Se "Rengöring och förvaring av apparaten").

Placera apparaten på en stabil, plan och jämn yta så att varma ångan som kommer ut ur ängventilen inte träffar tapeter, prydnadsbeläggningar, elektroniska apparater och andra artiklar eller material som kan skadas av hög fuktighet eller av hög temperatur.

Före användning bli övertygad att yttre och synliga delar av multikokare-tryckkokaren har inga skador eller andra fel. Främmande föremål får inte finnas mellan skålen och uppvärmningselementet.

II. MULTIKOKARENS BRUK


Med teknik Ready for Sky


Med teknik Ready for Sky kan du använda programvaran med samma namn för att fjärrstyra enheten från en smarttelefon eller en surfplatta.

- Ladda ner programvaran från App Store eller Google Play (beroende på ditt operativsystem) på din smarttelefon eller din surfplatta.
- Aktivera Bluetooth v4.0 på din mobila enhet.
- Öppna appen Ready for Sky, skapa ett konto och följ instruktionerna på skärmen.
- Öppna och uppdatera listan med tillgängliga enheter att ansluta till den mobila enheten.
- Från listan över tillgängliga enheter väljer du den som ska anslutas. Namnet på enheten är detsamma som modellnumret. Du kan ange ett nytt namn eller avbryta installationen automatiskt.
- Bekräfta anslutningen av den valda enheten och följ instruktionerna på skärmen på din mobila enhet. När den ansluts, visas de växlande symbolerna  och  på multispisens display.

i För att garantera en stabil anslutning, får den mobila enheten inte vara längre än 10 meter från enheten.

Blockerakontrollpanel

Multikokare REDMOND RMC-800S-E har en funktion av kontrollpanelens blockering mot ett oavssett bruk ("blockering mot barn"). För att sätta på blockeringen tryck och håll på  knappen tills en ljudsignal hörs. Indikatorn för knappen ska tända, sedan ska övriga knappar stoppa fungera vid tryck. Denna funktion kan användas när som helst: i vänteläge, när väljer matlagningsprogram eller efter dess start.

För att deblockera kontrollpanelen tryck och håll på  knappen tills en ljudsignal hörs. Indikatorn för knappen ska släckna.

Energiberoende minne

Multikokare RMC-800S-E har ett energieroende minne. Vid en kort strömbrutning ska apparaten spara justeringarna och fortsätta processen på samma steg då apparaten avbrutits.

⚠ Om elströmmen är avkopplad vid en lång tid och det är omöjligt eller oönskat att fortsätta tillagningssprocessen, koppla apparaten loss av elnätet. Vid nästa användning tryck och håll på "Keep warm/Cancel" knappen, för att nolla justeringarna tills en indikator -- -- tänds på displayen.

Senareläggning av start

Funktionen av senarelagd start tillåter att sätta på tidsintervall då maträtten ska tillagas klar (sammanslagd med tid av matlagningsprogrammet). Det är möjligt att sätta på tid upp till 24 timmer med justeringsdelning i 5 minuter.

i Det är nödvändigt att kontrollera att tid av senarelagd start inte är längre än matlagningstid, annars ska programmet sättas igång strax efter att "Start/Reheat" knappen har tryckts.

Förattstättad tid av senarelagd start (förutom "MULTICOOK" programmet):

- Välj matlagningsprogram genom att trycka på "Menu" knappen.
- Tryck på "Timer/Time delay" knappen, vid behov justera matlagningstid. Tryck på "Timer/Time delay" knappen en gång till. En indikator för "Time delay" och tid av senarelagd start ska tända på displayen (restande tid före slutet av matlagningsprocessen, sammanslagd med tid av senarelagd start).
- Tryck på "-" och "+" knapparna för att minska eller öka tid. För att snabbt justera tidsvärde tryck och håll på den motsvarande knappen.

i För att sätta på matlagningstid i "MULTICOOK" programmet se ett motsvarande avsnitt nedan.

Funktion av senarelagd start är tillgänglig i alla automatiska matlagningsprogram, förutom "FRY" och "PASTA" programmen.

När sätter på tid av senarelagd start kontrollera att uppräkning i "STEAM" programmet börjar endast när multikokaren uppnår den nödvändiga arbets-temperaturen (efter att vattnet har kokat).



Det rekommenderas inte att använda senarelagd start om receptet innehåller lättfärdiga ingredienser.

Autovarmhållning

Denna funktion sätts på automatiskt strax efter matlagingsprogrammet är klart (förutom "YOGURT" programmet) och kan hålla temperatur av en färdig rätt vid 70-75°C inom 24 timmar. När funktionen är igång ska indikator för "Keep warm/Cancel" knappen tända, på displayen ska uppräkning av matlagningstid i detta program visas.

Vid behov kan automatiska varmhållningen avstängas, om du trycker och håller på "Keep warm/Cancel" knappen.

För att preliminärt avstänga denna funktion vid utföring av matlagingsprogrammet tryck och håll på "Start/Reheat" knappen tills indikator för "Keep warm/Cancel" knappen slocknar. För att sätta på autovarmhållning tryck och håll på "Start/Reheat" knappen en gång till (indikator för "Keep warm/Cancel" knappen ska tända).

Allmänna regler när man använder automatiska matlagingsprogram (förutom "MULTICOOK" och "REHEAT" programmen)

i Om "MULTICOOK" och "REHEAT" programmen se de motsvarande avsnitten.

1. Förbered (mät) allanödvändiga ingredienser enligt receptet, håll dem in i skålen. Kontrollera att alla ingredienser placeras under ett minimalt märke på skalan på inre delen av skålen.
2. Sätt skålen in i apparatens hus. Kontrollera att den rör rätt värmeelementet.
3. Stäng locket av multikokaren tills det klickar. Koppla apparaten till elnätet.
4. Tryck på "Menu" knappen för att välja det nödvändiga matlagingsprogrammet, indikator för ett motsvarande program och en standard matlagningstid ska tända på displayen. I "FRY", "STEAM" och "STEAM" programmen tryck på "Select product" knappen för att välja typer av produkter: på displayen ska en motsvarande indikator tända - "MEAT", "FISH" eller "VEGETABLES" och en standard matlagningstid. Matlagningstid kan justeras.
5. Vid behov sätt på tid av senarelagd start.
6. Tryck och håll på "Start/Reheat" knappen. Indikatorer för "Start/Reheat" och "Keep warm/Cancel" knapparna ska tända. Matlagningstid ska sättas igång och nedräkning ska börja.
7. Tryck och håll på "Start/Reheat" knappen för att preliminärt avstänga automatiska varmhållningen (indikator för "Keep warm/Cancel" knappen ska slockna). Tryck på "Start/Reheat" knappen en gång till för att sätta på funktionen tillbaka.
8. När programmet är klart ska en ljudsignal höras. Sedan, beroende på justeringar, ska apparaten starta autovarmhållning (på displayen ska uppräkningen av tid i denna funktion uppläsas) eller i vänteläge.
9. För att avbryta matlagningsprocessen, nolla det uppgivna programmet eller avstänga automatisk varmhållning tryck och håll på knappen "Keep warm/Cancel".

Att justera matlagningstid:

1. Efter att ha valt matlagingsprogrammet tryck på "Timer/Time delay" knappen. På displayen ska indikator för "Timer" tända och tidsvärdet ska blinka.
2. Tryck på "+" eller "-" knapparna för att sätta på det nödvändiga tidsvärdet. För att snabbt justera tidsvärdet håll på att trycka på knappen.
3. När matlagningstiden är inställd (siffror på displayen blinkar fortfarande) gå till nästa steg. För att nolla de uppgivna justeringarna tryck på "Keep warm/Cancel" knappen, sedan ange hela programmet på nytt.



Vid manuella inställningen av matlagningstid se till ett möjligt tidsintervall och justeringsdelning som avsetts i varje matlagingsprogram. Vissa matlagingsprogram avser att uppräkning börjar efter att apparaten uppnår den angivna temperaturen.

"MULTICOOK" programmet

Programmet avsetts för att tillaga nästan varje maträtt enligt de angivna temperaturvärdena (mellan 35 och 170°C, justeringsdelning i 5°C) och matlagningstid (mellan 2 minuter och 15 timmar, justeringsdelning i 1 minut vid tidsintervall mindre än 1 timme, 10 minuter vid tidsintervall mer än 1 timme).



Autovarmhållning är otillgänglig i "MULTICOOK" programmet, om den angivna matlagningstemperatur är under 75°C.

1. Följ punkter 1-3 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagingsprogram".
2. Tryck på knappen "Multicook/°C". På displayen ska temperaturvärde vid matlagningen tända (som standard utgör det 100°C). Tryck på "-" eller "+" knapparna för att justera temperaturvärdet.
3. Inom 2-3 sekunder efter att ha inställt matlagningstemperatur ska indikator för "Timer" och blinkande siffror för standard tidsvärde (30 minuter).



Om du inte har hunnit sätta på den nödvändiga temperaturen av matlagning, tryck och håll på "Keep warm/Cancel" knappen tills en ljudsignal höras, och sedan justera den på nytt.

4. Tryck på "-" och "+" knapparna för att justera matlagningstid. För att snabbt justera tidsvärdet tryck och håll på den motsvarande knappen.
5. Vid behov sätt på tid av senarelagd start. Tryck på knappen "Timer/Time delay". På displayen ska indikator för "Time delay" och tid då matlagningen är klar sammanlagt tid av senarelagd start tända. Justera tidsvärdet genom att trycka på "-" och "+" knapparna. För att snabbt justera tidsvärdet tryck och håll på den motsvarande knappen.
6. Sedan följ punkter 6-8 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagingsprogram".

"RICE/GRAIN" programmet

Programmet avsetts för att koka ris och grött av olika gryn, samt för att tillaga olika garneringar. Standard matlagningstid utgör 35 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 4 timmar med justeringsdelning i 1 minut.

"SLOW COOK" programmet

Programmet avsetts för att tillaga bakad mjölk, stuvat kött, köttrelle, sylta, köttgöte. Standard matlagningstid utgör 2 timmar 30 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 10 minuter.

"PILAF" programmet

Programmet avsetts för att tillaga pilaff med kött, fisk och grönsaker. Standard matlagningstid utgör 1 timme. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"FRY" programmet

Programmet avsetts för att steka kött och köttvaror, fisk och skaldjur, samt grönsaker. Standard matlagningstid beror på den utvalda typen av produkter (ska väljas genom att trycka på "Select product" knappen): "MEAT" – 15 minuter, "FISH" – 12 minuter, "VEGETABLES" – 18 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 1 minut. Funktion av senarelagd start är otillgänglig i detta program.

"STEAM" programmet

Programmet avsetts för att stuga kött och köttvaror, fisk och skaldjur, samt grönsaker, dessutom kan syltor och andra rätter som kräver en lång process av tillagning. Standard matlagningstid beror på den utvalda typen av produkter

(ska väljas genom att trycka på "Select product" knappen): "MEAT" – 1 timme, "FISH" – 35 minuter, "VEGETABLES" – 40 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"PASTA" programmet

Programmet avsetts för att koka makaroner, ägg och korv. Standard matlagningstid utgör 8 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 2 minuter och 1 timme med justeringsdelning i 1 minut.

Funktion av senarelagd start är otillgänglig i detta program.

Håll vatten in i skålen. Kontrollera att vattnivå ligger under maximalt märke på inre delen av skålen. Följ punkter 2-7 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagingsprogram". En ljudsignal ska höras när vatten har kokat. Öppna locket försiktigt och placera ingredienserna in i ett kokande vatten, sedan stäng locket tills det klickar. Tryck på "Start/Reheat" knappen. Programmet sätts igång och nedräkning ska börja. Sedan följ punkter 8-9 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagingsprogram".



Vid tillagning av vissa ingredienser en skum kan uppstå. Att undvika att den spiller ut kan man öppna locket om några minuter efter ingredienserna är placerade i det kokande vattnet.

"VACUUM" programmet

Programmet avsetts speciellt för att koka produkter i en vakuumförpackning. Standard matlagningstid utgör 2 timmar 30 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 10 minuter.

"SOUP" programmet

Programmet avsetts för att koka olika sorters soppor, samt kompotter och drycker. Standard matlagningstid utgör 1 timme. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"YOGURT" programmet

Programmet avsetts för att tillaga yoghurt och jäsnig av deg. Standard matlagningstid utgör 8 timmar. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter. Funktion av senarelagd start är otillgänglig i detta program.

"BAKE" programmet

Programmet avsetts för bakning (maffins, sockerkakor, pajer). Standard matlagningstid utgör 45 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.



Automatisk varmhållning ska avstängas vid alla steg av tillagningsprocessen.

"STEAM" programmet

Programmet avsetts för ångkokning av kött och köttvaror, dieträtter och barnmat. Standard matlagningstid beror på det angivna programmet (ska väljas genom att trycka på "Select product" knappen): "MEAT" – 40 minuter, "FISH" – 25 minuter, "VEGETABLES" – 30 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter. En speciell container för ångkokning med en justerad volym (ingår i komplett) ska användas i detta program:

1. Håll i 600-1000 ml vatten in i skålen.
2. Sätt inre skålen av container för ångkokning på yttre kanten så att utsprång vid skålets kanter skulle fästa vid huvudarna. Det finns 2 linjer av hovar på inre delen av kanten som avsetts för att justera höjd och volym av container.
3. Sätt container in i skålen.
4. Mät och förbered alla ingredienser enligt receptet och placera dem jämnt i container.

- Följ punkter 2-9 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram".

"COOK/BEANS" programmet

Programmet avsett för att koka grönsaker och bönor. Standard matlagningstid utgör 40 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"REHEAT" programmet

Programmet avsett för att uppvärma färdiga rätter. Rätten kan uppvärmas upp till 70-75°C och hållas varm i 24 timmar. En rak uppvärmning av tillagningstid är föranställd i programmet. Vid behov kan uppvärmningen avbrytas manuellt.

Funktion av senarelagd start är otillgänglig i detta program.

- Placera färdiga rätten in i skålen. Sätt skålen in i apparatens hus och kontrollera att det rör tätt värmeelementet. Stäng multikokarens lock tills det klickar. Koppla apparaten till elnätet.
- Tryck och håll på "Keep warm/Cancel" knappen tills en ljudsignal hörs. Indikator för knappen ska tända, då uppvärmning sätts igång och uppvärmning börjar. Vid avslutning av uppvärmning ska en ljudsignal höras. Apparaten ska gå till väntelaget.
- Tryck och håll på "Keep warm/Cancel" knappen tills en ljudsignal hörs för att avbryta uppvärmningsprocessen. Indikator av knappen ska släckas.



"REHEAT" programmet kan hålla rätten varm upp till 24 timmar. Det rekommenderas inte dock att låta rätte uppvärmas längre än 2-3 timmar, eftersom den kan ändra smak.

III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Degbakning
- Tillagning av fondue
- Fritering
- Tillagning av kvarg, ost
- Pastorisering av vätskor
- Sterilisering av serviser och personliga föremål

IV. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN

- Före rengöring kontrollera att apparaten är kopplad loss av elnätet och kallna helt och hållet.
- Använd en mjuk duk och icke-slips tvättmedel. Rengör apparaten strax efter användningen.



Vi rengöring ska slipmedel, svampar med slipsbeläggning och kemiskt aggressiva ämnen inte användas. Det är förbjudet att sänka apparatens hus i vatten eller placera det under en vattenstråle!

- Före första användningen eller för att ta bort obehöriga dofter efter matlagningen rekommenderar vi att koka en hållt citron i "STEAM – FISH" programmet med en standard tid i funktion.
- Skål och aluminium lock ska tvättas efter varje användning. Skålen kan tvättas i diskmaskinen. Efter rengöring behandla alla ytor med en duk tills den blir torr.
- Ängventil ska rengöras efter varje användning. Att rengöra ängventilen ta försiktigt ut och demontera den totalt, sedan rengör den under rinnande vatten och torka den, efter det monterar den igen och sätt den tillbakaapparaten.
- Vi matlagningen kan en kondens, som samlas i ett speciellt håll i huset kring skålen, uppstå. Denna kondens ska tas bort med en servett eller en duk.

Att koppla loss aluminium lock:

- Öppna locket av multikokaren genom att trycka på två lås av plast mot centret på inre delen av locket. Rengör ytor av både lock med en våt duk, vid behov rengör ett lösttagbart lock med ett diskmedel.
- Efter rengöring placera aluminium lock i nedre hush och sätt det så att den fastnar vid det inre locket, tryck på inre lockets tills det klickar. Inre aluminium lock ska fästas tätt.

Drä övre omslaget vid utspårning i ett håll i locket upp och åt sig för att koppla loss ängventilen. Vänd ventilen, öppna ett plast lås på inre sidan medsols och ta av inre omslaget. Rengör både delar av ventilen och monterar den igen. Att undvika att gummit av ventilen går sönder, vrid och spänna inte det vid rengöring och monterning av apparaten. **A3**

V. TIPS FÖR MATLAGNING

Fel vid matlagningen och sätt att motverka dem

I denna del samlas de typiska fel som kan uppstå vid matlagningen i multikokare, samt finns möjliga orsaker och sätt att lösa problem.

RÄTTEN ÄR INTE KLARLAGAD

Möjliga orsaker av problemet	Lösningar
Du har glömt att stänga locket av apparaten eller du har stängt det otätt, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög.	Vid matlagningen öppna inre locket av multikokaren utan nödvändighet. Stäng locket tills det klickar. Kontrollera att det inte finns någonting som stör att stänga locket tätt och att gummpackning inte är deformationer.
Skålen och uppvärmningselement har dålig koppling, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög.	Skålen ska placeras i kroppen rakt och tätt vidröra den uppvärmande disken. Kontrollera att det inte några obehöriga föremål finns arbetskameran. Läuter inte uppvärmande disken fororens.
Misslyckade ingredienser i rätten. Dessa ingredienser passar inte att lagas på detta sätt eller du har valt ett fel matlagningsprogram. Ingredienser har skurits i för stora bitar, proportioner av ingredienser har bytts. Du har satt på fel matlagningstid (misslyckades att räkna ut den). Det utvalda receptet är olämpligt för att tillagas i denna multikokare.	Det är önskvärt att följa de provlagade recepten (passande för denna apparats modell). Använd recepten som du verkligen kan lita på. Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Vit ångkokningen: för lite vatten i skålen att ånga får en tillräcklig täthet.	Håll vatten i skålen i den av receptet framvisade volymen. Tvekar du så kan du kontrollera vattennivån vid matlagning.
Vid stekning: Du har hållt för mycket oljan in i skålen. Övermått av vatten i skålen	Vid en vanlig stekning är det tillräckligt att låta oljan flyta på skålens botten. Vid friteringen följ anvisningar av det motsvarande receptet. Stäng inte multikokarens lock när stekar om det inte anvisats i receptet. Färskflyta produkter måste avfrostas och tillagas utan vatten vid stekningen.
Vid kokning: buljongen med produkter som har en hög syrtheten kan kokas bort.	Visa produkter kräver en speciell behandling – kokning, rengöring och passering och m.m. Följ rekommendationer i det utvalda receptet.
Vid bakning: (degen är inte klar):	Minska portionen av degen i skålen. Ta bakelsen ut ur skålen, vänd om och placera tillbaka i skålen, sedan fortsätt bakningen tills den är klar. Lägg mindre portion av deg i skålen nästa gång.

PRODUKTEN ÄR ÖVERKOKT

Du har valt antingen fet produkt typ eller felaktiga inställningar av matlagningstid. För små portioner av ingredienser.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Den upplagade rätten var vid autovärmhållningen för länge.	Det är inte önskvärt att använda autovärmhållning på lång tid. Om din multikokares modell har en funktion av att preliminärt avstänga den, kan du gärna använda den.

PRODUKTEN SOM KOKAS BORT

Vid kokning av mjölkgröt kokas mjölken bort.	Mjölks kvalitet och egenskaper kan bero på tillverkningsplats och konditioner. Vi rekommenderar att använda bara den uttrapastoriserade mjölken med till 2,5% Vid nödvändighet kan du hålla in lite dricksvatten. .
Ingredienser var behandlade på ett fel sätt (tvättade inte tillräckligt osv). Proportioner av ingredienserna passar inte bra eller en fet produkt typ är vald.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet. Fulltorns gryn, kött, fisk och skaldjur ska tvättas noggrant innan vatten blir klar.

RÄTTEN NEDBÄNNS

Skålen har inte rengjorts efter tidigare matlagning. Non-stick beläggning av skålen har skadats.	Före matlagningen kontrollera att skålen är ren och beläggningen inte har skador.
Portionen av ingredienser i skålen är mindre än det rekommenderats i receptet.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell).
Du har satt på för lång tid av matlagning.	Skåra matlagningstid och följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell.
Vid stekning: du har glömt att hålla in oljan i skålen; rörelse inte eller vände rätten för sent.	Vid en vanlig stekning håll lite oljan i skålen och låta oljan flyta på skålens botten. För en jämn stekning rekommenderas det att röra om produkten eller vända de efter en viss tid.
Vid stuvning: vätskan är inte tillräckligt mycket i skålen.	Tilläg mer vätskan. Vid matlagning öppna inre multikokarens lock utan nödvändighet.
Vid kokning: För lite vätskan i skålen (proportioner av ingredienser är inte korrekta).	Kontrollera en rätt proportion av vätskan och matbitar.
Vid bakning: du har inte smörjt inre ytan av skålen före matlagningen.	Innan du lägger in degen smörj botten och väggar av skålen med smör eller olja (det bör inte hålla oljan i skålen).

PRODUKTEN TAPPADE DEN AVSKURNA FORMEN

Du har rört den för mycket i skålen.	Vid en vanlig stekning rör rätten inte oftare än varje 5-7 minuter.
Du har satt på för lång tid för matlagningen.	Skåra tid eller följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell.

BAKELSEN BLEV VÅT

Du har valt fel ingredienser, som ger ut för mycket vätskan (fräscha grönsaker eller frukter, frysta bär, gräddfilen m.m.)	Välj ingredienser enligt bakningsrecept. Undvika ingredienser som innehåller för mycket vätskan eller använd dem i mindre proportioner.
Du har låtit en klar bakelse ligga i en stängd multikokare för lång tid.	Ta ut bakelsen strax efter matlagningen. Vid nödvändighet sätt på en kort period av autovärmhållning efter bakningen.

BAKELSEN HAR INTE LYFT UPP

Ägg och socker vispats in tillräckligt.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Degen hat låtit stå ute med bakpulver på för lång tid.	
Du har inte sällat mjölet eller knådat degen på ett dåligt sätt.	
Fel vid ingrediens tillagning.	
Det utvalda receptet passar inte för denna apparats modell.	

Flera REDMOND multikokares modeller har en specialitet, då i program «STEAM» och «SOUP» startar skyddssystemet automatiskt mot apparatens överhettning, i fall det är för lite vätskan i skålen. Då avbryts matlagningsprogram och multikokaren sätter igång autovarmhållningen.

Rekommenderad matlagningstid för ångkokning av olika produkter

	Produkt	Vikt, g (mängd)	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
1	Fläskfilé/nötkött (tärningar, 1,5 – 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Lammkött (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kycklingfilé (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Köttbullar/koteletter	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10 min / 15 min
5	Fisk (filé)	500	500	10 min
6	Salad räcker, rensade, kokta och frysta	500	500	5 min
7	Ravioli	4 st.	500	15 min
8	Potatis (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	500	15 min
9	Morot (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	500	35 min
10	Rödbete (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	1500	1 timm 10 min
11	Frystgrönsaker	500	500	10 min
12	Ägg	3 st.	500	10 min

i Det är viktigt att ta hänsyn till att det är allmänna rekommendationer. Tid som är angiven i tabellen är ungefärlig. Den kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och på vad man personligen föredrar.

Rekommendationer om temperatur av matlagning i "MULTI-COOK" programmet

Temperatur	Bruksrekommendationer (se receptboken)
35°C	Bakning av deg, tillagning av ättika
40°C	Tillagning av yoghurt
45°C	Tillagning av surdeg
50°C	Jäsning
55°C	Tillagning av glasys
60°C	Tillagning av grönt te, barmat

65°C	Köttkokning i vakuumpackning
70°C	Punsch tillagning
75°C	Pastorisering, tillagning av vitt te
80°C	Tillagning av glögg
85°C	Tillagning av kvarg eller rätter som kräver en lång matlagningstid
90°C	Tillagning av rött te
95°C	Tillagning av mjölkgröt
100°C	Tillagning av bese eller sylt
105°C	Tillagning av köttgelé
110°C	Sterilisering
115°C	Tillagning av sockersirap
120°C	Tillagning av grissrulle
125°C	Tillagning av stuvat kött
130°C	Tillagning av gratänger
135°C	Röstning av färdig mat för att tillge en krispig yta
140°C	Rökning
145°C	Bakning av grönsaker och fisk (i metallfolien)
150°C	Bakning av kött (i metallfolien)
155°C	Stekning av bakelser med jäsdeg
160°C	Stekning av kyckling
165°C	Stekning av stek
170°C	Stekning i smeten, tillagning av fransk potatis och kycklingsnaggets

Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

Program	Rekommenderade ingrediensmängder	Förvärt matlagningstid	Matlagningstid, som inte jämsedelning	Senast lagd start, timme	Förvärtningstid, beteläge	Autovarmhållning
COOK/BEANS	Kokning av grönsaker och bönor	40 min	5 min – 8 timmar / 5 min	+	-	+
BAKE	Bakning av muffins, sockerkakor, gratänger, rätter av jäsdeg	45 min	10 min – 8 timmar / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT	Stekning av kött	15 min	5 min – 2 timmar / 1 min	-	-
	FISH	Stekning av fisk	12 min			
	VEGE-TABLES	Stekning av grönsaker	18 min			

YOGURT	Tillagning av yoghurt	8 timmar	10 min – 12 timmar / 5 min	+	-	-
VACUUM	Kokning i vakuumpackning	2 timmar 30min	5 min – 12 timmar / 10min	+	-	+
MULTICOOK	Tillagning av olika maträtter med en möjlighet att justera temperatur mellan 35 och 170°C med justeringsdelning i 5°C	30 min	2 min – 1 timme / 5 min 1 timme – 15 timmar / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT	Ångkokning av kött	40 min	5 min – 2 timmar / 5 min	+	+
	FISH	Ångkokning av fisk	25 min			
	VEGE-TABLES	Ångkokning av grönsaker	30 min			
PASTA	Tillagning av makaroner av olika sorter vete; kokning av korv, ravioli och andra halvfabrikat	8 min	2 min – 1 timme / 1 min	-	+	+
PILAF	Tillagning av pilaff enligt olika recept	1 timme	10 min – 2 timmar / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Tillagning av olika gryner och garneringar. Kokning av gröt med vatten	35 min	5 min – 4 timmar / 1 min	+	-	+
SOUP	Tillagning av soppor	1 timme	10 min – 8 timmar / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Tillagning av bakad mjölk, stuvat kött, kottulle, sylta, köttgelé	2 timmar 30 min	10 min – 12 timmar / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT	Styvnig av kött	1 timme	10 min – 12 timmar / 5 min	+	-
	FISH	Styvnig av fisk	35 min			
	VEGE-TABLES	Styvnig av grönsaker	40 min			

i I "MULTICOOK" programmet är autovarmhållning tillgänglig vid temperatur mellan 75 och 170°C.

SWE

VI. TILLÄGGSACCESSORER

Du kan köpa tillägsaccessorier till multikokare REDMOND RMC-8005-E och få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida: www.multicooker.com, eller hos våra officiella partnerer.

VII. INNAN MAN GÅR TILL SERVICE-CENTRUM

Felmeddelande på displayen	Möjligt fel	Åtgärd
E1 - ES	Systemfel. Möjliga skador av kontrollplattan eller temperatursensorn	Koppla ut apparaten från elnät och låt den kalla. Stäng locket tätt och koppla apparaten igen i elnätet. Om problemet uppstår vid en upprepande start av apparaten, kontakta en auktoriserad service center.

Fel	Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Går inte att sätta på	Strömavbrott	Kontrollera spänningen i elnätet
	Strömstörningar	Kontrollera spänningen i elnätet.
Rätten tar för lång tid att tillaga	Främmande partikeln hamnade mellan skålen och värmeplattan.	Avlägsna främmande partikeln.
	Felinställd skål	Ställ in skålen rätt.
	Värmeplattan är smutsig.	Koppla bort varan från elnätet, låt den kylas ned. Rensa värmeplattan.

VIII. GARANTIVILLKOR


För denna vara gäller 2 år garanti. Garantin gäller från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalité av tillverkningsmaterial eller montering. Garantin träder i kraft bara om försäljningsdatum är bekräftat av varuhusets stämple och försäljarens underskrift på garantikuponen. Denna garanti gäller bara om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgått oauktorerad reparation, om varan behandlades rätt, om varan är fullständig komplett. Denna garanti gäller inte naturlig slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik-och teflon beläggningar, ringar osv). Användningsperioden för produkten samt tiden under vilken garantiåtaganden 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 tecknet betecknar månaden och det 8:e tecknet betecknar året apparaten var producerad. Varans livslängd fasställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatum, under villkoren att man följer bruksanvisningen.

Förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall kasseras i enlighet med det lokala miljöprogram. Kasta inte bort sådana varor med vanliga sopor.

Bluetooth är ett registrerat varumärke som tillhör Bluetooth SIG, Inc.

App Store är ett servicevarumärke som tillhör Apple Inc., registrerat i USA och i andra länder.

Google Play är ett registrerat varumärke som tillhör Google Inc.

 Ennen kun aloitat tuotteen käyttöä, lue sen käyttöohje huolellisesti ja säilytä se. Tuotteen oikea käyttö pidentää sen käyttöajan huomattavasti.

Tuotteen turvallinen käyttö


- Valmistaja ei vastuu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jättämisestä turvallisuusvaatimukset ja käytösäännöt.
- Tämä sähkölaite on ruoanlaittoon tarkoitettu monitoimilaite, jota voi käyttää asunnossa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalituloissa, toimistoissa ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeittiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen – epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.

- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan, – tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.



VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Vältä tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.

FIN

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa 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 palvelukeskuksessa.*
- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana – se voi johtaa ylikuumenemiseen.

menemiseen ja toimintahäiriöitä.


- Älä käytä laitetta ulkona - kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen.

 **ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!**

- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on rajoitetut fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tuntemusta laitteesta, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen

käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-v lasten ulottumattomissa.

- Pakkausmateriaalit (kiristyskelmu, vaahtomuovi yms.) voivat olla vaarallisia lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit paikassa, johon lapset eivät pääse.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palveluksessa. Epäammattimaisista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.

 **HUOMIO! Älä käytä laitetta, jos siinä on mikä tahansa vika.**

Tekniset tiedot

Malli	RMC-800S-E
Teho	900 W
Jännite	220-240 V, 50/60 Hz
Kulhon tilavuus	5 l
Kulhon pinnoite	tarttumaton keramiinen pinnoite
Näyttö	LED-näyttö
3D-lämmitys	kyllä
Ohjelmien määrä	48 (20 automaattista ja 28 manuaalista)
Höyryventtiili	irrotettava
Sisäkansi	irrotettava
Tiedonsiirtoprotokolla	Bluetooth v4.0
Tuettu Android-vähimmäisversio	4.3 Jelly Bean
Tuettu iOS-vähimmäisversio	7.0

Automaattiset ohjelmat


- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (RIISI/SUURIMOT)
- SLOW COOK (HIDAS HAUDUTUS)
- PILAF (PILAHVI)
- FRY – MEAT (PAISTAMINEN – LIHA)
- FRY – FISH (PAISTAMINEN – KALA)
- FRY – VEGETABLES (PAISTAMINEN – VIHANNEKSET)
- STEW – MEAT (HAUDUTUS – LIHA)
- STEW – FISH (HAUDUTUS – KALA)
- STEW – VEGETABLES (HAUDUTUS – VIHANNEKSET)
- PASTA
- VACUUM (ALIPAINE)
- SOUP (KEITTO)
- YOGURT (JOGURTTI)
- BAKE (LEIPOMINEN)
- STEAM – MEAT (HÖYRYTYS – LIHA)
- STEAM – FISH (HÖYRYTYS – KALA)
- STEAM – VEGETABLES (HÖYRYTYS – VIHANNEKSET)
- COOK/BEANS (KEITTÄMINEN / PALKOKASVIT)
- REHEAT (LUDELLEENLÄMMITYS)

Toiminnot

Lämpötilan ylläpito	24 tuntia
Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen	kyllä
Käynnistyksen lykkäys	24 tuntia
Ohjauspaneelin lukitus	kyllä

Kokoonpano

Monitoimikeitin	1 kpl
Kulho RB-C530	1 kpl
Höyryytysastia, tilavuus säädettävissä	1 kpl
Friteeraus kori irrotettavalla kahvalla	1 kpl
Mittalasi	1 kpl
Kauha	1 kpl
Litettä lusikka	1 kpl
100 ruokaohjetta-kirja	1 kpl
Käyttöohje	1 kpl
Huoltokirja	1 kpl
Virtajohto	1 kpl

 Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa, sekä teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista.

Monitoimikeittimen rakenne 

- Laitteen kansi
- Irrotettava sisäkansi
- Kulho
- Kannen avauspainike

5. Pjhauspaneeli näyttöä
6. Runko
7. Kantokahva
8. Irrotettava höyryventtiili
9. Liittää lusikka
10. Kauh
11. Mittalasi
12. Höyryytystä, tilavuus säädettävissä
13. Friteerauskori
14. Virtajohto

Ohjauspaneeli A2

1. Keep warm/Cancel (Lämpötilan ylläpito/Peruutus)-painike: lämmityksen ylläpidon kytkeminen päälle/pois päältä; REHEAT-ohjelman keskeytys; ruoanlaitto-ohjelman keskeytys; tehtyjen asetusten nollaus.
2. Menu-painike: automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta.
3. -painike: ohjauspaneelin lukitus
4. -painike: kypsentämisaajan, käynnistyksen lykkäysajan tai lämpötilan pienentäminen (MULTICOOK-ohjelmassa).
5. Timer/Time delay (Ajastin/Käynnistyksen lykkäys)-painike: kypsentämisaajan valintaan siirto tai käynnistyksen lykkäyksen valinta.
6. -painike: kypsentämisaajan, käynnistyksen lykkäysajan tai lämpötilan lisääminen (MULTICOOK-ohjelmassa).
7. Select product (Valitse tuote)-painike: tuotteen valinta FRY-, STEW- ja STEAM-ohjelmassa.
8. Multicook/°C-painike: MULTICOOK-ohjelman valinta.
9. Start/Reheat (Käynnistyys/Uudelleenlämmitys)-painike: valitun ohjelman käynnistäminen; lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäte.
10. Näyttö.

Näytön merkivalot A2

- A. Ruoanlaitto-ohjelmat.
- B. Tuotteet FRY-, STEW- ja STEAM-ohjelmissa.
- C. Lämpötilan valinta.
- D. Lämpötilan, kypsentämisaajan tai käynnistyksen lykkäysajan arvo.
- E. Kypsentämisaajan valinta; ruoanlaitto-ohjelman merkivalot.
- F. Käynnistyksen lykkäysajan valinta; käynnistyksen lykkäyksen merkivalo.

I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Ota laite ja sen varusteen väroavast pakkauksesta. Irrota kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat.

lää kaikki varoitustarrat, osoitustarrat ja taulu sarjanumerolla ehdottomasti runkoon päälle! Jos sarjanumero puuttuu tuotteesta, menotä automaattisesti oikeuden sen takuuhuoltoon.

Jos laitetta on kuljetettu matalassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huonelämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä.

Pyyhi laitteen runko kostealla kankaalla ja pese kulho, anna niiden kuivua. Vältä kessei ylimääräistä hajua laitteen ensimmäisen käytön aikana, suorita sen täysimittainen puhdistus (ks. "Laitteen hoito").

Aseta laite tukevalle tasaiselle alustalle niin, että höyryventtiilistä tuleva höyry ei osu tapettiin, koristeipinnoille, sähkölaitteisiin ja muihin materiaaleihin, jotka saattavat kärsiä korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta. Ennen käyttöä varmista, että monitoimi-pikakeittimen ulkoisissa ja näkyvillä olevissa sisäisissä osissa ei ole vaurioita, naarmuja tai muita vikoja. Kulhon ja lämmityselementin välillä ei saa olla vieraita esineitä.

II. MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

Ready for Sky - tekniikka

Ready for Sky - tekniikka avulla voit käyttää samannimistä ohjelmistoversiota laitteeseen etähallintaan älypuhelimelta tai taulutietokoneelta.

1. Lataa ohjelmisto App Storesta tai Google Play (käyttöjärjestelmäsi mukaan) älypuhelimelle tai taulutietokoneelle.
2. Kytke mobiililaitteessasi päälle Bluetooth v4.0.
3. Avaa Ready for Sky -sovellus, luo tilin ja noudata näyttöä näkyviä kehoteita.
4. Avaa ja päivitä käytettävissä olevien laitteiden luettelo mobiililaitteen kytkemiseksi.

5. Valitse kytkettävä laite käytettävissä olevien laitteiden joukosta. Laitteen nimi on sama kuin mallinumero. Voit määrittää uuden nimen tai pysäyttää oletusarvoisen asennuksen.

6. Vahvista valitun laitteen kytkentä ja noudata mobiililaitteen näyttöä näkyviä ohjeita. Kun sitä kytketään, monitoimikeittimen näyttöä näkyvät vaihtelevasti symbolit ja .

Jotta voit varmistaa vakaan kytkennän, mobiililaitteen pitäisi olla enintään 10 metrin päässä laitteesta.

Ohjauspaneelin lukitus

REDMOND RMC-800S-E-monitoimikeitin on varustettu lukituskella luovuttoman käynnistyksen varalta (lapsensuojalla). Lukitset ohjauspaneelin painamalla -painikkeen kunnes tulee äänimerkki. Painikkeen merkivalo syttyy, minkä jälkeen kaikki muut ohjauspaneelin painikkeet eivät enää reagoi painallukseen. Voit lukita ohjauspaneelin milloin tahansa: valmistusilassa, kun teet ohjelman asetuksia tai ohjelman käynnistyksen jälkeen.

Poistat ohjauspaneelin lukituksen painamalla -painikkeen kunnes tulee äänimerkki. Painikkeen merkivalo sammuu.

Energiasta riippumaton muisti

REDMOND RMC-800S-E-monitoimikeitin on varustettu energiasta riippumattomalla muistilla. Jos lyhyt sähkökatkos tulee keittimen ollessa toiminnassa, ruoanlaitto-ohjelman asetuksen säilyvät muistissa ja laite jatkaa toimintaa siitä hetkestä, kun työ oli keskeytetty.

Jos sähkökatkos kestää pitkään, eikä ruoanlaitto ole enää mahdollista tai toivottava, irrota laite sähköverkosta. Kun käynnistät laitteen seuraavan kerran, nollaa asetukset painamalla Keep warm/Cancel-painikkeen, kunnes näyttö tulee " - - -".

Ohjelman käynnistyksen lykkäys

Käynnistyksen lykkäyksen asetuksella voit määrätä ajan, jonka kuluttua ruoka on valmis (ottaen huomioon ohjelman kypsentämisaika). Voi asettaa ajan 24 tuntiin 5 minuuttiin välein.

On otettava huomioon että lykkäyksen ajan pitäisi olla ohjelman kypsentämisaika pitempi, koska muuten ohjelma alkaa heti Start/Reheat -painikkeen painamisen jälkeen.

Lykkäät käynnistyksen seuraavasti (ei ole käytössä MULTICOOK-ohjelmassa):

1. Valitse ruoanlaitto-ohjelma Menu-painikkeella.
2. Paina Timer/Time delay-painike, halutessasi muuta kypsentämisaika. Paina Timer/Time delay-painike uudestaan. Näyttöä tulee Time delay-merkivalo ja lykkäysaika (eli ohjelman loppuun jääneet aika ottaen huomioon lykkäysajan).
3. Piennä tai pidennä aikaa "-" ja "+"-painikkeilla. Pitämällä vastaavaa painiketta painettuna nopeutat arvojen muutosta.

Kypsentämisaajan asetust MULTICOOK-ohjelmassa on kuvattu vastaavassa osiossa alla.

Käynnistyksen lykkäys on käytössä kaikissa automaattisissa ruoanlaitto-ohjelmissa paitsi FRY- ja PASTA-ohjelmissa.

Käynnistyksen lykkäysajan asetuksen yhteydessä on otettava huomioon se, että STEAM-ohjelmassa kypsentämisaajan laskenta alkaa vasta silloin, kun monitoimikeitin on saavuttanut asetetun lämpötilan (eli veden kiehuahtamisen jälkeen).

Jos ruokaohjeessa on nopeasti pilauttavia raaka-aineita, emme suosittele käynnistyksen lykkäyksen käyttöä.

Valmiin ruoan lämpötilan ylläpito

Tämä toiminto käynnistyy heti, kun ruoanlaitto-ohjelma on päättynyt (lukuun ottamatta YOGURT-ohjelmaa) ja ylläpitää valmiin ruoan lämpötilaa 70–75°C 24 tunnin ajan. Kun lämpötilan ylläpito on päällä, Keep warm/Cancel-painikkeen merkivalo alaa ja näyttöä näkyy aika, joko on kulunut tämän toiminnon käynnistämisestä.

Halutessasi voit kytkä lämpötilan ylläpidon pois käytöstä painamalla Keep warm/Cancel-painikkeen muutama sekunnin.

Voit kytkä tämän toiminnon pois päältä etukäteen painamalla Start/Reheat-painikkeen kunnes Keep warm/Cancel-painikkeen merkivalo sammuu. Lämpötilan ylläpito kytketään taas päälle paina Start/Reheat-painike uudestaan (kunnes Keep warm/Cancel-painikkeen merkivalo syttyy).

Automaattisten ohjelmien yleinen käyttöjärjestys (lukuun ottamatta MULTICOOK- ja REHEAT-ohjelmat)

MULTICOOK- ja REHEAT-ohjelmien toiminta on kuvattu vastaavissa osioissa.

1. Laita esikäsitelty (punnittu) valmistusaineet monitoimikeittimen kulhoon ruokaohjeen mukaan. Tarkista että kaikki aineet neestet mukaan lukuun ottaen kuhossa tasaisesti kulhon sisäpinnalla olevan ylärajan merkin alapuolella.
2. Asenna kulho laitteen runkoon. Tarkista että se on tiiviisti alalämmityselementin päällä.
3. Sulje kansa naksahduksen asti. Kytke laite sähköverkkoon.
4. Menu-painikkeella valitse ruoanlaitto-ohjelma, vastaava merkivalo tulee näyttöle ja oletuksena oleva kypsentämisaika. FRY-, STEW- ja STEAM-ohjelmassa valitse vielä haluamasi tuote Select product-painikkeella, näyttöle tulee vastaava tunnus MEAT, FISH tai VEGETABLES ja kypsentämisaajan oletusarvo. Voit muuttaa kypsentämisaajan halutessasi.
5. Tarpeen mukaan aseta käynnistyksen lykkäysaika.
6. Paina Start/Reheat-painike muuttaman sekunnin. Start/Reheat- ja Keep warm/Cancel-painikkeiden merkivalot syttyvät ja ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa.
7. Painamalla Start/Reheat-painikkeen muutama sekunnin ohjelman käynnistyyä voit kytkä lämpötilan ylläpidon pois päältä etukäteen (Keep warm/Cancel-painikkeen merkivalo sammuu). Lämpötilan ylläpito kytketään taas päälle paina Start/Reheat-painike uudestaan.
8. Ohjelman päätyttyä kuuluu äänimerkki. Tämän jälkeen asetuksista riippuen keitin siirtyy joko lämpötilan ylläpitoon (toiminnon käynnistyksessä kulunut aika näkyy näyttöllä) tai valmistusiltaan.
9. Voit peruuttaa valitun ohjelman, keskeyttä missä tahansa vaiheessa ruoanlaiton tai lämpötilan ylläpitoon painamalla Keep warm/Cancel-painikkeen muutama sekunnin.

Voit muuttaa kypsentämisaajan seuraavasti:

1. Valitse haluamasi ohjelma ja paina Timer/Time delay-painike. Näyttöle syttyy Timer-merkivalo ja aikaakäyttöä numerot alkavat vilkkua.
2. Aseta haluamasi aika "+" tai "-"-painikkeilla. Jos pidät painikkeen painettuna, numerot vaihtuvat nopeammin.
3. Kun olet asettanut kypsentämisaajan, siirry seuraavaan vaiheeseen (numerot näyttöä jatkavat vilkkumista). Voit peruuttaa kaikki tekemäsi asetukset Keep warm/Cancel-painikkeella, minkä jälkeen koko ruoanlaitto-ohjelman asetukset on tehtävä uudestaan.

Kun asetat kypsentämisaikaa käsin, ota huomioon ohjelman maksimi- ja minimiaika ja aikaväli. Joissakin ohjelmissa kypsentämisaajan laskenta alkaa vasta kun laite on saavuttanut työlämpötilan.

MULTICOOK-ohjelma

Ohjelma mahdollistaa minkä tahansa ruoan valmistamisen käyttäjän asettamien lämpötilan (35–170°C 5°C välein) ja kypsentämisaajan (2 minuuttia 15 tuntiin 1 minuutin välein, jos kypsentämisaika on alle 1 tunti ja 10 minuutin välein, jos kypsentämisaika on yli 1 tunti) mukaan.

i Lämpötilan ylläpito **MULTI**COOK-ohjelmassa ei ole käytössä, jos asetettu kypsentämislämpötila on alle 75°C.

- Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestyksen kohtien 1-3 ohjeita.
- Paina Multicook/°C-painike. Näytölle tulee kypsentämislämpötila (oletusarvo 100°C). Aseta lämpötila painikkeella "--" tai "+".
- 2-3 sekunnin kuluttua lämpötilan asetuksesta näytölle syttyy Timer-merkkivalo ja kypsentämisaajan arvo alkaa vilkkua (oletusarvo 30 minuuttia).

i Ellet ehtinyt asettaa haluamaasi lämpötilaa, niin paina **Keep warm/Cancel-painikkeen** äänimerkkiin asti ja tee asetukset uudestaan.

- Aseta haluamasi kypsentämisaika "+" tai "--"-painikkeella. Jos pidät painikkeen painettuna, numerot vaihtuvat nopeammin.
- Halutessasi voit asettaa käynnistyksen lykkäyksen. Paina **Timer/Time delay**-painike. Näytölle tulee **Time delay**-merkkivalo ja ohjelman loppuun jääneet aika ottaa huomioon lykkäysajan. Pienennä tai pidennä aikaa "--" ja "--"-painikkeilla. Pitämällä vastaavaa painiketta painettuna nopeutat arvojen muuosta.
- Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestyksen kohtien 6–8 ohjeita.

RICE/GRAIN-ohjelma

Ohjelma käytetään riisin ja ritoipurojen keittämiseen. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 35 minuuttia. Voit asettaa kypsentämisaajan käsin 5 minuutista 4 tuntiin 1 minuutin välein.

SLOW COOK-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat haudutettua lihaa, potkua, hyytelöä ja haudutettua maitoa. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 2,5 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 10 minuutin välein.

PILAF-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat liha-, kala- tai vihannespilahvia. **PILAF**-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 1 tunti. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

FRY-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen paistat lihaa ja lihavalmisteita, kalaa ja merenantimia, sekä kasviksia. Ohjelman kypsentämisaika riippuu valitsemastasi alaohjelmasta (valitset **Select product**-painikkeella), **MEAT** on 15 minuuttia, **FISH** on 12 minuuttia ja **VEGETABLES** on 18 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 2 tuntiin 1 minuutin välein. Käynnistyksen lykkäys tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

STEW-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen haudutat lihaa ja lihavalmisteita, kalaa ja merenantimia, sekä kasviksia ja valmistat myös hyytelöä tai muita pitkää kypsentämistä vaativia ruokia. Ohjelman kypsentämisaika riippuu valitsemastasi alaohjelmasta (valitset **Select product**-painikkeella), **MEAT** on 1 tunti, **FISH** on 35 minuuttia ja **VEGETABLES** on 40 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein.

PASTA-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen keität makaronituotteita, nakkeja, kananmunia. Kypsentämisaajan oletusarvo on 8 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 2 minuutista 1 tuntiin 1 minuutin välein. Käynnistyksen lykkäys ei ole käytössä.

Kaada vettä kulhoon. Tarkista että veden taso on kulhon sisäpinnalla olevan ylärajan alla. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestyksen kohtia 2-7. Kun vesi alkaa kiehua, tule äänimerkki. Avaa kansi varovasti ja laita tuotteet kiehuvaan veteen, sulje kansi tiiviisti. Paina **Start/Reheat**-painike. Ohjelma käynnistyy ja näytölle tulee ohjelman loppuun jäänyt aika. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestyksen kohtia 8-9.

i Joidenkin tuotteiden keittämisen yhteydessä muodostuu vaahtoa. Vältä sen valmistusta kulhosta avoamalle kannen muuttaman minuutin kuluttua tuotteiden läittämisestä kiehuvaan veteen.

VACUUM-ohjelma

Tämä ohjelma on tarkoitettu vakuumpakkauksessa olevien tuotteiden keittämiseen. Kypsentämisaajan oletusarvo on 2,5 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 12 tuntiin 10 minuutin välein.

SOUP-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen laitat erilaisia keittoja, sekä kompotteja ja muita juomia. Kypsentämisaajan oletusarvo on 1 tunti. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein.

YOGURT-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat jogurttuja ja kohotat taikinaa. Kypsentämisaajan oletusarvo on 8 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein. Lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

BAKE-ohjelmassa

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat leivonnaisia (kakkuja, piirakoita ja piiraita). Kypsentämisaajan oletusarvo on 45 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein.



Kun teivoi leipää, kytkie mieluummin lämpötilan ylläpito pois päältä etukäteen.

STEAM-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen höyryttät vihanneksia, kalaa, lihaa, valmistat dietti- ja kasvisruokia, sekä lastenruokaa. Ohjelman kypsentämisaika riippuu valitsemastasi alaohjelmasta (valitset **Select product**-painikkeella), **MEAT** on 40 minuuttia, **FISH** on 25 minuuttia ja **VEGETABLES** on 30 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

Höyrytykseen on käytössä erillinen astia, jonka tilavuutta voidaan muuttaa (kuuluu toimitukseen):

- Kaada kulhoon 600–1000 ml vettä.
- Asenna höyrytyssastian kulho laitteen kulkossein olevat ulokkeet aukkoihin. Reunan sisäpuolelta on 2 reunan korkeutta (ja sitten tilavuutta) säätävää aukkolajia.
- Asenna höyrytyssastia kulhoon.
- Mittaa ja esikäsittelle valmistusaineet ruokaohjeen mukaan, laita ne tasisesti astiaan.

Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestyksen kohtia 2-9.

COOK/BEANS-ohjelma

Ohjelmaa käytetään vihannesten ja palkokasvien keittämiseen. Kypsentämisaajan oletusarvo on 40 minuuttia. Voit asettaa kypsentämisaajan käsin 5 minuutista 8 tuntiin 10 minuutin 5 välein.

REHEAT-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen lämmität valmistaa ruokaa uudelleen. Ohjelma lämmitää ruokaa lämpötilaan 70-75°C ja ylläpitää sitä lämpimänä 24 tuntia. Aika lasketaan ohjelman käynnistyksestä asti. Tarpeen mukaan voit keskeyttää uudelleenlämmityksen käsin.

Käynnistyksen lykkäys ei ole käytössä.

- Laita ruoka kulhoon. Asenna kulho monitorikeittimen runkoon ja tarkista että se on tiiviisti lämmityselementin päällä. Sulje kansi tiiviisti. Kytkie laite sähköverkkoon.
- Paina **Keep warm/Cancel**-painike kunnes kuulet äänimerkin. Painikkeen merkkivalo syttyy näytölle, uudelleenlämmitys käynnistyy ja näytölle tulee ohjelman käynnistyksestä kulunut aika. Ohjelman päätyttyä kuuluu äänimerkki. Laite siirtyy valmiustilaan.
- Voit keskeyttää uudelleenlämmityksen painamalla **Keep warm/Cancel**-painike kunnes kuulet äänimerkin. Painikkeen merkkivalo sammuu.



Siitä huolimatta että REHEAT-ohjelma pysyy ylläpitämään ruokaa lämpimänä jopa 24 tuntia, emme suosittele kuitenkaan jättää ruokaa lämpimäksi pitkäksi aikaa, koska tämä voi vaikuttaa ruoan makuun.

III. LISÄMAHDOLLISUUDET

- Fonduen valmistaminen
- Juuston valmistaminen
- Halvan valmistaminen
- Nestemäisten elintarvikkeiden pastörointi
- Astioiden ja henkilökohtaisten esineiden sterilointi

IV. LAITTEEN HOITO

- Ennen puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistoriasta ja keitin on täysin jäähtynyt.
- Käytä puhdistukseen pehmeää kangasta ja mieto astianpesuainetta. Puhdista keitin mieuuumin heti käytön jälkeen.



Puhdistukseen ei saa käyttää naarmuttavia aineita, naarmuttavia pesuaineita (ellei ohjeessa muuta sanottu) tai kemiallisesti aggressiivisia aineita. Et saa upottaa keitintä veteen tai pestä sitä vesisuuhkon alla!

- Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä tai jos haluat poistaa hajut ruoan laiton jälkeen ja höyryä puoliikas sitruunasta **STEAM**- **FISH**-ohjelmassa oletuksen olevan ajan.
- Puhdista kulho ja alumiinikansi joka käytön jälkeen. Saat puhdistaa ne astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen kuivaa kulho huolellisesti.
- Puhdista höyryventiili myös joka käytön jälkeen. Irrota höyryventiili varovasti ja pura se kokonaan, pese huolellisesti juoksevalta vedellä ja kuivaa. Pane se kokoon samassa järjestyksessä ja asenna paikalleen.
- Ruoanlaiton yhteydessä muodostuu lauhdevettä, joka tässä mallissa kertyy keittimen rungossa sijaitsevaan syvennykseen kulhon ympärille. Voit helposti poistaa kertyneen lauhdeveden talouspaperilla tai keittiöpyyhkeellä.

Sisäisen alumiinikannen puhdistus:

- Avaa monitoimikeittimen kansi. Paina keskukseen päin kannen sisäpuolella olevat 2 muovikiinnikettä ja nosta kansi. Puhdista kummin kannen pinnat kostealla liinalla, tarpeen mukaan pese sisäkansi astianpesuainella.
- Puhdistuksen jälkeen pujota alumiinikansi ala-aukkoihin näin että se on pääkanteen kiinni ja paina sisäkannen yläosaan naksahduksen asti. Sisäisen alumiinikannen on oltava tiiviisti pääkanteen kiinni.

Irrota höyryventiili vetämällä ulkovalpaan varovasti ulokkeesta kiinni pitäen ylös ja itseesi päin. Käännä venttiili ylösalaisin, avaa sisäpuolella oleva muovikiinnike nuolen suuntaan ja irrota sisävalpaista. Pese kaikki venttiilin osat ja pane se kokoon päinvastaisessa järjestyksessä. Älä venytä tai väänää kumitiivistettä, kun käsittelet sitä, muuten se voi vaurioitua.

V. RUOANLAITTOVINIKKEJÄ

Virheet ruoan valmistuksen yhteydessä ja kuinka välttyä niitä

Tähän lukuun on kerätty tyypilliset virheet monitoimikeittimessä ruoan valmistuksen yhteydessä, virheiden mahdolliset syyt ja keinot, joilla välttyä virheitä.

RUOKA EI OLE KYPSÄ

Mahdolliset ongelman syyt	Asian ratkaisu
Et ole sulkenut keittimen kanta tai se ei ole suljettu tiiviisti, mikä takia kypsennyksen lämpötila ei ollut riittävä.	Älä avaa keittimen kanta ruoan valmistamisen aikana ilman pätevää syytä. Sulje kansi naksahduksen asti. Tarkista ettei mitään estä kanta sulkeumasta tiiviisti ja sisäkannen kumitiiviteen muoto ei ole muuttunut.
Kulho ja lämmityselementti eivät ole kesketuksessa riittävästi, mikä takia kypsennyksen lämpötila ei ollut riittävä.	Kulhon pitää olla keittimen rungossa suoraan ja tiiviisti lämmityselementin päällä. Tarkista ettei keittimen työllassa ole vieraita esineitä. Tarkista että lämmityselementti on puhdas.

Väärän valmistusaineen käyttö. Kyseinen valmistusaine ei sovi valmistettäväksi väärillä keinoilla tai olet valinnut väärän ruoanlaitto-ohjelman. Valmistusaineet on pilkottu liian suuriksi palloiksi, valmistusaineden suhde on väärä. Olet asettanut väärin lasketun kypsentämissajan. Valittesmasi ruoka-ohje ei sovi valmistettäväksi tässä monitoimikeittimessä.	Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita. Käytä kokeiltuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsentämissaika tarkasti ruokaohjeen mukaan.
Höyrytyksessä: kullohossa on liian vähän vettä, eikä riittävästi tiheätä höyryä muodostu.	Kaada kullohon ruokaohjeen mukainen määrä vettä. Jos sinulla on epäilyksiä, tarkista veden määrä valmistamisen aikana.
Paistamisessa: Olet kaatanut kullohon liikaa kasvis öljyä. Kullohossa on liikaa nestettä.	Normaalisti paistamiseen riittää öhuh kerros öljyä kullohon pohjalla. Friteerauskuksen yhteydessä toimi ruokaohjeen mukaan.
Keittämisessä: happamien valmistusaineden keittämisessä liemi kiehuu yli.	Odoti elintarvikkeet vaativat lisäkäsitelyä ennen keittämistä, esim. huuhdella, kuullotusta, yms. Toimi valittesmasi ruokaohjeen mukaan.
Leipomisessa: taikina ei ole kypsä.	Kochoamisen yhteydessä taikina on tarttunut sisäkanteen ja sulkenut höyryventtiilin. Laita kullohon vähemmän taikinaa. Ota leivonnainen pois kullohsta, käännä ylösalaisin ja laita kullohon uudestaan, minkä jälkeen jatka kypsentämistä kunnes tuote on valmis. Jatkossa laita kullohon vähemmän taikinaa.

TUOTE ON YLIKYPSENNETTY

Olet valinnut väärän valmistusaineen tai asettanut väärin lasketun kypsentämissajan. Valmistusaineet ovat liian pieniä.	Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsentämissaika tarkasti ruokaohjeen mukaan.
Kypsentämisen jälkeen valmis ruoka on ollut liian pitkäkestoinen lämpötilan ylläpidolla.	Emme suosittele lämpötilan ylläpidon käyttöä liian pitkään. Jos monitoimikeittimessäsi on mahdollista kytkyä tämän toiminnon pois päältä, niin mieluummin tee se.

TUOTE KIEHUU YLI KEITTÄMISEN AIKANA

Maitopuuron keittämisen yhteydessä maito kiehuu yli.	Maidon laatu ja ominaisuudet voivat riippua sen valmistuksen paikasta ja olosuhteista. Käytä mieluummin pastöroitu maito, jonka rasvapitoisuus on alle 2,5%. Tarpeen mukaan voit laimentaa maitoa juomavedellä.
Valmistusaineet eivät saaneet oikeasta käsittelystä ennen keittämistä tai on käsitelty väärin (huonosti huuhdeltu, yms.). Väärä valmistusaineden suhde tai väärä valmistusaine.	Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsentämissaika tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsentämissaika tarkasti ruokaohjeen mukaan. Huuhtelee huolellisesti kokoyksimurmot, liha, kala ja merenannimet, kunnes vesi on puhdas.

RUOKA ON PALANUT POHJAAN

Kulho on huonosti puhdistettu edellisen käytön jälkeen. Kullohon tarttumaton pinnoite on vaurioitunut.	Ennen ruoan valmistamista tarkista että kulho on puhdas ja tarttumaton pinnoite on ehjä.
--	--

Käytetty valmistusaineden määrä on ruokaohjeissa mainittua pienempi.	Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita.
Olet asettanut liian pitkän kypsentämissajan.	Pienennä kypsentämissaika tai käytä tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita.
Paistamisessa: et ole kaatanut kullohon öljyä, et sekoittanut valmistusaineta tai kääntänyt ne liian myöhään.	Kaada paistamiseen yhteydessä kullohon vähän öljyä, niin että kullohon pohjalla olisi öhuh kerros öljyä. Jotta elintarvikkeet paistuisivat kullohssa tasaisesti, sekoita niitä aika ajoin tai käännä tietyn ajan kuluessa.
Haudutuksessa: kullohssa ei ole riittävästi nestettä.	Kaada kullohon enemmän nestettä. Älä avaa keittimen kanta ruoan valmistamisen aikana ilman pätevää syytä.
Keittämisessä: kullohssa ei ole riittävästi nestettä (valmistusaineden suhde on väärä).	Ylläpidä oikea nesteen ja kuivien aineiden suhde.
Leipomisessa: kullohssa ei ole riittävästi nestettä.	Voitele kullohon pohja ja seinät voilla tai öljyllä (älä kaada öljyä kullohon!).

RUOKA ON MENETTÄNYT MUOTONSA

Olet sekoittanut valmistusaineita kullohssa liian.	Sekoita valmistusaineita kullohssa normaalisti paistamisen aikana 5-7 minuutin välein.
Olet asettanut liian pitkän kypsentämissajan.	Pienennä kypsentämissaika tai käytä tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita.

LEIVONNAINEN ON LIIAN KOSTEA

Olet valinnut sopimattomat valmistusaineet, jotka antavat liikaa nestettä (mehukkaista vihannetta tai hedelmiä, pakastemarjoja, smetana, yms.).	Valitse valmistusohjeet tarkkaan ruokaohjeen mukaan. Älä mahdollisuuden mukaan valitse liian paljon nestettä sisältäviä valmistusaineita tai käytä niitä mahdollisimman vähän.
Valmis leivonnainen on ollut liian pitkään suljetussa keittimessä.	Ota mieluummin leivonnainen keittimestä heti, kun se on valmis. Tarpeen mukaan voi jättää leivonnainen keittimeen vähäksi aikaa, kun lämpötilan ylläpito on päällä.

LEIVONNAINEN EI OLE KOHONNUT

Kananmunat ja sokeri on vispattu huonosti.	Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita. Käytä kokeiltuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsentämissaika tarkasti ruokaohjeen mukaan.
Taikina, jossa on leivinjauhe, on seisonut liian kauan.	
Et seuloit jauhoja tai alustaneet taikinan huonosti.	
Valmistusaineden suhde on väärä	
Valittesmasi ruoka-ohje ei sovi valmistettäväksi tässä monitoimikeittimessä.	

Jos aikin REDMOND-monitoimikeittimien malleissa STEW ja SOUP-ohjelmassa, mikäli kullohssa ei ole tarpeeksi nestettä, niin ylikuumentamisjärjestelmä pysäyttää keittimen. Tässä tapauksessa monitoimikeitin siirtyy valmiustilaan.

Erialaisten elintarvikkeiden höyrytysaika

	Elintarvike	Paino, g / määrä	Veden määrä, ml	Kypsentämissaika, min
1	Sian-/naudanlihaflee (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min

2	Lampaanlihaflee (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kanaflee (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Lihapyörykät/lihapullat	180 (6 kpl) / 450 (3 kpl)	500	10 min / 15 min
5	Kalaflee	500	500	10 min
6	Salaattikaravut, peratut ja esikeitetyt, pakaste	500	500	5 min
7	Peruna (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Porkkana (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Punajuuri (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 h 10 min
10	Pakastevihannekset	500	500	10 min
11	Höyrytetty kananmuna	3 kpl	500	10 min



Huom! Nämä ohjeet ovat vain suuntaa-antavia. Tosiäällinen kypsentämissaika voi olla erilainen suostuksiin verrattuna riippuen elintarvikkeen laadusta tai makuulietymyksistä.

Viihteellinen kypsentämissämpötila MULTICOOK-ohjelmassa

Työlämpötila	Käyttösuositukset (Ks. myös toimituksen kuuluvaa ruokaohjekirjetä)
35°C	Taikinan kohottaminen, etikan valmistaminen
40°C	Jogurttien valmistaminen
45°C	Hapattaminen
50°C	Käyminen
55°C	Pehmeiden hedelmäkarameilien valmistaminen
60°C	Vihreän teen haudutus, lasten ruokien valmistaminen
65°C	Vakuumpakkauksessa olevan lihan keittäminen
70°C	Punssin valmistaminen
75°C	Pastörointi, valkoisen teen haudutus
80°C	Glögin valmistaminen
85°C	Rahkan tai pitkää kypsentämissaika vaativien ruokien valmistaminen
90°C	Punaisen teen haudutus
95°C	Maitopuurojen valmistaminen
100°C	Marenkien ja hillon valmistaminen
105°C	Lihahyytelön valmistaminen
110°C	Sterilointi
115°C	Sokerisirapin valmistaminen
120°C	Potkan valmistaminen
125°C	Lihan haudutus

130°C	Laatikkojen valmistaminen
135°C	Rapean kuoren muodostaminen valmiiseen ruokaan
140°C	Savustus
145°C	Vihannesten ja kalan uunissa paistaminen foliossa
150°C	Lihan paistaminen uunissa foliossa
155°C	Pullataikinasta valmistettujen tuotteiden paistaminen uunissa
160°C	Linnun paistaminen
165°C	Pihvien paistaminen
170°C	Kuorutettujen tuotteiden paistaminen sekä ranskalaisten ja kananugettien valmistaminen

Ruuanlaitto-ohjelmien yhteenvetotaulukko (tehdasasetukset)

Ohjelma	Käyttösuositukset	Kypsennyksajan oletusarvo	Minimi- ja maksimilämpötila / aikaväli	Käynnistyksen lyhytsyys, h	Työnohjien saavuttamiseksi	Lämpö-tilan ylläpito
COOK/BEANS	Vihannesten ja palkokasvien keittäminen	40 min	5 min – 8 h / 5 min	+	-	+
BAKE	Kakkujen, piirakoiden ja piiraiden leipominen pullataikinasta	45 min	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT Lihan paistaminen	15 min	5 min – 2 h / 1 min	-	-	+
	FISH Kalan paistaminen	12 min				
	VEGE-TABLES Vihannesten paistaminen	18 min				
YOGURT	Jogurttien valmistaminen	8 h	10 min – 12 h / 5 min	+	-	-
VACUUM	Vakuumpakkauksessa olevien elintarvikkeiden keittäminen	2,5 h	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Erialaisten ruokien valmistaminen, jolloin käyttäjä voi asettaa kypsennyksen lämpötilan 35 - 170°C välillä 5°C välein	30 min	2 min – 1 h / 5 min 1 h – 15 h / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT Lihan höyrytys	40 min	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
	FISH Kalan höyrytys	25 min				
	VEGE-TABLES Vihannesten höyrytys	30 min				

PASTA	Eri vehnälajeista valmistettujen makaronituotteiden keittäminen; nakkien, petmenien ja muiden puolivalmiesten keittäminen	8 min	2 min – 1 h / 1 min	-	+	+
PILAF	Erialaisten pilahvien valmistaminen	1 h	10 min – 2 h / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Erialaisten suurimojen ja lisukkeiden keittäminen, rtonaisten vesipurojen valmistaminen	35 min	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
SOUP	Erialaisten keittojen valmistaminen	1 h	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Haudutetun lihan ja maidon valmistaminen, pottaan, lihaväytetön ja muiden hyytelöiden valmistaminen	2,5 h	10 min – 12 h / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT Lihan haudutus	1 h	10 min – 12 h / 5 min	+	-	+
	FISH Kalan haudutus	35 min				
	VEGE-TABLES Vihannesten haudutus	40 min				

i MULTICOOK-ohjelmassa lämpötilan ylläpito toimii, kun asetettu kypsennyssäika on 75 - 170°C.

VI. LISÄVARUSTEET

Voit ostaa lisävarusteita REDMOND RMC-800S-E-monoitokeittimeen ja tuotua REDMOND-uutuksiin yhtiön kotisivuilla www.multicooker.com tai virallisten jälleenmyyjien liikkeissä.

VII. ENNEN KUN VIET MONITOIKEITTIMESI HUOLTOON

Virheilmoitus näytöllä	Mahdollinen vika	Vian korjaus
E1-E3	Järjestelmävirhe. Ohjauspiiri tai lämpöpanturi mahdollisesti rikki	Sammuta keitin, poista pistotulppa pistorasiasta ja anna keittimelle jäähtyä. Sulje kansit tiivisti. Eilen keittimen käynnistämiseksi uudestaan ongelma poistuu, vie keittäjäsi auktorisoituun huoltoamoon.

Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ei kytkee	Ei ole virtaa sähköverkossa.	Tarkista jännitettä sähköverkossa.
Ruoka laittaa liian kauan.	Sähkökatkokset sähköverkossa.	Tarkista jännitettä sähköverkossa.
	Kupin ja lämmityselementin välillä on pudonnut vieras esine.	Poista vieraatta esineettä.
	Hitaan lieden kulho ei ole aseta tasalla	Laita kulhon tasalla.
	Lämmityselementti on likainen.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementtiä.


VIII. TAKUUEHDOT

Tämän tuotteen takuu on 2 vuotta kuuokautta ostopäivästä. Valmistaja sitoutuu korjaamaan viat, vaihtamaan vialliset osat tai koko tuotteen, jos ongelma johtuu valmistusviasta, puutteellisista raaka-aineista tai kokoonpanosta. Takuu astuu voimaan vain silloin, kun ostopäivä on varmistettu myymälän leimalla ja myyjän allekirjoituksella alkuperäisessä takuukuitissa. Tämä takuu on voimassa vain silloin, kun tuote on käytetty käyttöohjeen mukaan, ei ole korjattu, eikä vaurioitunut johtuen väärästä käytöstä, sekä sen kokoonpano on alkuperäinen. Tämä takuu ei kata tuotteen normaalia kulutusta, eikä sen kulutustarvikkeita (suodattimia, polttimia, tartuttamattomia pinnoitteita, tiivistä, yms.).

Tuotteen käyttöaika ja takuun voimaantulo lasketaan myyntipäivästä tai valmistuspäivästä (mikäli myyntipäivää on mahdotonta selvittää). Tuotteen valmistuspäivä löytyy sarjanumerosta, joka sijaitsee tuotteen rungossa olevassa konekilvessä. Sarjanumero koostuu 13 merkistä. 6. ja 7. merkki tarkoittavat tuotteen valmistuskuukautta ja 8. merkki valmistusvuotta. Valmistajan takaama tuotteen käyttöaika on 5 vuotta ostopäivästä. Tämä käyttöaika edellyttää että tuotetta käytetään käyttöohjeen ja voimassa olevien teknisten standardien mukaisesti.

! Tuotteen pakkaus, käyttöohje ja tuote käsitellään paikallisten jätehuolto-ohjeiden mukaan. Suojaa ympäristöä, tämä tuote ei kuulu tavalliseen kotilousjätteeseen.

Bluetooth on Bluetooth SIG, Inc. -yhtiön rekisteröity tavaramerkki. **App Store** on Yhdysvalloissa ja muissa maissa rekisteröity Apple Inc. -yhtiön palvelumerkki. **Google Play** on Google Inc. -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

 Înainte de a utiliza prezentul produs este important să citiți cu atenție această instrucțiune de utilizare și s-o păstrați în calitate de ghid. Folosirea corectă a aparatului îi va prelungi în mod considerabil durata de viață.

Măsuri de siguranță

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului

(vezi caracteristicile tehnice sau placa signalitică 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 de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți 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 provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*


- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- 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!*

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu

vârste de peste 8 ani și de către persoane cu capacități izice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul! Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii fără a fi supravegheați. Nu lăsați dispozitivul și cablului lui de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.

- Materialul de ambalare (pelicula, masa plastică expandantă, etc.) poate fi periculoas pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați ambalajul la un loc inaccesibil pentru copii.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod ne-profesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

 *ATENȚIE! Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.*

Date tehnice

Model.....	RMC-800S-E
Putere.....	900 W
Alimentare.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumul vasului de preparare.....	5 L
Capac.....	ceramică anti adevzivă
Ecran.....	LED
3D-Incălzire.....	disponibil
Număr de programe.....	48 (20 automate, 28 manuale)
Supapă de abur.....	detașabilă
Capac interior.....	detașabil
Protocolul transferului de date.....	Bluetooth v4.0
Versiunea minimă acceptată Android.....	4.3 Jelly Bean
Versiunea minimă acceptată iOS.....	7.0

Programe automate

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (AREZ/CELEALE)
- SLOW COOK (ABSORBIRE – PREPARARE LA FOC MIC)
- PILAF (PILAF)
- FRY – MEAT (PRĂJIT – CARNE)
- FRY – FISH (PRĂJIT – PEȘTE)
- FRY – VEGETABLES (PRĂJIT – LEGUME)
- STEAM – MEAT (PREPARAT LA FOC MIC – CARNE)
- STEAM – FISH (PREPARAT LA FOC MIC – PEȘTE)
- STEAM – VEGETABLES (PREPARAT LA FOC MIC – LEGUME)
- PASTA (PASTE FĂINOASE)
- VACUUM (VID)
- SOUP (SUPĂ)
- YOGURT (IAURT)
- BAKE (COACERE/PRĂJITUR)
- STEAM – MEAT (PREPARARE LA ABUR – CARNE)
- STEAM – FISH (PREPARARE LA ABUR – PEȘTE)
- STEAM – VEGETABLES (PREPARARE LA ABUR – LEGUME)
- COOK/BEANS (FIERBERE/ FASOLE)
- REHEAT (AUTOÎNCĂLZIRE)

Funcții

Autoîncălzire.....	până la 24 ore
Întreruperea temporară a funcției de autoîncălzire.....	existentă
Start cu întârziere.....	până la 24 ore
Blocarea sistemului de navigare.....	existentă

Accesorii și piese de schimb

Multicooker.....	1 buc.
Vas de preparare RB-C530.....	1 buc.
Recipient de abur cu capacitate reglabilă.....	1 buc.
Coș pentru prăjit cu mâner detașabil.....	1 buc.
Pahar de măsură.....	1 buc.
Polonic.....	1 buc.
Spatulă.....	1 buc.
Catre de bucate „100 Retete”.....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare.....	1 buc.
Manual pentru Service.....	1 buc.
Cablu de alimentare.....	1 buc.

i Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări în design, achiziții, precum și la specificațiile produselor, pentru îmbunătățirea acestora fără o notificare prealabilă a acestor modificări.

Multicooker – Conținut A1

- Capac
- Capac interior detașabil
- Vas de preparare

- Buton de deblocare a capacului
- Sistem de navigare cu ecran
- Carcasa aparatului
- Mâner de manipulare
- Supapă de abur detașabilă
- Spatulă
- Polonic
- Pahar de măsură
- Recipient de abur cu capacitate reglabilă
- Coș pentru prăjit
- Cablu de alimentare

Sistemul de navigare A2

- Butonul „Keep Warm/Cancel” (Reîncălzire/suspendare) – Pornirea/oprirea funcției de autoîncălzire; Pornirea programului «REHEAT» (reîncălzire); Suspendarea procesului programului curent; Resetarea setărilor introduse.
- Butonul „Menu” (selectarea programului) - Selectarea programului automat de preparare.
- Butonul – Blocarea sistemului de navigare.
- Butonul «→» – Reducerea timpului de preparare și a timpului de start cu întârziere sau a temperaturii de preparare (în programul «MULTICOOK»).
- Butonul „Timer/ Time Delay” (Timp/Întârziere) – Setarea timpului de preparare sau al startului cu întârziere.
- Butonul «←» – mărirea timpului de preparare și al startului cu întârziere sau a temperaturii (în Programul «MULTICOOK»).
- Butonul „Select Product” (Selectarea alimentului) – Selectarea alimentului în programele «FRY», «STEAM», «STEAM».
- Butonul «Multicook/» – Selectarea programului «MULTICOOK».
- Butonul „Start/ Reheat” (start/reîncălzire – Pornirea modului de preparare selectat; Întreruperea temporară a funcției de autoîncălzire.
- Ecran

Afișajele de pe ecran A2

- Programul de preparare.
- Produsul alimentat în programele «FRY», «STEAM», «STEAM».
- Selectarea temperaturii.
- Valoarea temperaturii, a timpului de preparare și a timpului în modul de start cu întârziere.
- Selectarea timpului de preparare; Afișajul modului de preparare.
- Selectarea timpului în modul de start cu întârziere; Afișajul modului de start cu întârziere.

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesorii acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.



Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicator (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automata drepturile de deservire garantată.

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Ștergeți corpul dispozitivului și vasul cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea «Curățarea și Întreținerea»).

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerască pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.

Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale

multi-cooker-pressure-cookerului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

II. MULTICOOKER - FUNCȚIONARE

Tehnologie Ready for Sky

Tehnologie Ready for Sky vă permite cu ajutorul programului de aplicație cu același nume să controlați aparatul de la distanță cu ajutorul unui smartphone sau tabletă.

- Descărcați programul de pe App Store sau Google Play (În funcție de sistemul de operare al aparatului) pe smartphone sau tabletă dumneavoastră.
- Activați funcția Bluetooth v4.0 pe dispozitivul mobilului.
- Lansați aplicația Ready for Sky, creați un cont și urmați instrucțiunile.
- Deschideți și actualizați lista de conexiuni disponibile pentru dispozitive cu un dispozitiv mobil.
- Din lista dispozitivelor disponibile selectați dispozitivul conectat. Numele dispozitivului se potrivește cu numărul modelului. Dumneavoastră puteți specifica un nume nou sau puteți lăsa pe cel setat în mod implicit.
- Confirmați conectarea dispozitivului ales și urmați instrucțiunile și solicitările de pe ecranul dispozitivului mobil. În timpul conectării pe afișajul multifierătorului se vor afișa simbolurile alternative și .



Pentru asigurarea conexiunii stabile dispozitivul mobil nu trebuie să fie mai mult de 10 metri de la aparat.

Blocarea sistemului de navigare

Multicooker REDMOND RMC-800S-E este dotat cu funcția de blocare a sistemului de navigare pentru a împiedica utilizarea nedorită a acestuia (control paternal). Pentru a bloca sistemul, apăsați și țineți apăsat butonul până când aparatul emite un semnal sonor. Se luminează afișajul butonului, după care nici un buton al sistemului de navigare nu va mai reacționa la atingere. Această funcție poate fi utilizată oricând: în modul de așteptare, în timpul setării programei sau după începerea procesului de preparare. Pentru a debloca sistemul de navigare, apăsați și țineți apăsat butonul până când aparatul emite un semnal sonor. Pe ecran se stinge afișajul butonului.

Memorarea datelor în cazul căderii de tensiune

Multicooker REDMOND RMC-800S-E este dotat cu o memorie pentru salvarea datelor. În cazul unei căderi temporare de tensiune electric, toate setările dumneavoastră vor fi păstrate și salvate. Aparatul revine în stadiul în care a fost interupt procesul.



Dacă curentul electric a fost interupt mai multă vreme și reluarea procesului de preparare nu mai este posibilă sau nu mai este dorită, deconectați neaparat aparatul de la sursa de energie electrică. Pentru a șterge setările precedente la repornirea aparatului, apăsați și țineți apăsat butonul «Keep Warm/Cancel» până când dispăre inscripția « - - - ».

Întârzierea startului programului de preparare

Funcția start cu întârziere permite introducerea unui timp în care se dorește ca produsele să fie deja preparate (este inclus și timpul de preparare). Este posibilă introducerea unui timp de până la 24 de ore. În pași de 5 minute.



Aveți grijă cu timpul startului cu întârziere să fie mai lung decât timpul de preparare, altfel programul va începe imediat după apăsarea butonului „Start/ Reheat”.

Pentru a seta startul cu întârziere (cu excepția programului «MULTICOOK»):

- Alegeți programul de preparare, apăsând butonul „Menu”.
- Apăsați butonul «Timer/Time delay», modificați timpul de preparare după cum doriți. Apăsați încă o dată butonul «Timer/Time delay». Afișajele „Time Delay” și timpul startului cu întârziere (timpul rămas până la finalizarea programului de preparare, inclusive cel al startului cu întârziere) vor clipi pe ecran.
- Scădeți sau creșteți timpul dorit, apăsând butonul «←» sau «→» sau «+» sau «-» și modifica rapid valoarea timpului, apăsați și țineți apăsat butonul for.

i *Vețea setările timpului de preparare în programul «MULTICOOK» în secțiunile de mai jos.*

Startul cu întârziere este disponibil în toate programele automate, cu excepția «FRY» și «PASTA».

La setarea startului cu întârziere în programul «STEAM» trebuie avut în vedere faptul că timpul acestuia va porni numai după ce temperatura va ajunge în interiorul Multicooker-ului, la valoarea necesară de funcționare (după ce fierbe apa). Nu este recomandată utilizarea startului cu întârziere dacă rețeta conține produse perisabile.



Autoîncălzirea

Această funcție se pornește automat după terminarea programului de preparare (cu excepția programului «YOGURT») și poate menține temperatura alimentelor preparate în intervalul de 70 – 75°C, timp de 24 de ore. În timpul procesului de autoîncălzire pe ecran este afișat butonul «Keep warm/Cancel», precum și timpul scurs de la pornirea acestei funcții.

Dacă doriți, puteți opri funcția de autoîncălzire apăsând și ținând apăsat butonul «Keep Warm/Cancel».

Pentru a opri temporar funcția de autoîncălzire în timpul programului de preparare, apăsați și țineți apăsat butonul «Start/Reheat», până când afișajul «Keep warm/Cancel» dispăre de pe ecran. Pentru a reporni funcția de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat, din nou, butonul «Start/Reheat» (pe ecran se va aprinde butonul «Keep warm/Cancel»).

Modalități generale de utilizare a programelor automate (cu excepția programelor «MULTICOOK» și «REHEAT»)

i *Vețea utilizarea programelor «MULTICOOK» și «REHEAT» în secțiunile specifice acestora.*

1. Pregătiți (măsurat) ingredientele necesare, după rețetă, și așezați-le în vas. Aveți grijă ca ingredientele împreună cu lichidele utilizate să nu depășească marajul maxim, inscripționat pe interiorul vasului de preparare.
2. Introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că acesta se află în contact ferm cu elementul de încălzire.
3. Acoperiți Multicooker-ul până la blocarea capacului. Conectați aparatul la rețeaua de energie electrică.
4. Alegeți programul necesar de preparare cu ajutorul butonului „Menu”, pe ecran apare afișajul programului corespunzător și timpul standard de preparare. Alegeți alimentul în programele «FRY», «STEW» și «STEAM» prin apăsarea butonului „Select product”: pe ecran apar afișajele corespunzătoare - «MEAT», «FISH», sau «VEGETABLES» și timpul standard de preparare corespunzător programului selectat. Există posibilitatea de a schimba timpul de preparare.
5. Dacă doriți, setați timpul startului cu întârziere.
6. Apăsați și țineți apăsat pentru câteva secunde „Start/Reheat”. Pe ecran apar afișajele butoanelor „Start/Reheat” și „Keep warm/Cancel”. Va începe procesul de preparare și număratoarea inversă a timpului rămas până la finalizarea programului.
7. Există posibilitatea întreruperii programului de autoîncălzire, apăsând și ținând apăsat butonul „Start/Reheat” (afișajul butonului „Keep warm/Cancel” svinge de pe ecran). Reapăsarea butonului „Start/Reheat” re-pornește din nou această funcție.
8. La finalul programului de preparare aparatul emite un semnal sonor. După aceea Multicooker intră, în funcție de setări, în modul de autoîncălzire (pe ecran apare timpul scurs de la pornirea acestei funcții sau în modul de așteptare.
9. Pentru a întrerupe procesul de preparare, a șterge programul setat sau pentru a opri funcția de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat butonul “Keep warm/Cancel”.

Pentru a modifica timpul de preparare:

1. După alegerea programului de preparare, apăsați butonul “Timer/Time delay”. Pe ecran apare butonul “Timer” și vor clipi cifrele timpului de preparare.

2. Apăsând butonul “+” sau “-”, setați timpul necesar. Pentru a modifica rapid valorile, apăsați și țineți apăsat butonul doriți.
3. Mergeți la următorul pas după sfârșitul setării timpului de preparare (cifrele de pe ecran vor continua să clipească). Pentru a șterge setările introduse, apăsați butonul „Keep warm/Cancel”, după care reintroduceți toate setările programului.

i *La introducerea manuală a timpului de preparare, țineți cont de intervalele de timp disponibile, precum și de pasul acestuia. În anumite programe, cronometrul timpului de preparare pornește doar după atingerea temperaturii de funcționare specific programului.*

Programul «MULTICOOK»

Acest program este recomandat pentru prepararea tuturor alimentelor, existând posibilitatea de seta manual temperatura (de la 35° până la 170°C, în pași de 5°C) și timpul de preparare (de la 2 minute până la 15 ore, în pași de 1 minut (dacă programul durează maxim 1 oră) sau de 10 minute (dacă programul durează mai mult de 1 oră)).

i *În programul „MULTICOOK” funcția de autoîncălzire nu este disponibilă dacă temperatura de preparare este setată sub 75°C.*

1. Urmăți pașii 1-3 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”.
2. Apăsați butonul „Multicook/°C”. Pe ecran apare temperatura de preparare (conform standardului acestui program, este de 100°C). Se poate modifica temperatura prin apăsarea butoanelor „-” sau „+”.
3. După 2-secunde după ce s-a introdus temperatura, pe ecran apare afișajul „Timer” și încep să clipească cifrele timpului de preparare conform programului standard (30 de minute).

i *Dacă nu aveți timp, și doriți să reintroduceți temperatura de preparare, apăsați și țineți apăsat butonul „Keep warm/Cancel” până la emiterea semnalului sonor și reintroduceți setările de la început.*

4. Prin apăsarea butoanelor «←» sau «→» se poate seta timpul de preparare. Pentru modificarea rapidă a valorilor, apăsați și țineți apăsat butonul necesar.
5. Dacă doriți, introduceți timpul startului cu întârziere. În acest sens, apăsați butonul „Timer/Time delay”. Pe ecran apare afișajul „Time delay” precum și timpul rămas până la finalizarea programului, inclusiv timpul startului cu întârziere. Modificați valoarea timpului prin apăsarea butonului „-” sau „+”. Pentru modificarea rapidă a valorilor, apăsați și țineți apăsat butonul necesar.
6. După aceea, urmați pașii 6-8 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”.

Programul «RICE/GRAIN»

Acest program este recomandat pentru prepararea orezului și a cerealelor integrale de diverse sortimente, precum și prepararea garniturilor. Timpul standard de preparare este de 35 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 5 minute până la 4 ore, în pași de 1 minut.

Programul «SLOW COOK»

Acest program este recomandat pentru prepararea laptelui topit (produs tradițional al bucătăriei rusești), untelui de carne, jambonului, pitfiei și a aspicului. Timpul standard de preparare este de 2 ore și 30 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 10 minute.

Programul „PILAF”

Acest program este recomandat pentru prepararea pilafului cu carne, pește sau legume. Timpul standard de preparare este de 1 oră, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.

Programul „FRY”

Acest program este recomandat pentru prăjirea cărnii și produselor din carne, peștelui și a fructelor de mare, precum și a legumelor. Timpul standard de

preparare depinde de subprogramul selectat prin apăsarea butonului „Select product”: «MEAT» – 15 Minute, «FISH» – 12 Minute, «VEGETABLES» – 18 Minute. Se poate seta manual timpul de preparare într-un interval de la 5 minute până la 2 ore, în pași de 1 minut.

Funcția start cu întârziere nu este disponibilă în acest program.

Programul „STEW”

Acest program este recomandat pentru prăjirea la foc mic a cărnii și produselor din carne, peștelui, fructelor de mare și a legumelor, precum și pentru prepararea pitfiei sau a altor produse ce necesită menținerea unei temperaturi pe o durată mai lungă de timp. Timpul standard de preparare depinde de subprogramul selectat prin apăsarea butonului „Select product”: «MEAT» – 1 oră, «FISH» – 35 Minute, «VEGETABLES» – 40 Minute. Se poate seta manual timpul de preparare într-un interval de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 5 minute.

Programul „PASTA”

Programul este recomandat pentru prepararea produselor din aluat, fierberea ouălor și a cărnăciilor. Timpul standard de preparare este de 8 minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 2 minute până la 1 oră, în pași de 1 minut. Funcția start cu întârziere nu este disponibilă în acest program.

Turnați apă în vas. Aveți grijă ca apa să nu depășească marajul maxim inscripționat pe interiorul vasului de preparare. Urmăți în continuare pașii 2-7 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”. Aparatul emite un semnal sonor când apa din interiorul vasului fierbe. Ridicați cu grijă capacul și introduceți ingredientele în apă, după care, închideți capacul până la blocarea acestuia. Apăsați butonul „Start/Reheat”. Urmăți în continuare pașii 8-9 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”.

i *În cazul preparării anumitor alimente este posibilă acumularea de spumă. Pentru a împiedica revărsarea conținutului din vas, puteți ridica capacul după câteva minute după ce ați introdus alimentele în apa clocotită.*

Programul «VACUUM»

Acest program este special conceput pentru fierberea alimentelor ambalate în vid. Timpul standard de preparare este de 2 ore și 30 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 5 minute până la 12 ore, în pași de 10 minute.

Programul «SOUP»

Programul este recomandat pentru prepararea diverselor feluri întâi, comploturi și băuturi. Timpul standard de preparare este de 1 oră, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.

Programul „YOGURT”

Programul este conceput pentru prepararea iaurtului și fermentarea aluatului. Timpul standard de preparare este de 8 ore, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 5 minute.

Funcția de autoîncălzire nu este disponibilă în acest program.

Programul „BAKE”

Programul este recomandat pentru prepararea produselor de patiserie (checuri, biscuiți, prăjituri). Timpul standard de preparare este de 45 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.



La coacerea pâinii se recomandă aprirea funcției de autoîncălzire la toate procesele de preparare.

Programul „STEAM”

Acest program este conceput pentru prepararea la aburi a cărnii și produselor din carne, alimentelor dietetice și a alimentelor pentru copii. Timpul standard de preparare depinde de alegerea subprogramului doriți, selectat cu ajutorul butonului „Select product” și este: «MEAT» – 40 Minute, «FISH» – 25 Minute, «VEGETABLES» – 30 Minute. Acești timpi se pot seta și manual în intervalul de la 5 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.

Utilizați recipientul special pentru abur cu capacitate reglabilă (face parte din gama de accesorii).

Turnați 600-1000 ml de apă în vasul de preparare.

Așezați recipientul interior pe marginea exterioară, în așa fel încât proeminențele marginii vasului să se potrivească cu fantele corespunzătoare. Pe partea interioară a marginii se află 2 locușori ale suportilor pentru reglarea înălțimii și a capacității de abur produse.

1. Așezați recipientul de abur în vasul de preparare.
2. Măsurați și pregătiți ingredientele după rețetă și așezați-le în recipient.
3. Urmați în continuare pașii 2-9 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”.

Programul «COOK/BEANS»

Programul este destinat fierberii legumelor și a legumelor păstăioase. Timpul standard de preparare este de 40 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 5 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.

Programul «REHEAT»

Programul este destinat pentru încălzirea alimentelor deja preparate. Acesta încălzește produsele la o temperatură de 70° - 75° C și le menține calde până la 24 de ore. Timpul programului însumează și timpul de preparare. Dacă se dorește, se poate opri încălzirea alimentelor în mod manual. Funcția de start cu întârziere nu este disponibilă.

1. Așezați alimentul pregătit în vasul de preparare și introduceți-l corpul aparatului. Asigurați-vă că acesta este în contact cu elementul de încălzire. Închideți capacul Multicooker-ului până la blocarea acestuia. Conectați aparatul la rețeaua de energie electrică.
2. Apăsăți și țineți apăsat butonul „Keep warm/Cancel” până când aparatul emite un semnal sonor. Pe ecran apar afișajele specifice și pornește procesul de încălzire precum și cronometrul. La sfârșitul programului se emite un semnal sonor și aparatul intră în modul de așteptare.
3. Pentru a intrerupe procesul de încălzire, apăsați și țineți apăsat butonul „Keep warm/Cancel” până la emiterea semnalului sonor. Afișajul butonului se va stinge de pe ecran.



Programul «REHEAT» poate menține alimentele în stare caldă până la 24 de ore, dar nu este recomandată menținerea alimentelor în această stare mai mult de 2-3 ore, întrucât acestea pot să își schimbe gustul.

III. UTILIZĂRI SUPPLEMENTARE

- Dospirea aluatului
- Prepararea brânzei topite
- Prăjire
- Prepararea Quark-ului și a brânzei
- Pasteurizarea alimentelor lichide
- Sterilizarea vasele și a obiectelor de uz personal

IV. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Înainte se a curăța aparatul, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua de energie electrică și că este complet răcit.
- Pentru curățarea utilizați un material moale și un detergent delicat. Recomandăm curățarea aparatului imediat după utilizarea acestuia.



Este interzisă curățarea aparatului cu paste abrazive, bureți cu suprafețe abrazive și soluții de curățat agresive chimic. Este interzisă submersia aparatului în apă sau spălarea acestuia sub jet de apă!

- Recomandăm fierberea unei jumătăți de lămâie, înaintea primei utilizări, în programul „STEAM-FISH”, utilizând timpul standard de preparare, pentru eliminarea mirosului.
- Curățați vasul de preparare și capacul din aluminiu după fiecare utilizare a aparatului. Puteți spăla vasul în mașina de spălat vase. Ștergeți suprafața exterioară a vasului până când aceasta devine complet uscată.
- Este recomandată curățarea supapei de abur după fiecare utilizare. Pentru a curăța supapa de abur, extrageți-o cu atenție și desfaceți-o complet.

Spălați-o sub jet de apă și lăsați-o să se usuce, apoi montați-o în capacul aparatului urmând, în sens invers, pașii făcuți anterior, pentru demontare.

- În procesul de preparare există posibilitatea formării condensului în jurul vasului. Acesta se colectează într-o cavitate specială aflată în corpul aparatului. Eliminarea condensului se mai poate face ușor cu ajutorul unui prosop de bucătărie.

Pentru a scoate capacul interior din aluminiu:

1. Deschideți capacul Multicooker-ului. Apăsăți cele două bări din plastic aflate pe partea interioară a capacului interior, înșpe mijlocul acestuia, pentru a îl elibera. Curățați suprafețele ambelor capace cu un material umed. Dacă doriți puteți spăla capacul demontabil cu un detergent de vase.
2. Așezați capacul din aluminiu în orificiile specifice și potriviți-l cu capacul principal. Apăsăți marginea superioară a capacului interior până la potrivierea acestuia. Capacul interior din aluminiu trebuie să fie foarte bine montat.

Pentru a scoate supapa de abur, trageți cu atenție de vârful mantalei exterioare din cavitatea capacului, spre sus și înșpe dumneavoastră. Rotiți supapa, deschideți clema din material plastic în partea de jos, în direcția tubului și demontați mantaua interioară. Spălați ambele componente ale supapei. Remontați supapa în ordinea inversă demontării acesteia. Pentru a împiedica ruperea garniturilor din cauciu nu le rotiți și nu le demontați în timpul curățării A3.

V. SFATURI DE PREPARARE

Greșeli în timpul pregătirii și modalitățile de rezolvare

În acest capitol au fost adunate greșelile tipice care sunt comune în pregătirea mâncării în multicooker, au fost analizate cauzele posibile și modalitățile de rezolvare.

MÂNCAREA NU S-A PREGĂTIT PÂNĂ LA CAPĂȚ

Cauze posibile	Modalitatea de rezolvare
Ați omis să închideți capacul aparatului sau l-ați închis suficient de bine, motiv pentru care temperatura de pregătire nu a fost suficient de mare.	În timpul pregătirii nu ridicați capacul multicooker fără un motiv întemeiat. Închideți capacul până la auzul unui clic. Verificați dacă nu există alți factori care să împiedice închiderea ermetică a capacului și dacă garnitura de etanșare de pe capacul interior nu este deformată.
Gastronul și pila de încălzire contactează prost, motiv pentru care temperatura de pregătire nu a fost suficient de mare.	Gastronul trebuie așezat fix în corpul aparatului, iar fundul trebuie să aderă strâns cu pila de încălzire. Verificați dacă în camera de lucru a multicooker nu sunt obiecte străine. Mențineți pila de încălzire curată.
Alegerea necorespunzătoare a ingredientelor pentru mâncare. Aceste ingrediente nu sunt potrivite pentru pregătire după metoda pe care ați ales-o sau ați selectat un program de pregătire necorespunzător. Ingredientele sunt tăiate prea mare, au fost încălțate proporțiile generate de așezare a produselor în castron. Nu ați setat (calculat) corect timpul de pregătire. Varianta rețetei selectate de dvs nu este potrivită pentru pregătire în multicooker.	Este bine să folosiți rețete verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețete în care aveți încredere. Alegerea ingredientelor, modul de tăiere, proporțiile rețetei, selectarea programului și a timpului de pregătire trebuie să corespundă rețetei selectate de dvs.
În cazul pregătirii pe aburi: în castron este prea puțină apă pentru a asigura o densitate corespunzătoare aburului.	Turnați apă în castron respectând cu strictețe volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți îndoieli, verificați nivelul apei pe parcursul procesului de pregătire.

În cazul prăjirii: Ați turnat prea mult ulei în castron. Exces de umiditate în castron.	În cazul unei prăjiri obișnuite este suficient ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. În cazul prăjirii în fritarez urmați indicațiile rețetei corespunzătoare.
În cazul fierberii: evaporarea biului-nului în timpul fierberii produselor cu o aciditate crescută.	Nu acoperiți capacul multicooker în timpul prăjirii, chiar dacă acest lucru nu a fost menționat în rețetă. Produsele proaspăt congelate trebuie decongelate înainte de prăjire, vârsăți surplusul de apă.
În cazul coacerii (aluatului nu s-a copt):	Unele produse necesită o prelucrare specială înainte de fierbere: spălare, călire etc. Urmați recomandările rețetei pe care ați selectat-o.
	Puneți o cantitate mai mică de aluat în castron.
	Scoateți aluatul din castron, întorcăteți-l apoi așezați-l înapoi în castron. Continuați coacerea până la sfârșit. Data viitoare puneți în castron o cantitate mai mică de aluat.

ROU

PRODUSUL S-A FIERT PREA MULT

Ați greșit la alegerea tipului de produs sau la selectarea (setarea) timpului de pregătire. Dimensiunile ingredientelor sunt prea mici.

Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). Alegerea ingredientelor, modul de tăiere, proporțiile rețetei, selectarea programului și a timpului de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor.

După finalizarea procesului de pregătire mâncarea a stat prea mult pe încălzirea automată.

Nu este recomandată folosirea îndelungată a funcției de încălzire automată. Dacă la modelul dvs de multicooker este prevăzută deconectarea prealabilă a acestei funcții, atunci folosiți această posibilitate.

LA FIERBERE PRODUSUL SE REVARȘĂ

La fierberea terciului cu lapte laptele se revarșă.	Calitatea și particularitățile laptelui pot depinde de locul și de condițiile de producere. Se recomandă folosirea doar a laptelui ultrapasteurizat cu un nivel de grăsime de până la 2,5%. În caz de necesitate laptele poate fi diluat puțin cu apă potabilă
Înainte de fierbere ingredientele nu au fost prelucrate sau prelucrate încorect (prost spălate etc). Nu au fost respectate proporțiile ingredientelor sau tipul produsului a fost ales greșit.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). Alegerea ingredientelor, modul de tăiere, proporțiile rețetei, selectarea programului și a timpului de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor. Crupele cu bob mare, carnea, peștele și fructele de mare spălați-le întotdeauna în mai multe ape până când aceasta rămâne curată.

MÂNCAREA SE ARDE

Castronul a fost prost spălat după mâncarea precedentă. Învâșul antiaderent al castronului este deteriorat.	Înainte de a începe să gătiți verificați dacă castronul este spălat bine, iar suprafața antiaderentă nu are defecțiuni.
Volumul total al ingredientelor este mai mic decât cel recomandat în rețetă.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker).
Ați selectat un timp prea mare de pregătire.	Reduceți timpul de pregătire sau urmați indicațiile rețetei adaptate pentru acest model de multicooker.

<p>În cazul prăjirii: ați omis să turnați ulei în castron; nu ați întors sau ați întors prea tirziu produsele în timpul prăjirii.</p>	<p>În cazul unei prăjiri obișnuite turnați în castron doar puțin ulei: este suficient ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. Pentru o prăjire uniformă produsele din castron trebuie amestecate periodic sau întinse pe ceaială parte peste o perioadă de timp.</p>
<p>În cazul înașugirii cu abur: în castron nivel de umiditate este insuficient.</p>	<p>Turnați în castron mai mult lichid. În timpul prăjirii nu rădicați capacul multicooker decât dacă nu este neapărat necesar.</p>
<p>În cazul fierberii: în castron este prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor).</p>	<p>Respectați proporțiile corecte dintre lichide și ingredientele solide.</p>
<p>În cazul coacerii: nu ați uns fundul și pereții vasului cu ulei înainte de pregătire.</p>	<p>Înainte de a așeza aluatul în castron, ungeți fundul și pereții vasului cu ulei (nu se recomandă să turnați uleiul în castron).</p>

PRODUSUL ȘI-A PIERDUT FORMELE

<p>Ați amestecat prea des produsul în castron</p>	<p>În cazul unei prăjiri obișnuite amestecați mâncarea la un interval de 5-7 minute.</p>
<p>Ați setat un timp de pregătire prea mare.</p>	<p>Reduceți timpul de pregătire sau urmați indicațiile rețetei adaptate pentru acest model de aparat.</p>

PRĂJITURA A IEȘIT UMEDĂ

<p>Au fost folosite ingrediente nepotrivite care conțin un exces de umiditate (legume succulente sau fructe, fructe congelate, smântină etc.).</p>	<p>Alegeți ingredientele în conformitate cu rețeta de coacere. Încercați să nu alegeți produse care conțin prea multă apă sau folosiți-le cât mai puțin posibil.</p>
<p>Ați ținut prea mult timp prăjitura în multicooker-ul închis.</p>	<p>Încercați să scoateți prăjitura din castron imediat după terminarea coacerii. În caz de necesitate puteți lăsa prăjitura în multicooker pentru o scurtă perioadă de timp cu funcția de încălzire automată pornită.</p>

PRĂJITURA N-A CRESCUT

<p>Ouăle cu zahărul n-au fost bătute suficient de bine.</p>	<p>Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). Alegeerea ingredientelor, modul de prelucrare preventivă, proporțiile rețetei trebuie să corespundă recomandărilor.</p>
<p>Aluatul a stat prea mult cu praful de copt</p>	
<p>Nu ați cernut făina sau ați frământat defectuos aluatul.</p>	
<p>Au făcut greșeli la unerea ingredientelor.</p>	
<p>Rețeta aleasă de dvs nu se potrivește pentru coacerea în acest model de multicooker.</p>	

La o serie de modele de multicooker REDMOND în programele «STEAM» și «SOUP» în cazul unei cantități insuficiente de lichid se activează sistemul de protecție de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de pregătire se oprește, iar aparatul trece în regim de încălzire automată.

Timpii de gătire recomandați al diverselor alimente la prepararea la abur

	Aliment	Greutate, g / număr	Cantitatea de apă, ml	Timp de preparare, min
1	Mușchiulet de porc / cotlet de vită (cubulețe de 1,5x1,5 cm)	500	500	20 Min/ 30 Min
2	Mușchiulet de miel (cubulețe de 1,5x1,5 cm)	500	500	25 Min
3	Carne de pui (cubulețe de 1,5x1,5 cm)	500	500	15 Min

4	Chiftele /Peritoare	180 (6 buc.) / 450 (3 buc.)	500	10 Min/ 15 Min
5	Pește (Filet)	500	500	10 Min
6	Creveți pentru salată (decongelat, fierț-congelat)	500	500	5 Min
7	Pelmeni /Chinkali	4 buc.	500	15 Min
8	Cartofi (cubulețe de 1,5x1,5 cm)	500	500	15 Min
9	Morcovi (cubulețe de 1,5x1,5 cm)	500	500	35 Min
10	Sfeclă (cubulețe de 1,5x1,5 cm)	500	1500	1oră și 10 Min
11	Legume (congelate)	500	500	10 Min
12	Ouă	3 buc.	500	10 Min

i Acestea sunt recomandări generale. Timpul real de preparare se poate modifica în funcție de calitatea unui anumit aliment, precum și de preferințele dumneavoastră.

Recomandări pentru utilizarea temperaturii în programul „MULTICOOK“

Temperatura de preparare	Utilizări recomandate (vedeți și Cartea de bucate)
35°C	Fierbentarea aluatului, prepararea oțetului
40°C	Prepararea iaurtului
45°C	Fermentare
50°C	Dospire
55°C	Prepararea glazurii
60°C	Prepararea ceaiului verde sau a alimentelor pentru copii
65°C	Fierberea cârnii ambalate în vid
70°C	Prepararea Punch-ului
75°C	Pasteurizarea sau prepararea ceaiului alb
80°C	Prepararea vinului fierț
85°C	Pregătirea Quark-ului sau prepararea alimentelor ce necesită un timp mai îndelungat de preparare
90°C	Prepararea ceaiului roșu
95°C	Prepararea terciului cu lapte
100°C	Prepararea bezelilor sau a gemurilor
105°C	Prepararea piției
110°C	Sterilizare
115°C	Prepararea siropului din zahăr
120°C	Prepararea jambonului
125°C	Prepararea fripturii înașugite
130°C	Prepararea ruladelor

135°C	Prepararea produselor semipreparate până la formarea crustei crocante
140°C	Afumare
145°C	Coacerea în folie a legumelor și peștelui
150°C	Coacerea în folie a cârnii
155°C	Coacerea produselor din aluat dospit
160°C	Prăjirea produselor din carne de pasăre
165°C	Prăjirea fripturii
170°C	Prăjirea în manta de aluat, prepararea Nuggets-ilor, prepararea cartofilor prăjiți

Tablel cu programele de preparare (setări de funcționare)

Program	Recomandări de preparare	Timpul standard de preparare	Interval de timp /pas	Start cu încălzire	Atingerea parametrilor de funcționare	Autoîncălzire
COOK/BEANS	Fierberea legumelor și a legumelor păstăioase	40 Min	5 Min - 8 Ore / 5 Min	+	-	+
BAKE	Coacerea checurilor, biscuișilor, prăjiturilor, produselor cu aluat dospit	45 Min	10 Min - 8 Ore / 5 Min	+	-	+
FRY	MEAT	Prăjirea cârnii	15 Min	5 Min - 2 Ore / 1 Min	-	-
	FISH	Prăjirea peștelui	12 Min		-	-
	VEGE-TABLES	Prăjirea legumelor	18 Min			
YOGURT	Prepararea iaurtului	8 Ore	10 Min - 12 Ore / 5 Min	+	-	-
VACUUM	Prepararea alimentelor ambulate în vid	2 Ore 30 Min	5 Min - 12 Ore / 10 Min	+	-	+
MULTICOOK	Prepararea diverselor alimente cu posibilitatea de a seta temperatura de preparare în intervalul de la 35° până la 170°C în pași de 5°C	30 Min	2 Min - 1 oră / 5 Min 1 oră - 15 ore / 10 Min	+	-	+
STEAM	MEAT	Prepararea la abur a cârnii	40 Min	5 Min - 2 Ore / 5 Min	+	+
	FISH	Prepararea la abur a peștelui	25 Min		+	+
	VEGE-TABLES	Prepararea la abur a legumelor	30 Min			

PASTA	Fierberea pastelor făinașe din diverse aluat-uri, fierberea cârnăciilor, petmenilor și a altor produse semipreparate	8 Min	2 Min - 1 Oră / 1 Min	-	+	+
PILAF	Prepararea diverselor feluri de pilaf	1 Oră	10 Min - 2 Ore / 5 Min	+	-	+
RICE/GRAIN	Fierberea în apă a orezului, a cerealelor integrale și a diverselor garnituri	35 Min	5 Min - 4 ore / 1 Min	+	-	+
SOUP	Prepararea felurilor Întâi	1 Oră	10 Min - 8 Ore / 5 Min	+	-	+
SLOW COOK	Prepararea laptelui topit unturii din carne, jambonului, piției, aspicului	2 Ore 30 Min	10 Min - 12 Ore / 10 Min	+	-	+
STEW	MEAT Prepararea la foc mic a cărnii	1 Oră	10 Min - 12 Ore / 5 Min	+	-	+
	FISH Prepararea la foc mic a peștelui	35 Min				
	VEGE-TABLES Prepararea la foc mic a legumelor	40 Min				

i În Programul „MULTICOOK” funcția de autoîncălzire este disponibilă doar pentru setările de temperatură cu valori între 75 și 170°C.

VI. ACCESORII SUPLIMENTARE

Penru achiziționarea accesoriilor suplimentare pentru REDMOND RMC-800S-E sau pentru a primi informații despre noile produse REDMOND, accesați site-ul www.multicooker.com sau cereți informații în magazinele dealerilor autorizați.

VII. VOR EINEM SERVICE-HÄNDLER-BESUCH

Eroarea afișată	Cauza erorii	Remediu
E1 - ES	Iregularități ale sensorului de temperatură	Deconectați aparatul de la priză electrică și lăsați-l să se răcească. Închideți ermetic capacul. Dacă la reconectarea multicooker problema persistă, atunci adresați-vă unui centru service.

Eroarea afișată pe ecran	Cauza erorii	Remediu
Aparatul nu pornește.	Nu are curent electric.	Verificați tensiunea de alimentare din rețea.

Alimentele se prepară prea încet	Întreruperi de curent.	Verificați tensiunea de alimentare din rețea.
	Între vas și lementul de încălzire se află corpuri străine.	Îndepărtați corpurile străine.
	Vasul nu stă drept în Multicooker.	Așezați vasul drept, fără înclinări.
	Discul de încălzire este murdar.	Deconectați aparatul de la rețeaua de energie electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.

VIII. ACORDAREA GARANȚIEI


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 înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de asamblare. 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 servizie 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.

Eliminarea ambalajului, instrucțiunilor de utilizare, precum și a aparatului în sine trebuie făcută conform programelor locale de reciclare. Păstrați mediul înconjurător: nu aruncați articolele susmenționate la coșul de gunoi menajer ci folosiți depozitele specializate.


Bluetooth este o marcă înregistrată a companiei Bluetooth SIG, Inc.
App Store este o marcă a serviciului Apple Inc., înregistrată în SUA și alte țări.
Google Play este o marcă înregistrată a companiei Google Inc.

 A termék használata előtt, figyelmesen olvassa el és őrizze meg a kezelési útmutatót. A termék rendeltetésszerű használata jelentősen meghosszabbítja a készülék élettartamát.


Biztonságvédelmi előírások

- A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.
- Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétféle házakban, szállodai szobákban, boltok mellékhelyiségében, irodákban vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számít. Ebben az esetben a gyártó a következményekért nem vállal felelősséget.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, 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 paraméterk 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 csatlakozóaljzathoz a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
 - Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg 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 jó-tállás 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 vízszugár alá helyezni!*

- 8 éven felüli gyermekek, továbbá testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élők, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő

személyek használhatják a készüléket megfelelő felügyelet vagy a biztonságos használatra vonatkozó útmutatások mellett, amennyiben tisztában vannak a használattal járó veszélyekkel. Ügyeljen, hogy a gyermekek ne használják a készüléket játékszerként. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik. A készüléket és elektromos tápkábelt 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárt helyen tárolja.

- A csomagolóanyag (fólia, hungarocell és más) a gyerekek részére veszélyt jelent. Fuladás veszélyét! A csomagolóanyagot gyermekektől távol tárolja.
- 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 vagyron kárához vezethet.

 *FIGYELEM! A meghibásodott készülék bármilyen használata, tilos.*

HUN

Műszaki jellemzők

Tipus.....	RMC-800S-E
Teljesítmény.....	900 W
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Edény térfogata.....	5 l
Edény bevonata.....	tapadásálló kerámia
Kijelző.....	LED
3D-fűtés.....	van
Programok száma.....	48 (20 automatikus, 28 kézi beállítás)
Gőzszelap.....	levegő
Belső fedél.....	levegő
Adatátviteli protokoll.....	Bluetooth v4.0
Minimális támogatott Android változat.....	4.3 Jelly Bean
Minimális támogatott iOS változat.....	7.0

Automatikus programok

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (RIZS/GABONAFÉLÉK)
- SLOW COOK (LASSÚ FŐZÉS)
- PILAF (PILAF)
- FRY – MEAT (SÜTÉS – HÜS)
- FRY – FISH (SÜTÉS – HAL)
- FRY – VEGETABLES (SÜTÉS – ZÖLDSEG)
- STEAM – MEAT (PÖRKÖLT – HAL)
- STEAM – FISH (PÖRKÖLT – HÜS)
- STEAM – VEGETABLES (PÖRKÖLT – ZÖLDSEG)
- PASTA (TÉSZTA)
- VACUUM (VÁCUUM)
- SOUP (LEVES)
- YOGURT (JOGHURT)
- BAKE (SÜTEMÉNY)
- STEAM – MEAT (PÁROLÁS – HÜS)
- STEAM – FISH (PÁROLÁS – HAL)
- STEAM – VEGETABLES (PÁROLÁS – ZÖLDSEG)
- COOK/BEANS (FŐZÉS/BABFÉLÉK)
- REHEAT (MELEGÍTÉS)

Funkciók

Automatikus melegítés.....	24 óra időtartományban
Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.....	van
Startidő késleltetés.....	24 óra időtartományban
Vezérlőpanel zár.....	van

Felszereltség

Multicooking.....	1 db.
RB-C530 edény.....	1 db.
Párolókönténer szabályozható térfogattal.....	1 db.
Olajsütő kosár levehető fogóval.....	1 db.
Méropohár.....	1 db.
Merőkanál.....	1 db.
Lapos kanál.....	1 db.
„100 recept” szakácskönyv.....	1 db.
Használati útmutató.....	1 db.
Szervizkönyv.....	1 db.
Elektronos tápkábel.....	1 db.

i A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design változtatási jogát, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

Multicooking szerkezeti felépítése A1

- Készülék fedél
- Levegő belső fedél

- Edény
- Fedél nyitófogó
- Kijelző vezérlőpanel
- Készülék ház
- Hordozófogantyú
- Levegő gőzszelap
- Lapos kanál
- Merőkanál
- Méropohár
- Párolókönténer szabályozható térfogattal
- Fritőkosár olajsütőszézhöz
- Elektronos tápkábel

Vezérlőpanel A2

- „Keep warm/Cancel” („Automatikus melegítés/Törlés”) gomb – Automatikus melegítés bekapcsolás/kikapcsolás funkció; „REHEAT” program bekapcsolása; ételkészítési program megszakítása; az elvégzett beállítások törlése.
- „Menu” („Menü”) gomb – automatikus főzési program kiválasztása.
- A** gomb – vezérlőpanel zár.
- gomb – a főzési idő, startidő késleltetés időértéke vagy a hőmérséklet csökkentése („MULTICOOK” programban).
- „Timer/Time delay” („Időzítő / Időkésleltetés”) gomb – időbeállítás üzemmód vagy startidő késleltetés időérték kiválasztása.
- „+” gomb – a főzési idő, startidő késleltetés időértéke vagy a hőmérséklet növelése („MULTICOOK” programban).
- „Select product” („Termék kiválasztás”) gomb – termék kiválasztás „FRY”, „STEAM”, „STEAM” programokban.
- „Multicook/C” gomb – „MULTICOOK” program kiválasztása.
- „Start/Reheat” („Start/Automatikus melegítés”) gomb – Adott üzemmód bekapcsolás; Automatikus melegítés funkció előzetes kikapcsolása.
- Kijelző.

Kijelző indikátorok A2

- Főzési program.
- Termék kiválasztás „FRY”, „STEAM”, „STEAM” programokban.
- Hőmérséklet kiválasztás.
- Főzési idő, startidő késleltetés vagy a hőmérséklet érték.
- Főzési idő kiválasztás; főzési üzemmód jelzés.
- Startidő késleltetés kiválasztás; startidő késleltetés üzemmód jelzés.

I. HASZNÁLAT ELŐTT

Óvatosan vegye ki a készüléket és a tartozékokat a dobozból. Távolítsa el az összes csomagoló- és reklámanyagot.

⚠ *Feltétlenül őrizze meg a termék burkolatán található figyelmeztető, utasító (ha van), illetve sorozatszámot tartalmazó matricát! A terméken feltüntetett sorozatszám hiánya a garanciális szolgáltatások igénybevétele automatikus megszűnését jelenti.*

Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

Nedves törlőkenővel törölje meg a készülék burkolatát, az edényt mossa el és szárítsa meg, amíg a készülék megszárad. Idegen szagok megjelenése érdekében, első használat előtt tisztítsa meg a készüléket (lásd „Készülék karbantartása”).

helyezze a készüléket merő, sima, vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelapból kikapó gáz, ne érintkezzen a tapétával, dekoratív burkolattal, elektronos készülékekkel és más tárgyakkal, vagy olyan anyagokkal, melyek magas nedvesség-tartalom és hőmérséklet következtében megsérülhetnek.

Ételkészítés előtt, győződjön meg arról, hogy a multicooking belseje és látható

részei sérülésmentesek, nincsenek megtörve, valamint hibáktól mentesek. Kerülje ki a fűtélem és edény közötti részbe idegen tárgy bekerülését.

II. MULTICOOKING HASZNÁLATA

A Ready for Sky technológia

A Ready for Sky technológia lehetővé teszi az azonos nevű szoftver alkalmazás használatát a készülék okostelefonról vagy tabletről történő távvezérlése érdekében.

- Töltse le a szoftvert az App Store-ból vagy a Google Play (az operációs rendszertől függően) az okostelefonjára vagy tabletlére.
- Kapcsolja be a Bluetooth v4.0 funkciót a mobil eszközén.
- Nyissa meg a Ready for Sky alkalmazást, hozzon létre egy fiókot és kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.
- Nyissa meg és frissítse a mobil eszközéhez történő csatlakoztatáshoz rendelkezésre álló készülékek listáját.
- A rendelkezésre álló készülékek listájából válassza ki a csatlakoztatni kívánt készüléket. A készülék neve megegyezik a modell számmal. Beállíthat egy új nevet vagy leállíthatja az alapértelmezett telepítést.
- Hagyja jóvá a kiválasztott készülék csatlakoztatását, és kövesse a mobil eszköz képernyőjén megjelenő utasításokat. A csatlakozás alatt a **A** és **B** szimbólumok váltakozva jelennek meg a többfunkciós sütő kijelzőjén.

i *A stabil kapcsolat biztosítása érdekében a mobil eszköz készüléktől mért távolsága nem lehet nagyobb 10 méternél.*

Vezérlőpanel zárolása

A REDMOND RMC-800S-E multicooking vezérlőpanel jogosulatlan használat elleni zárolási funkcióval van ellátva („gyermekzár”). A zárolási funkció bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az **A** gombot hangjelzésig. Kijelző a gomb indikátora, miután a vezérlőpanel összes többi gombja nyomásra nem reagál. Az adott funkciót bármikor használhatja: készületi állapotban, program beállítás közben vagy a program indítását követően. A zárolás törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva az **A** gombot hangjelzésig. A gomb indikátora kialszik.

Energiafüggetlen memória

A REDMOND RMC-800S-E multicooking, energiafüggetlen memóriával rendelkezik. Áramkimaradás esetén a készülék megőrzi az összes felhasználói beállítást, miután a főzési folyamatot a leállítás szakaszától folytatja.

⚠ *Abban az esetben, ha az áramkimaradás hosszabb idejű és a főzési program folytatása lehetetlen vagy nem ajánlott, kapcsolja le a készüléket az elektramos hálózatról. Következő bekapcsolásánál, a beállítások törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „- - -” üzenet.*

Program startidő késleltetés

A startidő késleltetés funkció lehetővé teszi olyan időintervallum beállítását, mely befejezte után az étel kész kell, hogy legyen (az adott program működési idejének figyelembevételével). A startidő késleltetését 24 óra időtartományban lehet beállítani 5 perces módosításléppel.

i *Figyelembe kell venni, hogy a startidő késleltetés időértéke magasabb kell legyen, mint a főzési idő, különben a program a „Start/Reheat” gomb megnyomását követően, azonnal beindul.*

A startidő késleltetés időértéke beállításához (kivéve a „MULTICOOK” programot):

- A „Menu” gomb megnyomásával válassza ki a főzési programot.
- Nyomja meg a „Timer/Time delay” gombot, szükség esetén módosítsa a főzési időt. Ismételten nyomja meg a „Timer/Time delay” gombot. A kijelzőn a „Time delay” és a startidő késleltetés indikátor jelenik meg (a főzési folyamat befejeztéig hátra marad idő a startidő késleltetés ideje figyelembevételével).
- A „-” és „+” gombokat nyomva, csökkentse vagy növelje az időértéket. Az

időérték gyors módosításához, nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.



A **főzési időérték „MULTICOOK”** programban való beállításával kapcsolatos tudnivalókat lásd a megfelelő lenti fejezetben.

A **startidő késleltetés** funkció a „FRY” és „PASTA” programok kivételével, minden automatikus főzési programban elérhető.

Startidő késleltetés időérték beállítása alkalmával, figyelembe kell venni, hogy a „STEAM” programban az idő visszaszámlálása csak akkor kezdődik, amikor a multicooking eléri a megfelelő üzemi hőmérsékletet (a víz forrását követően).



Nem ajánlott a startidő késleltetés funkciót használni, ha a recept gyorsan romló terméket tartalmaz.

Automatikus melegítés

Az automatikus melegítés funkció önműködően bekapcsol azonnal, a főzési program befejezte után (a „YOGURT” program kivételével), és tartja a készlet hőmérsékletét 70–75°C fokon 24 órán keresztül. Automatikus melegítés üzemmódban a „Keep warm/Cancel” gomb indikátora világít, a kijelzőn a funkció adott ideje visszaszámlálása lesz megjelölve.

Szükség esetén az automatikus melegítés funkciót előzetesen ki lehet kapcsolni, ehhez nyomja meg és tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot.

Az automatikus melegítés funkció időbeni kikapcsolása céljából, a program működésekor nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Start/Reheat” gombot addig, amíg a „Keep warm/Cancel” gomb indikátora ki nem alszik. Az automatikus melegítés funkció újraindításához nyomja meg és tartsa néhány másodpercig lenyomva a „Start/Reheat” gombot (a „Keep warm/Cancel” gomb indikátora világítani kezd).

Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál (kivéve a „MULTICOOK” és „REHEAT” programokat)



A „MULTICOOK” és „REHEAT” programok használatával kapcsolatos tudnivalókat, megfelelő fejezetekben találhatja.

- Készítse elő (mérje ki) a recept szerinti szükséges összetevőket, rakja az edénybe. Figyelje, hogy minden összetevő, beteértve folyadékok is, az edény belső falán található szintskálán a maximális szint alatt legyen.
- Heleyezze az edényt a készülékbe. Győződjön meg, hogy az edény szorosan érintkezik a fűtőtesttel.
- Zárja le a multicooking fedelét kattanásig. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra.
- A „Menu” gombot nyomja, válassza ki a szükséges főzési programot, a kijelzőn az adott főzési program indikátora és az alapértelmezett beállított főzési idő jelenik meg. „FRY”, „STEAM” és „STEAM” programokban a „Select product” gombot nyomja, válassza ki a szükséges terméket: a kijelzőn kigyullad a megfelelő indikátor – „MEAT”, „FISH” vagy „VEGETABLES” – és az alapértelmezett beállított főzési idő. A főzési időt módosítani lehet.
- Szükség esetén, állítsa be a startidő késleltetés időértékét.
- Nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Start/Reheat” gombot. Kigyullad a „Start/Reheat” és „Keep warm/Cancel” gomb indikátora. Elkezdődik az ételkészítési folyamat és az adott program főzési ideje visszaszámlálása.
- Program működése közben, a „Start/Reheat” gombot nyomja és tartva, előzetesen ki lehet kapcsolni az automatikus melegítés funkciót (a „Keep warm/Cancel” gomb indikátora kialszik).
- A főzési program befejeztéről hangjelzés értesíti Önt. A továbbiakban a beállításoktól függően, a készülék automatikus melegítés üzemmódba (a kijelzőn az adott program főzési ideje visszaszámlálása látható) vagy készletelt állapotba tér át.
- A főzési program megszakításához, a kiválasztott program törléséhez és az automatikus melegítés kikapcsolásához, nyomja meg és tartsa néhány másodpercig lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot.

A főzési idő módosításához:

- A főzési program kiválasztását követően nyomja meg a „Timer/Time delay” gombot. A kijelzőn a „Timer” indikátor fog világítani, az időt jelző számok pedig, villogni kezdenek.
- A „+” vagy „-” gombot nyomva, állítsa be a szükséges időértéket. Az érték gyors módosításához, tartsa lenyomva a megnyomott gombot.
- A főzési idő beállítását követően (a kijelzőn a számok tovább villognak) térjen át a következő lépéshez. Az elvégzett beállítások törléséhez, nyomja meg a „Keep warm/Cancel” gombot, miután indítsa újra az adott főzési programot.



A főzési program kézi beállításakor, vegye figyelembe a főzési programban alkalmazható időtartományt és módosításlépést. Egyes programokban, a főzési idő visszaszámlálása csak a beállított üzemi hőmérséklet elérését követően kezdődik.

„MULTICOOK” program

A program, a felhasználó által előre beállított hőmérséklet (35 és 170°C fok hőmérséklettartományban 5°C módosításlépéssel) és idő paraméterekkel (2-től 15 óra időtartományban 1 perces módosításlépéssel 1 órán belüli intervallumnál, illetve 10 perces módosításlépéssel 1 órán túli intervallumnál) történő ételkészítésre használható.



Abban az esetben, ha a főzési hőmérséklet 75°C foknál alacsonyabb, az automatikus melegítés funkció a „MULTICOOK” programban nem elérhető.

- Kövessze az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 1-3 pontjait.
- Nyomja meg a „Multicook/°C” gombot. A kijelzőn a főzési hőmérséklet jelenik meg (alapértelmezett – 100°C). A „-” vagy „+” gombot nyomva, be lehet állítani a hőmérséklet értéket.
- 2-3 másodperc múlva a hőmérséklet beállítását követően, a kijelzőn kigyulladnak a „Timer” indikátor és a főzési idő alapértelmezett beállított idővel számértéke (50 perc).



Abban az esetben, ha Ön nem érkeztet beállítani a szükséges főzési hőmérsékletet, nyomja meg és tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot hangjelzésig, miután ismételve meg a beállításokat.

- A „-” vagy „+” gombot nyomva, be lehet állítani az időértéket. Az érték gyors módosításához, nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.
- Szükség esetén, állítsa be a startidő késleltetés időértékét. Ehhez nyomja meg a „Timer/Time delay” gombot. A kijelzőn a „Time delay” indikátor és a hátra maradt főzési idő jelenik meg a késleltetés időérték figyelembevételével. Az időértéket a „-” vagy „+” gomb megnyomásával lehet módosítani. Az érték gyors módosításához, nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.
- A továbbiakban kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 6-8 pontjait.

„RICE/GRAIN” program

A program javasolt rizs és kásák főzésére különböző gabonafélékből. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 35 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 4 óra időtartományban 1 perces módosításlépéssel.

„SLOW COOK” program

Sült tej, párkölt, csülök, kocsonya, aszpic készítésére ajánlott. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban – 2 óra 30 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra időtartományban 10 perces módosításlépéssel.

„PILAF” program

A program, különböző húsos, halas vagy zöldséges pilafok készítésére ajánlott. Alapértelmezett a főzési idő az adott programban – 1 óra. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 2 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel.

„FRY” program

Ajánlott hús és hústermékek, hal és tenger gyümölcsei, illetve zöldségek készítésére. Az alapértelmezett beállított főzési idő a kiválasztott programtól függ

(a „Select product” gomb megnyomásával lehet kiválasztani): „MEAT” – 15 perc, „FISH” – 12 perc, „VEGETABLES” – 18 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra időtartományban 1 perces módosításlépéssel.

A startidő késleltetés funkció nem elérhető.

„STEAM” program

Ajánlott hús és hústermékek, hal és tenger gyümölcsei, illetve zöldségek párolására, valamint kocsonya és más, hosszabb idejű főzési időt igénylő ételek készítésére. Az alapértelmezett beállított főzési idő a kiválasztott programtól függ (a „Select product” gomb megnyomásával lehet kiválasztani): „MEAT” – 1 óra, „FISH” – 35 perc, „VEGETABLES” – 40 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel.

„PASTA” program

Ajánlott tészta, tojás és virsli főzésére. Alapértelmezett a főzési idő az adott programban – 8 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 2 perctől 1 óra időtartományban 1 perces módosításlépéssel.

A startidő késleltetés funkció nem elérhető.

Töltsön vizet az edénybe. Ügyeljen, hogy a vízszint az edény belső falán található szintskála maximális jelzése alatt legyen. Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 2-7 pontjait. A víz forrását követően hangjelzés hall. Óvatosan nyissa ki a készülék fedelét és rakja a forró vízbe a hozzávalókat, zárja le a fedelét kattanásig. Nyomja meg a „Start/Reheat” gombot. A kiválasztott program beindul és elkezdődik a főzési idő visszaszámlálása. A továbbiakban kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 8-9 pontjait.



Egyes termékek elkészítése során, lehetőségük képződése. Annak edényből való kifolyása elkerülése érdekében, a termék forrásban lévő vízbe való behelyezését követő néhány perc elteltével, nyissa ki a készülék fedelét.

„VACUUM” program

Ajánlott vákuumsomagolással készített ételek készítésére. Alapértelmezett a főzési idő az adott programban – 2 óra 30 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 12 óra időtartományban 10 perces módosításlépéssel.

„SOUP” program

Ajánlott levesek, valamint kompótok és italok készítésére. Alapértelmezett a főzési idő az adott programban – 1 óra. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel.

„YOGURT” program

Ajánlott joghurtok készítésére és tésztakelesztésre. Alapértelmezett a főzési idő az adott programban – 8 óra. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel. Az automatikus melegítés funkció nem elérhető.

„BAKE” program

Ajánlott sütemények (kuglófok, piskóták, piték) készítésére. Alapértelmezett a főzési idő az adott programban – 45 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel.



Kenyerésütnél, a főzési folyamat teljes ideje alatt, javasolt az automatikus melegítés funkció kikapcsolása.

„STEAM” program

Ajánlott párolt hús és hústermékek, diétás ételek, gyermekételek készítésére. Az alapértelmezett beállított főzési idő a kiválasztott programtól függ (a „Select product” gomb megnyomásával lehet kiválasztani): „MEAT” – 40 perc, „FISH” – 25 perc, „VEGETABLES” – 30 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel.

Az adott programban való ételkészítéshez, használja a speciális, szabályozható térfogatú konténert (a készlet tartozéka):

- Töltsön az edénybe 600-1000 ml vizet.
- Heleyezze a konténer belső edényét a külső foglatba úgy, hogy az edény kiálló részei a nyílásokba illeszkedjenek. A külső foglat belső részén 2 féle

magasság szabályzó nyílás található, mely segítségével szabályozni lehet a konténer térfogatát.

- Helyezze a konténeret az edénybe.
- Mérje ki és készítsse elő a recept szerinti hozzávalókat, egyenletesen rakja a konténerbe.
- Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 2-9 pontjait.

„COOK/BEANS” program

Ajánlott zöldségek és babfélék főzésére. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 40 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosítással.

„REHEAT” program

Ajánlott készletek melegítésére. Az adott program az ételt 70-75°C fokra melegíti fel és 24 órán keresztül melegen tartja. A program tartalmazza a főzési idő visszaszámolás funkciót. Szükség esetén a melegítést kézzel le lehet állítani. A startidő késleltetés funkció nem elérhető.

- Rakja a készletet az edénybe. Helyezze az edényt a készülék belsejébe, győződjön meg, hogy az edény szorosan a fűtélelemhez ér. Zárja le a multicooking fedelét kattanásig. Kapcsolja a készüléket az elektromos hálózatra.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot hangjelzésig. Kigyullad a gomb indikátora, elkezdődik a melegítési folyamat és az idő visszaszámolása. A program befejeztét követően, hangjelzést hallhat. A készülék készenléti állapotba tér át.
- A melegítési folyamat megszakításához, Nyomja meg és hangjelzésig tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot. Az indikátor kialszik.



„REHEAT” program képes az ételt 24 órán keresztül melegen tartani, azonban nem ajánlott az ételt 2-3 óránál hosszabb ideig melegen tartani, ez az étel íze változóshoz vezethet.

III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tésztakelesztés
- Fondu készítés
- Olajsütés
- Túró, sajt készítése
- Híg termékek pasztózózése
- Edény és személyes használati tárgyak sterilizálása.

IV. KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

- A készülék tisztítása előtt, győződjön meg, hogy a készülék le van csatlakoztatva Az elektromos hálózatról és teljesen kihűlt.
- Tisztításhoz használjon puha törölközőt és kelímő mosogatószerrel. Ajánlott a készülék ételkészítés után, azonnali tisztítása.



Tilos a készülék tisztításánál durva tisztítószerek vagy szivacs, valamint kopotató hatású kémiaanyag agresszív hatású tisztítóanyag használatát. Tilos a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapviz alá rakni!

- A készülék első használata előtt, valamint a szagok eltávolítása érdekében, ajánlott „STEAM – FISH” programban egy fél citromot főzni, a főzési időt alapértelmezett beállítás szerint, módosítás nélkül kell hagyni.
- Az edényt és az alumínium fedelét ajánlott minden használat után tisztítani. Az edényt mosogatógéppel is lehet tisztítani. Az edény tisztítását követően törölje szárazra az edény teljes felületét.
- A gőzszelvet ajánlatos minden használat után tisztítani. A gőzszelvet tisztításához, óvatosan vegye le és szerelje szét a szelepet, folyó csapviz alatt mossa el, majd teljesen szárítsa ki, fordított sorrendben szerelje a helyére.
- Ételkészítési folyamat közben lehetséges kondenzátum képződése, amely az adott típusnál speciális, az edény körüli mélyedésben gyűlik össze. A kondenzátumot könnyű eltávolítani törölközővel vagy konyhai papírtörülköző segítségével.

A belső alumínium fedél levételéhez:

- Nyissa ki a multicooking fedelét, a fedél belső részén nyomja meg a 2 műanyag rögzítőt, vegye le a fedelet. Törölközővel vagy szivaccsal, tisztítsa meg mindkét fedél felületét, szükség esetén, használjon edény-tisztítószert.
- Tisztítást követően, az alumínium fedelét helyezze az alsó vágatokba és illessze össze a fedéllel, nyomja meg a belső fedelet kattanásig. A belső alumínium fedél szorosan kell, hogy rögzítődjön.

A gőzszelvet lezsereléséhez, óvatosan húzza meg a gőzszelvet a kiálló részénél fogva saját irányába. Fordítsa el a gőzszelvet a nyíl irányába, nyissa ki a belső részen található rögzítőt és vegye le a külső burkolatot. Mindkét részt tisztítsa meg, fordított sorrendben szerelje vissza a gőzszelvet. A gumitömítés szakadása elkerülése érdekében, a gőzszelvet tisztítás és szerelés közben ne csavarja és ne húzza erőteljesen **A3**.

V. FŐZÉSI JAVASLATOK

Ételkészítés során felmerülő hibák és a hibaelhárítás módjai

Az alábbi fejezetben azok a jellegzetes hibák vannak feltüntetve, melyekkel a multicookingban való ételkészítés során találkozhat, meg vannak határozva a hibák lehetséges okai és a hibaelhárítási módjai.

AZ ÉTEL NEM KÉSZÜLT EL TELJESEN

A hiba lehetséges okai	Hibaelhárítás módja
Elfelejtette lezárni a készülék fedelét vagy nem légmentesen zárta le, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő.	Ételkészítés során szükség hiányában ne nyissa ki a készülék fedelét. A fedelet kattanásig zárja. Győződjön meg, hogy semmi sem zavarja a fedél megfelelő lezárását és a belső fedet tömítőgyűrűje nem deformálódott.
Az edény és a fűtélelem nem szorosan érintkeznek egymáshoz, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő.	Az edényt úgy kell behelyezni a készülék belsejébe, hogy szorosan érintkezzen a fűtőkoronggal. Győződjön meg arról, hogy a multicooking belsejében nincs idegen tárgy. Kerülje a fűtőkorong elszennyeződését.
A hozzávalók nem megfelelő kiválasztása. Az adott hozzávalók nem felelnek meg a kiválasztott étel készítéséhez vagy nem a megfelelő főzési programot választotta. A hozzávalók túl nagy darabokra vannak felvágva, így meg vannak sérítve a recept szerinti arányok. Nem helyesen állította be (nem számította ki) a főzési időt. A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicookingban való főzéshez.	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata. Csak olyan receptet használjon, melynek elkészítésében meg van bizonyosodva. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel.
Párolt ételek készítésénél: az edényben túl kevés víz van elengedő gőz képződéséhez.	Az edénybe csak a receptbe írt, víz mennyiségét több, ha a készletet, ellenőrizze le a víz mennyiségét főzés közben.
Sütésnél: Az edényből túl sok névnyári olajat töltött Az edényben túl nagy a páratartalom.	A hagyományos sütésnél elegendő kevés olaj használata az edény alján. Olajsütésnél kövesse az adott recept utasításait. Sütésnél, ha receptben nincs meghatározva, ne zárja le a készülék fedelét. A mirelit termékeket sütés előtt ki kell fagyasztani, valamint le kell önteni róla a vizet.
Főzésnél: a leves kifutott magas savtartalmú ételiszterek készítésénél	Egyes ételiszereket főzés előtt elő kell készíteni: meg kell mosni, dinszelti és más. Kövesse az adott recept utasításait.

Sütésnél (a tészta nem sült meg teljesen):	Kelesztésnél a tészta adatlapot a készülék belső fedetéhez és elzárta a gőzleeresztő szelepet. Ön túl nagy adag tésztát rakott az edénybe.	Kisebb adag tésztát rakjon az edénybe. Vegye ki a süteményt az edényből, fordítsa meg és süsse tovább teljes elkészítésig. A továbbiakban kisebb adag tésztát rakjon az edénybe.
--	---	---

AZ ÉLELMISZER TÚFŐTT

Ön összetevette az ételiszert kiválasztásánál vagy a főzési idő beállításánál (kiszámításánál). Túl kismértékű a hozzávalók.	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel.
Főzés után a készlet túl sokáig volt automatikus melegítés üzemmódban.	Az automatikus melegítés üzemmód hosszan tartó használata nem ajánlott. Abban az esetben, ha az Ön multicooking típusánál elérhető az adott üzemmód elzárásának kapcsolása, Ön kiharathatja ezt a lehetőséget.

FŐZÉS KÖZBEN AZ ÉTEL KIFUTT

Tejalapú kékék készítésénél kifutott a tej.	A tej minősége és tulajdonságai a termelési helytől és körülményektől függenek. Ajánlatos csak ultrapasztőrözött, 2,5% zsírtartalmú tejet használni. Szükség esetén a tejet tövívízelt hűtőszekrényben lehet.
A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy hibásan voltak előkészítve (nem elegendő volt megmosva és más). Nem tartották be az arányokat, nem helyesen választották ki az ételiszert.	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel. A gabonaféléket, húst, halat és tenger gyümölcseit minden alkalommal alaposan meg kell mosni folyó csapviz alatt.

AZ ÉTEL ODAÉG

Az edényt, főzés után nem kellőképpen tisztították meg. Az edény tapadástgátló bevonata megsérült.	Mielőtt főzni kezdene, bizonyosodjék meg abban, hogy az edény kellőképpen ki van-e mosva, valamint a tapadástgátló bevonat nem sérült.
Az ételiszert mennyisége kevesebb a receptben előírtánál.	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata.
Túl magas főzési időt állított be.	Csökkentse a főzési időt vagy a már ellenőrzött, az adott készülékhez adaptált receptet használja.
Sütésnél: elfelejtett olajat tölteni az edénybe; nem keverte meg vagy túl későn forgatta meg az adott ételt.	Hagyományos sütésnél az edény aljára csak kis mennyiségű olajat töltsön úgy, hogy az olaj csak az edény alját lepje be. Árhöz, hogy az étel egyenletesen süljön meg, az ételt bizonyos időközönként meg kell keverni vagy meg kell fordítani.
Párolt ételek készítésénél: az edény páratartalma alacsony.	Több folyadékot töltsön az edénybe. Főzési folyamat alatt, szükség nélkül, ne nyissa ki a készülék fedelét
Főzésnél: az edényben kevés a folyadék (nincsenek betevés a arányok)	Tartsa be a folyadék és kemény hozzávaló közötti megfelelő arányokat.

Sütésnél: sütés előtt, nem kente ki az edény belső felületét vajjal	A tészta berakása előtt, kenje ki az edény belső felületét vajjal vagy növényi olajjal (nem ajánlott olajat tölteni az edénybe)
--	---

AZ ÉLELMISZER ELVESZÍTETTE SZÉLETELÉS UTÁNI ALAKJÁT

Túl gyakran keverte az ételt.	Hagymányos sütésnél az ételt csak 5-7 percnél kell megkeverni.
Túl magas főzési időt állított be.	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott készülékhez adaptált recept utasításait.

A SÜTÉMÉNY NEDVES LETT

Nem megfelelő minőségű hozzávalót használt, melynek magas volt a nedvességtartalma (túleredt zöldség vagy gyümölcs, fagyaszott bogyók, tejföl és más).	Recept szerint válassza ki a hozzávalókat. Igyekezzen olyan élelmiszerek kiválasztását, melyeknek túl nagy a nedvességtartalma, mellőzni, vagy legkevesebb mértékben használni.
Túl sokáig tartotta a kész süteményt a multicookingban.	Igyekezzen a süteményt az elkészítés után, azonnal kivenni a multicookingból. Szükség esetén a süteményt a multicookingban lehet hagyni úgy, hogy bekapcsolja az automatikus melegítés funkciót.

A SÜTÉMÉNY NEM EMELKEDET FEL

A tojás a cukorral nem kellőképpen lett felverve.	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használatát.
A sütőporral készült tészta sokáig állt.	A hozzávalók kiválasztása, fetezelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel.
Őn nem szította meg a lisztet vagy nem elegendő mértékben gyúrta meg a tésztát.	
Hibát követtek el a hozzávalók összekeverésénél.	
A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicooking típus sütemény paramétereinek.	

A REDMOND multicookingok egyes típusainál a „STEW” és „SOUP” programokban, ha az edényben nincs elegendő folyadék, működésbe lép a túlmelegedés elleni biztonsági rendszer. Ebben az esetben a főzési folyamat leáll és automatikus melegítés üzemmódba tér át.

Párolt ételek javasolt elkészítési ideje

	Termék	Súly, g/ mennyiség	Vízmenyi- ség, ml	Főzési idő, perc
1	Sertésfilé/marhafilé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	20 perc / 30 perc
2	Bárány filé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	25 perc
3	Baromfi filé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	15 perc
4	Húsgombócok/fasírtok	180 (6 db.) / 450 (5 db.)	500	10 perc / 15 perc
5	Hal (filé)	500	500	10 perc
6	Garnélarák salátákhoz, tisztított, főtt-mirelit	500	500	5 perc
7	Burgonya (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	15 perc
8	Sárgarépa (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	35 perc
9	Cékla (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	1500	1 óra 10 perc
10	Mélyfagyaszott zöldségek	500	500	10 perc
	Párolt tojás	3 db.	500	10 perc



Figyelembe kell venni, hogy ezek általános javaslatok. A táblázatban feltüntetett idő az adott termék minőségétől, illetve az Ön iz igényeitől függően, eltérhet a javasolt időtől.

Javasolt hőmérséklet tartományok a „MULTICOOK” programban

Üzemi hőmérséklet	Használati javaslatok (lásd a receptkönyv javaslatait)
35°C	tésztakelesztés, ecet készítése
40°C	joghurtok készítése
45°C	kenyérváz
50°C	erjedés
55°C	cukormáz készítése
60°C	zöld tea, gyermekétel készítése
65°C	vákuum csomagolású hús készítése
70°C	puncs készítése
75°C	pasztőrözés, fehér tea készítése
80°C	forralt bor készítése
85°C	túró, valamint hosszú főzési időt igénylő étel készítése
90°C	vörös tea készítése
95°C	tejalapú káskák készítése
100°C	habcsók vagy dzsem készítése
105°C	kocsonya készítése
110°C	sterilizáció
115°C	cukorszirup készítése
120°C	csülök készítése
125°C	pörkölt készítése
130°C	feljutt készítése
135°C	készletek ropogóssá sütése
140°C	füstölés
145°C	zöldségek és hal sütése (főliában)
150°C	hús sütése (főliában)
155°C	sütemények készítése elasztós tésztaból
160°C	baromfi sütése
165°C	szeletek sütése
170°C	hasábburgonya sütése olajban, baromfiszeletek sütése tésztaban

Főzési programok összesítő táblázata (gyári beállítások)

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési időtartomány/ modosítási lépés	Standard beállítás	Üzemi paraméterek beállítása	Automatikus melegítés
COOK/BEANS	Zöldségek, babfélék főzése	40 perc	5 perc – 8 óra / 5 perc	+	-	+

BAKE		Kuglófok, piskóták, feljuttak, termékek készítése elasztós tésztaból	45 perc	10 perc – 8 óra / 5 perc	+	-	+
FRY	MEAT	Hús sütése	15 perc	5 perc – 2 óra / 1 perc	-	-	+
	FISH	Hal sütése	12 perc				
	VEGE-TABLES	Zöldség sütése	18 perc				
YOGURT		Joghurt készítése	8 óra	10 perc – 12 óra / 5 perc	+	-	-
VACUUM		Vákuumsomagolású termékek főzése	2 óra 30 perc	5 perc – 12 óra / 10 perc	+	-	+
MULTICOOK		Különböző ételek készítése 35 és 170°C fok hőmérséklettartományban 5°C fok módosítástéppel	30 perc	2 perc – 1 óra / 5 perc 1 óra – 15 óra / 10 perc	+	-	+
STEAM	MEAT	Párolt hús készítése	40 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	+	+	+
	FISH	Párolt hal készítése	25 perc				
	VEGE-TABLES	Párolt zöldségek készítése	30 perc				
PASTA		Különböző lisztből készült tészták főzése, virsli; ravioli és más félkész termékek főzése	8 perc	2 perc – 1 óra / 1 perc	-	+	+
PILAF		Különböző pilafok készítése	1 óra	10 perc – 2 óra / 5 perc	+	-	+
RICE/GRAIN		Különböző gabonafélék és köretek készítése. Vízalapú káskák készítése.	35 perc	5 perc – 4 óra / 1 perc	+	-	+
SOUP		Levesek készítése	1 óra	10 perc – 8 óra / 5 perc	+	-	+
SLOW COOK		Sült tej, pörkölt, csülök, kocsonya, aszpic készítése	2 óra 30 perc	10 perc – 12 óra / 10 perc	+	-	+
STEW	MEAT	Húspörkölt készítése	1 óra	10 perc – 12 óra / 5 perc	+	-	+
	FISH	Halpörkölt készítése	35 perc				
	VEGE-TABLES	Zöldségpörkölt készítése	40 perc				



„MULTICOOK” programban az automatikus melegítés funkció csak 75 és 170°C fok hőmérséklettartományban működik.

VI. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

A REDMOND RMC-800S-E multicooking kiegészítő tartozékaik megvásárolni, illetve a REDMOND termékújdonságokról érdeklődni a www.multicooker.com honlapon, valamint a hivatalos képviselők boltjaiban lehet.

VII. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA

Hibakód üzenet a kijelzőn	Lehetséges meghibásodások	Hibaelhárítás
E1 - E5	Rendszerhiba. Lehetséges vezérlőkártya és a hőérzékelő meghibásodása	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várjon, amíg a készülék teljesen kihűl. Szorosan zárja le a fedetlet. Indítsa újra a készüléket. Abban az esetben, ha meghibásodást nem sikerült elhárítani, forduljon szervizközponthoz.

Hiba	Lehetséges ok	Hiba elhárítása
Nem kapcsolódik be.	Nincs táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
Az étel készítése túl hosszú	Szabálytalan táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
	A tányér és melegítőelem között idegen tárgy van.	Távolítsa el az idegen tárgyat.
	A tányért nem egyenesen állította a rotogató fazékban.	Állítsa a tányért egyenesen, ferdülés nélkül.
	A melegítőelem piszkos.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózatról, engedje, hogy lehűljen. Tisztítsa a melegítőelemet.

VIII. GARANCIÁVÁLLALÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre, a vásárlás időpontjától számított 2 év jótállás biztosított. A jótállási időszakban a gyártó kötelezettséget vállal minden, nem megfelelő minőségű anyag vagy szerelésből eredő gyártási hibával kapcsolatos meghibásodás javítása, alkatrészcsere vagy teljes készülék csere útján elhárítani. A jótállás csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlás ideje az eredeti garancialevélen bizonyítva van az eladás hely bélyegzőjével és az eladó aláírásával. Jelen jótállás csak akkor ismerhető el, ha készüléket a használati utasításnak megfelelően használták, javítva, szétszerelve nem volt és a nem rendeltetésszerű használatból kifolyólag, nem sérült meg, valamint a készülék tartozékaival együtt meg lett őrizve. Jelen jótállás nem terjed ki a termék és fogyóeszközök természetes kopására (szűrők, égők, tapadásgátló bevonat, tömítőgyűrűk, stb.). A készülék élettartama és a jótállás érvényessége, a termék eladásának időpontjától vagy a gyártás időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg).

A készülék gyártási időpontját a készüléken található azonosító címkén feltüntetett sorozatszámában láthatjuk. A sorozatszám 13 jeltől áll. A 6. és 7. jel a hónapot, a 8. pedig a gyártási évet jelenti.


A készülék, gyártó által meghatározott élettartama a termék vásárlása időpontjától számított 5 év. Adott jótállási időszak a termék rendeltetésszerű használata, a jelen használati utasítás és műszaki szabványok követelményei betartásával érvényes.

A csomagolást, használati utasítást, valamint a készüléket, a helyi hulladék újrafelhasználási programnak megfelelően kell hasznosítani. Kimélje a környezetet: ne a háztartási hulladékkal együtt dobja ki az ilyen jellegű terméket.

A Bluetooth a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegye.

Az App Store az Apple Inc. bejegyzett szolgáltatási védjegye az Egyesült Államokban és más országokban.

A Google Play a Google Inc. bejegyzett védjegye.


 Преди да използвате този уред, внимателно прочетете ръководството за употреба и го запазете за справки в бъдеще. Правилната употреба на уреда ще удължи значително срока му на използване.

Мерки за безопасност

- Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.
- Този уред е многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в домове, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически характеристики или заводска табелка на уреда).
- Използвайте удължител, отговарящ на кон-

сумирана 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.


- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете захранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.
- Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че захранващия кабел

BGR

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 повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.*


- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа – това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) – попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреждания му.
- Преди почистване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почистване на уреда.

 *ЗАБРАНЕНО е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!*

- Деца на възраст 8 години и повече, както и лица с ограничени физически, сетивни или умствени

способности или с липса на опит или знания, могат да използват уреда само под наблюдение и/или в случай, че са били инструктирани относно безопасното използване на уреда и осъзнават опасностите, свързани с използването му. Деца не бива да си играят с уреда. Дръжте уреда и хранващия му кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.

- Опаковъчният материал (фолио, пенопласт и т. н.) може да представлява опасност за децата. Опасност от задушаване! Пазете опаковката в недостъпно за деца място.
- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.

 *ВНИМАНИЕ! Забранено е използването на уреда, ако са налице някакви дефекти.*

Технически характеристики

Модел.....	RMC-800S-E
Мощност.....	900 W
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Обем на чашата.....	5 л
Покритие на чашата.....	керамично, незалепащо
Дисплей.....	светодиоден
3D-нагряване.....	да
Брой на програмите.....	48 (20 автоматични, 28 за ръчна настройка)
Клапан за изпускане на пара.....	подвижен
Вътрешен капак.....	подвижен
Протокол за предаване на данните.....	Bluetooth v4.0
Минималната поддържаема версия на Android.....	4.3 Jelly Bean
Минималната поддържаема версия на iOS.....	7.0

Автоматични програми

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (ПРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)
- SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ)
- PILAF (ПИЛАФ)
- FRY – MEAT (ПЪРЖЕНЕ – МЕСО)
- FRY – FISH (ПЪРЖЕНЕ – РИБА)
- FRY – VEGETABLES (ПЪРЖЕНЕ – ЗЕЛЕНЧУЦИ)
- STEW – MEAT (ЗАДУШАВАНЕ – МЕСО)
- STEW – FISH (ЗАДУШАВАНЕ – РИБА)
- STEW – VEGETABLES (ЗАДУШАВАНЕ – ЗЕЛЕНЧУЦИ)
- PASTA (МАКАРОНИ)
- VACUUM (ВАКУУМ)
- SOUP (СУПА)
- YOGURT (ЙОГУРТ)
- BAKE (ПЕЧЕНЕ)
- STEAM – MEAT (ГОТВЕНЕ НА ПАРА – МЕСО)
- STEAM – FISH (ГОТВЕНЕ НА ПАРА – РИБА)
- STEAM – VEGETABLES (ГОТВЕНЕ НА ПАРА – ЗЕЛЕНЧУЦИ)
- COOK/BEANS (ВАРЕНЕ / БОБОВИ)
- REHEAT (ЗАТОПЛЯНЕ)

Функции

- Автоматично подгряване.....до 24 часа
- Предварително изключване на автоматичното подгряване.....да
- Отлагане на старта.....до 24 часа
- Блокиране на панела за управление.....да

Комплект

- Многофункционален уред за бавно готвене.....1 бр.
- Чаша RB-C530.....1 бр.
- Контейнер за приготвяне на ястия на пара с регулируем обем.....1 бр.
- Кошица с подвижна дръжка за дълбоко пържене.....1 бр.
- Мерителна чаша.....1 бр.
- Черпак.....1 бр.
- Плоска лъжича.....1 бр.
- Книга „100 рецепти“.....1 бр.
- Ръководство за експлоатация.....1 бр.
- Сервизна книжка.....1 бр.
- Захранващ кабел.....1 бр.



i Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на izdelieto в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

Устройство на уреда A1

- Капак на уреда
- Вътрешен подвижен капак

- Чаша
- Бутон за отваряне на капака
- Панел за управление с дисплей
- Корпус
- Дръжка за пренасяне
- Подвижен клапан за изпускане на пара
- Плоска лъжича
- Черпак
- Мерителна чаша
- Контейнер за приготвяне на ястия на пара с регулируем обем
- Кошица за дълбоко пържене
- Захранващ кабел

Панел за управление A2

- Бутон „Keep warm/Cancel“ („Подгряване/Отмяна“) – включване/изключване на функцията за подгряване; включване на програмата „REHEAT“; прекъсване на работата на програмата за приготвяне; нулиране на направените настройки.
- Бутон „Menu“ („Меню“) – избор на автоматична програма за приготвяне
- Бутон  – блокиране на панела за управление.
- Бутон  – намалване на времето за приготвяне, на времето за отлагане на старта или на температурата (в програмата „MULTICOOK“).
- Бутон „Timer/Time delay“ („Таймер/Отлагане“) – избор на режим за настройка на времето за приготвяне или времето за отлагане на старта.
- Бутон „+“ – увеличаване на времето за приготвяне, на времето за отлагане на старта или на температурата (в програмата „MULTICOOK“).
- Бутон „Select product“ („Избор на продукт“) – избор на вида на продукта в програмите „FRY“, „STEW“, „STEAM“
- Бутон „MultiCook/°C“ – избор на програмата „MULTICOOK“.
- Бутон „Start/Reheat“ („Старт/Затопляне“) – включване на зададения режим за приготвяне; предварително изключване на функцията за автоматично подгряване.
- Дисплей.

Индикатори на дисплея A2

- A. Програми за приготвяне
- B. Видове продукти в програмите „FRY“, „STEW“, „STEAM“
- C. Избор на температурата
- D. Стойности на температурата, времето за приготвяне или времето за отлагане на старта
- E. Избор на времето за приготвяне; индикация за режима на приготвяне
- F. Избор на времето за отлагане на старта, индикация за режима за отлагане на старта.

I. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Махнете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

⚠ *Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели (ако има такива) и табелката на корпуса със серийния номер на izdelieto! Липсата на сериен номер върху izdelieto автоматично ви лишава от правото на гаранционно обслужване.*

След транспортнире или съхраняване при ниски температури трябва да оставите уреда при стадна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

Избършете корпуса на уреда с влажна кърпа, измийте чашата и ги оставете да изсъхнат. За да се избегне появата на странични миризми при първо използване на уреда, почистете го основно (вж. „Поддръжка на уреда“). Поставете уреда на твърда равна хоризонтална повърхност така, че парата, излизаща от клапана за изпускане на пара, да не попада върху тапети, де-

коративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да се повредят от повишената влажност и температура. Преди да започнете работа с уреда, уверете се, че външните и вътрешните му видими части нямат признаци за повреда, напукване или други дефекти. Между чашата и награвелния елемент не трябва да има чужди предмети.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МНОГО-ФУНКЦИОНАЛНИЯ УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ


Технологията Ready for Sky


Технологията Ready for Sky позволява да използвате софтуерното приложение със същото име за дистанционно управление на уреда от смартфон или таблет.

- Свалете софтуера от App Store или Google Play (в зависимост от операционната ви система) на своя смартфон или таблет.
- Включете Bluetooth v4.0 на вашето мобилно устройство.
- Отворете приложението Ready for Sky, създайте потребителски профил и следвайте подсъказките, които се появяват на екрана.
- Отворете и актуализирайте списъка на наличните уреди за свързване с мобилното устройство.
- От списъка с наличните уреди изберете този, който трябва да бъде свързан. Името на уреда е същото като номера на модела. Можете да зададете ново име или да спрете инсталацията по подразбиране.
- Потвърдете свързването на избрания уред и следвайте инструкциите на екрана на мобилното устройство. По време на свързването на дисплея на многофункционалния уред за варене ще се показват сменящите се символи   .

i *За да се гарантира стабилна връзка, мобилното устройство трябва да се намира на не повече от 10 метра от уреда.*

Блокиране на панела за управление

Уредът REDMOND RMC-800S-E има функция за блокиране на панела за управление с цел защита от неправомерно използване (блокиране с цел защита на децата). За включване на блокирането, натиснете и задръжте бутона  до прозвучаване на звуков сигнал. Светва индикаторът на бутона, след което всички останали бутони на панела за управление престават да реагират на натискане. Тази функция може да бъде активирана във всеки един момент: в режим на готовност, по време на задаване на програмата или след началото на работа на програмата.

За изключване на блокирането на панела за управление, натиснете и задръжте бутона  до прозвучаване на звуков сигнал. Индикаторът на бутона изгасва.

Енергонезависим памет

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-800S-E има енергонезависима памет. При кратковременно изключване на електрическото, уредът запазва настройките и след възстановяване на захранването продължава работа от етапа, в който тя е била прекъсната.

⚠ *Ако електричеството е било изключено за продължително време и продължаването на процеса на приготвяне е невъзможно или нежелателно, непременно изключете уреда от електрическата мрежа. За нулиране на настройките при следващото включване натиснете и задръжте бутона „Keep warm/Cancel“, докато на дисплея не се появи съобщението – – – –.*

Отлагане на старта на програмата

Функцията за отлагане на старта дава възможност за задаване на интервала от време, след което изтието трябва да бъде готово (като се отчита времето на работа на програмата). Времето може да бъде зададено в диапазона до

24 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

i Трябва да се има предвид, че времето на отлагане не трябва да бъде по-дълго от зададеното време за приготвяне, защото в противен случай програмата ще се активира веднага след натискане на бутона „Start/Reheat“.

За да зададете времето за отлагане на старта (с изключение на програмата „MULTICOOK“):

1. Изберете програмата за приготвяне, като натиснете бутона „Menu“.
2. Натиснете бутона „Timer/Time delay“, като при необходимост измените времето за приготвяне. Натиснете още веднъж бутона „Timer/Time delay“. На дисплея се появява индикаторът „Time delay“ и времето за отлагане (времето, останало до края на процеса на приготвяне, като се вземе предвид времето за отлагане на старта).
3. С натискане на бутоните „-“ и „+“ намалявайте или увеличавате времето. За бърза промяна на стойността, натиснете и задръжте съответния бутон.

i Информация за настройката на времето за приготвяне в програмата „MULTICOOK“ ще намерите в съответния раздел по-долу.

Функцията за отлагане на старта е достъпна във всички автоматични програми за приготвяне, с изключение на програмите „FRY“, „PASTA“. При задаване на времето за отлагане на старта следва да се има предвид, че отчитането на времето в програмата „STEAM“ започва едва след като уредът достигне необходимата работна температура (след като водата закипи).



Не се препоръчва използването на функцията за отлагане на старта, ако продуктът съдържа бързо развалищи се продукти.

Автоматично подгряване

Тази функция се включва автоматично веднага след приключване на програмата за приготвяне (с изключение на програмата „YOGURT“) и може да поддържа температурата на готовото ястие в границите на 70-75°C в продължение на 24 часа. При активирано автоматично подгряване свети индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“, на дисплея се изобразява пряко отчитане на времето за работа в ладения режим.

При необходимост автоматичното подгряване може да бъде изключено с натискане и задръжане за 3 секунди на бутона „Keep warm/Cancel“. За предварително изключване на тази функция по време на работа на програмата, натиснете и задръжте бутона „Start/Reheat“, докато индикаторът на бутона „Keep warm/Cancel“ не изгасне. За да включите отново автоматичното подгряване, натиснете и задръжте бутона „Start/Reheat“ още един път (индикаторът на бутона „Keep warm/Cancel“ светва).

Общи процедури при използване на автоматичните програми (с изключение на програмите „MULTICOOK“ и „REHEAT“)

i Информация за работата с програмите „MULTICOOK“ и „REHEAT“ можете да намерите в съответните раздели.

1. Подгответе (измерете) необходимите съставки в съответствие с рецептата, и ги сложете в чашата. Всички съставки, включително течността, трябва да се намират по-ниско от максималното деление на скалата от вътрешната страна на чашата.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата се намира плътно до нагревателния елемент.
3. Затворете капак на уреда до шракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
4. С натискане на бутона „Menu“ изберете необходимата програма за приготвяне. На дисплея се появява индикаторът на съответната програма и времето за приготвяне, зададено по подразбиране. В програмите „FRY“, „STEAM“ и „STEAM“ изберете вида на продукта чрез натискане на бутона „Select product“: на дисплея светва съответният индикатор – „MEAT“, „FISH“ или „VEGETABLES“ – и времето за приготвяне, зададено

по подразбиране. Времето за приготвяне може да бъде променено.

5. При необходимост задайте време за отлагане на старта.
 6. Натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Start/Reheat“. Светват индикаторите на бутоните „Start/Reheat“ и „Keep warm/Cancel“. Започва процесът на приготвяне и обратното отчитане на времето на изпълнение на програмата.
 7. Като натиснете и задръжте бутона „Start/Reheat“ по време на работа на програмата, можете предварително да изключите автоматичното подгряване (индикаторът на бутона „Keep warm/Cancel“ изгасва). Повторното натискане на бутона „Start/Reheat“ включва отново тази функция.
 8. Краят на програмата за приготвяне се оповестява със звук от сигнал. По-нататък, в зависимост от настройките, уредът минава в режим на автоматично подгряване (на дисплея се изобразява прякото отчитане на времето на работа на дадената функция) или в режим на готовност.
 9. За прекъсване на процеса на приготвяне, отмяна на въведената програма или изключване на автоматичното подгряване, натиснете и задръжте бутона „Keep warm/Cancel“.
- За да измените времето за приготвяне:
1. След избора на програмата за приготвяне натиснете бутона „Timer/Time delay“. На дисплея ще свети индикаторът „Timer“, а цифрите, обозначаващи времето, започват да мигат.
 2. Задайте желаната стойност на времето, като натиснете бутоните „+“ или „-“. За по-бърза промяна на стойността, задръжте бутона натиснат.
 3. След като бъде зададено времето за приготвяне (цифрите на дисплея продължават да мигат), минете към следващата стъпка. За отмяна на направените настройки натиснете бутона „Keep warm/Cancel“, след което въведете цялата програма за приготвяне отново.

i При ръчно задаване на времето за приготвяне отпчитайте възможния диапазон от време и стъпката на регулиране, предвидена от програмата за приготвяне. При някои програми отчитането на времето за приготвяне започва след като уредът достигне зададената работна температура.

Програма „MULTICOOK“

Програмата е предназначена за приготвяне на практически всякакви ястия по зададени от потребителя параметри на температурата (от 35 до 170°C, стъпка на регулиране 5°C) и време на приготвяне (от 2 минути до 15 часа, стъпка на регулиране - 1 минута за интервал от 1 час, 10 минути - за интервал повече от 1 час).

i Функцията за автоматично подгряване е недостъпна в програмата „MULTICOOK“, ако зададената температура за приготвяне е под 75°C.

1. Следвайте т. 1-5 от раздела „Общи процедури при използване на автоматични програми“.
2. Натиснете бутона „Multicook/C“ на дисплея се показва стойността на температурата на приготвяне (по подразбиране – 100°C). С натискане на бутоните „-“ или „+“ можете да регулирате стойността на температурата.
3. 2-3 секунди след регулирането на температурата на дисплея светва индикаторът „Timer“ и се показват мигащи цифри за времето на приготвяне, зададено по подразбиране (30 минути).

i Ако не сте успели да зададете желаната температура на приготвяне, натиснете и задръжте бутона „Keep warm/Cancel“ до прозвучаването на звук от сигнал, след което повторете настройката отначало.

4. С натискане на бутоните „-“ или „+“ можете да настроите стойността на температурата. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.
5. При необходимост задайте време за отлагане на старта. За целта натиснете бутона „Timer/Time delay“. На дисплея се появява индикаторът „Time delay“ и времето, останало до края на приготвяне на ястието, като

се вземе предвид отлагането. Можете да измените стойността на времето, като натиснете бутоните „-“ и „+“. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.

6. След това следвайте т. 6-8 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

Програма „RICE/GRAIN“

Препоръчва се за варене на ориз и ронливи каши от различни видове зърнени храни, както и за приготвяне на гарнитурите. Време за приготвяне по подразбиране – 35 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 4 часа със стъпка на регулиране 1 минута.

Програма „SLOW COOK“

Препоръчва се за приготвяне на пастюризирано мляко, яхния, джолан, пача, желирани ястия. Време за приготвяне по подразбиране – 2 часа и 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 10 минути.

Програма „PILAF“

Препоръчва се за приготвяне на пилфас с месо, риба или зеленчуци. Време за приготвяне по подразбиране – 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „FRY“

Препоръчва се за пържене на месо и месни продукти, риба и морски дарове, както и на зеленчуци. Времето на приготвяне по подразбиране зависи от избраната подпрограма (задава се с натискане на бутона „Select product“): „MEAT“ – 15 минут, „FISH“ – 12 минут, „VEGETABLES“ – 18 минут. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 1 минута. Функцията за отлагане на старта е недостъпна в тази програма.

Програма „STEAM“

Препоръчва се за задушаване на месо и месни продукти, риба, морски дарове и зеленчуци, както и за приготвяне на пача и други ястия, изискващи дълга топлинна обработка. Времето на приготвяне по подразбиране зависи от избраната подпрограма (задава се с натискане на бутона „Select product“): „MEAT“ – 1 час, „FISH“ – 35 минути, „VEGETABLES“ – 40 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „PASTA“

Препоръчва се за приготвяне на макаронени изделия, варене на яйца, кренвиши. Време за приготвяне по подразбиране – 8 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 2 минути до 1 час със стъпка на регулиране 1 минута. Функцията за отлагане на старта е недостъпна.

Налейте вода в чашата. Нивото на водата трябва да бъде по-ниско от максималното деление на скалата от вътрешната страна на чашата. Следвайте т. 2-7 от раздела „Общи процедури при използване на автоматични програми“. След кипването на водата ще прозвучи сигнал. Внимателно отворете капак и пуснете продуктите във врящата вода, след което затворете капак до шракване. Натиснете бутона „Start/Reheat“. Започва изпълнението на зададената програма и обратното отчитане на времето на приготвяне. След това следвайте т. 8-9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

i При приготвяне на някои продукти се образува пяна. За да се предотврати евентуално и протичане извън чашата, може да отворите капак няколко минути след използването на продуктите във врящата вода.

Програма „VACUUM“

Предназначена е специално за варене на продукти във вакуумна опаковка.

Време за приготвяне по подразбиране – 2 часа и 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 10 минути.

Програма „SOUP“

Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия, както и на компоти и напитки. Време за приготвяне по подразбиране – 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „YOGURT“

Предназначена е за приготвяне на йогурт и за втасване на тесто. Време за приготвяне по подразбиране – 8 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 5 минути. Функцията за автоматично подгряване е недостъпна.

Програма „BAKE“

Препоръчва се за приготвяне на печива (кексове, ландишпани, пити). Време за приготвяне по подразбиране – 45 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране 5 минути.



При приготвяне на хляб се препоръчва изключване на функцията за автоматично подгряване на ястието на всички етапи от приготвянето му.

Програма „STEAM“

Препоръчва се за приготвяне на пара на месо и месни продукти, на диетични ястия и детски храни. Времето на приготвяне по подразбиране зависи от избраната подпрограма (задава се с натискане на бутон „Select product“): „MEAT“ – 40 минути, „FISH“ – 25 минути, „VEGETABLES“ – 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

За готвене на пара използвайте специалния контейнер с регулируем обем (включен е в комплекта).

1. Налейте в чашата 600-1000 мл вода.
2. Поставете вътрешната чаша на контейнера за приготвяне на пара във външния корпус така, че излякналите части по края на чашата да влязат в жлебовете. На вътрешната страна на корпуса са предвидени 2 комплекта жлебова за регулиране на височината и, съответно, на обема на контейнера.
3. Поставете контейнера в чашата.
4. Изберете и подгответе продуктите съгласно рецептата, след което ги разположете в контейнера.
5. Следвайте т. 2,9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматични програми“.

Програма „COOK/BEANS“

Препоръчва се за варене на зеленчуци и бобови. Време за приготвяне по подразбиране – 40 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 8 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „REHEAT“

Препоръчва се за затопляне на готови продукти. Програмата затопля ястието до температура 70-75°C и го поддържа в топло състояние в продължение на 24 часа. В програмата е предвидено пряко отчитане на времето на приготвяне. При необходимост затоплянето може да бъде прекъснато ръчно. Функцията за отлагане на старта е недостъпна.

1. Поставете готовото ястие в чашата. Поставете чашата в корпуса на уреда и се уверете, че тя се допира пълно до нагревателния елемент. Затворете капак на уреда до щракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
2. Натиснете и задръжте бутон „Keep warm/Cancel“ до прозвучаване на звуков сигнал. Светва индикаторът на бутона, започва процесът на

затопляне и пряко отчитане на времето. След края на работа на програмата ще прозвучи сигнал. Уредът ще премине в режим на готовност.



3. За да прекъснете процеса на затопляне, натиснете и задръжте бутон „Keep warm/Cancel“ до прозвучаване на звуков сигнал. Индикаторът на бутона изгасва.

Програмата „REHEAT“ може да запазва продукта в затоплено състояние до 24 часа, но не се препоръчва да се оставя ястието затоплено за повече от 2-3 часа, тъй като понякога това може да доведе до промяна на вкусовите му качества.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Втасване на тесто
- Приготвяне на фондю
- Приготвяне на ястия с дълбоко пържене
- Приготвяне на извара, сирене
- Пасторизация на течни продукти
- Стерилизиране на кухненски съдове, предмети за лично ползване.

IV. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

- Преди да започнете да почиствате уреда, уверете се, че е изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал.
- Използвайте мека кърпа и небразниви средства за миене на съдове. Препоръчваме почистването на уреда да става веднага след използване.



При почистване е забранено използването на абразивни вещества, гъби с абразивно покритие и химически агресивни вещества. Забранява се потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя!

- Преди първото използване или за отстраняване на мизирими, препоръчваме след края на готвенето да се остави да ври вода с половинка лимон в програмата „STEAM – FISH“, като оставите времето за приготвяне по подразбиране без изменение.
- Препоръчва се чашата и алуминиевият капак да се почистват след всяко използване. За миене на чашата може да се използва съдомиялна машина. След като я почистите, избършете до сухо външната повърхност на чашата.
- Препоръчва се клапанът за изпускане на пара да се почиства също след всяко използване на уреда. За да почистите клапана за изпускане на пара внимателно го свалете и го разположете напълно, после го измийте под течаща вода и го изсушете. Слелобте го в обратна последователност и го поставете на мястото му.
- По време на приготвянето на храната може да се образува кондензат, който се събира в специална кухина в корпуса на уреда около чашата. Този кондензат може лесно да бъде отстранен с помощта на салфетка или кърпа.

За да свалите вътрешния алуминиев капак:

1. Отворете капак на уреда, натиснете нагоре от вътрешната страна на капачка към центъра 2-та пластмасови фиксатора до отделиане на капачка. Избършете повърхността на двата капачка с влажна кърпа, при необходимост измийте подвижния капак, като използвате препарат за миене на съдове.
2. След почистването поставете алуминиевия капак в долните жлебове, напаснете го с основния капак и натиснете горната част на вътрешния капак до щракване. Вътрешният алуминиев капак трябва пълно да се фиксира.

За да свалите клапана за изпускане на пара, внимателно издърпайте външния кожух за издатината във въдълбнатината на капачка нагоре и към себе си. Обърнете клапана, отворете пластмасовата ключалка на вътрешната страна

по посока на стрелката и свалете вътрешния кожух. Измийте добре двете части на клапана и го сглобете в обратен ред. За да се предотврати съксяване на гумата на клапана, не я усуквайте и не я дърпайте при почистване и поставяне **A3**.

V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки при приготвянето и начини за отстраняването им

В този раздел са събрани типичните грешки, допускани при приготвяне на храната в многофункционалните уреди за бавно готвене, разгледани са възможните причини и начините за отстраняване на проблема.

ЯСТИЕТО НЕ Е СЕ Е СГЪТВИЛО НАПЪЛНО

Възможни причини за проблема	Начини за решаване
Забравили сте да затворите капак на уреда или не сте го затворили пълно, затова температурата на приготвяне не е била достатъчно висока.	По време на приготвянето не отваряйте капачка на уреда без необходимост. Затваряйте капачка до щракване. Уверете се, че нищо не възпрепятства пълното затваряне на капачка на прибора и че уплътнителната гума на вътрешния капак не е деформирана.
Чашата и нагревателния елемент не са в добър контакт, поради което температурата на приготвяне не е била достатъчно висока.	Чашата трябва да бъде сложена право в корпуса на прибора, като дното ѝ пълно приляга към нагревателния диск. Уверете се, че в работната камера на уреда няма странични предмети. Не позволявайте нагревателният диск да се замърси.
Неудачен подбор на съставките за ястието. Тези съставки не подпождат за приготвяне по избора от вас начини или сте избрали грешна програма за приготвяне. Съставките са нарязани твърде едро, нарушени са общите пропорции за поставяне на продуктите. Неверно сте задали времето за приготвяне (не сте го изчислили вярно). Изборният от вас вариант на рецептата не е подхождал за приготвяне в този многофункционален уред за бавно готвене.	Желателно е да се използват проверени (адаптирани за този модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които можете действително да се доверите. Подборът на съставките, начинът на нарязването и времето за приготвяне трябва да съответстват на избраната рецепта.
При готвене на пара: чашата има твърде малко вода, която не може да осигури достатъчно пълнота на парата.	Наливайте в чашата вода задължително в препоръчания в рецептата обем. Ако имате съмнение, проверете нивото на водата в процеса на приготвяне.
При пържене: Сложите сте твърде много олио в чашата. Прекълено много влага в чашата.	При обикновено пържене е достатъчно оливо да покрива дното на чашата на тъмък слой. При дълбоко пържене следвайте указанията на съответната рецепта.
При варене: измиване на бульона при варене на продукти с повисна киселиност.	Не затваряйте капак на уреда при пържене, освен ако това не е дадено в рецептата. Преди пържене задължително размразете пряснозамразените продукти и излейте водата от тях.
При печене (тесто не се е изпекло).	Някои продукти се нуждаят от специална обработка преди варенето: от промиване, пасиране и т.п. Следвайте препоръките в избраната от вас рецепта.
При печене (тесто не се е изпекло).	В процеса на втасване тестото се е запленило за вътрешния капак и е запусило клапана за изпускане на пара.
Сложите сте твърде много тесто в чашата.	Слагайте в чашата по-малко тесто.
	Извадете печеното от чашата, обърнете го и сгложете го сполукте в нис, след което продължете приготвянето до готовност. При следващото печене слагайте по-малко тесто в чашата.

BGR

ПРОДУКТЪТ СЕ Е ПРЕВАРИЛ

Стрещали сте при избора на вида продукт или при задаване (изчисляване) на времето за приготвяне. Твърде малки размери на ингредиентите	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подобрът на съставките, начинът на нарязването им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на препоръките в нея.
След приготвянето готовото ястие е стояло твърде дълго на автоматично подгряване.	Продължителното използване на функцията за автоматично подгряване е нежелателно. Ако във вашия модел многофункционален уред е предвидено предварително изключване на дадената функция, можете да използвате тази възможност.

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТЪТ ИЗКИПЯВА

При варене на млечна каша млякото изкипява.	Качеството и свойствата на млякото могат да зависят от местата и условията на производството му. Препоръчваме ви да използвате само ултрапастеризирано мляко с масленост до 2,5%. При необходимост млякото може да бъде разредено с малко питейна вода (за повече подробности вж. ...).
Съставките не са били обработени преди варенето или са били обработени неправилно (лошо измийте и т.н.). Не са слезени пропорциите на съставките или е избран неправилен видът на продукта.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подобрът на съставките, начинът на предварителната им обработка, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея. Зърнените храни, месото, рибата и морските дарове винаги трябва да се мият до получаване на чиста вода.

ЯСТИЕТО ЗАГАРЯ

Чашата е била лошо почистена след предишното приготвяне на храна. Незалепващото покритие на чашата е повредено.	Преди да започнете да готвите, проверете дали чашата е добре измита и дали незалепващото покритие не е повредено.
Общият обем на сложения продукт е по-малък от дадения в рецептата.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта.
Задали сте твърде дълго време за приготвяне.	Съкратете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда.
При пържене: забравили сте да налеете олио в чашата, не сте бържали или късно сте обръщали приготвяните продукти.	При обикновено пържене налейте в чашата малко олио – толкова, че да покрие дъното на чашата на тънък слой. За равномерно пържене продуктите в чашата трябва периодично да се обръщат или обръщат на определено време.
При задушаване: в чашата няма достатъчно влага.	Добавяйте в чашата повече течност. По време на приготвянето не отваряйте капака на уреда без необходимост.
При варене: в чашата има прекалено малко течност (не са слезени пропорциите на съставките).	Спазвайте правилното съотношение между течните и твърдите съставки.
При печене: не сте намазали вътрешната повърхност на чашата с олио или масло преди началото на приготвянето.	Преди поставяне на тестото намажете дъното и стените на чашата с масло или с олио (не трябва да се налива олио в чашата!).

ПРОДУКТЪТ Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА СИ

Твърде често сте разбърквали продукта в чашата.	При обикновено пържене разбърквайте ястието не по-често от всеки 5-7 минути.
Задали сте твърде дълго време за приготвяне.	Съкратете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда.

ПЕЧИВОТО Е ВЛАЖНО

Използвали сте неподходящи съставки, даващи излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени горски плодове, сметана и т.н.).	Избирайте съставките в съответствие с рецептата за печивото. Старайте се да не избирате продукти, които съдържат прекалено много влага, или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Държали сте повече от необходимото готово печиво в затворения уред.	Старайте се да изваждате печивото от уреда веднага след като е готово. При необходимост можете да оставите продукта в уреда за кратко време при включено автоматично подгряване.

ПЕЧИВОТО НЕ Е БУХНАЛО

Яйцата със захарта не са били разбити добре.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подобрът на съставките, начинът на предварителната им обработка, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея.
Тестото е престояло по-дълго от необходимото с бакпулвера.	
Не сте пресели брашното или лошо сте омесили тестото.	
Допуснали са грешки при поставянето на съставките.	
Избраната от вас рецепта не е подходяща за печене в този модел на уреда.	

При редица модели на многофункционалните уреди за бавно готвяне на REDMOND в програмите „STEW“ и „SOUP“ при недостатъчна течност в чашата се активира системата за защита на уреда от прегряване. В този случай програмата за приготвяне спира и уредът преминава в режим на автоматично подгряване.

Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара

	Продукт	Тегло, гр / кол-во	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
1	Филе от свинско / говеждо (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин / 30 мин
2	Филе от овнешко (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 мин
3	Филе от пиле (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
4	Топчетата от месо / юфлета	180 (6 бр.) / 450 (3 бр.)	500	10 мин / 15 мин
5	Риба (филе)	500	500	10 мин
6	Скарриди за салата, почистени, варени - замразени	500	500	5 мин
7	Пелмени	4 бр.	500	15 мин
8	Картофи (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
9	Моркови (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	35 мин
10	Цвекло (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	1500	1 час 10 мин
11	Зеленчуци (прясно замразени)	500	500	10 мин
12	Яйце	3 бр.	500	10 мин

Имайте предвид, че това са общи препоръки. Реалното време може да се различава от препоръчаните стойности в зависимост от количеството на конкретния продукт, както и от вашите вкусове предпочитания.

Препоръки за използване на настройките на температурата в програмата «MULTICOOK»

Работна температура	Препоръки за използване (вж. също книгата с рецепти)
35°C	втасване на тесто, приготвяне на оцет
40°C	приготвяне на йогурт
45°C	закасаване
50°C	ферментация
55°C	приготвяне на фондан
60°C	приготвяне на зелен чай или детски храни
65°C	варене на месо във вакуумна опаковка
70°C	приготвяне на пуш
75°C	пастьоризация, приготвяне на бял чай
80°C	приготвяне на пуш (гревно вино)
85°C	приготвяне на извара или на ястия, които изискват по-продължително време на приготвяне
90°C	приготвяне на червен чай
95°C	приготвяне на млечни каши
100°C	приготвяне на целули или сладко
105°C	приготвяне на пача
110°C	стерилизация
115°C	приготвяне на захарен сироп
120°C	приготвяне на бут
125°C	приготвяне на задушено месо
130°C	приготвяне на запечени ястия
135°C	пържене на готови ястия за получаване на хрупкава коричка
140°C	опушване
145°C	печене на зеленчуци и риба (във фолио)
150°C	печене на месо (във фолио)
155°C	печене на изделия от тесто с мая
160°C	печене на птици
165°C	печене на стегове
170°C	пържене в тесто, подготвяне на халки и пържени картофи

Обща таблица на режимите за приготвяне (фабрични настройки)

Програма	Период за използване	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне / степен на регулиране	Оплагане на струя, час	Осигуряване на пречистване в работни параметри	Автоматично поддържане	
COOK/BEANS	Варене на зеленчуци и бобови	40 мин	5 мин – 8 часов / 5 мин	+	-	+	
BAKE	Печене на кексове, ланшипани, запечени ястия, издълия от тесто с мая	45 мин	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	-	+	
FRY	MEAT	Пържене на месо	15 мин	5 мин – 2 час / 1 мин	-	-	+
	FISH	Пържене на риба	12 мин				
	VEGETABLES	Пържене на зеленчуци	18 мин				
YOGURT	Приготвяне на йогурт	8 часа	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	-	-	
VACUUM	Варене на продукти във вакуумна опаковка	2 часа 30 мин	5 мин – 12 часов / 10 мин	+	-	+	
MULTICOOK	Приготвяне на различни ястия с възможност за настройка на температурата от 35 до 170°C със стъпка на регулиране 5°C	30 мин	2 мин – 1 час / 5 мин 1 час – 15 часа / 10 мин	+	-	+	
STEAM	MEAT	Приготвяне на пара на месо	40 мин	5 мин – 2 час / 5 мин	+	+	+
	FISH	Приготвяне на пара на риба	25 мин				
	VEGETABLES	Приготвяне на пара на зеленчуци	30 мин				
PASTA	Приготвяне на тестени изделия от различни сортове пшеница, варене на кренвирши, пелмени и други полуфабрикати	8 мин	2 мин – 1 час / 1 мин	-	+	+	
PILAF	Приготвяне на различни видове пилاف	1 час	10 мин – 2 час / 5 мин	+	-	+	
RICE/GRAIN	Приготвяне на различни каши от зърнени храни и гарнитюри Варене на ронливии каши с вода	35 мин	5 мин – 4 час / 1 мин	+	-	+	
SOUP	Приготвяне на първи ястия	1 час	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	-	+	

SLOW COOK	Приготвяне на пастъризирано мляко, яхния, джолан, пача, желирани ястия	2 часа 30 минути	10 мин – 12 часов / 10 мин	+	-	+	
STEW	MEAT	Задушаване на месо	1 час	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	-	+
	FISH	Задушаване на риба	35 мин				
	VEGETABLES	Задушаване на зеленчуци	40 мин				

i В програмата „MULTICOOK“ функцията за автоматично поддържане е достъпна при задаване на температура от 75 до 170°C.

VI. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND RMC-800S-E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта www.multicooker.com, както и в магазините на официалните дилъри.

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪННИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Отстраняване на грешката
E1 - E5	Системна грешка Възможно е повреда на платката за управление или термодатчика.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Затворете плътно капака. Ако при повторното включване на уреда проблемът не бъде отстранен, обърнете се към оторизиран сервиз.

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправност
Не включва се.	Няма 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.
Нагревателния елемент е замръзнал.	Чашата в корпуса на мультварка е установена неравно.	Установете чашата равно, без изкривяване.
	Нагревателния елемент е замръзнал.	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 всякакъв заводски дефект, прелизвания от недостатъчно качество на материали или сплюбяване. Гаранцията влиза в силата само в този случай, когато дата на закупуване е потвърдена с печат на магазина и подписа на продавач върху оригинала на гаранционен лист. Дадена гаранция е валидна само ако изде-

лие 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 фелпонови покрития, 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 утилизируют в съответствие с местната програма по рециклиране на отпадъци. Не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновени битови отпадъци.


Bluetooth е регистрираната търговска марка на Bluetooth SIG, Inc.
App Store е сервизната марка на Apple Inc., регистрирана в САЩ и в други страни.
Google Play е регистрираната търговска марка на Google Inc.

 Prije korištenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte upute za uporabu i zadržite ga kao podsjetnik. Pravilna uporaba višenamjenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.


Sigurnosne mjere

- Proizvođač nije odgovoran za ozljede uzrokovane kršenjem sigurnosnih propisa i pravila korištenja uređaja.
- Uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Industrijsko ili drugo korištenje uređaja predstavlja povredu pravila namjenskog korištenja uređaja.
- Prije uključivanja uređaja u električnu mrežu provjerite odgovara li njen napon sa nominalnim naponom napajanja ovog uređaja (vidi tehničke karakteristike ili tvorničku pločicu podataka).
- Koristite produžni kabel koji odgovara jačini uređaja – neusklađenost može izazvati kratki spoj ili pregaranje kabela.
- Uređaj uključujte samo u utičnice koje imaju uzemljenje – ovo je obavezno pravilo u cilju zaštite od električnog udara. Ako koristite

produžni kabel, uvjerite se da i on ima uzemljenje.


 **PAŽNJA!** Tijekom rada uređaja kućište, posuda i metalni dijelovi uređaja se zagrijavaju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi ste izbjegli opekline vrelom parom nemojte se naginjati iznad uređaja dok otvarate poklopac.

- Isključite uređaj iz utičnice poslije korištenja, a također za vrijeme čišćenja ili premještanja. Uklonite kabel suhim rukama, držeći za utičak, ne za kabel.
- Ne provlačite električni kabel između vrata ili u blizini topline. Pazite da se električni kabel ne uvija i uvrće, ne dolazi u kontakt sa oštrim predmetima, kutovima i rubovima namještaja.

 **Zapamtite:** slučajno oštećenje kabela za napajanje može uzrokovati kvarove koji ne odgovaraju uvjetima jamstva, a također da uvećaju rizik od strujnog udara. Oštećeni

elektrokabel mora biti hitno zamijenjen u servis-centru.


- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, nemojte ga prekrivati tijekom rada – to može izazvati pregrijavanje i kvar uređaja.
- Zabranjeno je korištenje uređaja na otvorenom prostoru – prodor vlage ili stranih tijela u kućište može izazvati ozbiljne kvarove.
- Prije čišćenja provjerite je li aparat isključen iz struje i da li se potpuno ohladio. Strogo poštujujte upute za čišćenje aparata.

 **ZABRANJENO** je uranjati kućište aparata u vodu ili ga ostavljati pod mlazom vode!

- Djeca uzrasta od 8 godina i starija, te osobe s ograničenim osjetilima, fizičkim ili intelektualnim sposobnostima, s nedovoljnim iskustvom ili znanjima, mogu koristiti uređaj samo pod prismotrom i/ili u slučaju ako su obučeni glede sigurnog korištenja uređaja,

te ako su svjesni opasnosti koje nosi korištenje uređaja. Djeca ne bi trebalo da se igraju sa aparatom. Držite aparat i njegov kabel za struju izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora odralih osoba.

- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu predstavljati opasnost za djecu. Opasnost od gušenja! Držite ambalažu na mjestu van domašaja djece.
- Zabranjeno je samostalno popravljavanje uređaja ili mijenjanje njegovog sastava. Sve popravke i održavanje uređaja treba vršiti ovlašteni servis centar. Neprofesionalna popravka može izazvati kvar uređaja, ozljede i oštećenje imovine.

 **PAŽNJA!** Zabranjuje se korištenje neispravnog uređaja.

Tehničke karakteristike

Model.....	RMC-800S-E
Snaga.....	900 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen posude.....	5 l
Premaz posude.....	keramički, protiv zagorijevanja
Display.....	svjetlosne diode
3D-grijaње.....	ima
Broj programa.....	48 (20 automatskih, 28 s ručnim podešavanjem)
Ventil za paru.....	na skidanje
Unutarnji poklopac.....	na skidanje
Protokol za prijenos podataka.....	Bluetooth v4.0
Minimalna podržana verzija Androida.....	4.3 Jelly Bean
Minimalna podržana verzija iOS/a.....	7.0

Automatski programi

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (RIZA/KRUPICE)
- SLOW COOK (LAGANO KUHANJE)
- PILAF (PILAV)
- FRY – MEAT (PRŽENJE – MESO)
- FRY – FISH (PRŽENJE – RIBA)
- FRY – VEGETABLES (PRŽENJE – POVRĆE)
- STEAM – MEAT (PIRIJANJE – MESO)
- STEAM – FISH (PIRIJANJE – RIBA)
- STEAM – VEGETABLES (PIRIJANJE – POVRĆE)
- PASTA (PASTA)
- VACUUM (VAKUUM)
- SOUP (JUHA)
- YOGURT (JOGURT)
- BAKE (PECIVO)
- STEAM – MEAT (PARA – MESO)
- STEAM – FISH (PARA – RIBA)
- STEAM – VEGETABLES (PARA – POVRĆE)
- COOK/BEANS (KUHANJE / MAHUNARKE)
- REHEAT (PODGRIJAVANJE)

Funkcije

Automatsko podgrijavanje.....	do 24 sata
Prethodno isključenje automatskog grijanja.....	ima
Odgoda starta.....	do 24 sata
Blokada upravljačke ploče.....	ima

Kompletiranje

Višenamjenski kuhinjski aparat.....	1 kom.
Posuda RB-C530.....	1 kom.
Posuda za pripremu jela na pari sa podesivim volumenom.....	1 kom.
Košara za prženje u fritezi sa ručicom na skidanje.....	1 kom.
Mjerna čaša.....	1 kom.
Kutlača.....	1 kom.
Ravna žlica.....	1 kom.
Knjiga «100 recepata».....	1 kom.
Upute za upotrebu.....	1 kom.
Servisna knjižica.....	1 kom.
Garant za elektro napajanje.....	1 kom.




i Proizvođač ima pravo na unošenje izmjena u dizajnu, kompletu, kao i u tehničkim karakteristikama proizvoda u cilju unapređenja svojih proizvoda, bez prethodne najave takvih promjena.

Izvedba višenamjenskog kuhinjskog aparata A1

- Poklopac aparata
- Unutarnji poklopac na skidanje
- Posuda

- Tipka za stvaranje poklopa
- Upravljačka ploča s displayom
- Kućište
- Ručica za prenošenje
- Ventil za paru na skidanje
- Ravna žlica
- Kutlača
- Mjerna čaša
- Posuda za pripremu jela na pari sa podesivim volumenom
- Košara za prženje u fritezi
- Garant za elektro napajanje

Upravljačka ploča A2

- Tipka «Keep warm/Cancel» («Podgrijavanje/Otkazivanje») – uključenje/isključenje funkcije grijanja; uključenje programa «REHEAT»; prekid rada programa pripreme jela; poništavanje postavljenih podešavanja.
- Tipka «Menu» («Meni») – izbor automatskog programa pripreme jela.
- Tipka  – blokada upravljačke ploče.
- Tipka  – smanjenje vremena pripreme, vremena odgode starta ili temperature (u programu «MULTICOOK»).
- Tipka «Timer/Time delay» («Tajmer/Odgoda starta») – izbor režima podešavanja vremena pripreme ili vremena odgode starta.
- Tipka  – povećanje vremena pripreme, vremena odgode starta ili temperature (u programu «MULTICOOK»).
- Tipka «Select product» («Izbor proizvoda») – izbor vrste proizvoda u programima «FRY», «STEAM», «STEAM».
- Tipka «MultiCook/C» – izbor programa «MULTICOOK».
- Tipka «Start/Reheat» («Start/Podgrijavanje») – uključenje zadanog režima pripreme; prethodno isključenje funkcije automatskog podgrijavanja.
- Display.

Indikatori displaya A2

- Programi pripreme jela.
- Vrste proizvoda u programima «FRY», «STEAM», «STEAM».
- Izbor temperature.
- Vrijednost temperature, vremena pripreme jela ili vremena odgođenog starta.
- Izbor vremena pripreme; indikacija režima pripreme jela.
- Izbor vremena odgođenog starta; indikacija režima odgode starta.

I. PRE POČETKA UPORABE

Oprezno izvadite proizvod i njegove komponente iz kutije. Ostranite sve materijale pakiranja i reklamne naljepnice.

! Obavezno sačuvajte na mjestu upozoravajuće naljepnice, naljepnice-oznake (kao postojbe) i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na njegovom kućištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski će prekinuti vaša prava na jamstveno održavanje.

Nakon skladištenja ili pohrane na niskim temperaturama, treba zadržati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje tijekom 2 sata prije uključivanja.

Obrisite kućište uređaja vlažnom tkaninom i isperite zdjelu, ostavite ih da se osuše. Da biste izbjegli pojavu stranog mirisa pri prvom korištenju uređaja, sprovedite njegovo potpuno čišćenje (pogledajte odeljak «Održavanje aparata»).



Postavite uređaj na tvrdi ravnu vodoravnu površinu da ne bi vruća para koja izlazi iz parnog ventila dolazila na tapete, dekorativne površine, elektronske aparate i druge predmete ili materijale koji mogu biti oštećeni povećanim vlažnošću i temperaturom.

Pre spremanja uverite se da spoljni i vidljivi unutrašnji delovi multi-kuhale/skoro-kuhale nemaju oštećenja, olupana mjesta i druge defekte. Između čišćenja i grejnim elementom ne treba da budu strani predmeti.

II. KORIŠTENJE VIŠENAMJENSKOG KUHINJSKOG APARATA


Tehnologija Ready for Sky


Tehnologija Ready for Sky vam omogućuje da koristite softversku aplikaciju istog imena za daljinsko upravljanje uređajem s pametnog telefona ili tableta.

- Ovu aplikaciju možete na vaš pametni telefon ili tablet preuzeti s App Store ili Google Play (ovisno o vrsti vašeg operativnog sistema).
- Uključite Bluetooth v4.0 na vašem mobilnom uređaju.
- Otvorite aplikaciju Ready for Sky, kreirajte račun i slijedite upute koje će se pojavljivati na zaslonu.
- Otvorite i obnovite popis dostupnih uređaja koji se mogu povezati s vašim mobilnim uređajem.
- S popisa dostupnih uređaja odaberite onaj s kojim se želite povezati. Naziv uređaja je isti kao i broj modela. Možete postaviti neko ime ili zaustaviti instalaciju po zadanome.
- Potvrdite povezivanje odabranog uređaja i slijedite upute na zaslonu vašeg mobilnog uređaja. Tijekom povezivanja, nazimjenični simboli   će biti prikazani na zaslonu multi-cookera.

i Kako biste osigurali postojanost stabilne veze, vaš mobilni uređaj ne smije biti udaljen više od 10 metara od aparata.

Blokada upravljačke ploče

Višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-800S-E ima funkciju blokade upravljačke ploče od nesankcionirane upotrebe («blokada od djece»). Za uključenje blokade pritisnite i držite tipku  do pojave zvučnog signala. Pali se indikator tipke, nakon čega će se sve ostale tipke upravljačke ploče prestati reagirati na pritisnakanje. Ova se funkcija može koristiti u svakom momentu: u režimu čekanja, za vrijeme podešavanja programa ili nakon početka njegovog rada.

Za deblokiranje upravljačke ploče stisnite i držite tipku  do pojave zvučnog signala. Indikator tipke će se ugasiti.

Energetski neovisna memorija

Višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-800S-E ima energetski neovisnu memoriju. Kod kratkotrajnog isključenja struje aparat će sačuvati podešenosti, nakon čega će se nastaviti program na mjestu na kojemu je rad bio zaustavljen.

! Ako je struja isključena na duže vrijeme nastavak procesa pripreme jela nije moguć ili nije poželjan, obavezno isključite aparat iz električne mreže. Kod sljedećeg uključivanja, za poništavanje podešenih vrijednosti pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel», sve dok se na displayu ne pojavi poruka «- - -».

Odgoda početka programa

Funkcija odgode početka programa omogućava zadanje vremenskog intervala, po završetku kojega jelo mora biti gotovo (računajući i vrijeme rada programa). Vrijeme se može podesiti u opsegu do 24 sata s korakom podešavanja od 5 minuta.

i Treba imati u vidu da vrijeme odgode mora biti veće od podešenog vremena pripreme jela, jer će u protivnom program početi funkcionirati odmah nakon pritisnaka na tipku «Start/Reheat».

Za postavljanje vremena odgode starta (izuzev programa «MULTICOOK»):

- Odaberite program pripreme jela pritisnakanjem tipke «Menu».
- Pritisnite tipku «Timer/Time delay», ako je potrebno promijenite vrijeme pripreme jela. Išjednom pritisnite tipku «Timer/Time delay». Na displayu će se pojaviti indikator «Time delay» i vrijeme odgode (vrijeme koje je preostalo do kraja procesa pripreme jela, uzimajući u obzir i vrijeme odgode starta).
- Pritisnakanjem tipki «-» i «+», smanjujete ili povećavate vrijeme. Za brzu promjenu vrijednosti stisnite i držite odgovarajuću tipku.

i Za podešavanje vremena pripreme jela u programu «MULTICOOK» pogledajte odgovarajuće poglavlje u nastavku.

Funkcija odgode starta dostupna je za sve automatske programe pripreme, izuzev programa «FRY» i «PASTA».

Kod podešavanja vremena odgode starta mora se uzeti u obzir da odbravanje vremena u programu «STEAM» počinje tek kada višenamjenski kuhinjski aparat dostigne potrebnu radnu temperaturu (nakon što voda proključa). Ne preporučuje se koristiti funkciju odgode starta ako recept sadrži lako kvarljive namirnice.



Automatsko podgrijavanje

Ova se funkcija uključuje automatski odmah po završetku rada programa pripreme jela (osim programa «YOGURT») i može održavati temperaturu pripremljenog jela u granicama od 70-75°C naredno 24 sata. Kada je automatsko podgrijavanje uključeno gori indikator tipke «Keep warm/Cancel», na displayu se prikazuje izravno vrijeme rada u dotičnom režimu.

Ako je potrebno automatsko se podgrijavanje može isključiti, pritiskanjem i držanjem tipke «Keep warm/Cancel».

Za pravovremeno isključenje ove funkcije, za vrijeme rada programa pritisnite i držite tipku «Start/Reheat», sve dok se indikator tipke «Keep warm/Cancel» ne ugasi. Za ponovno uključivanje automatskog podgrijavanja još jednom pritisnite i držite tipku «Start/Reheat» (indikator tipke «Keep warm/Cancel» se pali).

Opći redosljed radnji kod korištenja automatskih programa (izuzev programa «MULTICOOK» i «REHEAT»)

i O radu sa programima «MULTICOOK» i «REHEAT» pogledajte odgovarajući razdio uputa.

1. Pripremite (izmjerite) potrebne sastojke po receptu, stavite ih u posudu. Obratite pažnju na to da svi sastojci, uključujući i tekućinu, moraju biti ispod maksimalne oznake na skali na unutarnjoj površini posude.
 2. Stavite posudu u kućište aparata. Provjerite da li ona dobro naliježe na element za grijanje.
 3. Zatvorite poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata tako da isti škljone. Uključite aparat u električnu mrežu.
 4. Pritisnite tipku «Menu» i odaberite potreban program pripreme jela. Na displayu će se pojaviti indikator odgovarajućeg programa i vrijeme pripreme, koje je tvornički podešeno. U programima «FRY», «STEAM» i «STEAM», pritiskanjem tipke «Select product», odaberite vrstu proizvoda; na displayu će se upaliti odgovarajući indikator – «MEAT», «FISH» ili «VEGETABLES» – i vrijeme pripreme koje je tvornički podešeno. Vrijeme pripreme se može promijeniti.
 5. Ako je potrebno podesite vrijeme odgođenog starta.
 6. Pritisnite i držite nekoliko sekundi tipku «Start/Reheat». Upaliti će se indikator tipki «Start/Reheat» i «Keep warm/Cancel». Početi će proces pripreme jela i obrnutu očitavanje vremena rada programa.
 7. Pritiskanjem i držanjem tipke «Start/Reheat» za vrijeme rada programa, može se ranije isključiti automatsko podgrijavanje (indikator tipke «Keep warm/Cancel» se gasi). Ponovnim pritiskom na tipku «Start/Reheat» opet se uključuje ova funkcija.
 8. O završetku programa pripreme jela obavijestiti će vas zvučni signal. Nakon toga, u ovisnosti od podešenosti, aparat će prijeći u režim automatskog podgrijavanja jela (na displayu će se prikazati izravno očitavanje vremena rada ove funkcije) ili u režim čekanja.
 9. Za prekid procesa pripreme, poništavanja podešenog programa ili isključenja automatskog podgrijavanja, pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel».
- Za promjenu vremena pripreme jela:
1. Postije izbora programa pripreme pritisnite tipku «Timer/Time delay». Na displayu će se upaliti indikator «Timer», a cifre, koje označavaju vrijeme, početi će treptati.
 2. Pritiskanjem tipke «+» ili «-» podesite potrebnu vrijednost vremena. Za brzu promjenu vrijednosti držite pritisnutu tipku.
 3. Po završetku podešavanja vremena pripreme jela (cifre na displayu nas-

navljaju treptati), pređite na slijedeći korak. Za poništavanje podešenih vrijednosti pritisnite tipku «Keep warm/Cancel», nakon čega unesite čitav program pripreme jela ponovno.

i Kod ručnog podešavanja vremena pripreme jela uzmite u obzir potrebni vremenski raspon i korak podešavanja koji je predviđen programom pripreme jela. U nekim programima odbravanje vremena pripreme jela počinje nakon što aparat dostigne zadanu radnu temperaturu.

Program «MULTICOOK»

Program je predviđen za pripremu, praktički, svakog jela, prema zadanim pokazateljima parametara temperature (od 35 do 170°C, sa korakom promjene od 5°C) i vremena pripreme jela (od 2 minute do 15 sati, korak promjene – 1 minuta za vremenski interval do 1 sata, 10 minuta – za vremenski interval preko 1 sata).

i Funkcija automatskog podgrijavanja u programu «MULTICOOK» nije dostupna ako je postavljena temperatura pripreme jela manja od 75°C.

1. Postupite po točkama 1-3 razdjela «Opći redosljed radnji kod korištenja automatskih programa».
2. Pritisnite tipku «Multicook/°C». Na displayu će se prikazati vrijednost temperature pripreme jela (podrazumijevano – 100°C). Pritiskom na tipke «-» ili «+», može se podesiti vrijednost temperature.
3. Nakon 2-3 sekunde podesite podešavanja temperature na displayu se pali indikator «Timer» i trepćuće cifre vremena pripreme jela, koje je podešeno podrazumijevano (30 minuta).

i Ako niste uspjeli podesiti željenu temperaturu pripreme jela, pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel» sve dok se ne ugasi zvučni signal, zatim ponovite podešavanje.

4. Pritiskanjem tipke «-» ili «+», može se podesiti vrijeme pripreme jela. Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite odgovarajuću tipku.
5. Ako je potrebno podesite vrijeme odgođenog starta. Za to je potrebno pritisnuti tipku «Timer/Time delay». Na displayu će se pojaviti indikator «Time delay» i vrijeme koje je preostalo do završetka pripreme jela, uzimajući u obzir i vrijeme odgode. Vrijeme možete mijenjati pritiskanjem tipki «-» ili «+». Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite odgovarajuću tipku.
6. Nadalje postupite po točkama 6-8 razdjela «Opći redosljed radnji kod korištenja automatskih programa».

Program «RICE/GRAIN»

Preporučuje se za kuhanje riže i rastresitih kaša od različitih vrsta krupica, te za pripremu priloga. Vrijeme pripreme je podešeno podrazumijevano – 35 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 4 sata s korakom podešavanja od 1 minute.

Program «SLOW COOK»

Preporučuje se za pripremu lagano kuhanog mlijeka, tušonke, koljenice, hladetnine. Vrijeme pripreme je podešeno podrazumijevano – 2 sata 30 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 12 sati s korakom podešavanja od 10 minuta.

Program «PILAF»

Preporučuje se za pripremu pilava s mesom, ribom ili povrćem. Vrijeme pripreme je podešeno podrazumijevano – 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 2 sata s korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «FRY»

Preporučuje se za pečenje mesa i mesnih proizvoda, ribe i plodova mora, te povrća. Podrazumijevano vrijeme pripreme ovisi od odabranog podprograma (podešava se pritiskanjem tipki «Select product»): «MEAT» – 15 minuta, «FISH» – 12 minuta, «VEGETABLES» – 18 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 2 sata s korakom podešavanja od 1 minute.

Funkcija odgode starta nije dostupna.

Program «STEAM»

Preporučuje se za prijanje mesa i proizvoda od mesa, ribe, plodova mora i povrća, te za pripremu hladetnine i drugih jela koja zahtijevaju dugotrajnu termičku obradu. Podrazumijevano vrijeme pripreme ovisi od odabranog podprograma (podešava se pritiskanjem tipki «Select products»): «MEAT» – 1 sat, «FISH» – 35 minuta, «VEGETABLES» – 40 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 12 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «PASTA»

Preporučuje se za pripremu jela od tjestenine, za kuhanje jaja, hrenovki. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 8 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 2 minute do 1 sata s korakom podešavanja od 1 minute.

Funkcija odgode starta nije dostupna.

Nalijte vodu u posudu. Vodite računa da razina vode bude ispod maksimalne oznake na unutarnjoj površini posude. Pridržite se t. 2-7 razdjela «Opći redosljed radnji kod korištenja automatskih programa». Kada voda proključa oglašava se zvučni signal. Oprezno otvorite poklopac i spustite proizvod u ključalu vodu i zatvorite poklopac dok ne klikne. Pritisnite tipku «Start/Reheat». Počinje ispunjavanje podešenog programa i obrnutu odbravanje vremena pripreme jela. Dalje postupite po točkama 8-9 razdjela «Opći redosljed radnji kod korištenja automatskih programa».

i Kod pripreme nekih proizvoda stvara se pena. Da bi se spriječila njezino eventualno izlivanje iz posude, može se otvoriti poklopac nekoliko minuta nakon stavljanja proizvoda u ključalu vodu.

Program «VACUUM»

Posebno je namijenjen za kuhanje proizvoda u vakuumskom pakiranju. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 2 sata 30 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 12 sati s korakom podešavanja od 10 minuta.

Program «SOUP»

Preporučuje se za pripremu različitih vrsta juha, te kompoti i napitaka i sokova. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 8 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «YOGURT»

Preporučuje se za pripremu jogurta i odležavanja tijesta. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 8 sati. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 12 sati s korakom podešavanja od 5 minuta. Funkcija automatskog podgrijavanja nije dostupna.

Program «BAKE»

Preporučuje se za pripremu raznih peciva (keksa, biskvita, kolača s nadjevom). Podrazumijevano vrijeme pripreme – 45 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 8 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.



Kod pečenja kruha preporučuje se isključivanje funkcije automatskog podgrijavanja u svim fazama pripreme.

Program «STEAM»

Preporučuje se za pripremu na pari mesa i mesnih proizvoda, dijetalnih jela, jela za dječiju ishranu. Podrazumijevano vrijeme pripreme ovisi od odabranog podprograma (podešava se pritiskanjem tipki «Select products»): «MEAT» – 40 minuta, «FISH» – 25 minuta, «VEGETABLES» – 30 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 2 sata s korakom podešavanja od 5 minuta.

Za pripremu jela u ovom programu koristite specijalnu posudu sa podesivim volumenom (utazi u komplet isporuke):

- Nalijte u posudu 600-1000 ml vode.
- Ubacite unutarnju posudu za pripremu jela na pari u vanjski rub tako da ispušti na krajevima posude uđu u ure. Na unutarnjoj su površini ruba predviđena 2 kompleta utora za podešavanje visine i, samim tim, i volumena posude.
- Ubacite posudu u posudu aparata.
- Odmjerite i pripremite proizvode suglasno receptu, ravnomjerno ih porazdijelite u posudi za pripremu na pari.
- Pridržavajte se 1-9 razdjela «Opći redoslijed radnji kod korištenja automatskih programa».

Program «COOK/BEANS»

Preporučuje se za kuhanje povrća i mahunarki. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 40 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 8 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «REHEAT»

Preporučuje se za zagrijavanje pripremljenih jela. Program zagrijava jelo do temperature od 70-75°C i održava ga toplim tijekom 24 sata. U programu je predviđeno izravno očitavanje vremena pripreme jela. Ako je potrebno, podgrijavanje se može isključiti ručno.

Funkcija odgode starta nije dostupna.

- Stavite gotovo jelo u posudu. Posudu ubacite u kućište aparata, provjerite da ista dobro naliježe na grinja element. Zatvorite poklopac višenamjenskog aparata tako da škljocne. Uključite aparat u električnu mrežu.
- Pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel» do pojave zvučnog signala. Palis se indikator tipke, počinite podgrijavanje i izravno očitavanje vremena. Po završetku rada programa čuje se zvučni signal. Aparat će se prebaciti u režim čekanja.
- Za prekidanje procesa zagrijavanja pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel» do pojave zvučnog signala. Indikator tipke se gasi.



Program «REHEAT» može sačuvati proizvod u toplom stanju do 24 sata, međutim, ne preporučuje se ostavljati jelo toplije od 2-3 sata, pošto to može dovesti do promjene njegovog okusa.

III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI

- Odležavanje tijesta
- Priprema fondue
- Priprema u fritezi
- Priprema sitnog sira, tvdoug sira
- Pasterizacija tečnih proizvoda
- Sterilizacija posude i predmeta osobne namjene

IV. ODRŽAVANJE APARATA

- Prije čišćenja aparata provjerite da li je isključen iz električne mreže, ta da ih se ohladi.
- Koristite meku tkaninu i neabrazivna sredstva za pranje posuda. Savjetujemo da čistite dijelove aparata odmah nakon korištenja.



Kod čišćenja aparata zabranjena je upotreba abrazivnih sredstava, spužve s abrazivnim slojem i kemijskih agresivnih tvari. Zabranjeno je unanjanje kućišta aparata u vodu ili njegovo izlaganje mlazu vode!

- Prije prvog korištenja ili za uklanjanje mirisa nakon pripreme jela preporučujemo prokuhati polovicu limuna u programu «STEAM – FISH», ne mijenjajući podrazumijevano vrijeme.
- Posudu i aluminijski poklopac treba čistiti poslije svakog korištenja. Za pranje posude može se koristiti perilica za posude. Po završetku čišćenja vanjsku površinu aparata obrišite do suhog stanja.
- Ventil za paru se, također, preporučuje čistiti poslije svakog korištenja. Za čišćenje ventila za paru pažljivo ga skinite i rastavite ga, zatim ga dobro

isperite pod mlazom vode i osušite, sklopite ga obrnutim redoslijedom i vratite na svoje mjesto.

- Za vrijeme pripreme jela moguće je stvaranje kondenzata koji se sakuplja u specijalnom udubljenju u kućištu aparata oko posude. Ovaj se kondenzat tako može odstraniti uz pomoć kuhinjske krpe ili salвете.

Za skidanje unutarnjeg aluminijskog poklopa:

- Otvorite poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata sa unutarnje strane poklopa potisnite ka centru 2 plastična fiksatora sve dok se poklopac ne odvoji. Obrišite površine oba poklopa vlažnom krpom. Ako je potrebno operite poklopac na skidanje, koristeći sredstvo za pranje posuda.
- Poslije čišćenja ubacite aluminijski poklopac u donje utor i podesite ga sa glavnim poklopcem, pritisnite na gornji dio unutarnjeg poklopa dok ne klikne. Unutarnji se aluminijski poklopac mora čvrsto fiksirati.

Za skidanje ventila za paru pažljivo povucite vanjsku oblogu za ispušt u udubljenju poklopa nagore i ka sebi. Prevrtite ventil, otvorite plastičnu zakauku na unutarnjoj strani u smjeru rotacije i skinite unutarnju oblogu. Isperite oba dijela ventila i sklopke ga suprotnim redoslijedom. Da bi se izbjeglo kidanje gumice ventila nemajte je uvrtati i istezati prilikom njezinog čišćenja i vraćanja na svoje mjesto **A3**.

V. SAVJETI ZA PRIPREMU JELA

Pogreške u pripremi i način rješavanja

Slijedeća tablica prikazuje tipične pogreške kuhanja u multi-kuhali, navodi moguće uzroke i načine rješavanja.

JELO NIJE SPREMNO DO KRAJA

Mogući uzroci problema	Način rješavanja
Vi ste zaboravili da zatvorite poklopac višenamjenskog uređaja ili niste zatvorili ga čvrsto, tako da temperatura kuhanja nije bila dovoljno visoka.	Tijekom kuhanja ne otvarajte multi-kuhalu, ako nije potrebno. Zatvorite poklopac do škljocanja. Uvjerite se da ništa ne ometa čvrsto zatvaranju poklopa i sabijajuća guma na unutrašnjem poklopu nije deformirana.
Zdjela i grijač loše kontaktiraju, temperatura kuhanja nije dovoljno visoka.	Zdjela mora biti ugrađena u kućište ravno, dobro kontaktirajući dnom sa toplinskim diskom. Uvjerite se da u radnoj komori multi-kuhale nema stranih tijela. Izbjegavajte kontaminaciju toplinskog diska.
Loš odabir ingredijenata jela. Ingredijenti nisu pogodni za kuhanje po odabranom programu ili vi ste odabrali pogrešan program kuhanja. Ingredijenti su narezani preveliko, prekršene su opće omjere postavljajna prehranbenjskih proizvoda.	Poželjno je da koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Koristite recepte za koje ste sigurni. Odabir ingredijenata, način njihovog rezanja, omjere postavljajna, odabir programa i u vrijeme ma kuhanja treba da odgovaraju izabranom receptu.
Pri parenju: u zdjeli je premalo vode za dovoljnu gustocu pare.	Ulijte vodu u zdjelu u količini preporučenoj receptom. Ako ste u neodumici, provjerite razinu vode u procesu kuhanja.
Pri prženju: Vi ste ulili u zdjelu previše ulja. Višak vlage u zdjeli.	Pri običnom prženju, dovoljno je da ulje tanko pokrije dno zdjele. Pri dubokom prženju, slijedite odgovarajuć recept.
Pri kuhanju: iskipanje juhe pri kuhanju prehranbenjskih proizvoda sa visokom kiselocšću.	Nekim prehranbenjskim proizvodima potrebno posebno rukovanje prije kujanja: pranje, prženje u masti, itd. Slijedite odabrani recept.

Pri pečenju (tijesto nije se ispeklo);	Pri iskušavanju, tijesto se zaglavilo na unutrašnji poklopac i blokiralo ventil ispuštanja pare.	Stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri.
	Vi ste stavili u zdjelu previše tijesta.	Izvadite tijesto iz zdjele, okrenite ga i vratite u zdjelu, a zatim nastavite kuhanje, dok jelo ne bude spremno. Pri budućem pečenju, stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri.

PROIZVOD SE PRUKOVAO

Vi ste pogrijebili u odabiru vrste prehranbenjskog proizvoda ili pri podešavanju (obračunu) vremenama kuhanja. Premala veličina ingredijenata.	Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način rezanja, omjere postavljajna, odabir programa i vrijeme kuhanja moraju biti u skladu sa preporukama.
Nakon kuhanja, spremno jelo predugo stajalo na automatskom podgrijavanju.	Preduga uporaba automatskog podgrijavanja nepoželjna. Ako model multi-kuhale dozvoljava preliminarno isključivanje ove funkcije, iskoristite tu mogućnost.

PRI KUVANJU PROIZVOD SE ISKUVAVA

Pri kuvanju mliječne prekrpe, mliječko se iskuvava.	Kakvoća i svojstva mlijeka mogu ovisiti o mjestu i uvjetima njegove proizvodnje. Molimo koristiti samo ultra-pasterizirano mliječko masnoće do 2,5%. Ako je potrebno, mliječko može biti blago razrijeđeno sa vodom za piće.
Ingredijenti prije kuvanja nisu bili prerađeni ili su bili pogrešno prerađeni (loše oprati, itd.).	Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način njihove predobrade, omjere postavljajna moraju biti u skladu sa preporukama. Cjelovite prekrpe, meso, riba i plodovi mora treba da budu uvijek dobro oprani čistom vodom.

JELO PRIGORJEVA

Zdjela bila loše očišćena nakon prethodnog kuhanja. Oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje.	Prije kuhanja, uvjerite se da zdjela dobro oprata i da nije oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje.
Ukupna količina prehranbenjskog proizvoda je manja od preporučene receptom.	Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte.
Vi ste podesili predugu vrijeme kuhanja.	Smanjite vrijeme kuhanja ili slijedite recept pogodan za ovaj model višenamjenskog uređaja.
Pri prženju: vi ste zaboravili uliti ulje u zdjelu, niste miješali ili kasno okretali hranu.	Pri običnom prženju, ulijte u zdjelu malo biljnog ulja da se tanko pokrije dno zdjele. Za ravnomjerno pečenje hrane u zdjeli, treba je povremeno miješati i okretati.
Pri pirjanju: vlaga u zdjeli nije dovoljna.	Dodajte tekućinu u zdjelu. Tijekom kuhanja ne otvarajte multi-kuhalu, ako nije potrebno.
Pri kuhanju: u zdjeli premalo tekućine (prekršene omjere ingredijenata).	Obratite pažnju na omjere tekućih i krutih ingredijenata.

Pri pečenju: vi niste podmazali unutrašnju površinu zdjelice uljem prije kuhanja.	Prije postavljanja tijesta podmazujte dno i zidove sa maslacem ili biljnim uljem (ne uljavajte ulje u zdjelu).
---	--

PROIZVOD IZGUBIO FORMU REZANJA

Vi ste prečesto miješali proizvod u zdjeli.	Pri običnom prženju, miješajte jelo najčešće jednom u 5-7 minuta.
Vi ste podesili predugu vrijeme kuhanja.	Smanjite vrijeme kuhanja ili slijedite recept pogodan za ovaj model višenamjenskog uređaja.

PECIVO JE VLAŽNO

Korišteni neprikladni sastojci koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute jagode, vrhnje, itd.).	Odaberite sastojke prema receptu pečenja. Pokušajte ne koristiti kao sastojke prehrambene proizvode koje sadrže previše vlage ili koristite ih koliko je god moguće u minimalnim količinama.
Vi ste previše dugo zadržali gotovo pecivo u zatvorenoj multi-kuhali.	Pokušajte ukloniti pecivo iz multi-kuhale odmah nakon kuhanja. Ako je potrebno, proizvod može se ostaviti u multi-kuhali na kratko vrijeme uz uključeno automatsko podgrijavanje.

PECIVO NIJE SE PODIGLO

Jaja sa šećerom su bili loše umučeni.	Koristite provjerene (pogodne za ovaj model) i s en a m j e n s k o g uređaja) recepte. Odabir sastojaka, način njihove predobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama.
Tijesto dugo stajalo sa praškom za pecivo.	
Vi niste prosijali brašno ili loše umiješali tijesto.	
Greške tijekom postavljanja sastojaka.	
Odabrani recept nije pogodan za pečenje u ovom modelu multi-kuhale.	

U nekim modelima multi-kuhala REDMOND u programima «STEW» i «SOUP», pri nedostatku tekućine u zdjeli, uključuje se zaštita od pregrijavanja višenamjenskog uređaja. U tom slučaju, program kuhanja se zaustavlja i multi-kuhala ulazi u automatsko podgrijavanje.

Preporučeno vrijeme pripreme različitih jela na pari

	Proizvod	Točina, g / br.kom.	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min
1	File svinjetina/govedina (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	File jagjetina (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	File kokoške (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Okruglice/odresci	180 (6 kom) / 450 (3 kom)	500	10 min / 15 min
5	Riba (file)	500	500	10 min
6	Morski račići za salatu, očišćeni kuhano-zamrznuti	500	500	5 min
7	Krumpir (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Mrkva (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Cvikla (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 sat 10 min

10	Povrće svježe zamrznuto	500	500	10 min
11	Jaje	3 kom	500	10 min



Treba imati na umu da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može se razlikovati od preporučenih vrijednosti u ovisnosti od kvalitete konkretnog proizvoda, kao i od vašeg ukusa.

Preporuke za korištenje podešavanja temperatura u programu «MULTICOOK»

Radna temperatura	Preporuke za korištenje (također pogledajte knjigu recepata)
35°C	odležavanje tijesta, priprema octa
40°C	priprema jogurta
45°C	priprema kvasca
50°C	vrenje
55°C	priprema glazure
60°C	priprema zetenog čaja ili dječije hrane
65°C	kuhanje mesa u vakuum pakiranju
70°C	priprema punča
75°C	pasterizacija, priprema belog čaja
80°C	priprema gljivajna
85°C	priprema sitnog sira ili jela koja zahtijevaju dugo vrijeme pripreme
90°C	priprema crvenog čaja
95°C	priprema mlječnih kaša
100°C	priprema puslica ili slatka
105°C	priprema hladetina
110°C	sterilizacija
115°C	priprema šećernog sirupa
120°C	priprema butkice
125°C	priprema pirjanog mesa
130°C	priprema zapečenih jela
135°C	pečenje gotovih jela za stvaranje hrskave korice
140°C	dimljenje
145°C	pečenje povrća i ribe (u foliji)
150°C	pečenje mesa (u foliji)

155°C	pečenje jela od kiselog tijesta
160°C	pečenje živadi
165°C	pečenje odrezaka
170°C	pečenje u tijestu, priprema nageta i pomfrita

Zbirna tablica programa pripreme jela (tvornički podešeno)

Programa	Preporučeno vrijeme	Vrijeme za pripremu po podzabirane	Dodatno vrijeme za pripremu / Stajalo za reguliranje	Otpadne na startu, čas	Očekivane na primanje u radnom programu	Automatsko podgrijavanje
COOK/BEANS	Kuhanje povrća, mahunariki	40 min	5 min – 8 sati / 5 min	+	-	+
BAKE	Pečenje kekasa, biskvita, zapečenih jela od kiselog tijesta	45 min	10 min – 8 sati / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT Pečenje mesa	15 min	5 min – 2 sata / 1 min	-	-	+
	FISH Pečenje ribe	12 min				
	VEGETABLES Prženje povrća	18 min				
YOGURT	Priprema jogurta	8 sati	10 min – 12 sati / 5 min	+	-	-
VACUUM	Kuhanje jela u vakuumskom pakiranju	2 sata 30 min	5 min – 12 sati / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Priprema različitih jela sa mogućnošću podešavanja temperature od 35 do 170°C s korakom od 5°C	30 min	2 min – 1 sat / 5 min 1 sat – 15 sati / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT Priprema mesa na pari	40 min	5 min – 2 sata / 5 min	+	+	+
	FISH Priprema ribe na pari	25 min				
	VEGETABLES Priprema povrća na pari	30 min				
PASTA	Priprema tjestenina od raznih vrsta pšenice; kuhanje hrenovki, peljuna i drugih poluproizvoda	8 min	2 min – 1 sat / 1 min	-	+	+

PILAF	Priprema različitih vrsta pilava	1 sat	10 min – 2 sata / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Priprema različitih krupica i priloga. Kuhanje rastresitih kaša na vodi	35 min	5 min – 4 sata / 1 min	+	-	+
SOUP	Priprema juha	1 sat	10 min – 8 sati / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Priprema lagano kuhanog mlijeka, tušonke, butkice, hladetina	2 sata 30 min	10 min – 12 sati / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT Pirjanje mesa	1 sat	10 min – 12 sati / 5 min	+	-	+
	FISH Pirjanje ribe	35 min				
	VEGETABLES Pirjanje povrća	40 min				

i U programu «MULTICOOK» funkcija automatskog podgijavanja dostupna je kod podešene temperature od 75 do 170°C.

VI. DODATNA OPREMA

Nabavka dodatne opreme za višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-800S-E i upoznavanje sa novim proizvodima REDMOND moguće je na sajtu www.multicooker.com ili u prodavaonama zvaničnih zastupnika.

VII. PRIJE OBRAČENJA SERVISNOM CENTRU

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
E1 - E5	Sistemske pogreške (moguć je kvar kontrolne ploče ili temperaturnih senzora)	Isključite višenamjenski uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac. Ako problem i dalje postoji, prilikom ponovnog uključivanja multi-kuhale, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Neispravnost	Mogući uzrok	Otklanjanje neispravnosti
Aparat se ne uključuje.	Kabel za napajanje nije priključen u uređaj i (ii) električnu utičnicu.	Uvjertite se da je prenosivi kabel priključen u odgovarajući priključak na uređaju i u utičnicu.
Jelo se priprema suviše dugo.	Prekid sa napajanjem struje (razina napona nije stabilna ili je ispod normale).	Provjerite napon stabilnog toka u mreži. Ako je nestabilan ili ispod normale, obratite se službi koja održava vaš dom.
	Između posude i grejnog elementa upao je strani predmet ili čestice (prašina, žitarice, komadi hrane).	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice.
	Posuda u kućištu višenamjenskog aparata postavljena je neravno.	Stavite posudu ravno, bez krivljenja.
	Grejni disk je jako zaprljan.	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk.

VIII. GARANCIJA

Ovaj uređaj ima garanciju tijekom razdoblja od 2 godine od datuma kupnje. Tijekom razdoblja garancije, proizvođač se obvezuje putem popravka ili zamjene cijelog uređaja eliminirati nedostatke uzrokovane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjna samo ako datum kupnje potvrđuju pečat i potpis prodavatelja trgovine na originalnoj garancijskoj listi. Ova garancija se priznaje, samo ako uređaj se koristi u skladu s uputama za uporabu, nije bilo popravljeno, demontirano ili oštećeno zbog pogrešne uporabe, kao i nije promijenjena njegova kompletnost.

Ova garancija ne pokriva normalnu iznošenost uređaja i potrošnog materijala (filtera, žarulja, premaz koji sprečuje prigrorjevanje, brtvila, itd.). Rok trajanja uređaja i garancijski rok će se računati od dana prodaje ili datuma proizvodnje uređaja (ako je datum prodaje ne može se utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se pronaći u serijskom broju koji se nalazi na naljepnici na kućištu uređaja. Serijski broj sastoji se od 13 znakova. 6. i 7. znakovi označavaju mjesec, 8. – godinu proizvodnje uređaja.


Rok trajanja ovog uređaja naveden od strane proizvođača je 5 godina od datuma kupnje. Ovo vrijedi uz uvjet da rad tog uređaja se izvršuje strogo u skladu s ovim uputama i tehničkim zahtjevima.

Pakiranje, upute za uporabu, kao i sam uređaj treba odlagati u skladu s lokalnim programima recikliranja. Pokažite predanost zaštiti okoliša: ne treba izbacivati navedene proizvode s kućnim otpadom.

Bluetooth je registrirani zaštitni znak Bluetooth SIG, Inc.

App Store je oznaka usluge Apple-a Inc., registrirana u SAD-u i drugim državama.


Google Play je registrirani zaštitni znak Google-a Inc.

 Před využitím tohoto výrobku pozorně přečtete návod k využití a uschovejte ho jako příručku. Správné využití soupravy značně prodlouží dobu jeho provozu.

Bezpečnostní opatření

- Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.
- Dané elektrické zařízení je multifunkčním spotřebičem pro přípravu jídel za životních podmínek a může být používán v bytech, rodinných domech, hotelových pokojích, služebních místnostech v prodejnách, v kancelářích nebo za jiných podobných podmínek neprůmyslového provozu. Průmyslové nebo jiné necílové využití tohoto zařízení bude pokládáno za porušení podmínek řádného provozu výrobku. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).

- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj 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.

CZE

Technické údaje

Model	RMC-800S-E
Příkon	900 W
Napětí	220-240 V, 50/60 Hz
Objem mísy	5 l
Povrch mísy	antipřalovací, keramický
Displej	svítící diody
3D-ohřev	ano
Počet programů	48 (20 automatických, 28 s ručním nastavením)
Bezpečnostní parní ventil	sňimatelný
Vnitřní poklička	sňimatelná
Protokol přenosu dat	Bluetooth v4.0
Minimální podporovaná verze Android	4.3 Jelly Bean
Minimální podporovaná verze iOS	7.0

Automatické programy

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (RÝŽE /KROUPY)
- SLOW COOK (POZVOLNÉ VAŘENÍ)
- PILAF (RIZOTÓ)
- FRY – MEAT (SMAŽENÍ – MASO)
- FRY – FISH (SMAŽENÍ – RYBA)
- FRY – VEGETABLES (SMAŽENÍ – ZELENINA)
- STEAM – MEAT (DUŠENÍ – MASO)
- STEAM – FISH (DUŠENÍ – RYBA)
- STEAM – VEGETABLES (DUŠENÍ – ZELENINA)
- PASTA
- VACUUM (VE VAKU)
- SOUP (POLÉVKA)
- YOGURT (JOGURT)
- BAKE (PEČENÍ)
- STEAM – MEAT (NA PÁRE – MASO)
- STEAM – FISH (NA PÁRE – RYBA)
- STEAM – VEGETABLES (NA PÁRE – ZELENINA)
- COOK/BEANS (VAR / LUSTĚNINY)
- REHEAT (OHŘEV)

Funkce

Autoohřevdo 24 hodin
Předběžné vypnutí autoohřevuano
Odloužení startudo 24 hodin
Blokování řídicího paneluano

Vybavení

Multifunkční hrnec1 ks
Mísa RB-C5301 ks
Kontejner pro přípravu na páře s regulací objemu1 ks
Koš na smažení ve fritéze se snímacím držadlem1 ks
Odměrná nádoba1 ks
Sběračka1 ks
Plochá lžice1 ks
Kniha „100 receptů“1 ks
Návod k obsluze1 ks
Servisní knížka1 ks
Přívodní šňůra1 ks

i Výrobce si vyhrazuje právo na provedení změn ve vzhledu, komplectaci a také technických charakteristik výrobku při zdokonalování svoji produkce, bez předchozího upozornění o takových změnách.

Složení multifunkčního hrnce A1

- Víko přístroje
- Snímací vnitřní poklička

- Mísa
- Tlačítko otevření víka
- Ovládací panel s displejem
- Těleso přístroje
- Držadlo pro přenašení
- Snímací bezpečnostní ventil
- Plochá lžice
- Sběračka
- Odměrná nádoba
- Kontejner pro přípravu na páře s regulací objemu
- Koš na smažení ve fritéze
- Přívodní šňůra

Ovládací panel A2

- Tlačítko „Keep warm/Cancel“ („Ohřev/Zrušit“) – zapnutí/vypnutí funkce ohřevu, zapnutí funkce „REHEAT“, přerušení probíhajícího programu přípravy, zrušení svých nastavení.
- Tlačítko „Menu“ („Menu“) – výběr programu automatické přípravy.
- Tlačítko – blokování ovládacího panelu.
- Tlačítko „-“ – zkrácení doby přípravy, času odloženého startu nebo snížení teploty (v programu „MULTICOOK“).
- Tlačítko „Timer/Time delay“ („Hodiny/Odloužený čas“) – výběr režimu nastavení doby přípravy nebo času odloženého startu.
- Tlačítko „+“ – prodloužení doby přípravy, času odloženého startu nebo zvýšení teploty (v programu „MULTICOOK“).
- Tlačítko „Select product“ („Vybrat produkt“) – výběr druhu potravin v programech „FRY“, „STEAM“, „STEAM“.
- Tlačítko „Multicook/C“ – výběr programu „MULTICOOK“.
- Tlačítko „Start/Reheat“ („Start/Znovu ohřát“) – zapnutí nastaveného režimu přípravy, zapnutí/vypnutí funkce autoohřevu.
- Displej.

Indikátory displeje A2

- Programy přípravy.
- Druh potravin v programech „FRY“, „STEAM“, „STEAM“.
- Výběr teploty.
- Úroveň teploty, doby přípravy nebo času odloženého startu.
- Výběr doby přípravy, indikace režimu přípravy.
- Výběr času odloženého startu, indikace režimu odloženého startu.

I. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Opakrně vyjměte výrobek a jeho komplectaci z krabice. Odstraňte všechny balící materiály a reklamní samolepky.

⚠ V žádném případě neodstraňujte výstražné samolepky, informační nálepky a tabulku se seriovým číslem výrobku! Nepřítomnost seriového čísla na výrobku Vás automaticky zbavuje práva na garancní servis.

Pro převozu nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.

Protřete těleso přístroje vlažnou tkaninou a promyjte mísu, nechte je proschnout. Odstranění postranních západků před prvním použitím dosáhneme jeho úplným vyčištěním (viz „Údržba přístroje“).

Postavte přístroj na pevnou vodorovnou plochu tak, aby horká pára, vycházející z parního ventilu nezasáhla tapety, dekorativní povrchy, elektronické přístroje nebo jiné předměty a materiály, které mohou být poškozeny zvýšenou vlhkostí a teplotou.

Před začátkem vaření zkontrolujte, že vnější a viditelné vnitřní části Multifunkčního rychlovareného hrnce nemají žádné závady, poškození nebo jiné defekty. Mezi vnitřní mísou a nahřívacími elementy nesmějí být cizí předměty.

II. POUŽÍVÁNÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE**Technologie Ready for Sky**

Technologie Ready for Sky vám umožňuje používat softwarovou aplikaci stejného názvu k ovládání spotřebiče na dálku přes chytrý telefon nebo tablet.

- Stáhněte si do chytrého telefonu nebo tabletu software z App Store nebo Google Play (v závislosti na operačním systému, který používáte).
- Zapněte na mobilním přístroji Bluetooth v4.0.
- Otevřete aplikaci Ready for Sky, vytvořte si účet a řiďte se pokyny na displeji.
- Otevřete a aktualizujte seznam dostupných spotřebičů, které lze připojit k mobilnímu přístroji.
- Ze seznamu dostupných spotřebičů si zvolte ten, který chcete připojit. Název spotřebiče je stejný jako číslo modelu. Můžete zadat nový název nebo instalaci zastavit.
- Potvrďte připojení zvoleného spotřebiče a řiďte se pokyny na displeji mobilního přístroje. Jakmile bude spotřebič připojeno, budou se na displeji hrnce Multicooker střídaly symboly a .

i Pro zajištění stabilního připojení by mobilní přístroj neměl být od spotřebiče dále než 10 metrů.

Blokování ovládacího panelu

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-800S-E je vybaven funkcí blokování ovládacího panelu od nežádoucího použití („dětská pojistka“). Pro zablokování stlače a udržte tlačítko do zaznění zvukového signálu. Rozsvítí se indikátor tlačítka a všechna ostatní tlačítka ovládacího panelu přestanou reagovat na stlačení. Tuto funkci je možné použít v každém režimu: v režimu očekávání, v procesu nastavení programu nebo v jeho průběhu. Pro odblokování stlače a udržte tlačítko do zaznění zvukového signálu. Indikátor tlačítka zhasne.

Energeticky nezávislá paměť

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-800S-E má energeticky nezávislou paměť. Při krátkodobém vypnutí elektrického proudu si přístroj pamatuje nastavení a po obnovení dodávky se vrátí do stavu, ve kterém byla příprava přerušena.

⚠ Jestli byla elektrická energie dlouho vypnuta a pokračování procesu přípravy je již nechtěné a nebo nemožné, je nutno odpojit přístroj od sítě. Při následném zapnutí je třeba vymazat předchozí nastavení dlouhým stlačením tlačítka „Keep warm/Cancel“, dokud se na displeji neobjeví zpráva „- - -“.

CZE

Odloužení startu programu

Funkce „Odloužení startu“ umožňuje nastavit čas, ve kterém jídlo musí být hotovo (včetně doby přípravy pokrmu). Nastavit dobu odloužení startu je možné v rozsahu 24 hodin. Krok nastavení doby odloužení startu 5 minut.

i Je třeba počítat s tím, že doba odloužení startu musí být delší, než samotná doba přípravy podle programu, jinak hrnec začne přípravu ihned po „Start/Reheat“.

Pro ustanovení doby odloužení startu (mimo programu „MULTICOOK“) je třeba:

- Vyberte program přípravy pomocí tlačítka „Menu“.
- V případě potřeby změňte dobu přípravy dvojitým stlačením „Timer/Time delay“. Na displeji se objeví „Time delay“ a doba odloužení startu (to jest celková doba odloužení včetně doby do ukončení přípravy).
- Stlačením tlačítka „-“ a „+“, zkracujete nebo prodlužujete příslušný čas. Pro rychlou změnu délky přidržujte příslušné tlačítko.

i Nastavení času přípravy v programu „MULTICOOK“ je popsáno v příslušném odstavci níže.

Funkce odloženého startu je dostupná pro všechny automatické programy mimo program „FRY“, „PASTA“.

U některých automatických programů odečítání nastaveného času začíná až

po dosažení zadané pracovní teploty přístroje. Například po nalití studené vody a nastavení času přípravy 5 minut v programu „STEAM“, zpětný odečet zadaného času začne až po přivedení vody do varu a vytvoření dostatečně hutné páry v míse.



Neodporčuje se používat funkci „Odložení startu“ v případě, jestli recept obsahuje rychle se kazící potraviny.

Udržování teploty hotových jídel (autoohřev)

Tato funkce se zapíná automaticky, ihned po ukončení programu přípravy (mimo program „YOGURT“) a může udržovat teplotu hotového pokrmu v rozsahu 70-75°C po dobu 12 hodin. Při zapnutém režimu autoohřevu svítí indikátor tlačítka „Keep warm/Cancel“ a na displeji probíhá odečet času v daném režimu. V případě potřeby je možné autoohřev vypnout stlačením a přidržením tlačítka „Keep warm/Cancel“ na několik vteřin.

S předstihem vypnout funkci autoohřevu můžete přidržením tlačítka „Start/Reheat“, dokud indikátor tlačítka „Keep warm/Cancel“ nezhasne.

Jestli znovu chcete zapnout autoohřev, opět přidržte tlačítko «Start/Reheat» (indikátor tlačítka „Keep warm/Cancel“ se rozsvítí).

Obecná pravidla pro použití automatických programů (mimo program „MULTICOOK“ a „REHEAT“)

i Činnost programů „MULTICOOK“ a „REHEAT“ najdete v příslušných odstavcích.

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience podle receptu. Vysype ingredience do mísy multifunkčního hrnce v souladu s programem přípravy. Dbejte, aby všechny ingredience byly níže maximální úrovně, vyznačené na vnitřním povrchu mísy.
2. Umístěte misu do tělesa přístroje. Přesvědčte se, zda se misa těsně dotýká ohřívacího článku.
3. Zavřete víko přístroje do zaklapnutí. Připojte přístroj do sítě.
4. Stlačením tlačítka „Menu“ vyberte příslušný program přípravy, na displeji se objeví indikátor udávajícího programu a přednastavená doba přípravy. V programech „FRY“, „STEAM“ a „STEAM“, stlačením tlačítka „Select product“, vyberte druh potraviny; na displeji se rozsvítí příslušný indikátor – „MEAT“, „FISH“ nebo „VEGETABLES“ – a předem přednastavený čas, potřebný k přípravě. Čas přípravy je možno změnit.
5. V případě potřeby nastavte dobu odloženého startu.
6. Stlače a přidržte na několik vteřin tlačítko „Start/Reheat“. Rozsvítí se indikatory tlačítek „Start/Reheat“ a „Keep warm/Cancel“. Začne proces přípravy a zpětný odečet času trvání programu.
7. Stlačením a přidržením tlačítka „Start/Reheat“ v době práce programem je možné s předstihem vypnout autoohřev (indikátor tlačítka „Keep warm/Cancel“ zhasne). Opětovně stlačením „Start/Reheat“ znovu zapne danou funkci.
8. Ukončení programu přípravy Vám oznámí zvukový signál. V závislosti od vybraného programu a udávajících nastavení přístroj přejde do režimu autoohřevu (na displeji se zobrazuje odečet času pro danou funkci) a nebo přístroj přejde do režimu očekávání.
9. Jestli chcete přerušit zadaný program, nebo proces přípravy, nebo autoohřev stlače a přidržte na několik vteřin tlačítko „Keep warm/Cancel“.

Změna času přípravy:

1. Po výběru programu přípravy stlače tlačítko „Timer/Time delay“. Na displeji bude svítit indikátor „Timer“, a čísla, označující čas začnou blikat.
2. Stlačováním tlačítek „+“ nebo „-“ nastavte potřebný čas. Pro rychlou změnu hodnoty přidržujte příslušné tlačítko.
3. Jestli jste dokončili nastavení času přípravy (číslice na displeji stále blikají), přejděte k následujícímu kroku. Jestli nechcete potvrdit nová nastavení, stlače tlačítko „Keep warm/Cancel“ a můžete znovu začít programování.



Při ručním nastavení času přípravy sledujte rozsah doby přípravy a krok změny, přednastavený pro daný program přípravy. V některých programech odečet času přípravy začíná až po dosažení zadané pracovní teploty.

Program „MULTICOOK“

Uvedený program je určen pro přípravu prakticky libovolných pokrmů po zadaným uživatelem parametřem teploty (od 35 do 170°C, krok změny 5°C) a doby přípravy (od 2 minut do 15 hodin, krok změny v 1 hodině – 1 minuta, v dalších hodinách přípravy – 10 minut).

i Funkce autoohřevu je v programu „MULTICOOK“ nedostupná, jestli je nastavena hodnota teploty níže než 75°C.

1. Sledujte body 1-3 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“
2. Stlače tlačítko „Multicook/°C“. Na displeji se objeví úroveň nastavené teploty přípravy (přednastaveno – 100°C). Stlačováním tlačítek „-“ nebo „+“ je možné nastavit jinou hodnotu teploty.
3. 2-3 vteřiny po na stavení teploty se na displeji rozsvítí indikátor „Timer“ a blikající číslice času přípravy (přednastaveno 30 minut).
4. Jestli jste nemohli nastavit požadovanou teplotu přípravy, stlače a udržujte tlačítko „Keep warm/Cancel“ do zaznění zvukového signálu. Potom můžete znovu začít všechna nastavení.
5. Stlačováním „-“ nebo „+“, můžete nastavit dobu přípravy. Pro rychlou změnu hodnoty stlače a přidržte příslušné tlačítko.
6. V případě potřeby nastavte dobu odloženého startu stlačením tlačítka „Timer/Time delay“. Na displeji se objeví indikátor „Time delay“ a doba, která zůstala do konce přípravy pokrmu s přihlednutím k již zadanému odložení. Změňte nastavení s pomocí tlačítek „-“ a „+“. Pro rychlou změnu hodnoty stlače a přidržte příslušné tlačítko.
7. Dále sledujte body 6-8 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“

Program „RICE/GRAIN“

Doporučuje se pro přípravu rýže, sypkých kaší z různých druhů cereálií, luštěnin a také příloh. Přednastavený čas přípravy je 35 minut. Ruční nastavení času je možné v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s krokem změny 1 minuta.

Program „SLOW COOK“

Doporučuje se pro přípravu pečeného mletka, dušeného masa, rolád, rosolů a aspiků. Přednastavený čas přípravy v programu „SLOW COOK“ je 2 hodiny 30 minut. Možnost ručního zadání času je od 10 minut do 12 hodin s krokem nastavení 10 minut.

Program „PILAF“

Doporučuje se pro přípravu různých druhů rizota a pilafu s masem, rybou nebo zeleninou. Přednastavený čas přípravy je 1 hodina. Ruční nastavení času je možné v rozsahu od 10 minut do 2 hodin s krokem změny 5 minut.

Program „FRY“

Doporučuje se k smažení masa a masných výrobků, ryb a mořských produktů a také zeleniny. Doba přípravy v přednastavení závisí od vybraného podprogramu (nastavuje se stlačením tlačítka „Select product“): „MEAT“ – 15 minut, „FISH“ – 12 minut, „VEGETABLES“ – 18 minut. Je možné ruční nastavení času v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s krokem změny nastavení 1 minuta.

Funkce odložení startu je v tomto programu nedostupná.

Program „STEW“

Doporučuje se pro dušení masa a masných výrobků, ryb a mořských produktů, zeleniny a také pro přípravu pokrmů, vyžadujících dlouhou teplotnou přípravu. Doba přípravy v přednastavení závisí od vybraného podprogramu (nastavuje se stlačením tlačítka „Select product“): „MEAT“ – 1 hodina, „FISH“ – 35 minut, „VEGETABLES“ – 40 minut. Je možné ruční nastavení času v rozsahu od 10 minut do 12 hodin s krokem změny nastavení 5 minut.

Program „PASTA“

Doporučuje se pro přípravu těstovin, vařených nebo párků. Přednastavený čas přípravy – 8 minut. Možnost ručního zadání času je od 2 minut do 1 hodiny, s krokem nastavení po jedné minutě.

Funkce odložení startu je v tomto programu nedostupná.

Nalijte vodu do mísy. Dbejte, aby všechny ingredience byly níže maximální úrovně, vyznačené na vnitřním povrchu mísy. Sledujte body 2-7 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“. Po přivedení vody do varu zazní zvukový signál. Opatrně otevřete víko přístroje a vložte produkty do vroucí vody, zavřete víko do zaklapnutí. Stiskněte „Start/Reheat“. Začne proces přípravy a zpětný odečet času trvání programu. Dále sledujte body 8-9 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“.

i V procesu přípravy některých potravin vzniká pěna. Zamezít vytékání pěny je možné s pomocí otevření víka přístroje po několika minutách od vložení všech složek pokrmu do vroucí vody.

Program „VACUUM“

Je určena speciálně pro vaření potravin ve vakuovaném obalu. Přednastavený čas přípravy – 2 hodiny 30 minut. Možnost ručního zadání času je od 5 minut do 12 hodin, s krokem nastavení po 10 minutách.

Program „SOUP“

Doporučuje se pro přípravu polévky a také kompotů a nápojů. Přednastavený čas přípravy – 1 hodina. Možnost ručního zadání času je od 10 minut do 8 hodin, s krokem nastavení po 5 minutách.

Program „YOGURT“

Doporučuje se pro přípravu jogurtů a kynutého těsta. Přednastavený čas přípravy – 8 hodin. Možnost ručního zadání času je od 10 minut do 12 hodin, s krokem nastavení po 5 minutách.

Funkce autoohřevu je v tomto programu nedostupná.

Program „BAKE“

Doporučuje se pro pečení různých nákyků, biskvitů, a koláčů z listového a kynutého těsta. Přednastavený čas přípravy je 45 minut. Rozsah ručního zadání času je od 10 minut do 8 hodin, s krokem nastavení 5 minut.



Při pečení chleba se doporučuje zcela vypnout funkci autoohřevu.

Program „STEAM“

Doporučuje se pro přípravu masa, a masných výrobků, dietních jídel a pokrmů dětské výživy na páře. Doba přípravy v přednastavení závisí od vybraného podprogramu (nastavuje se stlačením tlačítka „Select product“): „MEAT“ – 40 minut, „FISH“ – 25 minut, „VEGETABLES“ – 30 minut. Je možné ruční nastavení času v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s krokem změny nastavení 5 minut. Pro přípravu jídel v tomto programu použijte speciální kontejner s regulací objemu (je součástí vybavení přístroje):

1. Nalijte do mísy 600 až 1000 ml vody.
2. Osadte vnitřní misu kontejneru pro přípravu na páře do vnějšího věnce tak, aby vystuply na krajích mísky zapadly do drážek. Na vnitřní straně věnce jsou dvě varianty drážek pro regulaci výšky a současně pro dva různé objemy kontejneru.
3. Postavte kontejner do mísy.
4. Odvažte a připravte potraviny v souladu s receptem, rozložte je rovnoměrně v kontejneru.
5. Sledujte body 2-9 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“.

Program „COOK/BEANS“

Doporučuje se pro vaření zeleniny a luštění. Přednastavený čas přípravy – 40 minut. Možnost ručního zadání času je v rozsahu od 5 minut do 8 hodin, s krokem nastavení po 5 minutách.

Program „REHEAT“

Doporučuje se k ohřátí hotových pokrmů. Program ohřívá jídlo do 70-75°C a udržuje jej horké po dobu 24 hodin. V programu je nastaven přímý odečet času přípravy. V případě nutnosti je možné ručně ohřev přerušit.

Funkce odložení startu je v tomto programu nedostupná.

- Vložte hotové jídlo do misy. Umístěte misu do tělesa přístroje. Přesvědčte se, zda se mísa těsně dotýká ohřívacího člunku. Zavřete víko přístroje do zaklapnutí. Připojte přístroj do sítě.
- Stlačte a udržte tlačítko „Keep warm/Cancel“ do zaznění zvukového signálu. Rozsvítí se indikátor tlačítka, začne proces ohřevu a příný odečet času, po ukončení programu zazní zvukový signál. Přístroj přejde do režimu očekávání.
- Jestli chcete ohřev přerušit, stlačte a přidržujte tlačítko „Keep warm/Cancel“ do zaznění zvukového signálu. Indikátor tlačítka zhasne.



Program „REHEAT“ může udržovat pokrmy horké do 24 hodin, nicméně nedoporučuje se nechávat pokrmy horké více než 2-3 hodiny, neboť to může změnit chuťové kvality pokrmu.

III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Kynutí těsta
- Příprava fondue
- Smažení ve fritéze
- Příprava tvarohu, sýra
- Pasterizace tekutých potravin
- Sterilizace nádobí a předmětů osobní potřeby

IV. ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

- Drive, než přistoupíte k čištění přístroje, přesvědčte se, zda je přístroj odpojen od sítě a vychladlý.
- Na čištění používejte měkké tkaniny a neabrazivní prostředky na mytí nádobí. Doporučujeme čistit přístroj hned po použití.



ZAKAZUJE SE při čištění přístroje používat hrubé ubrousky, houbičky s abrazivním povrchem nebo abrazivní pasty a chemicky agresivní prostředky. Zakazuje se ponořovat těleso přístroje do vody a nebo jej umísťovat pod proud vody!

- Před prvním použitím přístroje a také pro odstranění zápachů jídla z Multifunkčního rychlovarného hrnce po skončení vaření, doporučujeme položit polovinu citronu a zapnout program „STEAM – FISH“ na přednastavenou dobu.
- Misu a hliníkovou pokličku je třeba čistit po každém použití. K mytí misy je možno použít i mýčku nádobí. Potom nutně proťete vnější povrch misy do sucha
- Bezpečnostní parní ventil se doporučuje čistit také po každém použití. Opatrně jej sejměte a zcela rozberte, potom parní ventil důkladně promyte pod tekoucí vodou a osušte. Sestavte jej v obráceném pořadí a osadte na místo.
- V procesu přípravy pokrmů se kondenzát shromažďuje ve speciální dutině kolem misy v tělese přístroje. Po každém použití multifunkčního hrnce odstraňte z dutiny kolem misy kondenzát s pomocí kuchyňské utěrky.

Sejmout vnitřní hliníkové pokličky:

- Otevřete víko multifunkčního hrnce. Na spodní vnitřní straně ve středu víka najednou stiskněte oba plastické fixátory do odpojení pokličky. Proťete povrchy obou pokliček vlhkým hadříkem, v případě potřeby vymyjte snímací pokličku s použitím prostředku na mytí nádobí.
- Po vyčištění vložte hliníkovou pokličku do držáček v dolní části hlavního víka. Spojte snímací hliníkovou pokličku s hlavním víkem. Při použití nevelké síly, lehce stlačte do zaklapnutí. Vnitřní hliníkové poklička musí být pevně zařazována.

Sejmout parního ventilu: opatrně sejměte jeho vnější plášť za výstupek v prohlubni víka nahoru a na sebe. Obratve ventil, otevřete plastický fixátor na dolní straně ventilu ve směru šípky a sejměte vnitřní plášť. Promyjte všechny části ventilu a sestavte jej v obráceném pořadí. Aby nedošlo k deformaci gumičky ventilu, nekroutte a nevytahujte ji při manipulaci a mytí **A3**.

V. RADY PRO VAŘENÍ

Chyby při přípravování a způsoby jejich odstranění
V tomto článku jsou sebrány typické chyby při přípravování jídel v multifunkčním hrnci, jsou rozebrány možné příčiny a způsoby jejich odstranění.

JÍDLO NEPŘIPRAVENO DO KONCE

Možné příčiny problému	Způsoby řešení
Zapomněli jste uzavřít víko spotřebiče nebo víko uzavřeno netěsně, a proto teplota přípravování nebyla dostatečně vysoká.	V době přípravování neotevírejte víko bez potřeby. Uzavřete víko až ozve cvaknutí. Přesvědčte se, že nic nevyruší řádné uzavření víka spotřebiče a že těsnění na vnitřním víku je nedeformováno.
Mísa a topný element slabě se spojují, a proto teplota přípravování nebyla dostatečně vysoká	Mísa má být ustálena v kostře spotřebiče pravidelně a těsně přiléhá na spodní části k topnému elementu. Přesvědčte se, že v pracovní komoře multifunkčního hrnce nejsou vedlejší předměty. Nedopouštějte se znečištění topného elementu.
Nevydařený výběr ingrediencí. Tyto ingredience nejsou vhodné pro přípravování vybraným způsobem, nebo jste chybně vybrali program Ingredience jsou nařezány na větší kusy, jsou narušeny obecné poropce při uložení potravin. Čas přípravky byl nastaven nesprávně (stejně ho propočítal nesprávně) Zvolená Vámi varianta receptu není vhodná pro přípravu v tomto multifunkčním hrnci.	Je žádoucí používat prověřené recepty (adoptované pro tuto model zařízení). Využívejte recepty, na které se spoléháte. Vyberte ingredience, způsob jejich nakrájení a způsob uložení, výběr programu a času přípravování mají se shodovat s vybraným receptem.
Pro přípravu v páře: v misě je příliš málo vody, aby zajistila potřebnou hustotu páry.	Naléváte do misy vodu v objemu, který byl doporučen v receptu. Pokud nejste jistí, zkontrolujte úroveň vody v procesu přípravování.
Smažení: Nalil jste do misy příliš mnoho rostlinného tuku. Zbytečná vlhkost nakaží se v misě.	Při obvyklém smažení je dostatečné, aby olej zakrýval dno misy tenkou vrstvou. Pokud smažíte s řidkým těstem, prosím abyste dodržoval pokyny příslušného receptu. Neuzavírejte víko multifunkčního hrnce při smažení, pokud to není stanoveno v receptu. Čerstvé zmrzlé potraviny před smažením je třeba rozmrazit a z nich vodu vyjít.
Vaření: vyvaření vývarů, pokud vaříte potraviny se zvýšenou kyselostí.	Některé potraviny vyžadují speciální zpracování před vařením, mletím, oloupaním a god. Dodržujte doporučení z receptu vybraného Vámi.
Při pečení těsto se nepropeklo)	V době rozpracování těsto se nalezlo ke vnitřnímu víku a tímto překýřlo kládku vystupování páry Dejte do misy více těsta. Vyndejte pečivo z misy, otočte ho a znovu dejte do misy, pak pokračujte přípravování až jídlo bude hotové. Přístře pro pečení do misy vkládejte menší dávku těsta.

PRODUKT SE PŘEVÁŘIL

Chybně vybraný typ produktu nebo chybné nastavení času přípravování. Příliš malé kusky ingrediencí.	Obratve se k vyzkoušení receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče), je třeba, aby volba ingredience, způsob jejich předběžného rozpracování, proporce složek, výběr programu shodovali s doporučeními.
---	---

Po ukončení programu jídlo se příliš dlouho ohřívalo automaticky.	Dlouhodobé použití funkce automatického ohřívání je nežádoucí. Pokud model Vašeho hrnce byl vybaven funkcí vypnutí s předstihem, využijte tuto možnost.
---	---

BĚHEM VAŘENÍ PRODUKT SE VYVÁŘÍ

Při vaření mléčné kaše vyvřálí mléko.	Kvalita a vlastnosti mléka jsou závislé na místě a podmínkách jeho výroby. Doporučujeme pouze ultrapasterizované mléko o tučnosti do 2,5%. V případě potřeby je možné ho trochu rozředit pitnou vodou.
Ingredience před vařením nebyly zpracovány nebo byly nesprávně zpracovány (např., nedůkladně umyte). Nejsou dodrženy proporce ingrediencí nebo druh produktu byl vybrán nesprávně.	Obratve se k vyzkoušení receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče), je třeba, aby volba ingredience, způsob jejich předběžného rozpracování, proporce složek shodovali s doporučeními. Četozrné obiloviny, maso, ryba a dary moře vždy důkladně opláchněte ve vodě.

JÍDLO SE PŘIPÉKÁ

Mísa byla špatně vyklizena po předchozím vaření. Nepřílivný povrch je poškozen.	Před tím co začnete připravovat jídlo, přesvědčte se, že mísa byla dobře vypláchnuta a nepřilivný povrch je nepoškozen.
Celkový objem složky produktu je menší než doporučené v receptu.	Obratve se k vyzkoušení receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče).
Nastavený čas je větší než doba přípravování.	Zkraťte čas přípravování nebo dodržte pokyny receptu, adaptovaného k tomuto modelu spotřebiče.
Smažení: zápomněli jste dát v misu olej, nemesíchávali nebo pozdě otáčeli potraviny.	Při obvyklém smažení je dostatečné, aby olej zakrýval dno misy tenkou vrstvou. Pro rovnoměrné smažení je třeba produkty v misě periodicky míchat nebo pravidelně otáčet.
Dušení: v misě je nedostatek vláhy.	Dejte do misy více těkutin. V době přípravování neotevírejte víko hrnce bez potřeby.
Vaření: v misě je příliš málo tekutiny (nedodrženy proporce ingrediencí).	Dodržte správnou proporce tekutiny a tvrdých ingrediencí.
Pečení: před pečením vnitřní povrch misy nebyl promazan máslem	Před tím co těsto bude přeloženo do misy, promažte dno a stěny misy máslem nebo olejem (není třeba nalévat olej do misy).

CZE

PRODUKT ZTRATIL FORMU NAKRÁJENÍ

Příliš často produkt byl promíchán v misě.	Během smažení michejte jídlo nečastěji než přes 5-7 minut.
Nastaven příliš velký čas přípravování.	Zkraťte čas přípravování a dodržte pokyny z receptu, adaptovaného pro tento model spotřebiče.

PEČIVO SE STÁLO VLHKÝM

Byly použity nevhodné ingredience, které dávají zbytek vláhy (řevnaté zeleniny nebo ovoce, zmrzlé bobule, smetana atp.)	Vybírejte ingredience v souladu s receptem pečiva. Snažte se nevybírat produkty obsahující příliš mnoho vláhy nebo využijte je podle možnosti v nejmenším objemu.
Hotové pečivo se příliš dlouho nacházelo v uzavřeném hrnci.	Snažte vydávat pečivo z hrnce pod upečením. Pokud bude zapotřebí zůstavte produkt v hrnci na krátkou dobu při zapnutém automatickém ohřívání.

PEČIVO NEZVĚTŠILO OBJEM

Vejce s cukrem byla nesprávně našlehaná.	Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče). Je třeba, aby volba ingredience, způsob jejich předběžného rozpracování, proporce složek shodovali s doporučeními.
Těsto se dlouho vydřelo s pečícím práškem.	
Mouka nebyla přesíta nebo nedali jste jí dostatečné prohnání.	
Jsou chyby při složení ingredience.	
Vybraný Vámi recept se nehodí k pečení v tomto modelu multifunkčního hrnce.	

V celé řadě multifunkčních hrnců REDMOND v programech «STEW» a «SOUP» při nedostatku tekutiny zapíná systém ochrany proti přehřevu spotřebiče. V tomto případě program připravování se zastaví a multifunkční hrnec se převádí vřezim automatického ohřívání.

Doporučená doba přípravy různých potravin na páře

	Potravina	Hmotnost g/ Počet kusů	Objem vody, ml	Doba přípravy, minut
1	Filé z vepřového/hovězího masa (kostkami na 1,5-1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Filé ze skopového masa (kostkami na 1,5-1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kuřecí filé (kostkami na 1,5-1,5 cm)	500	500	15 min
4	Masové knedlíčky/karbanátky	180 (6 ks.) / 450 (3 ks.)	500	10 min / 15 min
5	Ryba (filé)	500	500	10 min
6	Křevetky salátové, očištěné, vařené, zmrazené	500	500	5 min
7	Brambory (kostkami 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Mrkev (kostkami na 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Řepa (kostkami na 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 hod 10 min
10	Zelena (čerstvě zamražená)	500	500	10 min
11	Vejce	3 ks.	500	10 min

i Je třeba připomenout, že se jedná o všeobecná doporučení. Skutečná doba přípravy se může lišit od doporučených hodnot v závislosti od vlastností konkrétní potraviny a také od Vašich chuťových návyků.

Doporučení pro nastavení teploty v programu „MULTICOOK“

Pracovní teplota	Doporučení pro použití (podívejte se také do příložené knihy receptů)
35°C	kynutí těsta, příprava octa
40°C	příprava jogurtů
45°C	kvásek
50°C	kvašení
55°C	příprava polévky
60°C	Příprava zeleného čaje nebo dětské výživy
65°C	Vaření masa ve vakuovém obalu

70°C	Příprava punče
75°C	Pasterizace, příprava bílého čaje
80°C	Příprava svařeného vína
85°C	Příprava tvarohu a nebo jídel s dlouhou dobou přípravy
90°C	Příprava červeného čaje
95°C	Příprava mléčných kaší
100°C	Příprava sňehového cukroví nebo zavařenin
105°C	Příprava sulců
110°C	Sterilizace
115°C	Příprava sladkých sirupů
120°C	Příprava kolena
125°C	Příprava dušeného masa
130°C	Příprava zapékaných pokrmů
135°C	Opékání hotových jídel pro přidání křupavé kůrky
140°C	Uzení
145°C	Zapékání zeleniny v alobalu
150°C	Zapékání masa v alobalu
155°C	Pečení výrobků z kynutého těsta
160°C	Pečení drůbeže
165°C	Smažení steaků
170°C	Smažení v trojbalu, smažení nugetů a hranolů

Souhrnná tabulka programů přípravy (tovární nastavení)

Program	Doporučené použití	Přibližná doba přípravy	Rozsah doby přípravy/ teplota nastavení	Odobřený čas, hodiny	Odklápnutí výhled na pracovní parametry	Auto-ohřev
COOK/BEANS	Vaření zeleniny, luštěnin	40 min	5 min – 8 hodin / 5 min	+	-	+
BAKE	Pečení různých nákyků, biskvitu, a koláčů z kynutého těsta	45 min	10 min – 8 hodin / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT	Smažení masa	15 min	5 min – 2 hodiny / 1 min	-	-
	FISH	Smažení ryby	12 min			
	VEGETABLES	Smažení zeleniny	18 min			
YOGURT	Příprava jogurtů	8 hodin	10 min – 12 hodin / 5 min	+	-	-

VACUUM	Vaření potravin ve vakuovém obalu	2 hod 30 min	5 min – 12 hodin / 10 min	+	-	+	
MULTICOOK		Příprava různých pokrmů s možností nastavení teploty od 35 do 170°C s krokem 5°C	30 min	2 min – 1 hodina / 5 min 1 hodina – 15 hodin / 10 min	+	-	+
	MEAT	Příprava masa na páře	40 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	+	+	
	FISH	Příprava ryby na páře	25 min				
VEGETABLES	Příprava zeleniny na páře	30 min					
PASTA	Příprava těstovin z různých druhů pšenice; vaření polévky a jiných polotovarů	8 min	2 min – 1 hod / 1 min	-	+	+	
PILAF	Příprava různých druhů ržizota	1 hodina	10 min – 2 hodiny / 5 min	+	-	+	
RICE/GRAIN	Příprava různých krup a příloh. Vaření sypkých kaší na vodě	35 min	5 min – 4 hodiny / 1 min	+	-	+	
SOUP	Příprava polévek	1 hodina	10 min – 8 hodin / 5 min	+	-	+	
SLOW COOK	Příprava pečeného mléka, dušeného masa, rohlíků, rosolů a aspiků	2 hod 30 min	10 min – 12 hodin / 10 min	+	-	+	
STEW	MEAT	Dušení masa	1 hodina	10 min – 12 hodin / 5 min	+	-	
	FISH	Dušení ryby	35 min				
	VEGETABLES	Dušení zeleniny	40 min				

i V programu „MULTICOOK“ je funkce autoohřevu dostupná při nastavení teploty od 75 do 170°C.

VI. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pořídít doplňkové příslušenství k Multifunkčnímu rychlovarnému hrnci REDMOND RMC-800S-E a dozvědět se o novinkách produkce REDMOND můžete na stránce www.multicooker.com nebo v prodejních oficiálních prodejců.

VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Chybové hlášení na displeji	Možné poruchy	Odstanění chyby
E1–E5	Systémová chyba. Je možné, že přestala fungovat elektronická deska nebo snímač teploty.	Důkladně zavřete víko. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko

Chyba	Možná příčina	Odstanění chyby
Netze zapnout.	Přístroj nemá elektricitinu.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
Pokrm se připravuje příliš dlouho.	Vynechávání elektrického napájení.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
	Mezi nádobu a topné těleso se dostal cizí předmět.	Odstraňte cizí předmět.
	Nádoba je v plášti multifunkčního hrnce umístěna nakřivo.	Umístěte nádobu rovně.
	Topné těleso je ušpiněno.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte jej vychladnout. Očistěte topné těleso.

VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na 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 montáže. Záruka nabývá účinnosti pouze v případě, že datem koupě je potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodávajícího na originálním záručním listě. Tuto záruku lze uplatnit pouze v případě, že výrobek byl používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován, nebyl rozmontován ani nebyl poškozen v důsledku nesprávné manipulace a zůstal kompletní. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a na spotřební materiál (filtry, žárovky, keramické a teflonové povrchy, těsnění apod.).

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 identifikační nálepkě 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 nevyhazujte společně s běžným komunálním odpadem.


Bluetooth je registrovaná obchodní známka Bluetooth SIG, Inc.

App Store je značka služeb Apple Inc., která je registrovaná v USA a dalších zemích.

Google Play je registrovaná obchodní známka Google Inc.

 Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba višenamenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

Sigurnosne mere

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem bezbednosnih pravila i pravila upotrebe proizvoda.
 - Ovaj električni aparat je višenamenski uređaj za kuvanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, kućama ladanjskim, hotelskim sobama, sanitarijama prodavnica, kancelarijama ili drugim takvim neindustrijskim uslovima. Industrijska i svaka druga zloupotreba višenamenskog uređaja će se smatrati nepoštovanjem pravila upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posledice.
 - Pre uključivanja višenamenskog uređaja na napajanje, proverite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili fabričku tablicu proizvoda).
 - Koristite produžni kabl namenjen za električnu energiju koju troši višenamenski uređaj – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabla.
 - Priključujte uređaj samo na utičnice koje umaju prizemljenje. Ovo je obavezno radi zaštite od električnog udara. Koristeći produžan kabl, uverite se da i on ima prizemljenje.
-  **UPOZORENJE:** slučajno oštećenje kabla za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabl mora biti pod hitno zamenjen u servisnom centru.
- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne pokrivate ga peškirom ili krpom tokom rada, jer to može dovesti do pregrevanja i oštećenja uređaja.
 - Zabranjeno korišćenje uređaja na otvorenom, jer vlaga ili strana tela u unutrašnjosti uređaja mogu dovesti do oštećenja.

đaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.

STOP *Ne gurajte proizvode u otvor za utovar rukama ili stranim predmetima da bi se izbegle povrede ili oštećenje uređaja. Koristite gurače koji su u kompletu.*

- Zabranjeno korišćenje uređaja sa vidljivim oštećenjem na kućištu ili kablju za napajanje, nakon pada uređaja ili u slučaju problema u njegovom radu. Ako postoji bilo kakva greška, isključite uređaj sa napajanja i obratite se servisu.
- Pre čišćenja uređaja, uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Prilikom čišćenja strogo poštuju pravila odeljka “Nega uređaja”.

STOP *ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!*

- Deca uzrasta od 8 godina i starija, kao i lica s ograničenim fizičkim, senzorskim ili intelektualnim sposobnostima, s nedostatkom iskustva ili znanja, mogu koristiti uređaj

samo pod nadzorom i/ili u slučaju ako su obučena za bezbedno korišćenja uređaja, ili ako su svesna opasnosti koje nosi korišćenje uređaja. Deca ne treba da se igraju sa uređajem. Držite uređaj i kabl za napajanje van domašaja dece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne sme se vršiti decom bez nadzora odraslih.

- Materijal za pakovanje (folija, pena, itd.) može biti opasan za decu. Opasnost gušenja! Držite pakovanje dalje od dece.
- Zabranjeni su samostalni popravku višenamenskog uređaja ili promena njegovog dizajna. Održavanje i popravka moraju biti izvedeni od strane ovlašćenog servisera. Pogrešno korišćenje višenamenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, povreda i oštećenja imovine.

STOP *PAŽNJA! Zabranjeno korišćenje uređaja u slučaju svakog kvara.*

Tehničke karakteristike

Model.....	RMC-800S-E
Snaga.....	900 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitet činije.....	5 l
Premaz činije.....	nelepljivi keramički
Displej.....	LED
3D grejanje.....	postoji
Količina programa.....	48 (20 automatski, 28 s ručnim podešavanjem)
Parni ventil.....	na skidanje
Unutrašnji poklopac.....	na skidanje
Protokol prenosa podataka.....	Bluetooth v4.0
Minimalna podržana Android verzija.....	4.3 Jelly Bean
Minimalna podržana iOS verzija.....	7.0

Automatski programi

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (PİRINAČ/ZİTARICE)
- SLOW COOK (DINSTANJE)
- PILAF (PILAV)
- FRY – MEAT (PRŽENJE – MESO)
- FRY – FISH (PRŽENJE – RİBA)
- FRY – VEGETABLES (PRŽENJE – POVRĆE)
- STEAM – MEAT (DINSTANJE – MESO)
- STEAM – FISH (DINSTANJE – RİBA)
- STEAM – VEGETABLES (DINSTANJE – POVRĆE)
- PASTA
- VACUUM (VAKUUM)
- SOUP (SUPA)
- YOGURT (JOGURT)
- BAKE (PEČENJE)
- STEAM – MEAT (PARENJE – MESO)
- STEAM – FISH (PARENJE – RİBA)
- STEAM – VEGETABLES (PARENJE – POVRĆE)
- COOK/BEANS (KUVANJE/MAHUNARKI)
- REHEAT (PODGREVANJE)

Funkcije

- Automatsko podgrevanje..... do 24 sati
- Prethodno isključivanje automatskog podgrevanja..... postoji
- Odošeni početak..... do 24 sati
- Blokiranje kontrolne ploče..... postoji

Kompletiranje

- | | |
|--|--------|
| Multi-kuvala..... | 1 kom. |
| Činija RB-CS50..... | 1 kom. |
| Kontejner za parenje s regulisanim kapaciteta..... | 1 kom. |
| Košara sa ručicom na skidanje za duboko prženje..... | 1 kom. |
| Čaša za merenje..... | 1 kom. |
| Črpac..... | 1 kom. |
| Plojsnata kašika..... | 1 kom. |
| Knjigica „100 recepata“..... | 1 kom. |
| Uputstvo za upotrebu..... | 1 kom. |
| Servisna knjžića..... | 1 kom. |
| Električni kabl..... | 1 kom. |

i Proizvođač ima pravo da promeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomena.

Uređenje multi-kuvale A1

- Poklopac uređaja
- Unutrašnji poklopac na skidanje
- Činija

- Dugme za otvaranje poklopa
- Kontrolna ploča s displejem
- Kučište
- Ručica za prenošenje
- Parni ventil na skidanje
- Plojsnata kašika
- Črpac
- Čaša za merenje
- Kontejner za parenje s regulisanim kapaciteta
- Košara za duboko prženje
- Električni kabl

Kontrolna ploča A2

- Dugme „Keep warm/Cancel“ („Podgrevanje/Odbacivanje“) – uključivanje/isključivanje funkcije podreivanja; uključivanje programa „REHEAT“; prekidanje rada programa spremanja; zbacivanje izvršenih podešavanja.
- Dugme „Menu“ („Meni“) – izbor automatskog programa spremanja.
- Dugme – blokiranje kontrolne ploče.
- Dugme „-“ – smanjivanje vremena spremanja, vremena odošnog početka ili temperature (u programu „MULTICOOK“).
- Dugme „Timer/Time delay“ („Tajmer/Odošeni početak“) – izbor režima podešavanja vremena spremanja ili vremena odošnog početka.
- Dugme „+“ – povećanje vremena spremanja, vremena odošnog početka ili temperature (u programu „MULTICOOK“).
- Dugme „Select product“ („Izbor proizvoda“) – izbor vrste proizvoda u programima „FRY“, „STEAM“, „STEAM“.
- Dugme „Multicook/°C“ – izbor programa „MULTICOOK“.
- Dugme „Start/Reheat“ („Start/Podgrevanje“) – uključivanje izabranog režima spremanja; prethodno isključivanje funkcije automatskog podgrevanja.
- Displej.

Indikatori displeja A2

- Program spremanja.
- Vrste proizvoda u programima „FRY“, „STEAM“, „STEAM“.
- Izbor temperature.
- Vrednost temperature, vremena spremanja ili vremena odošnog početka.
- Izbor vremena spremanja; indikacija režima spremanja.
- Izbor vremena odošnog početka; indikacija režima odošnog početka.

I. PRE POČETKA KORIŠĆENJA

Pažljivo izvadite uređaj i pripadajuću opremu iz kutije. Skinite svu ambalažu i reklamne nalepice.

! Obavezno zadržite na mestu upozoravajuće nalepice, nalepice-pokazivači (ako ih ima) i tablicu sa serijskim brojem uređaja na kućištu! Odsustvo serijskog broja na uređaju automatski ukida vaše pravo na garanciju.

Nakon transporta ili odlaganja na niskim temperaturama potrebno je ostaviti uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

Obrišite kućište uređaja sa vlažnom krpom i operite posudu, pustite da se osuši. Da bi se izbegle pojave neprijatnog mirisa, prilikom prvog korišćenja uređaja obavite njegovo detaljno čišćenje (vidi „Nega uređaja“). Stavite uređaj na čvrstu ravnu horizontalnu površinu tako da vreća para ne izlazi preko ventila za paru na zidne tapete, dekorativne obloge, elektronske uređaje i ostale stvari ili materijale, koji mogu biti oštećeni zbog visoke vlažnosti i temperature.

Pre kuvanja proverite da spoljni i vidljivi unutrašnji delovi multicookera-ekspres lonca nemaju oštećenja, naprsina i ostalih mana. Između posude i grejnoj elementa ne smeju nalaziti strana tela.

II. KORIŠĆENJE MULTI-KUVALE

Tehnologija Ready for Sky

Tehnologija Ready for Sky vam omogućava da koristite istoimenu softversku aplikaciju za daljinsku kontrolu uređaja uz pomoć smartfona ili tableta.

- Preuzmite softver sa App Store-a ili Google Play (u zavisnosti od operativnog sistema) na vašem smartfonu ili tabletu.
- Uključite Bluetooth v4.0 na vašem mobilnom uređaju.
- Otvorite aplikaciju Ready for Sky, napravite nalog i pratite uputstva koja se pojavljuju na ekranu.
- Otvorite i ažurirajte listu dostupnih uređaja za povezivanje na mobilni uređaj.
- Sa liste dostupnih uređaja izaberite onaj koji treba da se poveže. Ime uređaja je identično broju modela. Možete da podestite novo ime ili da prekinete podrazumevanu instalaciju.
- Potvrdite povezivanje izabranog uređaja i pratite uputstva na ekranu mobilnog uređaja. Tokom povezivanja, naizmenični simboli i će se prikazivati na displeju višenamenskog uređaja za kuvanje.

i Da bi se obezbedila stabilna veza, mobilni uređaj ne bi trebalo da se nalazi na udaljenosti većoj od 10 metara od aparata.

Blokiranje kontrolne ploče

Multi-kuvala REDMOND RMC-800S-E je opremljena sa funkcijom blokiranja kontrolne ploče od nesankcionisanog korišćenja („blokiranje od dece“). Za uključivanje blokiranja pritisnite i držite dugme do zvučnog signala. Upaliće se indikator dugmeta, a nakon toga svi ostali dugmeti kontrolne ploče će prestati da reaguju na pritisivanje. Ova funkcija se može iskoristiti u svakom trenutku: u režimu čekanja, tokom podešavanja programa ili nakon početka njegovog rada. Za prekidanje blokiranja kontrolne ploče pritisnite i držite dugme do zvučnog signala. Indikator dugmeta će se ugasiiti.

Energetski nezavisna memorija

Multi-kuvala REDMOND RMC-800S-E je opremljena sa energetske nezavisnom memorijom. Pri kratkotrajnom isključivanju napajanja uređaj će sačuvati podešavanja i vratiti se radu u toj fazi kada je on bio prekinut.

! Ako napajanje isključeno zadugo i nastavak postupka spremanja nije moguć ili nije poželjan, obavezno isključite uređaj sa napajanja. Pri sledećem uključivanju za zbacivanje podešavanja pritisnite i držite dugme „Keep warm/Cancel“, dok se na displeju neće pojaviti poruka „- - -“.

Odošeni početak programa

Funkcija odošnog početka omogućavati podešavanje vremena za koje jeolo treba da bude spremno (s obzirom na vreme rada programa). Podešavanje vremena je moguće u rasponu od 24 sata, korak podešavanja je 5 minuta.

i Imajte na umu da vreme odošnog početka mora biti veće, nego vreme spremanja, jer u suprotnom slučaju će program početi rad odmah nakon pritisivanja dugmeta „Start/Reheat“.

Za podešavanje vremena odošnog početka (osim programa „MULTICOOK“):

- Izaberite program spremanja pritisivanjem dugmeta „Menu“.
- Pritisnite dugme „Timer/Time delay“, promenite vreme spremanja, ako je potrebno. Ponovo pritisnite dugme „Timer/Time delay“. Na displeju će se pojaviti indikator „Time delay“ i vreme odošnog početka (vreme preostalo do kraja postupka spremanja, s obzirom na vreme odošnog početka).

3. Pritisivanjem dugmeta „-“ i „+“ smanjite ili povećajte vreme. Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite odgovarajuće dugme.

i Za podešavanje vremena spremanja u programu „MULTICOOK“ pogledajte odgovarajući odeljak.

Funkcija odošnog početka je dostupna u svim automatskim programima spremanja, osim programa „FRY“ i „PASTA“.

Pri podešavanju vremena odloženog početka treba uzeti u obzir da odbojavanje vremena u programu „STEAM“ počinje tek nakon postizanja multi-kuvalom potrebne radne temperature (nakon ključanja vode).



Nije preporučeno korišćenje funkcije odloženog početka, ako recept sadrži kvarljive proizvode.

Automatsko podgrevanje

Ova funkcija se uključuje odmah nakon završetka rada programa spremanja (osim programa „YOGURT“) i može održavati temperaturu spremnog jela u granicama 70-75°C tokom 24 sata. Ako automatsko podgrevanje radi, upaljen je indikator dugmeta „Keep warm/Cancel“, na displeju se prikazuje direktno odbojavanje vremena rada u ovom režimu.

Ako je potrebno isključiti automatsko podgrevanje, pritisnite i držite dugme „Keep warm/Cancel“.

Za prethodno isključivanje ove funkcije tokom rada programa pritisnite i držite dugme „Start/Reheat“, dok indikator dugmeta „Keep warm/Cancel“ neće se ugasi. Za uključivanje automatskog podgrevanja ponovo pritisnite i držite dugme „Start/Reheat“ (indikator dugmeta „Keep warm/Cancel“ će se upaliti).

Opšti postupak korišćenja automatskih programa (osim programa „MULTICOOK“ i „REHEAT“)

i Saznajte o radu s programima „MULTICOOK“ i „REHEAT“ pomoću odgovarajućih odeljaka.

1. Pripremite (odmerite) potrebne ingredijente prema receptu, stavite ih u činiju. Uverite se da se svi ingredijenti, uključujući tečnost, nalaze ispod maksimalne oznake na unutrašnjoj površini činije.
 2. Postavite činiju u kućište uređaja. Uverite se da ona čvrsto dodiruje grejnik elemenat.
 3. Zatvorite poklopac do škljancanja. Priključite uređaj na napajanje.
 4. Izaberite potreban program spremanja pritisnivši dugmeta „Menu“, na displeju će se pojaviti indikator odgovarajućeg programa spremanja i podrazumevano vreme spremanja. U programima „FRY“, „STEW“ i „STEAM“ pritisnivši dugmeta „Select product“ izaberite vrstu proizvoda: na displeju će se upaliti odgovarajući indikator – „MEAT“, „FISH“ ili „VEGETABLES“ – i podrazumevano vreme spremanja. Vreme spremanja se može promeniti.
 5. Ako je potrebno, podešite vreme odloženog početka.
 6. Pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme „Start/Reheat“. Indikatori dugmeta „Start/Reheat“ i „Keep warm/Cancel“ će se upaliti. Postupak spremanja i obratno odbojavanje vremena rada programa će početi.
 7. Za prethodno isključivanje automatskog podgrevanja tokom rada programa pritisnite i držite dugme „Start/Reheat“ (indikator dugme „Keep warm/Cancel“ će se ugasi). Ova funkcija se može ponovo uključiti pritisnivši dugmeta „Start/Reheat“.
 8. O završetku rada programa spremanja vas će obavestiti zvučni signal. Dalje, u zavisnosti od podešavanja, uređaj će preći u režim automatskog podgrevanja (na displeju će biti prikazano direktno odbojavanje vremena rada ove funkcije) ili režim čekanja.
 9. Za odbijanje izabranog programa, prekidanje postupka spremanja ili automatskog podgrevanja pritisnite i držite dugme „Keep warm/Cancel“.
- Za promenu vremena spremanja:
1. Nakon izbora programa spremanja, pritisnite dugme „Timer/Time delay“. Indikator „Timer“ će se upaliti na displeju, treptanje brojeva koji prikazuje vreme će početi.
 2. Pritisnivši dugmeta „+“ ili „-“ podešite potrebnu vrednost vremena. Za ubrzanu promenu vrednosti držite dugme.
 3. Nakon završetka podešavanja vremena spremanja (treptanje brojeva se nastavlja), idite nadalje. Za zbacivanje izvršenih podešavanja pritisnite dugme „Keep warm/Cancel“. Nakon toga, treba iz početka podešiti ceo program spremanja.



Pri ručnom podešavanju vremena spremanja uzimajte u obzir moguću raspon vremena i korak podešavanja koji se podrazumeva programom spremanja. U nekim programima odbojavanje vremena spremanja počinje nakon izlaza uređaja na izabranu radnu temperaturu.

Program „MULTICOOK“

Program je namenjen za spremanje skoro svakog jela prema izabranim od strane korisnika parametrima temperature (od 35 do 170°C, korak promene 5°C) i vremena spremanja (od 2 minuta do 15 sati, korak promene je 1 minut za raspon do 1 sata, 10 minuta je za raspon veći od 1 sata).



Funkcija automatskog podgrevanja u programu „MULTICOOK“ nije dostupna, ako je podešena temperatura spremanja ispod 75°C.

1. Sledite tačke 1-3 odeljka „Opšti postupak korišćenja automatskih programa“.
2. Pritisnite dugme „Multicook/°C“. Na displeju će se pojaviti vrednost temperature spremanja (podrazumevano je 100°C). Vrednost temperature se podešava pritisnivši dugmeta „-“ ili „+“.
3. Za 2-3 sekunde nakon podešavanja temperature na displeju će se upaliti indikator „Timer“ i treptanje podrazumevanog vremena spremanja će početi (30 minuta).
4. Ako niste uspešli da podešite potrebnu temperaturu spremanja, pritisnite i držite dugme „Keep warm/Cancel“ do zvučnog signala, a zatim ponovite podešavanje iz početka.
4. Vreme spremanja se menja pritisnivši dugmeta „-“ ili „+“. Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite odgovarajuće dugme.
5. Ako je potrebno, podešite vreme odloženog početka. Za ovo pritisnite dugme „Timer/Time delay“. Na displeju će se pojaviti indikator „Time delay“ i vreme preostalo do kraja spremanja jela sa uzimajući u obzir odloženog početka. Vreme spremanja se menja pritisnivši dugmeta „-“ ili „+“. Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite odgovarajuće dugme.
6. Sledite tačke 6-8 odeljka „Opšti postupak korišćenja automatskih programa“.

Program „RICE/GRAIN“

Program je namenjen za kuvanje pirinča i mrljivih kaša od žitarica različitih vrsta, kao i za spremanje garrinurga. Podrazumevano vreme spremanja u programu je 35 minuta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 4 sati, korak podešavanja je 1 minut.

Program „SLOW COOK“

Program je namenjen za spremanje pečenog mleka, dinstanog mesa u konzervi, kolencice, hladetine, mesa i ribe u aspiuku. Podrazumevano vreme spremanja u programu je 2 sata 30 minuta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak podešavanja je 10 minuta.

Program „PILAF“

Program je namenjen za spremanje pilava s mesom, ribom ili povrćem. Podrazumevano vreme spremanja u programu je 1 sat. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 2 sati, korak podešavanja je 5 minuta.

Program „FRY“

Program je namenjen za prženje mesa i mesnih proizvoda, ribe i plodova mora, kao i povrća. Podrazumevano da vreme spremanja zavisi od izabranog programa (podešava se pritisnivši dugmeta „Select product“): „MEAT“ – 15 minuta, „FISH“ – 12 minuta, „VEGETABLES“ – 18 minuta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 2 sati, korak podešavanja je 1 minut.

Funkcija odloženog početka nije dostupna.

Program „STEW“

Program je namenjen za dinstanje mesa i mesnih proizvoda, ribe, plodova mora

i povrća, kao i za spremanje hladetina i drugih jela za koje je potrebna trajna toplotna obrada. Podrazumevano da vreme spremanja zavisi od izabranog programa (podešava se pritisnivši dugmeta „Select product“): „MEAT“ – 1 sat, „FISH“ – 35 minuta, „VEGETABLES“ – 40 minuta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak podešavanja je 5 minuta.

Program „PASTA“

Program je namenjen za spremanje makarona, kuvanje jaja i kobasica. Podrazumevano vreme spremanja u programu je 8 minuta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 2 minuta do 1 sata, korak podešavanja je 1 minut.

Funkcija odloženog početka nije dostupna.

Ulijte vodu u činiju. Uverite se da je nivo vode ispod maksimalne oznake na unutrašnjoj površini činije. Sledite tačke 2-7 odeljka „Opšti postupak korišćenja automatskih programa“. Nakon ključanja vode će biti zvučni signal. Oprezno otvorite poklopac i spustite proizvode u ključalu vodu, zatvorite poklopac do škljancanja. Pritisnite dugme „Start/Reheat“. Rad izabranog programa i obratno odbojavanje vremena spremanja će početi. Sledite tačke 8-9 odeljka „Opšti postupak korišćenja automatskih programa“.



Pri spremanju nekih proizvoda se stvara pena. Za sprečavanje njenog mogućeg curenja iz činije poklopac se može otvoriti za nekoliko minuta nakon postavljanja proizvoda u ključalu vodu.

Program „VACUUM“

Program je namenjen za kuvanje proizvoda u vakumiranoj pakovanju. Podrazumevano vreme spremanja u programu je 2 sata 30 minuta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 12 sati, korak podešavanja je 10 minuta.

Program „SOUP“

Program je namenjen za spremanje različitih prvih jela, kao kompoti i pića. Podrazumevano vreme spremanja u programu je 1 sat. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 8 sati, korak podešavanja je 5 minuta.

Program „YOGURT“

Program je namenjen za spremanje jogurta i iskušavanje testa. Podrazumevano vreme spremanja u programu je 8 sati. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak podešavanja je 5 minuta.

Funkcija automatskog podgrevanja nije dostupna.

Program „BAKE“

Program je namenjen za spremanje pečenja (keksa, biskvitne torte, kolača). Podrazumevano vreme spremanja u programu je 45 minuta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 8 sati, korak podešavanja je 5 minuta.



Preporučeno je isključivanje funkcije automatskog podgrevanja u svim fazama spremanja pri pečenju хлеба.

Program „STEAM“

Program je namenjen za parenje mesa i mesnih proizvoda, dijetetskih jela, dečije hrane. Podrazumevano da vreme spremanja zavisi od izabranog programa (podešava se pritisnivši dugmeta „Select product“): „MEAT“ – 40 minuta, „FISH“ – 25 minuta, „VEGETABLES“ – 30 minuta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 2 sati, korak podešavanja je 5 minuta.

Za spremanje u ovom programu koristite specijalni kontejner sa regulisanim kapacitetom (u komplektu):

1. Ulijte u činiju 600-1000 ml vode.
2. Postavite unutrašnju činiju kontejnera za parenje u spoljni obod da bi is-

turenja po ivicama činije ušli u žlebove. Na unutrašnjoj strani oboda se nalaze 2 seta žlebova za regulisanje visine, odnosno kapaciteta kontejnera.

3. Postavite kontejner u činiju.
4. Odmerite i pripremite porciju prema receptu, jednako stavite ih u kontejner.
5. Sledite tačke 2-9 odeljka „Opšti postupak korišćenja automatskih programa“.

Program „COOK/BEANS“

Program je namenjen za kuvanje povrća i mahunarki. Podrazumevano vreme spremanja u programu je 40 minuta. Omogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 5 minuta do 8 sati, korak podešavanja je 5 minuta.

Program „REHEAT“

Program je namenjen za podgrevanja spremnih proizvoda. Program podgreva jelo do 70-75°C i održava ga vrućim tokom 24 sata. Program predviđa direktno odbrojavanje vremena spremanja. Ako je potrebno, podgrevanje se može prekinuti ručno.

Funkcija odozlog početka nije dostupna.

1. Stavite spremno jelo u činiju. Postavite činiju u kućište uređaja, uverite se da ona čvrsto dodiruje grejnih elemenat. Zatvorite poklopac multi-kuvale do škljocanja. Priključite uređaj na napajanje.
2. Pritisnite i držite dugme „Keep warm/Cancel“ do zvučnog signala. Indikator dugmeta će se upaliti, podgrevanje i direktno odbrojavanje vremena će početi. Nakon završetka rada programa, će biti zvučni signal. Uređaj će preći u režim čekanja.
3. Za prekidanje podgrevanja pritisnite i držite dugme „Keep warm/Cancel“ do zvučnog signala. Indikator dugeta će se ugasiiti.



Program „REHEAT“ može održavati proizvod vrućim do 24 sata, ali nije preporučeno držati ga vrućim duže od 2-3 sata, jer to može dovesti do promene njegovog ukusa.

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Iskušavanje testa
- Spremanje fondii
- Duboko prženje
- Spremanje sirutke, sira
- Pasterizacija tehničnih proizvoda
- Sterilizacija posuda i ličnih stvari

IV. NEGA UREĐAJA

- Pre čišćenja uređaja uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen.
- Koristite meku tkaninu i neabrazivne deterdžente. Preporučeno je čišćenje uređaja odmah nakon upotrebe.



Zabranjeno je korišćenje abrazivnih supstanci, spužvi sa abrazivnim pokrivenjem i hemijski agresivnih supstanci pri čišćenju. Zabranjeno uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!

- Pre prvog korišćenja ili za uklanjanje mirisa nakon spremanja preporučeno je prokuvati pola limuna u programu „STEAM – FISH“ bez promene podrazumevanog vremena.
- Treba da se činija i aluminijski poklopac čiste odmah nakon svake upotrebe. Za čišćenje činije se može koristiti i stroj za pranje posuda. Nakon čišćenja, savim suvo obrišite spoljnu površinu činije.
- Takođe, preporučeno je čišćenje parnog ventila nakon svake upotrebe. Za čišćenje parnog ventila oprezno ga skinite i potpuno rastavite, zatim dobro operite pod tekućom vodom i osušite, sastavite po obratnom redu-stedu i postavite na mesto.

- Tokom spremanja jela, moguće je stvaranje kondenzata koja se prikuplja u specijalnom isturenju na kućištu uređaja oko činije. Ova kondenzata se lako uklanja pomoću kuhinjske salвете ili peškira.

Za skidanje unutrašnjeg aluminijskog poklopa:

1. Otvorite poklopac multi-kuvale, sa unutrašnje strane poklopa pritisnite ka centru 2 plastičnih fiksatora do odvajanja poklopa. Obrišite površine oba poklopa vlažnom tkaninom, operate poklopac na skidanje, ako je potrebno, koristeći deterdžente.
2. Nakon čišćenja, postavite aluminijski poklopac u donje žlebove i spojite ga sa osnovnim poklopcem, pritisnite gornji deo unutrašnjeg poklopa do škljocanja. Treba da se unutrašnji aluminijski poklopac čvrsto fiksira.

Za skidanje parnog ventila oprezno povucite spoljni kožuh u udubljenju poklopa gore i ka sebi pomoću isturenja. Okrenite ventil, otvorite plastični zatvarač na unutrašnjoj strani u pravcu strelice i skinite unutrašnji kožuh. Operite oba dela ventila i sastavite ga po obratnom redu-stedu. Da biste izbegli rascsep gumice ventila ne treba zavijati i rastezati je pri čišćenju i postavljanju **A3**.

V. SAVETI ZA PRIPREMU JELA

Greške u pripremi i način rešavanja

Sledeća tablica prikazuje tipične greške kuvanja u multi-kuvali, navodi moguće uzroke i načine rešavanja.

JELO NIJE SPREMNO DO KRAJA

Mogući uzroci problema	Način rešavanja
Vi ste zaboravili da zatvorite poklopac višenamenskog uređaja ili niste zatvorili ga čvrsto, tako da temperatura kuvanja nije bila dovoljno visoka.	Tokom kuvanja ne otvarajte multi-kuvalu, ako nije potrebno. Zatvorite poklopac do škljocanja. Uverite se da ništa ne ometa čvrstom zatvaranju poklopa i sabijajući guma na unutrašnjem poklopu nije deformisana.
Činija i grejač loše kontaktiraju, temperatura kuvanja nije dovoljno visoka.	Činija mora biti ugrađena u kućište ravno, dobro kontaktirajući dnom sa toplinom diskom. Uverite se da u radnoj komori multi-kuvale nema stranih tela. Izbegavajte kontaminaciju toplotnog diska.
Loš izbor ingredijenata jela. Ingredijenti nisu pogodni za kuvanje po izabranom programu ili vi ste izabrali pogrešan program kuvanja. Ingredijenti su narezani previše, prekršene su opšte mere postavljanja prehrambenskih proizvoda. Vi ste pogrešno podesili (ne izražavali) vreme kuvanja. Izabrani recept nije pogodan za kuvanje u ovoj multi-kuvali.	Poželjno je da koristite proverene (pogodne za ovaj model višenamenskog uređaja) recepte. Koristite recepte za koje ste sigurni. Izbor ingredijenata, način njihovog sečenja, mere postavljanja, izbor programa i vremena kuvanja treba da odgovaraju izabranom receptu.
Pri parenju : u činiji je premlao vode za dovoljnu gustinu pare...	Ulijte vodu u činiju u količini preporučenoj receptom. Ako ste u nedoumici, proverite nivo vode u procesu kuvanja
Pri prženju	Vi ste utili u činiju previše ulja. Višak vlage u činiji
Pri kuvanju : iskipanje supe pri kuvanju prehrambenskih proizvoda sa visokom kiselošću.	Nemojte pokrivati multi-kuvalu pri prženju, ako to nije predviđeno receptom. Smrzuta hrana pre prženja mora se istopiti i voda se mora ispustiti iz nje. Nekim prehrambenskim proizvodima potrebno posebno rukovanje pre kuvanja : pranje, prženje u masti, itd Sledite Instrukciju recept.

Mogući uzroci problema	Način rešavanja
Pri pečenju (testo nije se ispekio):	Pri iskušavanju, testo se zaglavilo na unutrašnji poklopac i blokiralo ventil ispuštanja pare. Vi ste stavili u činiju previše testa. Pri iskušavanju, testo se zaglavilo na unutrašnji poklopac i blokiralo ventil ispuštanja pare. Vi ste stavili u činiju previše testa.
	Stavite u činiju testu u manjoj meri. Izvadite testo iz činije, okrenite ga i vratite u činiju, a zatim nastavite kuvanje, dok jelo ne bude spremno. Pri budućem pečenju, stavite u činiju testu u manjoj meri.

PROIZVOD SE PROKUVAO

Vi ste pogrešili u odabiru vrste prehrambenskog proizvoda ili pri podešavanju (obračunu) vremena kuvanja. Premala veličina ingredijenata.	Koristite proverene (pogodne za ovaj model višenamenskog uređaja) recepte. Izbor ingredijenata, način sečenja, mere postavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju biti u skladu sa preporukama.
Nakon kuvanja, spremno jelo predugo stajalo na automatskom podgrevanju.	Pređuga upotreba automatskog podgrevanja nepoželjna. Ako model multi-kuvale dozvoljava preliminarno isključenje ove funkcije, iskoristite tu mogućnost.

PRI KUVANJU PROIZVOD SE ISKUVAVAO

Pri kuvanju mlečne prekrupe, mleko se iskuvavalo.	Kvalitet i svojstva meka mogu zavistiti od mestu i ustovima njegove proizvodnje. Molimo koristiti samo ultra-pasterizovano mleko masnošću do 2,5%. Ako je potrebno, mleko može biti blago razređeno sa vodom za piće.
Ingredijenti pre kuvanja nisu bili preradeni ili su bili pogrešno preradeni (loše oprati, itd). Prekršene mere ingredijenata ili pogrešno izabrana vrsta prehrambenskog proizvoda.	Koristite proverene (pogodne za ovaj model višenamenskog uređaja) recepte. Izbor ingredijenata, način njihove preobrade, mere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama. Čistovite prekrupe, meso, riba i plodovi mora treba da budu uvek dobro oprani čistom vodom.

JELO PRIGORJEVA

Činija bila loše očišćena nakon prethodnog kuvanja. Oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje.	Pre kuvanja, Uverite se da je činija dobro oprati i da nije oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje.
Ukupna količina prehrambenskog proizvoda je manja od preporučene receptom.	Koristite proverene (pogodne za ovaj model višenamenskog uređaja) recepte.
Vi ste podesili pređugu vreme kuvanja.	Smanjite vreme kuvanja ili sledite recept pogodan za ovaj model višenamenskog uređaja.
Pri prženju : vi ste zaboravili uliti ulje u činiju, niste mešali ili kasno okretali hranu.	Pri običnom prženju, ulijte u činiju malo biljnog ulja da se tanko pokre dno činije. Za ravnomerno pečenje hrane u činiji, treba je povremeno mešati i okretati.
Pri dinstanju: vlaga u činiji nija dovoljna.	Dodajte tečnost u činiju. Tokom kuvanja ne otvarajte multi-kuvalu, ako nije potrebno.

Pri kuvanju: u činiji prelamno težnosti (prekršene omere ingredijenata).	Obratite pažnju na omere težnih i čvrstih ingredijenata.
Pri pečenju: u niste podmazali unutrašnju površinu činije uljem pre kuvanja.	Pre postavljanja testa podmazajte dno i zidove sa maslacem ili biljnim uljem (ne uljavite ulje u činiju).

PROIZVOD IZGUBIO FORMU REZANJA

Vi ste prečesto mešali proizvod u činiji.	Pri običnom prženju, mešajte jeto najčešće jednom u 5-7 minuta.
Vi ste podestili predugo vreme kuvanja.	Smanjite vreme kuvanja ili sledite recept pogodan za ovaj model višenamenskog uređaja.

PECIVO JE VLAŽNO

Korišćeni neprikladni ingredijenti koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrzute jagode, pavlaku, itd).	Izaberite ingredijente prema receptu pečenja. Pokušajte da ne koristite kao ingredijente prethranbeneske proizvode koje sadrže previše vlage ili koristite ih koliko je god moguće u minimalnim količinama.
Vi ste previše dugo zadržali gotovo pecivo u zatvorenoj multi-kuvali.	Pokušajte ukloniti pecivo iz multi-kuvale odmah nakon kuvanja. Ako je potrebno, proizvod može se ostaviti u multi-kuvale na kratko vreme uz uključeno automatsko podgrevanje.

PECIVO NIJE SE PODIGLO

Jaja sa šećerom su bili loše umučeni.	Koristite proverene (pogodne za ovaj model višenamenskog uređaja) recepte. Izbor ingredijenata, način njihove predobrade, omere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama.
Testo dugo stajalo sa praškom za pecivo.	
Vi niste prosijali brašno ili loše umešali testo.	
Greške tokom postavljanja ingredijenata.	
Izabrani recept nije pogodan za pečenje u ovom modelu multi-kuvale.	

U nekim modelima multi-kuvale REDMOND u programima «STEW» i «SOUP», pri nedostatku težnosti u činiji, uključuje se zaštita od pregrevanja višenamenskog uređaja. U tom slučaju, program kuvanja se zaustavlja i multi-kuvala ulazi u automatsko podgrevanje

Preporučeno vreme pripreme raznih proizvoda na paru

	Proizvod	Težina, g / kot-kom.	Količina vođe, ml	Vreme pripreme, min
1	File svinjetine/govedine (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Jagnjeći file (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Pileći file (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Faširano meso/Kotlet	180 (6 kom.) / 450 (3 kom.)	500	10 min / 15 min
5	Riba (file)	500	500	10 min
6	Morski plodovi za salatu, očišćeni, kuvani-zaleđeni	500	500	5 min
7	Krompir (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Sargarepa (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min

9	Cvekla (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 sat 10 min
10	Povrće (smrzuto)	500	500	10 min
11	Jaja	3 kom.	500	10 min



Treba imati na umu da su ovo opšte preporuke. Realno vreme može da se razlikuje od preporučeni vrednosti u zavisnosti od kvaliteta konkretnog proizvoda, kao i od vašeg ukusa.

Preporuke za korišćenje temperaturnih režima u programu „MULTICOOK“

Radna temperatura	Preporuka za korišćenje*
35°C	Provera testa, priprema sirčeta
40°C	Priprema jogurta
45°C	Kvasca
50°C	Fermentacija
55°C	Priprema statkiša
60°C	Priprema zelenog čaja, hrane za bebe
65°C	Kuvanje mesa u vakum pakovanju
70°C	Priprema punča
75°C	Pasterizacija, priprema belog čaja
80°C	Priprema kuvanog vina
85°C	Priprema sira ili namirnica koje zahtevaju dugo vreme kuvanja
90°C	Priprema crvenog čaja
95°C	Priprema mlečnih kaša
100°C	Priprema puslica ili džemova
105°C	Priprema pihitja
110°C	Sterilizacija
115°C	Priprema šećernog sirupa
120°C	Priprema koljenica
125°C	Priprema dinstanog mesa
130°C	Priprema zapečenog jela
135°C	Prženje gotovih jela kako bi dobila hrskaviju koricu
140°C	Dimljenje
145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
150°C	Pečenje mesa u foliji
155°C	Pečenje proizvoda od lisnatog testa
160°C	Pečenje živine
165°C	Pečenje šnici

170°C	Priprema pomfrita, pilećih nageta
-------	-----------------------------------

Tabelarni pregled programa spremanja (fabrička podešavanja)

Program	Preporuke za korišćenje	Podrazumevano vreme spremanja	Raspisan vreme spremanja / Kotni podešavanja	Odloženi početak	Češanje izlaza na radne parametre	Automatsko podgrevanje	
COOK/BEANS	Kuvanje povrća, mahunarki	40 min	5 min – 8 sati / 5 min	+	-	+	
BAKE	Pečenje kekša, biskvitnih torti, tepsija, proizvoda od testa od kvasca	45 min	10 min – 8 sati / 5 min	+	-	+	
FRY	MEAT	Prženje mesa	15 min	5 min – 2 sata / 1 min	-	-	+
	FISH	Prženje ribe	12 min				
	VEGETABLES	Prženje povrća	18 min				
YOGURT	Spremanje jogurta	8 sati	10 min – 12 sati / 5 min	+	-	-	
VACUUM	Kuvanje proizvoda u vakumiranom pakovanju	2 sata 30 min	5 min – 12 sati / 10 min	+	-	+	
MULTICOOK	Spremanje različitih jela s mogućnošću podešavanja temperature od 35 do 170°C, korak je 5°C	30 min	2 min – 1 sat / 5 min 1 sat – 15 sati / 10 min	+	-	+	
STEAM	MEAT	Parjenje mesa	40 min	5 min – 2 sata / 5 min	+	+	+
	FISH	Parjenje ribe	25 min				
	VEGETABLES	Parjenje povrća	30 min				
PASTA	Spremanje makarona od pšenice različitih vrsta; kuvanje kobasica i drugih poluproizvoda	8 min	2 min – 1 sat / 1 min	-	+	+	
PILAF	Spremanje različitih vrsta pilava	1 sat	10 min – 2 sata / 5 min	+	-	+	
RICE/GRAIN	Spremanje različitih žitarica i garnirung. Kuvanje mrljivih kaša na vodi	35 min	5 min – 4 sata / 1 min	+	-	+	
SOUP	Spremanje prvih jela	1 sat	10 min – 8 sati / 5 min	+	-	+	

SRB

SLOW COOK		Spremanje pečenog mleka, dinstanog mesa u konzervi, koljenice, hladetine, mesa i ribe u aspiku	2 sata 30 min	10 min – 12 sati / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT	Dinstanje mesa	1 sat				
	FISH	Dinstanje ribe	35 min	10 min – 12 sati / 5 min	+	-	+
	VEGETABLES	Dinstanje povrća	40 min				

i Navedena je prosečna radna temperatura grejnog elementa.

VI. DODATNA OPREMA

Nabaviti dodatnu opremu za multi-kuvalu REDMOND RMC-800S-E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.multicooker.com ili u prodavnicama ovlašćenih distributera.

VII. PRE ODLASKA U SERVIS-CENTAR

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
E1 - E5	Sistemske greške (moguć je kvar kontrolne ploče ili temperaturnih senzora)	Isključite višenamenski uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac. Ako problem i dalje postoji, prilikom ponovnog uključivanja multi-kuvala, obratite se ovlašćenom servisnom centru.

Problem	Mogući uzrok	Pomoć
Aparat se ne uključuje	Nema napajanja.	Proverite napon električne mreže.
Jelo se priprema suviše dugo.	Nestanak struje iz električne mreže.	Proverite napon električne mreže.
	Između posude i grejnog elementa se našao strani predmet.	Uklonite strani predmet.
	Posuda u kućištu aparata ne stoji u pravom položaju nego je naherena.	Postavite posudu pravo, da ne bude naherena.
	Grejni element je prijav.	Isključite aparat iz mreže, ostavite da se ohladi. Očistite grejni element.

VIII. GARANCIJSKE OBAVEZE

Ovaj uređaj ima garanciju, tokom perioda od 2 godine od datuma kupovine. Tokom perioda garancije, proizvođač se obavezuje, putem popravke ili zamene celog uređaja, eliminisati nedostatke izazvane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjkasti, samo ako datum kupovine potvrđuju pečat i potpis prodavca trgovine na originalnoj garantnoj listi. Ova garancija se priznaje, samo ako uređaj se koristi u skladu sa uputstvima za upotrebu, nije bio popravljen, demontiran ili oštećen zbog pogrešne upotrebe, kao i nije promenjena njegova kompletnost.

Ova garancija ne pokriva normalnu iznošenost uređaja i potrošnog materijala (filtera, sijalica, premaza koji sprečuju prigrorjevanje, zaptivke, itd). Rok trajanja višenamenskog uređaja i garancijski rok će se računati od dana kupovine ili datuma proizvodnje uređaja (ako je datum prodaje ne može se utvrditi).


Datum proizvodnje uređaja može se pronaći u serijskom broju koji se nalazi na nalepnici na kućištu uređaja. Serijski broj sastoji od 13 znakova. 6. i 7. znakovi označavaju mesec, a 8. - godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja ovog uređaja naveden od strane proizvođača je 5 godina od datu-

ma kupovine. Ovo vredi uz uslov da rad uređaja se izvršuje strogo u skladu sa ovim uputstvima u upotrebu i tehničkim zahtevima

Pakovanje, uputstva za upotrebu, kao i uređaj treba odlagati u skladu sa lokalnim programima recikliranja. Pokažite posvećenost zaštiti životne sredine: ne treba izbacivati navedene proizvode sa kućnim otpadom.

Bluetooth je registrovan zaštitni znak kompanije Bluetooth SIG, Inc.
App Store je uslužna marka Apple Inc., registrovana u SAD-u i drugim zemljama.
Google Play je registrovan zaštitni znak Google Inc.

 Pred používaním tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na používanie zariadenia a uschovajte ho ako informačnú príručku. Poriadne používanie výrobku značne predĺži jeho životnosť.

Bezpečnostné opatrenia

- Výrobca neznáša zodpovednosť za poškodenia, spôsobené nedodržaním požiadavok techniky bezpečnosti a pokynov na používanie výrobku.
- Zariadenie je určené výlučne na bežné používanie v domácnosti. Priemyselné používanie resp. používanie s iným účelom sa pokladá za porušenie pokynov príslušného používania výrobku.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete skontrolujte, či sa zhoduje napätie elektrickej siete s menovitým napájovacím napätím zariadenia (viď. technické charakteristiky resp. továrenskú tabuľku výrobku).
- Používajte predĺžovačku, určenú na odobraný výkon zariadenia. Nesúlads parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznietenie kábla.
- Zapínajte zariadenie len do zástrčky, ktorá má uzemnenie – to je záväzná požiadavka


pre ochranu proti poraneniu elektrickým prúdom. V prípade ak používate predĺžovačku, presvedčte sa, či taktiež má uzemnenie.




POZOR! Počas fungovania zariadenia jeho kostra, misa a kovové súčiastky sa nahrievajú! Budte opatrní! Používajte kuchynské rukavice. Aby ste sa neopálili horúcim parom, neskláňajte sa nad zariadením, keď otvárate vrchnák.

- Vypínajte zariadenie zo zástrčky po ukončení jeho používania a taktiež počas čistenia alebo premiestnenia. Vyťahujte elektrický šnúru suchými rukami, pritom pridržujte ju za vidlicu, a nie za drôt.
- Nepreťahujte elektrickú šnúru cez dverné otvory alebo v blízkosti tepelných zdrojov. Dbajte o to, aby sa elektrická šnúra neprekrucovala, nevykláňala a nedotýkala ostrých predmetov, rohov alebo okrajov nábytku.
- Pamätajte si: náhodné poškodenie elektrického kábla môže spôsobiť poruchy, nezodpovedajúce záručným podmienkam, rovnako aj poranenie elektrickým prúdom.

Poškodený elektrický kábel treba súrne výmeniť v servisnom centre.

 *Ne treba umiestňovať zariadenie na mäkkej ploche, prikrývať ho počas používania, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a poruchu zariadenia.*


- Zakazuje sa používanie zariadenia v otvorenom priestore: zásah vlahy alebo cudzích predmetov dovnútra kostry môže spôsobiť vážne poruchy zariadenia.
- Pred čistením zariadenia presvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vycháďlo. Postupujte prísne podľa pokynov na čistenie zariadenia.

 **ZAKAZUJE SA ponárať kostru zariadenia do vody alebo nechávať ju umývať pod vodným prúdom!**

- Deťom do 8 rokov a starším, a taktiež osobám s obmedzenými fyzickými, sensorovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, je možné používať prístroj len pod dozorom/

alebo v tom prípade, ak boli poučení v zmysle bezpečného používania prístroja a tiež si uvedomujú nebezpečenstvo spojené s jeho používaním. Nedovoľujte deťom hrať sa s prístrojom. Uskladňujte prístroj a jeho elektrickú šnúru v miestach neprístupných deťom mladším ako 8 rokov. Deti nesmú čistiť a používať zariadenia bez dozoru dospelých.

- Obalový materiál (baliace fólie, polystyrén a pod.) tohto výrobku môže byť nebezpečný pre deti! Existuje nebezpečie udusenía! Uchovávajte obaly mimo dosah detí.
- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárske práce musí vykonávať autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia, a taktiež úrazy a poškodenie majetku.

 **POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.**

Technické údaje

Model.....	RMCM800S-E
Príkon.....	900 W
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Objem misy.....	5 l
Povlak misy.....	nehortávaj, keramický e
Displej.....	LED
3D-ohrev.....	áno
Počet programov.....	48 (20 automatických, 28 ručného nastavenia)
Parný ventil.....	snímateľný
Vnútrné veko.....	snímateľné
Protokol prenosu dát.....	Bluetooth v4.0
Minimálna podporovaná Android verzia.....	4.3 Jelly Bean
Minimálna podporovaná iOS verzia.....	7.0

Automatické programy

1. MULTICOOK
2. RICE/GRAIN (RYŽA / KRÚPY)
3. SLOW COOK (POMALÉ DUSENIE)
4. PILAF (RIZOTÓ)
5. FRY – MEAT (VYPRAŽANIE – MÄSO)
6. FRY – FISH (VYPRAŽANIE – RYBA)
7. FRY – VEGETABLES (VYPRAŽANIE – ZELENINA)
8. STEW – MEAT (DUSENIE – MÄSO)
9. STEW – FISH (DUSENIE – RYBA)
10. STEW – VEGETABLES (DUSENIE – ZELENINA)
11. PASTA
12. VACUUM (VÁKUUM)
13. SOUP (POLIEVKA)
14. YOGURT (JOGURT)
15. BAKE (PEČENIE)
16. STEAM – MEAT (NA PARE – MÄSO)
17. STEAM – FISH (NA PARE – RYBA)
18. STEAM – VEGETABLES (NA PARE – ZELENINA)
19. COOK/BEANS (VARENIE / STRUKOVINY)
20. REHEAT (OHREV)

Funkcie

Automatické ohrievanie.....	do 24 hodín
Predbežné vypnutie automatického ohrievania.....	áno
Odloženie štartu.....	do 24 hodín
Blokovanie ovládacieho panelu.....	áno

Vybavenie

Multifunkčné zariadenie.....	1 ks.
Misa RB-CS50.....	1 ks.
Nádoba na prípravu na pare s regulovaným objemom.....	1 ks.
Košík so snímateľnou rúčkou na vyprážanie vo fritéze.....	1 ks.
Merací pohár (odmerka).....	1 ks.
Naberáčka.....	1 ks.
Plochá lyžica.....	1 ks.
Kniha „100 receptov“.....	1 ks.
Návod na použitie.....	1 ks.
Servisná knižka.....	1 ks.
Elektrická šnúra.....	1 ks.

i Výrobca má právo vykonať zmeny v dizajne, v zostave ako aj v špecifikácii produktu v procese neustáleho zlepšovania svojich výrobkov bez predchádzajúceho oznámenia týchto zmien.

Zloženie multifunkčného zariadenia A1

1. Kryt zariadenia
2. Snímateľné vnútorné veko

3. Misa
4. Tlačidlo otvárania veka
5. Ovládací panel s displejom
6. Teleso
7. Rúčka na prenos
8. Snímateľný parný ventil
9. Plochá lyžica
10. Naberáčka
11. Odmerka
12. Nádoba na prípravu jedál na pare s regulovaným objemom
13. Košík na vyprážanie vo fritéze
14. Elektrická šnúra

Ovládací panel A2

1. Tlačidlo „Keep warm/Cancel“ („Udržujte v teple/Zrušenie“) – zapnutie/vypnutie funkcie ohrievania; zapnutie programu „REHEAT“; prerušovanie prevádzky programu prípravy; zrušenie zrealizovaných nastavení.
2. Tlačidlo „Menu“ („Menu“) – výber automatického programu prípravy jedla.
3. Tlačidlo – zablokovanie ovládacieho panelu.
4. Tlačidlo „-“ – zníženie času prípravy, času odloženého štartu alebo teploty (v programe „MULTICOOK“).
5. Tlačidlo „Timer/Time delay“ („Timer/Odloženie“) – výber režimu nastavenia času prípravy jedla alebo času odloženého štartu.
6. Tlačidlo „+“ – zvýšenie času prípravy jedla, času odloženého štartu alebo teploty (v programe „MULTICOOK“).
7. Tlačidlo „Select product“ („Výber produktov“) – výber druhu potravín v programoch „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
8. Tlačidlo „Multicook/“C“ – výber programu „MULTICOOK“.
9. Tlačidlo „Start/Reheat“ („Start/Ohrev“) – zapnutie zadaného režimu prípravy, predbežné vypnutie funkcie automatického ohrievania.
10. Displej.

Indikátor displeja A2

- A. Programy prípravy jedál.
- B. Druhy surovín v programoch „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- C. Nastavenie teploty.
- D. Hodnota teploty, času alebo času odloženého štartu.
- E. Výber času prípravy jedla; zobrazenie režimu prípravy.
- F. Výber času odloženého štartu; zobrazenie režimu odloženého štartu.

I. PRED ZAČIATKOM POUŽITIA

Opätne vyberte výrobok a jeho príslušenstvo z krabice. Odstráňte všetky baliace materiály a reklamné nálepky.

⚠ *bezpodmienečne zachovajte na pôvodnom mieste upozorňujúce nálepky, nálepky/ukazovatele (ak existujú) a tabuľky so sériovým číslom výrobcu na jeho obale! V prípade, že na výrobnom nie je uvedené sériové číslo, automaticky stratíte nárok na záručný servis.*

Po prevoze alebo skladovaní výrobku pri nízkych teplotách je nevyhnutné ponechať zariadenie vypnuté pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred jeho zapnutím.

Vytierajte teleso zariadenia vlhkou tkaninou a vyumývajte misu, nechajte ich oschnúť. Pre zamedzenie vzniku nežiaduceho zápachu pri prvom použití zariadenia, vykonajte jeho úplné vyčistenie (pozrite si údržbu zariadenia). Postavte zariadenie na tvrdú rovinnú horizontálnu plochu tak, aby sa vychádzajúca horúca para z parového ventilu nedostala na tapety, dekoratívne krytiny, elektrické prístroje a iné predmety a materiály, ktoré sa môžu poškodiť zvýšenou teplotou. Pred prípravou jedla sa ubezpečte v tom, že vnútorné a vonkajšie časti tohto multifunkčného zariadenia na varenie a pečenie nie sú poškodené, nemáaj štrbiny a iné poškodenia. Medzi misou a ohrievacím telesom sa nesmú nachádzať cudzie predmety.

II. POUŽITIE MULTIFUNKČNÉHO ZARIADENIA

Technológie Ready for Sky

Technológie Ready for Sky Vám umožňujú používať softvérovú aplikáciu s rovnakým názvom na diaľkové ovládanie zariadenia z telefónu alebo tabletu.

1. Softvér si môžete prevziať do smartphonu alebo tabletu v App Store alebo Google Play (v závislosti od Vašho operačného systému).
2. Na vašom mobilnom zariadení si zapnite Bluetooth v4.0.
3. Otvorte aplikáciu Ready for Sky, vytvorte si účet a postupujte podľa pokynov, ktoré sa objavia na obrazovke.
4. Otvorte a aktualizujte zoznam dostupných zariadení, aby ste sa pripojili k mobilným zariadeniam.
5. Zo zoznamu dostupných zariadení vyberte ten, ku ktorému sa chcete pripojiť. Názov zariadenia je rovnaký ako číslo modelu. V predvolenom nastavení môžete vytvoriť nový názov alebo zastaviť inštaláciu.
6. Potvrďte pripojenie vybraného zariadenia a postupujte podľa pokynov na obrazovke mobilného zariadenia. Počas pripájania budú na displeji multifunkčného varného hrca zobrazené striedavé symboly a .

i Ak chcete zabezpečiť stabilné pripojenie, mobilné zariadenie by nemalo byť viac ako 10 metrov od spotrebiča.

Blokovanie panelu riadenia

Multifunkčné zariadenia REDMOND RMC-800S-E má funkciu blokovania panelu riadenia, ktorý chráni zariadenia od nepovoleného použitia („Blokovanie proti zášahu deťmi“). Pre zapnutie blokovania stlačte a držte tlačidlo do zaznenia zvukového signálu. Rozsvietení sa indikátor tlačidla, potom všetky ostatné tlačidlá ovládacieho panelu prestávajú reagovať na stlačenie. Túto funkciu je možné používať kedykoľvek: v režime očakávania počas nastavenia programu alebo po začatí jeho činnosti.

Na odblokovanie ovládacieho panelu stlačte a držte tlačidlo až kým nezaznie zvukový signál. Indikátor tlačidla zhasne.

Energetický nezávislá pamäť

Multifunkčné zariadenie REDMOND RMC-800S-E má energetický nezávislú pamäť. Pri krátkodobom vypnutí elektrickej energie zariadenie si zachová nastavenia a potom sa vráti k svojej činnosti na tú úroveň, kde bola prerušená jeho činnosť.

⚠ *V prípade, že elektrická energia bola vypnutá dlhodobou a neexistuje možnosť pokračovania v procese prípravy jedla alebo proces prípravy jedla je neúplný, je potrebné bezpodmienečne vypnúť prístroj z elektrickej siete. Pri ďalšom zapnutí zariadenia o pre vynulovanie nastavení stlačte a držte tlačidlo „Keep warm/Cancel“, pokiaľ sa na displeji nezobrazí tento znak „- - -“.*

Odloženie štartu programu

Funkcia odloženia štartu umožňuje nastaviť interval času, po ukončení ktorého môže byť jedlo pripravené (s ohľadom na čas prevádzky programu). Tento čas je možné nastaviť v rozsahu do 24 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

i Je potrebné brať do úvahy, že čas odloženia musí byť väčší ako nastavený čas prípravy jedla, v opačnom prípade program začne svoju činnosť ihneď po stlačení tlačidla „Start/Reheat“.

Pre nastavenie času odloženého štartu (okrem programu „MULTICOOK“):

1. Vyberte program prípravy stlačením tlačidla „Menu“.
2. Stlačte tlačidlo „Timer/Time delay“, pri nevyhnutnosti zmeňte čas prípravy jedla. Ešte raz stlačte tlačidlo „Timer/Time delay“. Na displeji sa rozsvietí indikátor „Time delay“ a čas odloženia štartu (čas, ktorý ostáva do konca procesu prípravy vrátane času odloženého štartu).
3. Stlačením tlačidla „-“ a „+“, znížite alebo zvýšite hodnoty času. Pre rýchlejšiu zmenu hodnoty stlačte a držte náležité tlačidlo.

i Pre nastavenie času prípravy jedla v programe „MULTICOOK“ pozrite nižšie uvedený odsek.

SVK

Funkcia odloženého štartu je dostupná pre všetky automatické programy prípravy jedál s výnimkou programov „FRY“ u „PASTA“.

Pri nastavení dĺžky odloženého štartu je nevyhnutné brať do úvahy to, že odpočet času v programe „STEAM“ sa začína iba po dosiahnutí pracovnej teploty multifunkčného zariadenia (po zovretí vody).

Nie je vhodné používať funkciu odloženého štartu, ak recept obsahuje rýchlo kaziace sa potraviny.



Automatické ohrevanie

Táto funkcia sa zapína automaticky ihneď po ukončení činnosti programu prípravy jedla (okrem programu „YOGURT“) a môže udržiavať teplotu hotového jedla v intervale 70-75°C v priebehu 24 hodín. Pri činnosti automatického ohrevania svieti indikátor tlačidla „Keep warm/Cancel“, na displeji je zobrazený priamy odpočet času prevádzky v nastavenom režime.

Pri nevyhnutnosti je možné vypnúť automatické ohrevanie stlačením a udržiavaním tlačidla „Keep warm/Cancel“.

S cieľom predbežného nastavenia vypnutia tejto funkcie v priebehu činnosti programu stlačte a držte tlačidlo „Start/Reheat“, pokiaľ indikátor tlačidla „Keep warm/Cancel“ nezhasne. Pre nové nastavenie automatického ohrevania ešte raz stlačte a držte tlačidlo „Start/Reheats (indikátor tlačidla „Keep warm/Cancel“ sa rozsvieti).

Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov okrem programu „MULTICOOK“ a „REHEAT“)

i O činnosti programov „MULTICOOK“ a „REHEAT“ sa dozviete v zodpovedajúcich odsekoch.

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie podľa receptu a vložte ingrediencie do misy. Dbajte na to, aby sa všetky ingrediencie vrátane tekutín nachádzali pod ryškou, ktorá je umiestnená na vnútornej strane misy.
2. Vložte misu do korpusu zariadenia. Presvedčte sa, že misa nie je umiestnená neaktívna a je pevne spojená s ohrievacím telesom.
3. Zatvorte veko multifunkčného zariadenia do zacvaknutia. Zapojte zariadenie do elektrickej siete.
4. Stlačením tlačidla „Menu“ vyberte potrebný program prípravy jedla, na displeji sa zobrazí indikátor zodpovedajúceho programu a nastavený čas prípravy. V programoch „FRY“, „STEW“ a „STEAM“, stlačením tlačidla „Select product“, vyberte druh potraviny; na displeji sa zobrazí zodpovedajúci indikátor – „MEAT“, „FISH“ alebo „VEGETABLES“ – a čas prípravy, ktoré boli nastavené. Čas prípravy jedla je možné zmeniť.
5. Pri nevyhnutnosti nastavte čas odloženého štartu.
6. Stlačte a držte niekoľko sekúnd tlačidlo „Start/Reheat“. Rozsvieti sa indikátor tlačidla „Start/Reheat“ a „Keep warm/Cancel“. Začína sa proces prípravy a opačný odpočet času programu.
7. Stlačením a držaním tlačidla „Start/Reheat“ v priebehu činnosti programu je možné v predstihu vypnúť automatické ohrevanie (indikátor tlačidla „Keep warm/Cancel“ zhasne). Opakované stlačenie tlačidla „Start/Reheat“ znovu obnoví túto funkciu.
8. Na ukončenie programu prípravy jedla vás upozorní zvukový signál. Ďalej, v závislosti od nastavenia, zariadenie prejde do režimu automatického ohrevania (na displeji sa zobrazí priamy odpočet času prevádzky danej funkcie) alebo do režimu očakávania.
9. Na prerušenie procesu prípravy, zrušenia nastavených funkcií alebo vypnutia automatického ohrevania stlačte a držte tlačidlo „Keep warm/Cancel“.

Na zmenu času prípravy jedla:

1. Po výbere programu prípravy jedla stlačte tlačidlo „Timer/Time delay“. Na displeji sa rozsvieti indikátor „Timer“, a čísla, ktoré ukazujú čas, začnú blikať.
2. Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ nastavíte potrebnú hodnotu času. Na urýchlenú zmenu hodnoty času držte stlačené tlačidlo.
3. Po ukončení nastavenia času prípravy (čísla na displeji stále blikajú) prejdite

k nasledujúcemu kroku. Na zrušenie nastavených hodnôt stlačte tlačidlo „Keep warm/Cancel“, následne nastavte celý program znovu.

i Pri ručnom nastavení času prípravy dbajte na možný rozsah času a krok nastavenia, ktorý je predpísaný pre program prípravy. V niektorých programoch sa odpočet času prípravy jedla začína po dosiahnutí pracovnej teploty multifunkčného zariadenia.

Program „MULTICOOK“

Program je určený na prípravu prakticky akýchkoľvek jedál podľa zadaných používateľom parametrov teploty (od 35 do 170°C, krok nastavenia 5°C) a času prípravy jedla (od 2 minút do 15 hodín, krok nastavenia – 1 minúta pre interval do 1 hodiny, 10 minút – pre interval viac ako 1 hodina).

i Funkcia automatického ohrevania v programe „MULTICOOK“ nie je dostupná, ak je nastavenie teploty prípravy jedla nižšie ako 75°C.

1. Pozrite bod 1-3 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“.
2. Stlačte tlačidlo „Multicook/°C“. Na displeji sa zobrazí hodnota teploty prípravy jedla (po nastavení – 100°C). Stlačením tlačidla „-“ alebo „+“, je možné nastaviť hodnotu teploty.
3. Za 2-3 sekundy po nastavení teploty sa na displeji rozsvieti indikátor „Timer“ a blikajúce čísla času prípravy jedla, zadaného po nastavení (30 minút).

i Ak ste nestihli nastaviť želanú teplotu prípravy, stlačte a držte tlačidlo „Keep warm/Cancel“ do zaznenia zvukového signálu, potom opakujte nastavenie od začiatku.

4. Stlačením tlačidla „-“ alebo „+“ je možné nastaviť čas prípravy jedla. Na rýchlu zmenu hodnoty stlačte a držte zodpovedajúce tlačidlo.
5. Pri nevyhnutnosti nastavte čas odloženého štartu. Na to stlačte tlačidlo „Timer/Time delay“. Na displeji sa zobrazí indikátor „Time delay“ a čas, osávajúci do konca prípravy jedla vrátane odloženia. Zmeňte hodnotu času stlačením tlačidla „-“ a „+“. Pre rýchlu zmenu hodnoty stlačte a držte zodpovedajúce tlačidlo.
6. Ďalej si pozrite body 6-8 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“.

Program „RICE/GRAIN“

Program je určený na prípravu ryže a sypkých druhov kaše z rôznych druhov krúp a taktiež na prípravu obilnín. Čas prípravy po nastavení – 35 minút. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 4 hodín s krokom nastavenia 1 minúta.

Program „SLOW COOK“

Program je určený na prípravu topenejho mlieka, mletého mäsa, prednej nožiny, huspeniny a rôsola. Po predvoľbe trvá čas na prípravu 2 hodiny 30 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

Program „PILAF“

Program je určený na prípravu rôznych druhov rizota s mäsom, rybou alebo so zeleninou. Po predvoľbe trvá príprava jedla 1 hodinu. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedál od 10 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „FRY“

Program je určený na prípravu pečeného mäsa, hydiny, ryby a morských živočíchov, a taktiež zeleniny. Čas prípravy po nastavení závisí od vybraného programu (nastavuje sa stlačením tlačidla „Select product“): „MEAT“ – 15 minút, „FISH“ – 12 minút, „VEGETABLES“ – 18 minút. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 2 hodín s krokom nastavenia po 1 minúte. Funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná.

Program „STEW“

Program je určený na dusenie mäsa a potravín z mäsa, rýb, morských produktov

a zeleniny a taktiež na prípravu iných jedál, ktoré si vyžadujú dlhú tepelnú spracovanie. Po predvoľbe trvá čas na prípravu v závislosti od vybraného programu (nastavuje sa stlačením tlačidla „Select product“): „MEAT“ – 1 hodina, „FISH“ – 35 minút, „VEGETABLES“ – 40 minút. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedál od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „PASTA“

Program je určený na prípravu cestovín, varenie vajec, párkov. Po nastavení predvoľby v programe čas prípravy jedla trvá 8 minút. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedál v rozsahu od 2 minút do 1 hodiny s krokom nastavenia 1 minúta.

Funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná.

Nalejte do misy vodu. Dbajte na to, aby sa všetky ingrediencie vrátane tekutín nachádzali pod ryškou, ktorá sa nachádza na vnútornej strane misy. Sledujte body 2-7 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“. Po zovretí vedy zaznie zvukový signál. Opätne otvorte veko zariadenia a vložte potraviny do vriacej vody, zatvorte veko multifunkčného zariadenia zacvaknutím. Stlačte tlačidlo „Start/Reheat“. Začína sa proces nastaveného programu a opačný odpočet času prípravy jedál. Ďalej sledujte bod 8-9 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“.

i Pri príprave niektorých potravín sa vytvára pena. Na zamedzenie možnosti jej výtkania mimo misy je možné po vložení potravín do vriacej vody otvoriť veko na niekoľko minút.

Program „VACUUM“

Program je určený na prípravu jedla vo vákuovom obale. Po predvoľbe trvá čas na prípravu 2 hodiny 30 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 12 hodín s krokom nastavenia po 10 minútach.

Program „SOUP“

Program je určený na prípravu polievok a taktiež kompótov a nápojov. Pri nastavení predvoľby v programe „SOUP“ trvá príprava jedla 1 hodinu. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 8 hodín s krokom nastavenia po 5 minútach.

Program „YOGURT“

Odporúča sa na prípravu jogurtov a kysnutie cesta. V predvolenom nastavení trvá príprava jedla 8 hodín. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia po 5 minút. Funkcia automatického ohrevu v tomto programe nie je k dispozícii.

Program „BAKE“

Program je určený na pečenie (báboviek, piškót a pirohov). V predvolenom nastavení programu trvá čas na prípravu 45 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 8 hodín ručným s krokom nastavenia 5 minút.

i Pri pečení chleba sa odporúča vypnúť funkciu automatického ohrevu jedál vo všetkých etapách prípravy.

Program „STEAM“

Tento program sa odporúča na prípravu mäsa a potravín z mäsa na pare. Program je určený na prípravu na pare mäsa a potravín z mäsa, diietických jedál a detskej výživy. Po predvoľbe trvá čas na prípravu v závislosti od vybraného programu (nastavuje sa stlačením tlačidla „Select product“): „MEAT“ – 40 minút, „FISH“ – 25 minút, „VEGETABLES“ – 30 minút. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedál od 5 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Na prípravu jedla v tomto programe sa používa špeciálna nádoba s regulovaným objemom (nachádza sa v súprave).

1. Nalejte do misy vodu 600-1000 ml vody.
2. Vložte vnútornú misu nádoby určenú na prípravu na pare do vonkajšieho obvodu takým spôsobom, aby osadenia na okrajoch misy zapadli do rýhy. Na vnútornej strane obvodu sú 2 sady rýh, ktoré sú určené na regulovanie výšky a objemu nádoby.
3. Vložte nádoby do misy.

- Odmerate a pripravte potraviny podľa receptu, rovnomerne ich rozložte do nádoby.
- Sledujte body 2-9 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“.

Program „COOK/BEANS“

Program je určený na prípravu varenej zeleniny a strukovín. Pri nastavení predvoľby v programe trvá príprava jedla 40 minút. Je možné ručne nastaviť hodnoty času prípravy jedál od 5 minút do 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „REHEAT“

Je určený na ohrievanie hotových jedál. Program dokáže ohriať jedlo na teplotu do 70-75°C a udržuje ho v horúcom stave v priebehu 24 hodín. Program má priamy odpočet času prípravy. V prípade potreby je možné prerušiť ohrev jedla ručne.

Funkcia odloženého štartu v tomto programe nie je dostupná.

- Vložte hotové jedlo do misy. Umiestnite misu do zariadenia a presvedčte sa, či je pevne spojená s ohrievacím prvkom. Zastavte veko multifunkčného zariadenia zacvaknutím. Pripojte zariadenie do elektrickej siete.
- Stlačte a držte tlačidlo „Keep Warm/Cancel“ do zaznenia zvukového signálu. Rozsvietení sa indikátor tlačidla, začne sa proces ohrevu a priamy odpočet času. Po ukončení práce programu zaznie zvukový signál. Zariadenie prejde do režimu očakávania.
- Na prerušenie procesu ohrevu stlačte a udržiavajte tlačidlo „Keep Warm/Cancel“ do zaznenia zvukového signálu. Indikátor tlačidla zhasne.



Program „REHEAT“ môže zachovať jedlo v horúcom stave počas 24 hodín, napriek tomu sa neodporúča nechávať jedlo zahriate viac ako 2-3 hodiny, pretože toto môže prispieť ku zmene jeho chuťových kvalít.

III. ĎALŠIE MOŽNOSTI

- Kysnutie cesta
- Príprava fondue
- Príprava vo fritovačom zariadení
- Príprava tvarohu, syra
- Pasterizovanie tekutých potravín
- Sterilizovanie riadu a predmetov osobnej potreby

IV. ÚDRŽBA ZARIADENIA

- Pred tým, ako začnete čistenie zariadenia presvedčte sa, že spotrebič je odpojený od elektrickej siete a je úplne vychladnutý.
- Pri čistení používajte mäkkú tkaninu a šetrné prostriedky určené na umývanie riadu. Odporúčame čistiť zariadenie hneď po jeho použití.



Pri čistení je zakázané používať hubky s hrubým povlakom a škrabivé chemické látky. Je prísne zakázané ponárať prístroj do vody alebo držať ho pod prúdovou vodou!

- Pred prvým použitím prístroja a taktiež pred odstránením zápachu potravy z multifunkčného spotrebiča po príprave jedla sa odporúča spracovať v ňom po dobu 15 minút potôčkovú citrónovú s použitím programu „STEAM – FISH“ a zanechať čas nastavenia bez zmiern.
- Misu a veko multifunkčného zariadenia je potrebné čistiť po každom použití. Na umývanie misy je možné použiť umývačku riadu. Po ukončení čistenia je potrebné pretrieť vonkajší povrch misy nasucho.
- Je taktiež potrebné po každom použití čistiť parový ventil. Pri čistení parového ventilu opatrne zložte a úplne ho rozoberte na súčiastky. Potom dôkladne premyte ventil pod tečúcou vodou, vysušte, namontujte ventil v opačnom poradí a vložte späť do zariadenia.
- Počas prípravy jedla je možné hromadenie kondenzátu, ktorý sa zbiera v špeciálnej dutine korpusu spotrebiča okolo misy. Po každom použití multifunkčného zariadenia odstráňte kondenzát, ktorý zostane v dutine okolo misy pomocou kuchynskej servítky alebo utierky.

Na to, aby sa dalo zložiť vnútorné hliníkové večo:

- Otvorte večo multifunkčného spotrebiča. V spodnej časti vnútornej strany vecka naraz stlačte smerom k centru dve plastové západky. Zľahka potiahnite vnútorné hliníkové večo na seba a dolo, aby sa odpojilo od hlavného vecka. Poutierajte povrch oboch viek vlnkou kuchynskou servítkou alebo hubkou. V prípade potreby vyumývajte večo a tesnenie pod prúdovou vodou s použitím prostriedku na umývanie riadu.
- Po ukončení čistenia vložte hliníkové večo do spodných drážok a spojte večo s hlavným krytom, zľahka stlačte západky do zacvaknutia. Vnútorné hliníkové večo musí byť tesne zafixované.

Na to, aby sa dalo zložiť parový ventil opatrne potiahnite vnútorný kryt za osadenie dohora a na seba. Otočte ventil, zatlačte na plastové tesnenie na spodnej strane ventilu a dajte dolu vnútorný kryt. Pomyvajte všetky časti ventilu a namontujte v opačnom poradí. Aby nedošlo k deformácii gumy ventilu, neskrúťte a nevyťahujte ju pri smínaní, čistení a montovaní **A3**.

V. RADY NA PRÍPRAVU JEDÁL

Chyby pri varení a spôsoby ich odstránenia

V dodanej tabuľke sú zhradené typické chyby, vyskytujúce pri prípravovaní potravín a jedlách multifunkčných hrncov, a taktiež sa posudzujú prípadné príčiny a spôsoby na ich odstránenie.

JEDLO NEBOLO UVARENÉ DO KONCA

Prípadné príčiny vyskytnutia problému	Spôsoby riešenia problému
Zabúdli ste prikryť vrchnák zariadenia resp. Zariadenie nebolo tesne prikryté vrchnákom, a preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká.	Neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca bez potreby počas varenia. Zatvárajte vrchnák, až nepočujete cvaknutie. Presvedčte sa, že nič nevyrušuje tesneniu zatvoreniu vrchnáku zariadenia a tesniaca gumička na vnútornom vrchnáku nie je deformovaná.
Misa a nahrievací prvok sa zle dotýkajú, preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká.	Misu treba umiestniť do kostry zariadenia rovne, aby tesne priliehala svojim dnom k nahrievacej podložke. Presvedčte sa, že v pracovnej komore multifunkčného hrnca nie sú žiadne cudzie predmety. Dbajte na to, aby nedošlo k znečisteniu nahrievacej podložky.
Neúspešný výber ingrediencií jedla. Tieto ingrediencie nie sú vhodné na prípravu jedla zvoleným vami spôsobom resp. zvolili ste nesprávny program prípravy jedla. Ingrediencie boli narezané príliš veľkými kúsočkami resp. boli porušené základné pomery uloženia potravín. Nesprávne bol nastavený (zle vypočítaný) čas varenia. Zvolený vami variant receptu nie je vhodný na prípravu v tomto multifunkčnom hrnci.	Je žiaduce, aby ste používali overené (prispôbené tomuto modelu zariadenia) recepty. Používajte len dôveryhodné recepty. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času prípravy musí zodpovedať vybranému receptu.
V prípade varenia v pare: v mise je príliš málo vody pre zabezpečenie dostatočnej hustoty pary.	Nalievajte vodu do misy presne v takom objeme, aký je uvedený v recepte. V prípade ak pochybujete, prekontrolujte úroveň vody počas varenia.
Naliali ste do misy príliš veľa oleja.	Počas jednoduchého prazenia je dostatočné, aby maslo prikryvalo dno misy len tenkou vrstvou. Počas fritovania postupujte podľa pokynov príslušného receptu.
V prípade prazenia:	Nezavádzajte vrchnák multifunkčného hrnca počas prazenia, ak to nie je uvedené v recepte. Najčastejšie zamrznuté potraviny pred prazením v každom prípade treba rozmraziť a odstrániť z nich vodu.

Prípadné príčiny vyskytnutia problému	Spôsoby riešenia problému
V prípade varenia: vyváranie vývaru počas prípravy potravín so zvýšenou kyslosťou.	Niektoré potraviny vyžadujú špeciálnu predbežnú prípravu pred varením: opláchnutie vodou, vypraženie v tuku a pod. Postupujte podľa pokynov z receptu, ktorý ste vybrali.
V prípade vypiekania (cesto sa neprepeklo):	Počas nakysnutia cesto sa pripilo na vnútorný vrchnák a zatliko ventilu na východ parou. Cesto do misy ukladajte v menšom objeme. Vyfahňte pečenie z misy, otočte, vráťte ho naspäť do misy a potom pokračujte vo varení až pečenie nebude hotové. Ďalej pri vypiekani cesto ukladajte v menšom objeme.

POTRAVINY SA PREVARILI

Pomylili ste sa s výberom druhu potravín resp. pri nastavení (vypočítaní) času varenia. Príliš malé rozmery ingrediencií.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu.
Po ukončení varenia ste príliš dlho v režime automatického zohrievania.	Dlhšie používanie funkcie automatického zohrievania nie je žiaduce. V prípade ak vo Vašom modeli multifunkčného hrnca bola naprogramovaná táto funkcia, môžete túto možnosť využiť.

POTRAVINY SA VYVARUJÚ POČAS VARENIA

Počas varenia mliečnej kaše sa mlieko vyvaruje.	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od výrobných podmienok a jeho pôvodu. Odporúčame sa používať len ultrapasterizované mlieko s tukovosťou menšou ako 2,5%. Podľa potreby mlieko môžete trochu rozriediť pitnou vodou.
Ingrediencie pred varením neboli prípravene (vyumyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií resp. nesprávne bol vybraný druh potravín.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu. Celozrnné krúpy, mäso, rybu a dary mora vždy dôkladne opláchnite čistou vodou.

JEDLO SA PRIPEKÁ

Po predchádzajúcom varení nádoba bola zle vyčistená. Bol poškodený neprívatný povrch nádoby.	Pred začiatkom varenia presvedčte sa, či je nádoba poriadne vymytá a či náhodou neprívatný povrch je poškodený.
Celkový objem dodaných potravín je menej, ako sa odporúča v recepte.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu prístroja) receptu.
Bol nastavený príliš dlhý čas varenia.	Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôbeného tomuto modelu prístroja.
Pri vypražení: zabúdli ste pridať do nádoby maslo; nepremiešali ste resp. neskoro začali s oštieňaním pripravovaných potravín.	Pri obyčajnom prazení nalejte do nádoby trochu oleja, aby pokrýval dno nádoby tenkou vrstvou. Pre rovnomerné vypraženie potravín v nádobe treba ich pravidelne miešať alebo oštieň.
Pri dusení: v nádobe chýba dostatočná úroveň vlhkosti.	Nalejte do misy viac tekutiny. Počas varenia bez potreby neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca.

SVK

Pri varení: v nádobe je príliš málo tekutiny (neboli dodržané pomery ingrediencií).	Dodržiavajte správne pomery tekutiny a tvrdých ingrediencií.
Pri vypekaní: vnútorný povrch nádoby neboli namastený maslom pred varením.	Pred uložením cesta treba namastiť dno a steny nádoby maslom resp. olejom (olej sa nesmie nalievať do nádoby!).

POTRAVINY STRATILI SVOJU FORMU, KTORÚ MALI PO NAREZANÍ

Príliš často ste miešali potraviny v nádobe.	Pri jednoduchom pražení treba miešať jedlo nie častejšie ako každých 5-7 minút.
Boľ nastavený príliš dlhý čas varenia.	Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôbeného pre tento model prístroja.

PEČENIE JE PRÍLIŠ VLNKÉ

Keď boli použité nevhodné ingrediencie, dávajúce nadbytočné množstvo tekutiny (šťavnatá zelenina alebo ovocie, zamrazené strukoviny, smotana a pod.).	Vybierajte ingrediencie podľa receptu na prípravu pečenia. Snažte sa nepoužívať potraviny, ktoré obsahujú príliš veľa tekutiny resp. používajte ich, ak je to možné, v čo najmenšom počte.
Nechali ste stáť hotové pečenie príliš dlho v zatvorenom multifunkčnom hrnci.	Snažte sa čo najskôr vybrať pečenie z multifunkčného hrnca, až bude hotové. V prípade potreby môžete si nechať pečenie stáť v multifunkčnom hrnci na dlhšiu dobu, ale pritom spustiť režim automatického zohrievania.

PEČENIE NENARÁSTLO

Vajcia a cukor neboli dobre ušľahané.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Viber ingrediencií, spôsob ich predbežnej prípravy a pomery musia zodpovedať pokynom z receptu.
Cesto príliš dlho stálo s kypracim práškom.	
Múka nebola preosiatá resp. cesto bolo zle vymiesané.	
Pomylili ste sa pri ukladaní ingrediencií.	
Vajcia a cukor neboli dobre ušľahané.	

V niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND v programoch «STEW» a «SOUP» v prípade nedostatku tekutiny v nádobe zapína sa ochranný systém proti prehriatiu prístroja. V tomto prípade program prípravy sa zastaví a multifunkčný hrniec sa automaticky prepne do režimu automatického zohrievania.

Odporúčaný čas na prípravu rôznych potravín na pare

	Surovina	Váha, g / počet	Množstvo vody, ml	Čas prípravy, min
1	Bravčová sviečkovica/file/hovädzina (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Barania sviečkovica/file/ (kockami 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kuracie file (kockami 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Mäsová knedličky/ražírky	180 (6 ks.) / 450 (3 ks.)	500	10 min / 15 min

5	Ryby (file)	500	500	10 min
6	Šalátové krevety, olúpané, varené - mrazené	500	500	5 min
7	Mäsové pirohy na pare	4 ks.	500	15 min
8	Zemiaky (kockami 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
9	Mrkva (kockami 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
10	Cvikla (kockami 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 hodina 10 min
11	Čerstvo zmrazená zelenina	500	500	10 min
12	Vajce	3 ks.	500	10 min

i Treba rátať s tým, že sú to iba všeobecné odporúčania. Skutočný čas prípravy jedál sa môže líšiť od odporúčaných hodnôt v závislosti od kvality konkrétnej suroviny a taktiež od vašich chuťových predností.

Odporúčania pre použitie nastavenia teploty v programe „MULTICOOK“

Pracovná teplota	Odporúčania pre použitie (taktiež pozerať knihu receptov)
35°C	Kysnutie cesta, príprava octu
40°C	Príprava jogurtov
45°C	Zakvas
50°C	Kvasenie
55°C	Príprava fondánu
60°C	Príprava zeleňého čaju alebo detskej výživy
65°C	Varenie mäsa vo vákuovom obale
70°C	Príprava punčá
75°C	Pasterizovanie, príprava bieleho čaju
80°C	Príprava vareného vína
85°C	Príprava tvarohu alebo jedál vyžadujúcich dlhodobú prípravu
90°C	Príprava červeného čaju
95°C	Príprava mliečnych kaš
100°C	Príprava pusniek alebo lekváru
105°C	Príprava huspeniny
110°C	Sterilizovanie
115°C	Príprava sirupu z cukru
120°C	Príprava nožiny
125°C	Príprava duseného mäsa

130°C	Príprava nákypov
135°C	Dopraženie hotových jedál s cieľom nadobudnutia chrumkavej kôrky
140°C	Údenie
145°C	Pečená zelenina a ryby (v alobale)
150°C	Pečenie mäsa (v alobale)
155°C	Pečenie výrobkov z kysnutého cesta
160°C	Opekanie hydiny
165°C	Opekanie stejkov
170°C	Pečenie v cestičku, príprava hranolok

Súhrnná tabuľka program na prípravu jedál (nastavenia výrobcu)

Program	Odporúčania pre použitie	Čas prípravy po nastavení	Časový rozsah prípravy jedla/krok nastavenia	Odlíšenie baru, hodina	Odklonenie východu na pracovnú panvicu	Automatický ohrev
COOK/BEANS	Varenie zeleniny, strukovín	40 min	5 min – 8 hodín / 5 min	+	-	+
BAKE	Pečenie keksov, piškót, výrobkov z kysnutého cesta	45 min	10 min – 8 hodín / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT	15 min	5 min – 2 hodiny / 1 min	-	-	+
	FISH	12 min				
	VEGETABLES	18 min				
YOGURT	Príprava jogurtov	8 hodín	10 min – 12 hodín / 5 min	+	-	-
VACUUM	Varenie potravín vo vákuovom obale	2 hodiny 30 min	5 min – 12 hodín / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty od 35 do 170°C s krokom nastavenia 5°C	30 min	2 min – 1 hodina / 5 min 1 hodina – 15 hodín / 10 min	+	-	+

STEAM	MEAT	Príprava na pare - mäso	40 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	+	+	+
	FISH	Príprava na pare - ryby	25 minút				
	VEGETABLES	Príprava na pare - zelenina	30 min				
PASTA		Príprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie pátkov, plnených mäsových pirohov a iných polotovarov	8 min	2 min – 1 hodina / 1 min	-	+	+
PILAF		Príprava rôznych druhov rizota	1 hodina	10 min – 2 hodiny / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN		Príprava rôznych krúp a obloh. Varenie sypných kaš na vode	35 min	5 min – 4 hodiny / 1 min	+	-	+
SOUP		Príprava polievok	1 hodina	10 min – 8 hodín / 5 min	+	-	+
SLOW COOK		Príprava tepeného mlieka, mletého mäsa, prednej nožiny, huspeniny a rôsolu	2 hodiny 30 min	10 min – 12 hodín / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT	Dusenie mäsa	1 hodina	10 min – 12 hodín / 5 min	+	-	+
	FISH	35 min	35 min				
	VEGETABLES	40 min	40 min				

i Funkcia automatického ohreva v programe „MULTICOOK“ je prístupná pri nastavení teploty od 75 do 170°C.

VI. DOPLNKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO

Získať doplnkové príslušenstvo k multifunkčnému zariadeniu REDMOND RMC-800S-E a dozvedieť sa o novinkách výrobkov REDMOND je možné na webovej stránke www.multicooker.com alebo v sieti obchodov autorizovaných dilerov.

VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Porucha	Prípadné príčiny	Odstánenie porúch
E1 – E5	Systémová chyba. Je možná porucha elektronickej dosky alebo teplotného snímača	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechať ho vychladnúť. Pevne zatvorte kryt. Ak sa pri opätovnom zapnutí multifunkčného hrnca problém neodstráni, obráťte sa na autorizované servisné centrum

Porucha	Prípadná príčina	Odstánenie poruchy
Nezapína sa.	Chýba napájanie od elektrickej siete.	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti.
Varenie trvá mimoriadne dlho.	Nedostatok napájania od elektrickej siete.	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti.
	Medzi misou a nahrievacím prvkom sa nachádza cudzí predmet.	Odstáňte cudzí predmet.
	Misa v kostre multifunkčného hrnca nebola umiestnená rovne.	Umiestnite misu rovne, dávajte pozor, aby nedochádzalo do skosení.
	Nahrievací prvok je zašpinený.	Odpojte zariadenie od elektrickej siete, nechať ho ochladnúť. Vyčistite nahrievací prvok.

VIII. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa poskytuje záruka na dobu 2 roky od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výrobca prostredníctvom opráv, výmeny súčastok resp. celého zariadenia sa zaväzuje odstrániť všetky chyby pri jeho výrobe, ktoré sú dôsledkom nedostatočnej kvality materiálov resp. montáže. Záruka je platná len v tom prípade, ak dátum nákupu je potvrdený pečiatkou z obchodu a podpisom predávача na originálnom záručnom liste. Táto záruka sa uznáva len v tom prípade, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozberaný resp. poškodený v dôsledku nesprávneho používania, a taktiež ak je uschovaná kompletná dokumentácia výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie výrobku a jeho pomocných súčastok (filtre, lampičky, keramické a teflonové úpravy, gumové tesnenie atď.).


Doba použitia zariadenia a záručná doba sa vypočíta odo dňa jeho nákupu, resp. od dátumu jeho výroby (v prípade ak sa tento dátum nedá stanoviť). Dátum výroby zariadenia si môžete nájsť v sériovom čísle, ktorý je umiestnený na identifikačnej etikeťe na kostre výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13-č dymboľov. 6. a 7. symboly znamenajú mesiac, 8. symbol znamená rok výroby zariadenia. Výrobcom stanovená doba použitia tohto zariadenia je 5 rokov odo dňa jeho nákupu. Tento termín platí za podmienok, ak sa toto zariadenie používalo presne v súlade s týmto návodom na použitie a technickými požiadavkami.

Recyklácia balenia, návodu na použitie, rovnako ako aj samotného zariadenia musí prebehať v súlade s lokálnym programom pre spracúvanie odpadu. Nevyhádzajte výrobky spolu s bežným komunálnym odpadom.

Bluetooth je registrovaná ochranná známka spoločnosti Bluetooth SIG, Inc.

App Store je servisná známka spoločnosti Apple Inc., registrovaná v USA a ďalších krajinách.

Google Play je registrovaná ochranná známka spoločnosti Google Inc.


 Przed użyciem danego wyrobu, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją jako poradnik. Prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

Środki bezpieczeństwa

- *Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.*
- Dane urządzenie elektryczne jest urządzeniem wielofunkcyjnym do gotowania potraw w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach gospodarczych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne wykorzystanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem będzie uważane za naruszenie warunków należytej eksploatacji wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada

napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).


- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się kabla zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

 **UWAGA!** Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy.

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami,


trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.

- Nie przytrzymuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagranych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

 *Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterki, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.*

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie

wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia.

 **ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!**

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych oraz umysłowych lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą nadzorowane lub jeśli zostały wcześniej odpowiednio poinstruowane na temat sposobu korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumiały ryzyko z tym związane. Nie należy pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia odpowiedniego nadzoru. Należy pamiętać, aby urządzenie i przewód zasilający znajdowały się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

• Materiały opakunkowe (folia, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Zagroża wywołaniem duszności! Przechowuj opakowanie w miejscu, niedostępnym dla dzieci.

• Zabrania się dokonywać naprawy urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinno wykonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.



UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.

Charakterystyki techniczne

Model	RMC-800S-E
Moc	900 W
Napięcie	220-240 V, 50/60 Hz
Pojemność misy	5 l
Powłoka misy	ceramiczna antyadhezyjna
Wyświetlacz	LED
Ogrzewanie 3D	jest
Ilość programów	48 (20 automatycznych, 28 konfigurowanych ręcznie)
Zawór parowy	zdejmowany
Pokrywa wewnętrzna	zdejmowana
Protokół transmisji danych	Bluetooth v4.0
Minimalna wymagana wersja Android	4.3 Jelly Bean
Minimalna wymagana wersja iOS	7.0

Programy automatyczne

1. MULTICOOK
2. RICE/GRAIN (RYŻ/KASZE)
3. SLOW COOK (DUSZENIE POWOLNE)
4. PILAF (PILAW)
5. FRY – MEAT (SMAŻENIE – MIĘSO)
6. FRY – FISH (SMAŻENIE – RYBY)
7. FRY – VEGETABLES (SMAŻENIE – WARZYWA)
8. STEW – MEAT (DUSZENIE – MIĘSO)
9. STEW – FISH (DUSZENIE – RYBY)
10. STEW – VEGETABLES (DUSZENIE – WARZYWA)
11. PASTA (MAKARON)
12. VACUUM (GOTOWANIE PRÓŻNIOWE)
13. SOUP (ZUPA)
14. YOGURT (JOGURT)
15. BAKE (WYPIEKI)
16. STEAM – MEAT (PARA – MIĘSO)
17. STEAM – FISH (PARA – RYBY)
18. STEAM – VEGETABLES (PARA – WARZYWA)
19. COOK/BEANS (GOTOWANIE / STRĄCZKOWE)
20. REHEAT (ODGRZEWANIE)

Funkcje

Podgrzewanie automatyczne	do 24 godzin
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego	jest
Opóźniony start	do 24 godzin
Blokada panelu sterowania	jest

Zestaw

Multicooker	1 szt.
Misa RB-C530	1 szt.
Naczynie do przygotowywania na parze o regulowanej pojemności	1 szt.
Koszyk ze zdejmowanym uchwytem do smażenia na głębokim oleju	1 szt.
Miarka	1 szt.
Chochla	1 szt.
Łyżka płaska	1 szt.
Książka «100 przepisów kulinarnych»	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książeczka serwisowa	1 szt.
Przewód zasilający	1 szt.

i Producent zastrzega sobie prawo do wniesienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego powiadomienia o tych zmianach.

Budowa multicookera A1

1. Pokrywa urządzenia
2. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna

3. Misa
4. Przycisk otwierania pokrywy
5. Panel sterowania z wyświetlaczem.
6. Korpus
7. Uchwyty do przenoszenia
8. Zdejmowany zawór parowy
9. Łyżka płaska.
10. Chochla
11. Miarka
12. Naczynie do przygotowywania na parze o regulowanej pojemności
13. Koszyk do smażenia na głębokim oleju.
14. Przewód zasilający

Panel sterowania A2

1. Przycisk «Keep warm/Cancel» («Podgrzewanie automatyczne/Anuluj») – włączenie/odłączenie funkcji podgrzewania; włączenie programu «RE-HEAT»; przerwanie działania programu przygotowywania; anulowanie wprowadzonych ustawień.
2. Przycisk «Menu» – wybór automatycznego programu przygotowywania.
3. Przycisk «» – blokada panelu sterowania.
4. Przycisk «» – zmniejszenie czasu przygotowywania, czasu opóźnionego startu lub temperatury lub (w programie «MULTICOOK»)».
5. Przycisk «Timer/Time delay» («Timer/Opóźniony start») – wybór trybu ustawienia czasu przygotowywania lub czasu opóźnionego startu.
6. Przycisk «» – zwiększenie czasu przygotowywania, czasu opóźnionego startu lub temperatury (w programie «MULTICOOK»).
7. Przycisk «Select product» («Wybór produktu») – wybór rodzaju produktu w programach «FRY», «STEW», «STEAM»
8. Przycisk «Multicook/°C» – wybór programu «MULTICOOK».
9. Przycisk «Start/Reheat» («Start/Odgrzewanie») – włączenie żądanego trybu przygotowywania; wstępne odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego.
10. Wyświetlacz.

Wskaźniki wyświetlacza A2

- A. Programy przygotowywania.
- B. Rodzaje produktów w programach «FRY», «STEW», «STEAM».
- C. Wybór temperatury.
- D. Wartość temperatury, czasu przygotowywania lub opóźnionego startu.
- E. Wybór czasu przygotowywania; wskaźnik trybu przygotowania.
- F. Wybór czasu opóźnionego startu; wskaźnik trybu opóźnionego startu.

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe.



Obowiązkowo pozostaw na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki (jeżeli są naklejone) i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na jego korpusie! Brak numeru seryjnego na wyrobie powoduje automatyczne wygaśnięcie prawa do jego obsługi gwarancyjnej.

Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.

Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną szmatką i przemyj misę, poczekaj, aż wyschną. W celu uniknięcia powojenia się niepożądanego zapachu przy pierwszym użyciu urządzenia, przeprowadź jego pełne czyszczenie (zob. "Obsługa urządzenia").

Postaw urządzenie na twardej, równej poziomej powierzchni w taki sposób, aby wychodząca z zaworu parowego gorąca para nie trafiała na tapety, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektroniczne oraz inne przedmioty i materiały, które



mogą być uszkodzone pod wpływem zwiększonej wilgotności i temperatury.

Przed rozpoczęciem przygotowywania upewnij się, że części zewnętrzne i widoczne części wewnętrzne multicookera-szybkowaru nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad. Między misą a elementem grzewczym nie powinno być przedmiotów postronnych.

II. UŻYTKOWANIE MULTICOOKERA


Technologia Ready for Sky


Technologia Ready for Sky umożliwiła korzystanie z aplikacji o tej samej nazwie do zdalnego sterowania urządzeniem za pomocą smartfona lub tabletu.

1. Pobierz oprogramowanie na smartfona lub tablet z sklepu App Store lub Google Play (w zależności od systemu operacyjnego).
2. Włącz Bluetooth v4.0 w urządzeniu przenośnym.
3. Otwórz aplikację Ready for Sky, utwórz konto i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
4. Otwórz i zaktualizuj listę dostępnych urządzeń, aby nawiązać połączenie z urządzeniem przenośnym.
5. Wybierz żądane urządzenie z listy dostępnych urządzeń. Nazwa urządzenia to jego numer modelu. Możesz zmienić nazwę lub przeprowadzić domyślną instalację.
6. Potwierdź połączenie z wybranym urządzeniem i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie urządzenia przenośnego. W trakcie nawiązywania połączenia na wyświetlaczu garkna wielofunkcyjnego będą naprzemiennie wyświetlane symbole  .

i Aby zagwarantować stabilność połączenia, trzymaj urządzenie przenośne w odległości nie większej niż 10 metrów od garkna.

Blokada panelu sterowania

Multicooker REDMOND RMC-800S-E wyposażony jest w funkcję blokady panelu sterowania przed niekontrolowanym użyciem (blokada przed dziećmi). W celu włączenia blokady naciśnij i przytrzymaj przycisk  do sygnału dźwiękowego. Zapali się wskaźnik przycisku, następnie wszystkie przyciski na panelu sterowania przestaną reagować na naciśnięcie. Z danej funkcji można skorzystać w dowolnym momencie: w trybie oczekiwania, podczas ustawiania programu lub po rozpoczęciu jego działania.

Aby odblokować panel sterowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk  do sygnału dźwiękowego. Wskaźnik przycisku zgaśnie.

Pamięć niezależna od zasilania

Multicooker REDMOND RMC-800S-E posiada pamięć niezależną od zasilania. Podczas krótkotrwałego odłączenia energii elektrycznej urządzenie zachowa ustawienia i następnie powróci do pracy na tym etapie, na którym praca została przerwana.

⚠ Jeżeli energia elektryczna została odłączona na długo i przedłużeniu procesu przygotowywania jest niemożliwe lub niepożądane, konieczne odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Aby anulować ustawienia przy następnym włączeniu, naciśnij i przytrzymaj przycisk «Keep warm/Cancel», dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się komunikat «- - -».

Opóźniony start programu

Funkcja opóźnionego startu pozwala ustawić interwał czasu, po upływie którego danie powinno być gotowe (z uwzględnieniem czasu działania programu). Czas można ustawić w zakresie do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

i Należy uwzględnić, że czas opóźnienia powinien być większy od ustawionego czasu przygotowywania, ponieważ w innym przypadku program rozpocznie pracę od razu po naciśnięciu przycisku «Start/Reheat».

Aby ustawić czas opóźnionego startu (oprócz programu «MULTICOOK»):

1. Wybierz program przygotowywania, naciskając przycisk «Menu».
2. Naciśnij przycisk «Timer/Time delay», w razie potrzeby zmień czas przygotowywania. Jeszcze raz naciśnij przycisk «Timer/Time delay». Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik «Time delay» i czas opóźnionego startu (czas, pozostały do końca procesu przygotowywania, z uwzględnieniem czasu opóźnionego startu).
3. Naciskając przyciski «←» i «→», można zmniejszyć lub zwiększyć czas. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.

i Wskazówki na temat ustawiania czasu przygotowywania w programie «MULTICOOK» znajdują się w punkcie Program «MULTICOOK».

Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów przygotowywania, z wyjątkiem programów «FRY» i «PASTA». Podczas ustawiania czasu opóźnienia startu należy uwzględnić, że odliczanie czasu w programie «STEAM» zaczyna się tylko po osiągnięciu przez multicooker wymaganej temperatury roboczej (po zagotowaniu się wody).

💡 Nie jest zalecane używanie funkcji opóźnionego startu, jeżeli przepis zawiera produkty szybko psujące się.

Podgrzewanie automatyczne

Dana funkcja włącza się automatycznie od razu po zakończeniu działania programu przygotowywania (oprócz programu «YOGURT») i może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70–75°C w ciągu 24 godzin. Podczas działającego podgrzewania automatycznego świeci się wskaźnik przycisku «Keep warm/Cancel», na wyświetlaczu odzwierciedlane jest bezpośrednie odliczanie czasu w danym trybie.

W razie potrzeby podgrzewanie automatyczne można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk «Keep warm/Cancel».

W celu uprzedniego odłączenia podgrzewania automatycznego podczas działania programu naciśnij i przytrzymaj przycisk «Start/Reheat», dopóki wskaźnik przycisku «Start/Reheat» nie zgaśnie. W celu ponownego włączenia podgrzewania automatycznego naciśnij i przytrzymaj przycisk «Start/Reheat» (wskaźnik przycisku «Keep warm/Cancel» zapali się).

Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych (oprócz programów «MULTICOOK» i «REHEAT»)

i Zasady korzystania z programów «MULTICOOK» i «REHEAT» podane są we właściwych rozdziałach.

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, wtóż je do misy. Uważaj, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na skali na wewnętrznej powierzchni miski.
2. Wstaw misę do korpusu urządzenia. Upewnij się, że ściśnięta ona do elementu grzewczego.
3. Zamknij pokrywę multicookera do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
4. Naciskając przycisk «Menu», wybierz żądany program przygotowywania, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik odpowiedniego programu i czas przygotowywania, ustawiony domyślnie. W programach «FRY», «STEAM» i «STEAM», naciskając przycisk «Select product», wybierz rodzaj produktu: na wyświetlaczu wyświetli się odpowiedni wskaźnik – «MEAT», «FISH» lub «VEGETABLES» – i czas przygotowywania, ustawiony domyślnie. Domyślny czas przygotowywania można zmienić.
5. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu.
6. Naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk «Start/Reheat». Zapali się wskaźniki przycisków «Start/Reheat» i «Keep warm/Cancel». Rozpocznie się proces przygotowywania i wsteczne odliczanie czasu działania programu.
7. Naciskając i przytrzymując przycisk «Start/Reheat» podczas działania programu można zawczasu odłączyć podgrzewanie automatyczne (wskaźnik przycisku «Keep warm/Reheat» zgaśnie). Ponownie naciśnięcie przycisku «Start/Reheat» znowu włączy daną funkcję.

8. O zakończeniu programu przygotowywania powiadomi sygnat dźwiękowy. Następnie, w zależności od ustawień, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (na wyświetlaczu wyświetli się bezpośrednie odliczanie czasu działania danej funkcji) lub do trybu oczekiwania.
9. W celu przerwania procesu przygotowywania, anulowania wprowadzonego programu lub odłączenia podgrzewania automatycznego naciśnij i przytrzymaj przycisk «Keep warm/Cancel».

W celu zmiany czasu przygotowywania:

1. Po wybraniu programu przygotowywania naciśnij przycisk «Timer/Time delay». Na wyświetlaczu wyświetli się wskaźnik «Timer», a cyfry oznaczające czas, zaczną migotać.
2. Naciskając przyciski «←» lub «→», ustaw wymaganą wartość czasu. W celu szybkiej zmiany wartości przytrzymaj naciśnięty przycisk.
3. Po zakończeniu ustawiania czasu przygotowywania (cyfry na wyświetlaczu nadal migoczą) przejdź do następnego etapu. W celu anulowania dokonanych ustawień naciśnij przycisk «Keep warm/Cancel», po czym wprowadź cały program przygotowywania ponownie.

i Podczas ręcznego ustawiania czasu przygotowywania uwzględnij możliwy zakres czasu i dokładność ustawienia, przewidzianą w programie przygotowywania. W niektórych programach odliczanie czasu przygotowywania zaczyna się po osiągnięciu przez urządzenie zadanej temperatury roboczej.

Program «MULTICOOK»

Program przeznaczony jest do przygotowywania praktycznie dowolnych potraw wg zadanych przez użytkownika parametrów temperatury (od 35 do 170°C, z dokładnością ustawienia do 5°C) i czasu przygotowywania (od 2 minut do 15 godzin, z dokładnością ustawienia – do 1 minuty dla zakresu do 1 godziny, i do 10 minut – dla zakresu powyżej 1 godziny).

i Funkcja podgrzewania automatycznego w programie «MULTICOOK» jest niedostępna, jeżeli ustawiona temperatura przygotowywania jest niższa niż 75°C.

1. Kieruj się p. 1-3 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych».
2. Naciśnij przycisk «Multicook/°C». Na wyświetlaczu wyświetli się wartość temperatury przygotowywania (domyślnie – 100°C). Naciskając przyciski «←» lub «→», można ustawić wartość temperatury.
3. Po 2-3 sekundach po ustawieniu temperatury na wyświetlaczu wyświetli się wskaźnik «Timer» i migoczące cyfry czasu przygotowywania, ustawionego domyślnie (30 minut).

i Jeżeli nie zdążyś ustawić pożądanej temperatury przygotowywania, naciśnij i przytrzymaj przycisk «Keep warm/Cancel» do sygnału dźwiękowego, a następnie powtórz ustawienia od początku.

4. Naciskając przyciski «←» lub «→», można ustawić czas przygotowywania. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.
5. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. W tym celu naciśnij przycisk «Timer/Time delay». Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik «Time delay» i czas, pozostały do końca przygotowania dania z uwzględnieniem opóźnienia startu. Zmieniaj wartość czasu, naciskając przyciski «←» i «→». W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.
6. Następnie kieruj się p. 6-8 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych».

Program «RICE/GRAIN»

Zalecany jest do gotowania ryżu i kasz na syngo z różnych rodzajów kasz, a także do przygotowywania garniturów. Domyślny czas przygotowywania – 35 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty.

Program «SLOW COOK»

Zalecany jest do przygotowywania galaret mięsnych, golonki, duszonego mięsa. Domyślny czas przygotowywania – 2 godziny 30 minut. Możliwe jest ręczne

ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 12 godziny z dokładnością ustawienia do 10 minut.

Program «PILAF»

Zalecany jest do przygotowania pilawu z mięsem, rybą, drobiem lub warzywami. Domyślny czas przygotowania – 1 godzina. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Program «FRY»

Zalecany jest do smażenia mięsa i produktów mięsnych, ryb i owoców morza, a także warzyw. Domyślny czas przygotowania zależy od wybranego podprogramu (ustawiany jest przez naciśnięcie przycisku «Select product»): «MEAT» – 15 minut, «FISH» – 12 minut, «VEGETABLES» – 18 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty. Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

Program «STEW»

Zalecany jest do duszenia mięsa i produktów mięsnych, ryb, owoców morza i warzyw, a także do przygotowania galarety mięsnej i innych potraw, wymagających długotrwałej obróbki cieplnej. Domyślny czas przygotowania zależy od wybranego podprogramu (ustawiany jest przez naciśnięcie przycisku «Select product»): «MEAT» – 1 godzina, «FISH» – 35 minut, «VEGETABLES» – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Program «PASTA»

Zalecany jest do przygotowania makaronu, gotowania jajek, parówek. Domyślny czas przygotowania – 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowania w zakresie od 2 minut do 1 godziny z dokładnością ustawienia do 1 minuty.

Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

Nalej wody do misy. Zwróć uwagę, aby poziom wody był poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na skali na wewnętrznej powierzchni misy. Następnie kieruj się p. 2-7 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych». Po zagotowaniu się wody zamknij pokrywę do przytknięcia. Naciśnij przycisk «Start/Reheat». Rozpocznie się wykonanie ustawionego programu i wstępne odliczanie czasu przygotowania. Następnie kieruj się p. 8-9 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych».

i Podczas przygotowania niektórych produktów powstaje piana. Aby zapobiec ewentualnym jej wyciekom z misy, można otworzyć pokrywę kilka minut po włożeniu produktów do gotującej się wody.

Program «VACUUM»

Jest specjalnie przeznaczony do gotowania produktów w opakowaniu próżniowym. Domyślny czas przygotowania – 2 godziny 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 5 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut.

Program «SOUP»

Zalecany jest do przygotowania różnych pierwszych dań oraz kompotów i innych napojów. Domyślny czas przygotowania – 1 godzina. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Program «YOGURT»

Przeznaczony jest do przygotowania jogurtów i końcowej fermentacji ciasta. Domyślny czas przygotowania – 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna.

Program «BAKE»

Zalecany jest do przygotowania wypieków (keksów, biszkoptów, ciast). Domyślny czas przygotowania – 45 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.



Przy pieczeniu chleba zalecane jest odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego na wszystkich etapach przygotowywania.

Program «STEAM»

Zalecany jest do przygotowania na parze mięsa i produktów mięsnych, dań dietetycznych, posiłków dla dzieci. Domyślny czas przygotowania zależy od wybranego podprogramu (ustawiany jest przez naciśnięcie przycisku «Select product»): «MEAT» – 40 minut, «FISH» – 25 minut, «VEGETABLES» – 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Do przygotowania w danym programie używaj specjalnego naczynia o regulowanej pojemności (wchodzi w skład zestawu):

1. Nalej do misy 600-1000 ml wody.
2. Wstaw wewnętrzna misę naczynia do przygotowania na parze do zewnętrznej obrotki tak, aby występy na krawędziach misy trafiły do wpuśków. Na wewnętrznej stronie obrotki przewidziane są 2 zestawy wpuśków do regulowania wysokości i, odpowiednio, pojemności naczynia.
3. Wstaw naczynie do misy.
4. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, równomiernie rozłóż je w naczyniu.
5. Następnie kieruj się p. 2-9 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych».

Program «COOK/BEANS»

Zalecany jest do gotowania warzyw i strączkowych. Domyślny czas przygotowania – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 5 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Program «REHEAT»

Zalecany jest do odgrzewania gotowych produktów. Urządzenie odgrzewa danie do 70-75°C i podtrzymuje je w stanie gorącym w ciągu 24 godzin. W programie przewidziane jest bezpośrednie odliczanie czasu przygotowania. W razie potrzeby odgrzewanie można przerwać ręcznie. Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

1. Przygotuj gotowe danie do misy. Wstaw misę do korpusu urządzenia, upewnij się, że ściśle przylega ona do elementu grzewczego. Zamknij pokrywę multicookera do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
2. Naciśnij i przytrzymaj w ciągu kilku sekund przycisk «Keep warm/Cancel» do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Zapali się wskaźnik przycisku, zaczęło się proces odgrzewania i bezpośrednio odliczanie czasu. Po zakończeniu działania programu zamknij sygnał. Urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania.
3. Aby przerwać proces odgrzewania, naciśnij i przytrzymaj przycisk «Keep warm/Cancel» do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Lampa kontrolna przycisku zgasnie.



Program «REHEAT» może utrzymywać produkt w stanie gorącym do 24 godzin, jednak nie zaleca się pozostawiania rozgrzanej potrawy na czas dłuższy niż 2-3 godziny, ponieważ to może doprowadzić do zmiany jej właściwości smakowych.

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Końcowa fermentacja ciasta
- Przygotowywanie fondue
- Smażenie na głębokim oleju
- Przygotowywanie twarogu, sera
- Pasteryzacja produktów płynnych

- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej.

IV. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło.
- Używaj miękkiej szmatki i nieściernych środków do mycia naczyń. Radzimy czyścić urządzenie bezpośrednio po użyciu.



Zabronione jest używanie do czyszczenia substancji ściernych, gąbek o porowatej strukturze i substancji agresywnych chemicznie. Zabronione jest zawracanie korpusu urządzenia w wodzie lub umieszczanie go pod wodą bieżącą!

- Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia zapachów po przygotowaniu zalecamy przegotować połowę cytryny w programie «STEAM – FISH», pozostawiając czas domyślny bez zmian.
- Misę i pokrywę aluminiową należy czyścić po każdym użyciu. Misy można myć w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia wytrzyj zewnętrzną powierzchnię misy do sucha.
- Zawór parowy także zalecamy czyścić po każdym użyciu. Aby oczyścić zawór parowy, należy go ostrożnie wyjąć i całkowicie rozebrać, następnie dokładnie przepłukać wodą bieżącą i wysuszyć, złożyć w kolejności odwrotnej i wstawić na miejsce.
- Podczas przygotowania jedzenia możliwe jest powstanie skroplin, które zbierają się w specjalnym wgłębieniu w korpusie urządzenia dookoła misy. Skropliny te można łatwo usunąć przy pomocy serwetki kuchennej lub ściereczki.

Aby zdjąć wewnętrzną pokrywę aluminiową:

1. Otwórz pokrywę multicookera, na wewnętrznej stronie pokrywy naciśnij do środka 2 plastikowe ustalacze i rozłącz pokrwy. Przetrzyj powierzchnię obu pokryw wilgotną szmatką, a w razie potrzeby przemyj pokrywę zdejmovaną, z użyciem płynu do mycia naczyń.
2. Po oczyszczeniu wózków pokrywę aluminiową do dolnych wpuśków i połącz ją z pokrywą główną, naciśnij na górną część pokrywy wewnętrznej do przytknięcia. Wewnętrzna pokrywa aluminiowa powinna być szczelnie zamocowana.

Aby zdjąć zawór parowy, ostrożnie pociągnij zewnętrzną osłonę za występ we wgłębieniu pokrywy do góry i do siebie. Obróć zawór, otworz plastikowy zatrzask od strony wewnętrznej w kierunku strzałki i zdejmij osłonę wewnętrzną. Przemyj obie części zaworu i złóż go w odwrotnej kolejności. Aby zapobiec rozzerwaniu się gumki zaworu, nie skracaj i nie naciągaj jej podczas czyszczenia i zakładania **A3**.

V. PORADY ODNOŚNIE PRZYGOTOWYWANIA

Błędy podczas przygotowywania oraz sposoby ich usunięcia

W danym rozdziale przytoczone są typowe błędy, popełniane podczas przygotowywania jedzenia w multicookerach, przedstawione są ich możliwe przyczyny i sposoby rozwiązania.

DANIE NIE JEST CAŁKOWICIE GOTOWE

Możliwe przyczyny problemu	Sposoby rozwiązania
Niezamknięta lub zamknięta nieszczelnie pokrywa urządzenia, dlatego temperatura przygotowywania była niewystarczająco wysoka.	Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. Zamknij pokrywę do przytknięcia. Upewnij się, że nic nie przeszkadza, aby szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniekształcona.

Misa ma zły kontakt z elementem grzewczym, dlatego temperatura przygotowywania była niewystarczająco wysoka.	Misa powinna być wystawiona do korpusu urządzenia równo, a jej dno ściśle przylegać do tarczy grzewczej. Upewnij się, że w komorze roboczej multicookera nie ma przedmiotów postronnych. Nie dopuszczaj do zabrudzeń tarczy grzewczej.
Nieudany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do przygotowywania w wybrany sposób lub wybrany był niewłaściwy program gotowania. Składniki są pokrojone zbyt grubo, narzucone są ogólnie proporcje produktów. Nieprawidłowo ustawiony (obliczony) czas przygotowywania. Wybrany wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przygotowywania w danym multicookerze.	Pożądane jest używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych. Korzystaj z przepisów kulinarnych, do których rzeczywiście masz zaufanie. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wybranemu przepisowi kulinarnemu.
Podczas przygotowywania na parze: w garnku jest za mało wody, aby zapewnić wystarczającą gęstość pary.	Obowiązkowo nalewaj do miski objętość wody, zalecaną w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie przygotowywania.
Podczas smażenia: Zbyt dużo oleju w misie. Nadmiar wilgoci w misie.	Dla zwykłego smażenia wystarczy, aby olej przykrywał dno miski cienką warstwą. Podczas smażenia na głębokim oleju kieruj się wskazówkami podanymi w przepisie. Nie zamykaj pokrywy multicookera podczas smażenia, jeżeli nie jest to zapisane w przepisie kulinarnym. Świeżo mrożone produkty przed smażeniem obowiązkowo należy rozmrozić i zlać z nich wodę.
Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu podczas gotowania produktów o podwyższonej kwasności.	Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania przed gotowaniem: mięsca, obsmażania itd. Kieruj się zaleceniami wybranego przepisu kulinarnego.
P o d c z a s pieczenia: (ciasto jest niewypieczone).	W procesie fermentacji końcowej ciasto przyklepiło się do pokrywy wewnętrznej i zamknęło zawór wypuszczania pary.
	Włożyłeś do miski zbyt dużą ilość ciasta.
	Wkładaj do miski ciasto o mniejszej objętości. Wyjmij wypiek z miski, przewróć i ponownie włóż do garnka, po czym kontynuuj przygotowywanie do gotowości. W przyszłości wkładaj do miski mniejszą ilość ciasta do pieczenia.

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

Błąd w wyborze typu produktu lub podczas ustawiania (obliczenia) czasu przygotowywania. Zbyt mała ilość składników.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowywania powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Po przygotowaniu gotowe danie zbyt długo stało w trybie podgrzewania automatycznego.	Długotrwałe użycie funkcji podgrzewania automatycznego jest niepożądane. Jeżeli w Twoim modelu multicookera przewidziane jest wstępne odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej możliwości.

PODCZAS GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ

Podczas gotowania kaszy na mleku wygotowuje się mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. Zalecamy używanie tylko mleka pasteryzowanego o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć wodą pitną.
Składniki przed gotowaniem nie przygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (nieodkładnie umyte itd.). Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze: zbożowe, mięso, rybę i owoce morza zawsze odkładnij myj, dopóki woda nie będzie czysta.

DANIE PRZYPALA SIĘ

Misa była źle wyczyszczona po poprzednim przygotowywaniu jedzenia. Powłoka antyadhezyjna jest uszkodzona.	Zanim rozpocznieś gotowanie, upewnij się, że misa jest dobrze wymyta i powłoka antyadhezyjna nie ma uszkodzeń.
Łączna objętość włożonej do miski zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego.
Ustawiony zbyt długi czas przygotowywania.	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia.
Podczas smażenia: zapomnieliś nalać oleju do miski; nie mieszałeś lub za późno przewracałeś przygotowywane produkty.	Dla zwykłego smażenia nalej do miski trochę oleju – tak, aby pokrywał on cienką warstwą dno miski. Aby produkty obsmażyły się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszać lub przewracać.
Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci.	Dodaj do miski więcej płynu. Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby.
Podczas gotowania: w misie jest za mało płynu (nie były zachowane proporcje składników).	Przestrzegaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardych.
Podczas pieczenia: nienasmarowana olejem powierzchnia wewnętrzna miski przed rozpoczęciem pieczenia.	Przed włożeniem ciasta nasmaruj dno i ścianki miski masłem lub olejem (nie należy wlewać oleju do miski).

PRODUKT UTRACIŁ SWOJĄ FORMĘ

Zbyt często mieszałeś produkt w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej, niż co 5–7 minut.
Ustawiony zbyt długi czas przygotowywania.	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia.

WYPIEK OKAZAŁ SIĘ WILGOTNY

Były użyte nieodpowiednie składniki, dające nadmiar wilgoci (po czyste warzywa lub owce, mrożone jagody, śmietana itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem wypieku. Staraj się nie wybierać składników, zawierających zbyt wiele wilgoci lub używaj je w miarę możliwości w minimalnej ilości.
Przetrzymany gotowy wypiek w zamkniętym multicookerze.	Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przygotowaniu. W razie potrzeby możesz na krótki okres czasu zostawić produkt w multicookerze przy włączonym auto podgrzewaniu.

WYPIEK NIE WYRÓŚL

Jajka z cukrem były źle ubite.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Ciasto długo stało z proszkiem do pieczenia.	
Nie przesiałeś mąki lub źle wymieszałeś ciasto.	
Był popełniony błąd podczas wkładania składników.	
Wybrany przepis kulinarny nie pasuje do wypiekania w danym modelu multicookera.	

W szeregu modeli multicookerów REDMOND w programach "STEW" i "SOUP" przy niewystarczającej ilości płynu w misie zadziała system zabezpieczenia przed przegrzaniem się urządzenia. W takim przypadku program gotowania zatrzymuje się i multicooker przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze

	Produkt	Waga, g / ilość	Ilość wody, ml	Czas przygotowywania, min
1	Poładwica wieprzowa / wolowa (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Poładwica barania (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Filet kurczaka (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Pulpeciki/kotlety	180 (6 szt.) / 450 (3 szt.)	500	10 min / 15 min
5	Ryba (filet)	500	500	10 min
6	Krewetki sałatkowe, oczyszczone, gotowane mrożone	500	500	5 min
7	Ziemniaki (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Marchew (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Buraki (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 godzina 10 min
10	Warzywa świeżo zamrożone	500	500	10 min
11	Jajka	3 szt.	500	10 min

POL

i Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od Twoich preferencji.

Zalecenia, dotyczące użycia ustawień temperatury w programie «MULTICOOK»

Temperatura robocza	Zalecenia, dotyczące użycia (także zobacz książkę z przepisami kulinarnymi)
35°C	końcowa fermentacja ciasta, przygotowywanie octu
40°C	przygotowywanie jogurtów
45°C	zakwas
50°C	fermentacja
55°C	przygotowywanie pomadki

60°C	przygotowywanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci
65°C	gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym
70°C	przygotowywanie ponczu
75°C	pasteryzacja, przygotowywanie białej herbaty
80°C	przygotowywanie grzanego wina
85°C	przygotowywanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu przygotowania
90°C	przygotowywanie czerwonej herbaty
95°C	przygotowywanie kasz na mleku.
100°C	przygotowywanie bez lub konfitur
105°C	przygotowywanie galarety mięsnej
110°C	sterylizacja
115°C	przygotowywanie syropu cukrowego
120°C	przygotowywanie golonki
125°C	przygotowywanie duszonego mięsa
130°C	przygotowywanie zapiekank
135°C	obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki
140°C	wędzenie
145°C	zapiekanie warzyw i ryb w folii aluminiowej
150°C	zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
155°C	pieczenie wyrobów z ciasta drożdżowego
160°C	smażenie drobiu
165°C	smażenie steków
170°C	smażenie w cieście, przygotowywanie nuggetsów i frytek

Tabela zbiorcza programów przygotowywania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia odnośnie użycia	Domyślny czas przygotowania	Zakres czasu przygotowania przy dokładności ustawienia	Opóźniony start, godzin	Orzeźwienie na osiągnięcie parametrów roboczych	Podgrzewanie automatyczne
COOK/BEANS	Gotowanie warzyw i roślin strączkowych.	40 min	5 min – 8 godzin / 5 min	+	-	+
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekank, ciast z ciasta drożdżowego	45 min	10 min – 8 godzin / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT Smażenie mięsa	15 min	5 min – 2 godziny / 1 min	-	-	+
	FISH Smażenie ryby	12 min				
	VEGETABLES Smażenie warzyw	18 min				

YOGURT	Przygotowywanie jogurtu	8 godzin	10 min – 12 godzin / 5 min	+	-	-
VACUUM	Gotowanie produktów w opakowaniu próżniowym	2 godziny / 30 min	5 min – 12 godzin / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Przygotowywanie różnych dań z możliwością ustawienia temperatury od 35 do 170°C z dokładnością do 5°C	30 min	2 min – 1 godzina / 5 min 1 godzina – 15 godzin / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT Przygotowywanie na parze mięsa	40 min	5 min – 2 godziny / 5 min	+	+	+
	FISH Przygotowywanie na parze ryb	25 min				
	VEGETABLES Przygotowywanie na parze warzyw	30 min				
PASTA	Przygotowanie makaronu z różnych gatunków pszenicy; gotowanie parówek, koldunów i innych półfabrykatów	8 min	2 min – 1 godzina / 1 min	-	+	+
PILAF	Przygotowywanie różnych rodzajów pilawu	1 godzina	10 min – 2 godziny / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Przygotowywanie różnych kasz i garniunków Gotowanie kasz na syku na wodzie.	35 min	5 min – 4 godziny / 1 min	+	-	+
SOUP	Przygotowywanie pierwszych dań	1 godzina	10 min – 8 godzin / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Przygotowywanie prażonego mleka, duszonego mięsa, golonki, galarety mięsnej, galarety	2 godziny / 30 minut	10 min – 12 godzin / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT Duszenie mięsa	1 godzina	10 min – 12 godzin / 5 min	+	-	+
	FISH Duszenie ryb	35 min				
	VEGETABLES Duszenie warzyw	40 min				



W programie «MULTICOOK» funkcja podgrzewania automatycznego jest dostępna w przypadku ustawienia temperatury od 75 do 170°C.

VI. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do multicookera REDMOND RMC-800S-E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie www.multicooker.com lub w sklepach oficjalnych dealerów.

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Komunikat o błędzie na wyświetlaczu	Możliwe błędy	Usunięcie błędu
E1- E5	Błąd systemowy. Możliwe uszkodzenie płyty sterowania lub sterownika termicznego	Odłącz urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę. Jeżeli przy ponownym włączeniu multicookera problem nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego centrum serwisowego


Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Między mięs i elementem grzewczym znalazł się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w korpusie urządzenia stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Zabrudzony element grzewczy.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzewczy.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczęcią sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, gumowe uszczelki itp. Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązania gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe). Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, położonym 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.


Bluetooth jest zastrzeżonym znakiem towarowym Bluetooth SIG, Inc.
App Store jest znakiem usługowym Apple Inc. zastrzeżonym w Stanach Zjednoczonych i innych krajach.
Google Play jest zastrzeżonym znakiem towarowym Google Inc.

 *Prieš pirmą kartą naudojant šį įrenginį, įdėmiai perskaitykite jo naudojimosi instrukciją bei išsaugokite ją ateičiai. Teisingai naudojant įrenginį, galima prailginti jo tarnavimo laiką.*


Atsargumo priemonės

- Gamintojas neatsako už pažeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploatavimo taisyklių.
- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitinėmis sąlygomis, jis gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitinėse patalpose, biuruose arba kitomis panašiomis nepramoninio eksploatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploatavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su nominalia prietaiso maitinimo įtampa (žr. gaminio


techninius duomenis arba gamyklos lentelę).

- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą gaminio vartojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.
 - Prietaisąjunkite tik į elektros lizdą, kuriame yra įžeminimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
-  ***DĖMESIO!** Veikiant prietaisui jo korpusas, dubuo ir metalinės detalės įkaista! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvės pirštinėmis. Kad ne nusidegintumėte karštais garais, nesilenkite virš įrenginio atidarydami dangtį.*
- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valydami arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
 - Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų

su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.

 *Atsiminkite: atsitiktinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygas neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.*


- Nedėkite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – jeigu į prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašalinių daiktų, tai gali jį stipriai sugadinti.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

 *DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiuurkšle!*

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, nepa-

kankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik prižiūrimi ir/arba tuomet, jei jie buvo instrukuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei suvokia su prietaiso naudojimu susijusią grėsmę. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite jaunesniems kaip 8 metų vaikams neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.

- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingas vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.

 *DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.*

Techninės charakteristikos

Modelis	RMC-800S-E
Galingumas.....	900 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa.....	5 l
Dubens danga.....	neprisvylanti, keraminė
Ekranas.....	šviesos diodų
3D šildymas.....yra
Programų skaičius.....	48 (20 automatinių, 28 rankinių)
Garų vožtuvas.....nuimamas
Vidinis dangtis.....nuimamas
Duomenų perdavimo protokolas.....	Bluetooth v4.0
Minimali palaikoma „Android“ versija.....	4.3 Jelly Bean
Minimali palaikoma iOS versija.....	7.0

Automatinės programos

1. MULTICOOK
2. RICE/GRAIN (RYŽIAI/KRUOPOS)
3. SLOW COOK (LĖTAS TROŠKINIMAS)
4. PILAF (PLOVAS)
5. FRY – MEAT (KEPIMAS – MĖSA)
6. FRY – FISH (KEPIMAS – ŽUVYS)
7. FRY – VEGETABLES (KEPIMAS – DARŽOVĖS)
8. STEW – MEAT (TROŠKINIMAS – MĖSA)
9. STEW – FISH (TROŠKINIMAS – ŽUVYS)
10. STEW – VEGETABLES (TROŠKINIMAS – DARŽOVĖS)
11. PASTA (MAKARONAI)
12. VACUUM (VAKUUMAS)
13. SOUP (SRIUBA)
14. YOGURT (JOGURTAS)
15. BAKE (KEPINIAI)
16. STEAM – MEAT (GARINIMAS – MĖSA)
17. STEAM – FISH (GARINIMAS – ŽUVYS)
18. STEAM – VEGETABLES (GARINIMAS – DARŽOVĖS)
19. COOK/BEANS (VIRIMAS/PUPOS)
20. REHEAT (PAŠILDYMAS)

Funkcijos

Automatinis pašildymas.....	iki 24 val.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.....yra
Atidėtas paleidimas.....	iki 24 val.
Valdymo pulto blokvimas.....yra

Komplektacija

Daugiafunkcis puodas.....	1 vnt.
Dubuo RB-C530.....	1 vnt.
Reguliuojamas talpos indas, skirtas maistui gaminti garuose.....	1 vnt.
Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuveje.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Knyga „100 receptų“.....	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija.....	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Elektrinis maitinimo kabelis.....	1 vnt.

i Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Daugiafunkcio puodo įrengimas A1

1. Prietaiso dangtis.
2. Nuimamas išorinis dangtis.
3. Dubuo.
4. Dangčio pakėlimo mygtukas.

5. Valdymo pultas su ekranu.
6. Korpusas.
7. Rankena nešti.
8. Nuimamas garų vožtuvas.
9. Plokščias šaukštas.
10. Samtis.
11. Dozatorius.
12. Reguliuojamas talpos indas, skirtas maistui gaminti garuose.
13. Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuveje.
14. Elektrinis maitinimo kabelis.

Valdymo pultas A2

1. Mygtukas „Keep warm/Cancel“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos išjungimas/išjungimas, programos „REHEAT“ išjungimas; gaminimo programos nutraukimas, nuostatų atšaukimas.
2. Mygtukas „Menu“ („Meniu“) – automatinis gaminimo programos pasirinkimas.
3. Mygtukas – valdymo pulto blokvimas.
4. Mygtukas „-“ – gaminimo laiko, atidėto paleidimo ar temperatūros mažinimas (programoje „MULTICOOK“).
5. Mygtukas „Timer/Time delay“ – gaminio laiko arba atidėto paleidimo laiko nustatymo režimo pasirinkimas.
6. Mygtukas „+“ – gaminimo laiko, atidėto paleidimo ar temperatūros didinimas (programoje „MULTICOOK“).
7. Mygtukas „Select product“ – produkto išsirinkimas programose „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
8. Mygtukas „Multicook/“C“ – programos „MULTICOOK“ išsirinkimas.
9. Mygtukas „Start/Reheat“ – pasirinkto gaminimo režimo išjungimas; išankstinis pašildymo funkcijos atjungimas.
10. Ekranas.

Ekranro indikacijos A2

- A. Gaminimo programos.
- B. Produktų tipai programose „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- C. Temperatūros pasirinkimas.
- D. Temperatūros, gaminimo laiko arba atidėto paleidimo reikšmė.
- E. Gaminimo laiko išsirinkimas; gaminimo režimo indikatorius.
- F. Atidėto paleidimo laiko išsirinkimas; atidėto paleidimo laiko režimo indikatorius.

I. PRIEŠ NAUDOJANT

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus.

! *Palikite savo vietose ant gaminio korpuso esančius įspėjimusius ir informacinius lipdukus (jeigu tokie yra) bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.*

Po pirmojo ar laikymo žemoje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį patalpyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, praskalaukite dubenį, leiskite jiems nudžiūti. Vengiant pašalinių kvapų pirmo naudojimo metu, prietaisą pilnai išvalykite (žr. „Prietaiso priežiūra“).

Pastatykite prietaisą ant tvirta, lygus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išsėnantis karštis gerai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcio greitpuodžio dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLO- ATACIJA

Technologija Ready for Sky

Technologija Ready for Sky dėka prietaisą galėsite valdyti nuotoliniu būdu per išmanųjį telefoną ar planšetę, jei bus įdiegta to paties pavadinimo programa.

1. Iš App Store arba Google Play parduotuovės (priklausomai nuo jūsų įrenginio operacinės sistemos) į savo išmanųjį telefoną arba planšetę atsisiųskite programą.
2. Mobiliajame įrenginyje įjunkite „Bluetooth v4.0“ funkciją.
3. Paleiskite priedą Ready for Sky, sukurkite paskyrą ir sekite nurodymais.
4. Atidarykite ir atnaujinkite prienamą sujungti su mobiliuoju įrenginiu prietaisų sąrašą.
5. Iš pateikto prienamų įrenginių sąrašo išsirinkite prijungiamą prietaisą. Įrenginio pavadinimas sutampa su modelio numeriu. Jūs galite sukurti naują pavadinimą arba palikti nustatytąjį.
6. Patvirtinkite pasirinkto prietaiso prijungimą ir sekite mobiliojo prietaiso ekrane pateikiamomis instrukcijomis ir nurodymais. Sujungimo metu daugiafunkcio puodo ekrane bus rodomi simboliai ir .

i *Stabiliam ryšiui užtikrinti, mobiliojo prietaiso atstumas iki įrenginio turi būti ne didesnis kaip 10 metrų.*

Valdymo pulto blokvimas

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-800S-E turi valdymo pulto blokvimo funkciją (apsaugą nuo vaiku). Blokuotei įjungti spauskite ir palaikykite nuspaudę mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Išjungus mygtuko indikatorius, tuomet visi kiti valdymo pulto mygtukai bus nebeaktyvūs. Šią funkciją galima naudoti bet kuriuo metu: budėjimo režime, programos nustatymo metu arba jai jau veikiant.

Valdymo pultui atblokuoti spauskite ir palaikykite nuspaudę mygtuką kol pasigirs garsinis signalas. Mygtuko indikatorius išbės.

Nuo elektros maitinimo nepriklausoma atmintis

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-800S-E turi nuo elektros energijos nepriklausomą atmintį. Esant trumpalaikiam elektros energijos atjungimui, prietaiso nuostatos išliks, o vėliau veikimas atsinaujins tame etape, kuriame nutrūko.

! *Jeigu elektra išjungama ilgam laikui ir gaminimo procesas nebeįmanomas arba neberekalingas, būtinai atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Sekant kartą įjungus prietaisą, norint atšaukti esamas įvestis, spauskite ir palaikykite nuspaudę „Keep warm/Cancel“ mygtuką, kol ekrane atsiras pranešimas --- -- --.*

Atidėtas programos paleidimas

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). Laikas gali būti nustatomas iki 24 valandų 5 minučių intervalu.

i *Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, nuspaudus mygtuką „Start/Reheat“.*

Norint nustatyti atidėto paleidimo laiką (išskyrus „MULTICOOK“ programą):

1. Spauskite „Menu“ mygtuką ir išsirinkite gaminimo programą.
2. Spauskite „Timer/Time delay“ mygtuką, jeigu reikia – pakeiskite gaminimo laiką. Dar kartą spauskite „Timer/Time delay“ mygtuką. Ekrane bus rodomas „Time delay“ ir atidėto paleidimo laiko indikatorius (laikas, likęs iki gaminimo proceso pabaigos, įskaitant atidėto paleidimo laiką).
3. Spausdam „-“ ir „+“ mygtukus sumažinkite arba atitinkamai padidinkite laiką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, spauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

LTU

i Apie gaminimo laiko nustatymą programoje „MULTICOOK“ žr. žemiau esantį skyrių.

Atidėto paleidimo funkcija prieinama visose automatinėse gaminimo programose, išskyrus programas „FRY“ ir „PASTA“.

Nustatant atidėto paleidimo trukmę, reikia turėti omenyje, kad programoje „STEAM“ laiko atskaita prasideda tik daugiafunkciam puodui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą (užvirus vandeniui).



Atidėto paleidimo funkcijos naudoti nerekomenduojama, jeigu gaminant patiekalą yra naudojami greitai gendantys produktai.

Automatinis pašildymas

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui (išskyrus programą „YOGURT“), o gatavo patiekalo temperatūrą gali 24 val. palaikyti 70–75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia „Keep warm/Cancel“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita.

Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Keep warm/Cancel“ mygtuką.

Tam, kad automatinio šildymo funkcija išsijungtų laiku, paleidus programą paspauskite ir palaikykite paspaudę „Start/Reheat“ mygtuką, kol užges mygtuko „Keep warm/Cancel“ indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį šildymą, dar kartą paspauskite ir palaikykite paspaudę „Start/Reheat“ mygtuką (įsijungs mygtuko „Keep warm/Cancel“ indikatorius).

Bendra veiksmų tvarka naudojant automatinės programos (išskyrus programas „MULTICOOK“ ir „REHEAT“)

i Apie darbą programose „MULTICOOK“ ir „REHEAT“ skaitykite atitinkamose skyriuose.

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiama, recepte nurodytą produktų kiekį ir sudėkite į dubenį. Sekite, kad visi produktai, įskaitant slyščius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios žymos.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami „Menu“ mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą (ekrane atsiras atitinkamos programos indikatorius ir pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas). Programose „FRY“, „STEAM“, „STEAM“, spausdami „Select product“ mygtuką, išsirinkite produktą: ekrane įsijungs atitinkamas indikatorius – „MEAT“, „FISH“ arba „VEGETABLES“ – ir pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas. Gaminimo laiką galima keisti.
5. Esant poreikiui, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką.
6. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Start/Reheat“ mygtuką. Įsijungs mygtuko „Start/Reheat“ ir „Keep warm/Cancel“ indikatoriai. Prasidės gaminimo procesas ir atgalinė programos laiko atskaita.
7. Paspaudę ir palaikę nuspaudę „Start/Reheat“ mygtuką programai veikiant, galima iš anksto atjungti automatinį pašildymą (užges mygtuko „Keep warm/Cancel“ indikatorius). Pakartotinai paspaudus „Start/Reheat“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta.
8. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo režimą (ekrane bus rodoma tiesioginė esamos funkcijos veikimo laiko atskaita) arba į laukimo režimą.
9. Norint nutraukti gaminimo procesą, atsaukti įvestą programą arba atjungti automatinį pašildymą, paspauskite mygtuką „Keep warm/Cancel“.

Norint pakeisti gaminimo laiką:

1. Išsirinkite gaminimo programą spauskite „Timer/Time delay“ mygtuką. Ekrane bus rodomas „Timer“ indikatorius, o laiką reikiantys skaičiai pradės mirksėti.
2. Spausdami „+“ ir „-“ mygtukus nustatykite reikalingą laiko reikšmę. Norint pagraižinti reikšmės pakeitimą, kelias sekundes palaikykite paspaudę mygtuką.

3. Nustatę gaminimo laiką (skaičiai ekranas toliau mirksės) pereikite prie kito etapo. Norint atsaukti nuostatas, spauskite mygtuką „Keep warm/Cancel“ ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.

i Nustatant gaminimo laiką rankiniu būdu turėkite omenyje galimą laiko diapazoną ir nustatymo intervalą, kurį numato konkreti gaminimo programa. Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus nustatytą darbinę temperatūrą.

Programa „MULTICOOK“

Programa skirta praktiškai bet kokiems patiekalams vartotojo įvestomis nuostatomis gaminti (nuo 35 iki 170°C, keitimo intervalas – 5°C) ir gaminimo laikui nustatyti (nuo 2 min. iki 15 val., keitimo intervalas – 1 min., kai laiko intervalas yra iki 1 val., 10 min., kai laiko intervalas yra daugiau nei 1 val.).

i Automatinio pašildymo funkcija programoje „MULTICOOK“ negalima, jeigu nustatyta gaminimo temperatūra yra žemiau 75°C.

1. Sekite 1–3 skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ nurodymais.
2. Spauskite mygtuką „Multicook/°C“. Ekrane bus rodoma gaminimo temperatūros reikšmė (pagal nutylėjimą – 100°C). Spaudžiant „-“ arba „+“ mygtukus galima nustatyti temperatūros reikšmę.
3. Praėjus 2–3 sek. po temperatūros nustatymo, ekrane atsiras indikatorius „Timer“ ir mirksintys pagal nutylėjimą nustatyto gaminimo laiko skaičiai (30 min.).

i Jeigu jūs nespėjote nustatyti norimą gaminimo temperatūrą, paspauskite ir palaikykite paspaudę „Keep warm/Cancel“ mygtuką kol pasigirs garsinis signalas, tuomet pakartokite viską nuo pradžių.

4. Spaudžiant „-“ arba „+“ mygtuką, galima nustatyti gaminimo laiką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir palaikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
5. Jeigu reikia, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką. Dar kartą spauskite „Timer/Time delay“ mygtuką. Ekrane bus rodomas „Time delay“ indikatorius ir iki programos pabaigos likęs laikas, įskaitant atidėto paleidimo laiką. Spausdami „-“ ir „+“ mygtukus pakeiskite laiko reikšmę. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir palaikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
6. Toliau sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 6–8 p. nurodymus.

Programa „RICE/GRAIN“

Rekomenduojama ryžiams ir įvairių rūšių biurioms košėms bei garinryms virti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 35 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 4 val.

Programa „SLOW COOK“

Lydto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gamyba. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 2 val. 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 10 min. iki 12 val.

Programa „PILAF“

Rekomenduojama plouvi su mėsa, žuvismis ar daržovėmis virti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Programa „FRY“

Rekomenduojama mėsai ir mėsos produktams, žuvismis, jūros gėrybėms ir daržovėms kepti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos programės (nustatoma mygtuko Programa „Select product“): „MEAT“, – 15 min., „FISH“ – 12 min., „VEGETABLES“ – 18 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 2 val. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Programa „STEW“

Rekomenduojama daržovėms, mėsai, žuvismis, jūros gėtybėms troškinti, o taip pat šaltienai ir kitiems ilgai gaminamiems patiekalams gaminti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos programės (nustatoma mygtuko Programa „Select product“): „MEAT“, – 1 val., kai 1 val., „VEGETABLES“ – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val.

Programa „PASTA“

Rekomenduojama makaronams ir jų gamininiams, kiaušiniams ir dešrelėms virti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 8 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 2 min. iki 1 val.

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Įpilkite į dubenį vandens. Sekite, kad skysčių lygis būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios žymos. Sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 2–7 p. nurodymais. Užvirus vandeniui pasigirs garsinis signalas. Atsargiai atidarykite dangtį ir sudėkite produktus į verdantį vandenį, tuomet uždarykite dangtį – pasigirs spragtelėjimas. Spauskite mygtuką „Start-Reheat“. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita. Toliau sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 8–9 p. nurodymus.

i Verdant kai kuriuos produktus susidaro putas. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produkto sudėjimo į verdantį vandenį galima nukelti dangtį.

Programa „VACUUM“

Programa skirta produktams virti vakuuminėje pakuočiųje. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 2 val. 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 5 min. iki 12 val.

Programa „SOUP“

Rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalams, o taip pat kompotams ir gėrimams virti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val.

Programa „YOGURT“

Programa skirta naminiam jogurtui gaminti ir tešai kildinti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 8 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val. Automatinio pašildymo funkcija negalima.

Programa „BAKE“

Rekomenduojama keptiniams kepti (keksams, biskvitams, pyragams). Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 45 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val.



Keptant duoną, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkcijų visuose gaminimo etapuose.

Programa „STEAM“

Rekomenduojama mėsai ir mėsos produktams, dietiniams patiekalams ir vaikų maistui gaminti garuose. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos programės (nustatoma mygtuko „Select product“ paspaudimu): „MEAT“ – 40 min., „FISH“ – 25 min., „VEGETABLES“ – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val. Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte).

1. Įpilkite į dubenį 600–1 000 ml vandens.
2. Vidinį talpos dubenį įstatykite taip, kad dubens kraštai tilptų į išdrožas. Išorinėje pusėje yra 2 išdrožių komplektai, skirti aukščiau ir talpos tūriui reguliuoti.
3. Įstatykite talpą į dubenį.

- Paruoškite recepte nurodytą produktų kiekį, tolygiai paskirstykite talpoje, skirtoje gaminti garuose.
- Seikite skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 2–9 p. nurodymais.

Programa „COOK/BEANS“

Rekomenduojama daržovės ir pupoms virti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 40 minučių. Taip pat galima rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 8 val.

Programa „REHEAT“

Rekomenduojama gataviems patiekalams šildyti. Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75°C ir 24 val. palaikys jį karštą. Programoje yra numatyta tiesioginė gaminimo laiko atskaita. Jeigu reikia, šildymo procesą galima nutraukti rankiniu būdu.

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

- Įdėkite gatavą patiekalą į dubenį. Įstatykite jį į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis glaudžiai ličiasi su kaitinimo elementu. Užpauškite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
- Paspauškite ir kelias sekundes palaikykite „Keep Warm/Cancel“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsijungs mygtuko indikatorius, prasidės šildymo procesas ir tiesioginė laiko atskaita. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas. Prietaisas persijungs į laukimo režimą.
- Procesui nutraukti, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Keep Warm/Cancel“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Mygtuko indikatorius išblės.



Programa „REHEAT“ gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karštą, tačiau nerekomenduojama pakilti maisto karšto ligiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakilti jo skonis.

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Teštos kildinimas
- Fondui
- Gruzdinimas
- Varškės, sūrio virimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizacija

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atšętas.
- Valant naudokite minkštą audinį ir neabrazyvines indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo.

⚠ Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyvius cheminius valiklius. Draudžiama merkti prietaisą į vandens arba plauti jį vandens srove!

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių, nekeičiant pagal nutylėjimą nustatyto laiko, pavirinti pusę citrinos „STEAM + FISH“ programa.
- Dubeni ir aliumininį dangtį rekomenduojama valyti po kiekvieno naudojimo. Dubenį galima plauti indaplovėje. Išplovus dubenį, išorinį jo paviršius nušluostykite.
- Garų vožtuvą taip pat rekomenduojama valyti po kiekvieno prietaiso naudojimo. Norint išvalyti garų vožtuvą, atsargiai nuimkite jį ir pilnai išrinkite, o tada kruopščiai nuplaukite vandens srove ir išdžiovinkite. Surinkite atbuline seka ir įstatykite į vietą.
- Gaminant maistą, gali susidaryti kondensatas, kuris šiame modelyje kaupiasi specialiaime latakė, esančiame aplink dubenį, ant gaminio korpuso.

Kondensatą paprastą nuvalyti virtuviniu rankšluosčiu arba servetėle.

Norint išimti vidinį aliumininį dangtį:

- atidarykite daugiafunkcio puodo dangtį, išorinėje dangčio pusėje centro link paspauskite 2 plastmasinius fiksiatorius ir atskirkite dangtį. Vidinio dangčio paviršius nušluostykite drėgna šluoste, jeigu reikia – naudojant indų plovimo priemonę nuplaukite.
- Išvalę įstatykite aliumininį dangtį į apatinius griovelius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nestipriai spustelėkite fiksiatorius iki spragtelės. Vidinis aliumininis dangtis turi patikimai užfiksuoti.

Atsargiai patraukite už išorinės jo dalies, laikydami už atskisimo, esančio dangčio dubaite, j save aukštyn. Apsverksite vožtuvą, rodyklės kryptimi atidarykite plastmasinę sklendę, esančią vidinėje pusėje, ir nuimkite vidinį gaubtelį. Nuplaukite abi vožtuvos dalis ir surinkite atbuline seka. Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempkite jos išimant, plaustant ir statant į vietą **A3**.

V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo problemos ir jų šalinimo būdai

Žemiau pateiktose lentelėse surinkti tipinės gaminimo multifunkciniame puode klaidos, aprašyti jų galimos priežastys ir šalinimo būdai.

PATIEKALAS NEPAGAMINTAS IKI GALO

Galimos priežastys	Problemoms šalinimo būdai	
Pamiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždarėte nesandariai, ir gaminimo temperatūra buvo per žema.	Gaminimo metu nerekomenduojama dažnai atidaryti dangtį. Uždarykite dangtį kol pasigirs spragtelėjimas. Įsitikinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinių daiktų ir sandarinimo guma vidiniame dangtyje nepažeista.	
Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Dubens patikimai nesilietė su kaitinimo elementu.	Statydami dubenį į puodą, žiūrėkite kad jis būtų įstatytas į korpusą lygiai, sandariai prijungtus prie kaitinimo elemento. Patikrinkite, ar tarp dubens ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų. Pasirpinkite, kad kaitinimo diskas būtų švarus.	
Netinkamai parinkti patiekalo ingredientai. Parinkote netinkama gaminimo programa, arba parinkti ingredientai netinka gaminti parinktu būdu.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus.	
Ingredientai supjaustyti labai dideliais gabalais, sudėti netinkamomis proporcijomis. Netinkamai parinkta gaminimo trukmė.	Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.	
Išrinktas receptas netinka gaminimui multifunkciniame puode.	Iš karto įpilkite tiek vandens, kiek rekomenduojama recepte. Gaminimo metu patikrinkite vandens lygį.	
Gaminant garuose: per mažai skysčio dubenyje.		
Kepiant:	Įpiltė į dubenį per daug augalinį aliejų.	Kepiant reikia kad aliejus uždegtu dubens dugną ploną sluoksniu. Kepiant ribaluose vadovaukitės gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygelėje.
	Per daug drėgnas dubenyje.	Neuždenkite dangčio kepiant, jei tai nenurodyta recepte. Sušaldytus produktus kepiant atšaldykite ir suplyskite vandenį.

Verdant: sultinys verdant iš produktų su papildomu rugštingumu išbėga.		Kai kurie produktai turi būti papildomai paruošti prieš verdant: perplauti, truputį apkepti ir t.t. Vadovaukitės parinkto recepto patarimais.
Kepiant (tešla neiškepė):	Kildinant tešlą prilipo prie vidinio dangčio ir perdengė garų vožtuvą.	Sumažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį.
	Įdėjote į dubenį per daug tešlos.	Įimkite kepinį iš dubens, apverskite ir vėl įdėkite į dubenį, po to gaminkite iki paruoštumo. Toliau mažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį.

PRODUKTAS PEVERIŲ

Neteisingai parinkta gaminimo trukmė arba produktų tipas. Ingredientų gabalukai yra mažesni, negu rekomenduojama.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gaminami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.	LTU
Pagamintas patiekalas po virimo pernelgį ilgai buvo automatinio šildymo režime.	Pernelgį ilgai naudoti automatinio šildymo funkciją nerekomenduojama. Jeigu įsū modelyje numatyta šios funkcijos išjungimo galimybė, panaudokite ją.	

VIRIMO METU PRODUKTAI IŠBĖGA

Verdant pienišką košę, išbėga pienas.	Pieno kokybė ir savybės gali priklausyti nuo jo gaminimo sąlygų ir vietos. Kad išvengtumėte šios problemos, rekomenduojame naudoti pasteriuztą, ne daugiau negu 2,5% riebumo pieną. Esant reikalui į pieną galima įpilti šiek tiek geriamo vandens.
Sudedamosios dalys prieš virimą nebuvo paruoštos arba paruoštos netinkamai (blogai nuplautos ir pan.). Nesilaikoma sudedamųjų dalių proporcijų. Netinkamai parinkta produktų rūšis.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gaminami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą. Kruopas, mėsos produktus, žuvis ir jūros gėrybes visada kruopščiai praplaukite.

PRODUKTAS PRIDEGĖ

Dubenyje buvo maisto likučių po paskutinio gaminimo arba neprideganti danga buvo pažeista.	Prieš gaminami pasirūpinkite, kad indas būtų švariai išplautas ir įsitikinkite, ar nepažeista neprideganti danga.
Bendras sudedamųjų produktų tūris mažesnis nei rekomenduojama recepte.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus.
Nustatėte pernelgį didelį gaminimo laiką.	Sumažinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto nurodymais, tinkamais būtent šiam modeliui.
Kepiant: neprilpėte į dubenį aliejus; Sudedamosios dalys nebuvo maišomos.	Paprastai kepiant reikia į dubenį įpilti truputį aliejus – kad uždegtu dubens dugną ploną sluoksniu. Kad produktas dubenyje būtų apkeptas tolygiai, rekomenduojama maišyti sudedamąsias dalys, arba pervartyti.
Troškinant: dubenyje nepakanka drėgnės.	Reikia įpilti daugiau skysčio. Troškinimo metu nerekomenduojama atidaryti dangtį.

Verdant: Per mažai skysčio (nesilaikyta proporcijų).	Rekomenduojama laikytis recepte nurodomo skysčio ir pagrindinio produkto santykio.
Kepiant: prieš gaminant nešildę vidinį dubens paviršį atleimui.	Prieš įdedant tešlą patepkite dugną ir šonus aliejumi arba sviestu (nepikite aliejų į dubenį!).

GAMINIMO METU PRODUKTŲ GABALIUKAI PRARADO FORMA

Per dažnai maišydavote produktus dubenyje.	Paprastai kepiant maišykite patiekalą ne džiaun nei kas 5–7 minutes.
Nustatymas per didelės gamtinio laiko.	Sumažinkite gamtinio laiką arba laikykites recepto nurodymais, tinkamiems būtent šiam modeliui.

KEPINYS DRĖGNAS

Buvo naudojami netinkamos sudėdamosios dalys, kurie davė drėgnumo (sultingni daržovės arba vaisiai, užšaldytos uogos, grietinė ir t.t.).	Vadovaukitės receptų knygoje pateikiamomis gamtinio rekomendacijomis. Stenkitės nenaudoti sultingus ingredientus, arba naudokite juos minimaliai.
Iškepęs kepinys per ilgai buvo uždarytame multifunkciami puode.	Kepinius iš puodo pagaidaujama išimti iš karto įiems iškepus. Jei reikia galite trumpam palikti kepinius puode, įjungus automatinį pašildymą.

KEPINYS NEIŠKILIO

Blogai suplakti kiaušiniai su cukrumi.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkrety patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gamtinio laikas turi atitikti konkretų receptą.
Tešla su kepimo milteliais per ilgai pastovėjo.	
Tešla blogai išmaišyta arba nebuvo išsijoti miltai.	
Netinkamai sudėti produktai.	
Pasirinktas netinkamas receptas.	

Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliai Programose „STEAM“ ir „SOUP“ įeigu nepakankama skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Taiomet gamtinio Programa sustoja ir prietaisas pereina į automatinio šildymo režimą.

Rekomendacinis įvairių produktų gamtinio garuose laikas

	Produktas	Svoris, g (kiekis)	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
1	Kiaulienos/jautienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	20 min. / 30 min.
2	Avienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	25 min.
3	Vištenos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	15 min.
4	Frikadėlės/kotletai	180 (6 vnt.) / 450 (3 vnt.)	500	10 min. / 15 min.
5	Žuvis (filė)	500	500	10 min.
6	Krevetės (lukštentos, virtos ir užšaldytos)	500	500	5 min.
7	Mantai/chinkaliai	4 vnt.	500	15 min.
8	Bulvės (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	15 min.
9	Morkos (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	35 min.

10	Burokai (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	1500	1 val. 10 min.
11	Daržovės (užšaldytos)	500	500	10 min.
12	Garuose virtas kiaušinis	3 vnt.	500	10 min.

i Turėkite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgyimo įpročių.

„MULTICOOK“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35°C	Teštos kildinimas, acto gamyba
40°C	Jogurto gamyba
45°C	Rauginimas
50°C	Fermentavimas
55°C	Glajaus gamyba
60°C	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba
65°C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
70°C	Pušto gaminimas
75°C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
80°C	Karšto vyno virimas
85°C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas
90°C	Raudonos arbatos virimas
95°C	Pieniškų košių virimas
100°C	Bežė, uogienės virimas
105°C	Šaltienos gaminimas
110°C	Sterilizacija
115°C	Cukrus sirupo virimas
120°C	Vyniotinių gamyba
125°C	Troškintos mėsos gamyba
130°C	Apkepo gamyba
135°C	Gatevų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškų luobelę
140°C	Rūkytas
145°C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
150°C	Mėsos kepimas folijoje
155°C	Mielinės tešlos gaminių kepimas
160°C	Paukštiesos kepimas
165°C	Kepsnių kepimas
170°C	Kepimas skystoje tešloje, vištiesos pirštelių ir bulvyčių fri kepimas

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nurodytą nustatymą gaminimo laikas	Gaminimo laiko/ nustatymo etapo diapazonas	Atšildymas, val.	Penėjimo / dabinius paaukietus laikymas	Aromatinis pašildymas	
COOK/BEANS	Daržovių ir rupių virimas	40 min.	5 min. – 8 val./5 min.	+	-	+	
BAKE	Rekomenduojama keksi, biskvitui, apkepi, mielinės tešlos pyragams kepti.	45 min.	10 min. – 8 val./5 min.	+	-	+	
FRY	MEAT	Mėsos kepimas	15 min.				
	FISH	Žuvų kepimas	12 min.	5 min. – 2 val./1 min.	-	-	+
	VEGETABLES	Daržovių kepinimas	18 min.				
YOGURT	Jogurto gamyba	8 val.	10 min. – 12 val./5 min.	+	-	-	
VACUUM	Produktų virimas vakuuminėje pakuotėje	2 val. 30 min.	5 min. – 12 val./10 min.	+	-	+	
MULTICOOK	Įvairių patiekalų gamyba. 5°C intervalu nustatant temperatūrą nuo 35 iki 170°C.	30 min.	2 min. – 1 val. / 5 min. 1 val. – 15 val./10 min.	+	-	+	
STEAM	MEAT	Mėsos garinimas	40 min.				
	FISH	Žuvų garinimas	25 min.	5 min. – 2 val./5 min.	+	+	+
	VEGETABLES	Daržovių garinimas	30 min.				
PASTA	Makaronų pusfabrikačių iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gamyba; dešrelių košonių ir lity pusfabrikačių virimas.	8 min.	2 min. – 1 val. / 1 min.	-	+	+	
PILAF	Įvairių rūšių plogo virimas	1 val.	10 min. – 2 val./5 min.	+	-	+	
RICE/GRAIN	Įvairių kruopų ir garnyrų gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	35 min.	5 min. – 4 val./1 min.	+	-	+	
SOUP	Įvairių pirmųjų patiekalų gaminimas	1 val.	10 min. – 8 val./5 min.	+	-	+	
SLOW COOK	Lydyto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gamyba.	2 val. 30 min.	10 min. – 12 val./10 min.	+	-	+	

STEW	MEAT	Mėsos troškinimas	1 val.	10 min. – 12 val./5 min.	+	-	+
	FISH	Žuvų troškinimas	35 min.				
	VEGETABLES	Daržovių troškinimas	40 min.				

i Programoje „MULTICOOK“ automatinio pašildymo funkcija negalima, esant nuo 75 olo 170°C temperatūrai.

VI. PAPILDOMI PRIEDAI

Įsigyti papildomų daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND RMC-800S-E priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje www.multicooker.com arba oficialių atstovų parduotuvėse.

VII. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidų pranešimai ekrane	Galimi nesklaidumai	Klaidų šalinimas
E1 + E5	Sistemos klaida. Galimas valdymo plokštės arba šilumos reguliatoriaus gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu po pakartotinio įjungimo nepavyksta pašalinti problemos, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia	Nėra elektros srovės	Patikrinkite, ar elektros srovės lizdas nesugedęs
Patiekalas gaminamas per daug ilgai	Trinka elektros srovės tiekimas	Patikrinkite, ar elektros srovės lizdas nesugedęs
	Tarp dubens ir kaitinamojo elemento pateko pašalinii daiktų	Išimkite pašalinį daiktą
	Dubuo netolygiai įstatytas į multifunkcinio puodo korpusą	Dubeni įstatykite tolygiai, kad nepersikreiptų
	Užsiteršęs kaitinamasis elementas	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinamąjį elementą

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam prietaisui suteikiama 2 metai garantija nuo jo įsigijimo dienos. Garantijos galiojimo laikotarpiu gamintojas įsipareigoja pašalinti bet kurioos gamybos defektus sutaisydamas prietaisą, pakeisdamas jo dalis arba visą gaminį, jeigu defektai atsirado dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija galioja tik tuo atveju, jeigu pardavimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliaame garantiniame talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminyje buvo naudojamas laikantis eksploatavimo instrukcijos, nebuvo remontuojamas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat jeigu išsaugotas visas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma, jei gaminyje ir jo priedai (filtrai, lemputės, keraminė, tefloninė ir kitų nesvylančios dangos, sandarinimo žiedai ir kt.) natūraliai estetiškai susidėvėjo.

Gaminio eksploatavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojamas nuo pardavimo datos arba nuo pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti).

Prietaiso pagaminimo datą galima rasti serijos numeryje, kuris nurodytas iden-

tifikavimo lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų. 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – prietaiso pagaminimo metus.


Gamintojo nustatytas prietaiso eksploatavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos. Šiam terminui galioja sąlyga, kad gaminyje eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

Pakuotę, naudojimo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia perdirbti vadovaujantis atliekų perdirbimo vietas programa. Rūpinkitės aplinka: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Bluetooth yra registruotas bendrovės Bluetooth SIG, Inc prekės ženklas.

App Store yra Apple Inc. aptarnavimo ženklas, registruotas JAV ir kitose šalyse.


Google Play yra bendrovės Google Inc registruotas prekės ženklas.

 Pirms sākat lietot šo ierīci, uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana būtiski pagarinās tās kalpošanas ilgumu.


Drošības pasākumi

- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas un izstrādājuma lietošanas noteikumu prasību neievērošanas dēļ.
- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalu, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat.


ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).

- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai – parametru neatbilstība var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
 - Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecieniem. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.
-  **UZMANĪBU!** Ierīces darbības laikā tās korpusi, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, neliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.
- Pēc lietošanas, kā arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā izslēdziet ierīci no rozetes. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.
 - Nenovietojiet elektropadeves vadu durvju

ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.

 *legaumējiet: nejaušs elektropadeves kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.*


- Darbības laikā nelieciet ierīci uz mīkstas virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkopšanas instrukciju.

 *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūklas!*

- Bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī

personas, kurām ir fiziski, neiroloģiski vai psihiski traucējumi, vai nepietiekama pieredze un zināšanas, var lietot ierīci tikai kādas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja tās ir instruētas ierīces izmantošanas drošības jautājumos un apzinās bīstamību, saistītu ar šīs ierīces izmantošanu. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem (jaunākiem par 8 gadiem) nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.

- Iepakojuma materiāls (plēve, putuplasts, u.c.) var būt bīstams bērniem. Nosmakšanas iespēja! Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.
- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētajam servisa centram. Ne profesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

 *UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

Tehniskais raksturojums

Modelis.....	RMC-800S-E
Jauda.....	900 W
Spriegums.....	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums.....	5 l
Trauka pārklājums.....	pretpiedeguma keramiskais
Displejs.....	gaismas diodu
3D-sildīšana.....	ir
Programmu skaits.....	48 (20 automātiskās, 28 manuālās)
Tvaika vārsts.....	noņemams
Iekšējais vāks.....	noņemams
Datu pārsūtīšanas protokols.....	Bluetooth v4.0
Minimālās prasības Android atbalsta versijai.....	4.3 Jelly Bean
Minimālās prasības iOS atbalsta versijai.....	7.0

Automātiskās programmas

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (RĪSI/PUTRAIMI)
- SLOW COOK (SUTINĀŠANA)
- PILAF (PLOVS)
- FRY – MEAT (CEPŠANA-GAĻA)
- FRY – FISH (CEPŠANA-ZIVIS)
- FRY – VEGETABLES (CEPŠANA-DĀRŽENĪ)
- STEAM – MEAT (SAUTĒŠANA-GAĻA)
- STEAM – FISH (SAUTĒŠANA-ZIVIS)
- STEAM – VEGETABLES (SAUTĒŠANA-DĀRŽENĪ)
- PASTA
- VACUUM (VAKUUMS)
- SOUP (ZUPA)
- YOGURT (JOGURTS)
- BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
- STEAM – MEAT (TVAIKS-GAĻA)
- STEAM – FISH (TVAIKS-ZIVIS)
- STEAM – VEGETABLES (TVAIKS-DĀRŽENĪ)
- COOK/BEANS (VĀRĪŠANA / PĀKŠAUGI)
- REHEAT (UZSILDĪŠANA)

Funkcijas

Automātiskā sildīšana.....	līdz 24 stundām
Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana.....	ir
Atliktais starts.....	līdz 24 stundām
Vadības paneļa bloķēšana.....	ir

Komplektācija

Multitakts.....	1 gab.
Trauks RB-C530.....	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku ar regulējamu tilpumu.....	1 gab.
Grozis ar noņemamu rokturi fritēšanai.....	1 gab.
Mērglāze.....	1 gab.
Kausis.....	1 gab.
Lēziena karote.....	1 gab.
Grāmata «100 recettes».....	1 gab.
Lietošanas instrukcija.....	1 gab.
Servisa grāmatiņa.....	1 gab.
Strāvas vads.....	1 gab.

i Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Multikatla uzbūve A1

- Ierīces vaks
- Noņemams iekšējais vāks
- Trauks

- Vāka atvēršanas poga
- Vadības panelis ar displeju
- Korpuss
- Rokturis pārvietošanai
- Noņemams tvaika vārsts
- Lēziena karote
- Kausis
- Mērglāze
- Konteiners gatavošanai ar tvaiku ar regulējamu tilpumu
- Grozis fritēšanai
- Strāvas vads

Vadības panelis A2

- Poga «Keep warm/Cancel» («Uzsildīšana/Atcelt») – sildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana; programmas «REHEAT» ieslēgšana; gatavošanas programmas darbības pārtraukšana; veikto iestatījumu atcelšana.
- Poga «Menu» («Izvēlne») – automātiskās gatavošanas programmas izvēle.
- Poga – vadības paneļa bloķēšana.
- Poga «+» – gatavošanas laika, atlikta starta laika vai temperatūras (programmai «MULTICOOK») samazināšana.
- Poga «Timer/Time delay» («Taimeris/Atlikšana») – gatavošanas laika vai atlikta starta laika iestatīšanas režīma izvēle.
- Poga «+» – gatavošanas laika, atlikta starta laika vai temperatūras (programmai «MULTICOOK») palielināšana.
- Poga «Select product» («Produkta izvēle») – produkta veida izvēle programmām «FRY», «STEAM», «STEAM».
- Poga «Multicook/C» – programmas «MULTICOOK» izvēle.
- Poga «Start/Reheat» («Starts/Sildīšana») – izvēlēto gatavošanas režīma ieslēgšana; iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana.
- Displejs.

Displeja indikatori A2

- Garavošanas programmas.
- Produkta veidi programmās «FRY», «STEAM», «STEAM».
- Temperatūras izvēle.
- Temperatūras, gatavošanas laika vai atlikta starta laika vienības.
- Gatavošanas laika izvēle; gatavošanas režīma indikācija.
- Atlikta starta laika izvēle; atlikta starta režīma indikācija.

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.



Obligāti saglabājiet brīdināošas uzlīmes, uzlīmes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar iestrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Ja uz ierīces nav sērijas numura, tas automātiski liedz tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Pēc ierīces transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ir nepieciešams pirms ieslēgšanas to paturēt istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas.

Nosaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu un izmāģējiet trauku, rūpīgi nožvēļējiet. Lai izvairītos no smakas pirmajā ierīces lietošanas reizē, veiciet tās pilnu tīrīšanu (skat. Ierīces kopšanu).

Novietojiet ierīci uz cietais, tīdzenas horizontālas virsmas tā, lai karstais tvaiks no vārsta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paugstinātas temperatūras un mitruma.

Pirms gatavošanas pārlicietniet, ka ārējās un iekšējās redzamās multikatla-ātrvāres kaste daļas nav bojātas, iekļeltas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Tehnoloģija Ready for Sky

Tehnoloģija Ready for Sky, ar tāda paša nosaukuma lietojumprogrammu, ļauj attālināti vadīt ierīci ar smartfona vai planšetdatora palīdzību.

- Lejupielādējiet programmu no App Store vai Google Play (atkarībā no izmantojamās ierīces operētājsistēmas) savā smartfonā vai planšetdatorā.
- Mobilajai ierīcei ieslēdziet funkciju Bluetooth v4.0
- Startējiet pielikumu Ready for Sky, izveidojiet kontu un sekojiet turpmākajam norādēm.
- Atveriet un atjaunojiet pieejamo ierīču sarakstu savienošanai ar mobilo ierīci.
- No pieejamo ierīču saraksta izvēlieties pievienojamo ierīci. Ierīces nosaukums skritr ar modeļa numuru. Jūs varat samainīt nosaukumu vai atstāt iestatīto.
- Apstipriniet izvēlēties ierīces pieslēgšanu un sekojiet instrukcijām un norādēm, kuras parādīsies uz mobīlās ierīces ekrāna. Savienojuma laikā uz multikatla displeja parādīsies atspoguļoties simboli



Lai nodrošinātu stabilu savienojumu, mobīlā ierīce nedrīkst atrasties tālāk par 10 metriem no ierīces.

Vadības paneļa bloķēšana

Multikatls REDMOND RMC-800S-E ir aprīkots ar vadības paneļa bloķēšanas funkciju pret nesankcionētu izmantošanu (bloķēšana pret bērniem). Lai ieslēgtu bloķēšanu, nospiediet un turiet nospiestu pogu līdz skaņas signālam. Iedegsies pogas indikators, pēc tam visas pārējās vadības paneļa pogas nereaģēs uz to nospiešanu. Šo funkciju var izmantot jebkurā brīdī: gaidīšanas režīmā, programmas iestatīšanas laikā vai pēc tās darbības sākuma. Lai atbloķētu vadības paneli, nospiediet un turiet nospiestu pogu līdz skaņas signālam. Pogas indikators nodzīsies.

Energoetakarīga atmiņa

Multikatlam REDMOND RMC-800S-E ir energoetakarīga atmiņa. Išlaicīgas strāvas padeves atslēgšanās gadījumā visi veiktie iestatījumi tiks saglabāti. Ierīce atsāks darbību tieši tajā etapā, kurā tika pārtraukta.



Ja elektropadeve ir atslēgta ilgāku laiku un gatavošanas procesa turpināšanās nav iespējama vai ir nevēlama, obligāti atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Nākošos reizi ieslēdzot ierīci atceliet iepriekš veiktos iestatījumus nospiežot un turot nospiestu pogu «Keep warm/Cancel», kamēr uz displeja parādīsies «- - -» simboli.

Programmas starta atlikšana

Atlikta starta funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var iestatīt diapazonā līdz 24 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.



Jāņem vērā, ka atlikšajam laikam ir jābūt lielākam par iestatīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks gatavošanas procesu uzreiz pēc pogas «Start/Reheat» nospiešanas.

Lai iestatītu atlikta starta laiku (izņemot programmai «MULTICOOK»):

- Spiežot pogu «Menu», izvēlieties gatavošanas programmu.
- Nospiediet pogu «Timer/Time delay», ja ir nepieciešams, izmainiet gatavošanas laiku. Vēlreiz nospiediet pogu «Timer/Time delay». Uz displeja parādīsies «Time delay» indikators un atliktais laiks (laiks, kurš ir atlicis līdz gatavošanas procesa beigām, ņemot vērā atlikta starta laiku).
- Spiežot pogas «-» un «+», samaziniet vai palieliniet laiku. Lai pārīnānātu laika vienību mainīšanas, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu.



Par laika iestatīšanu programmai «MULTICOOK» skat. atbilstošu nodaļu zemāk.

Atlikta starta funkcija ir pieejama visām automatiskajām gatavošanas programmām, izņemot programmas «FRY» un «PASTA». Iestatīt atlikta starta ilgumu ir jāņem vērā, ka laika atskaites programmai «STEAM» sāksies tikai pēc multikatlām nepieciešamās darbības temperatūras sasniegšanas (pēc ūdens uzvārīšanas).



Nāv ieteicams izmantot atlikta starta funkciju, ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas.

Automatiskā sildīšana

Šī funkcija ieslēdzas automātiski uzreiz pēc gatavošanas programmas darbības beigām (izņemot programmu «YOGURT») un var uzturēt gatavo ēdiena temperatūru 70-75°C robežās līdz 24 stundām. Ja darbojas automatiskā sildīšana, deg indikator «Keep warm/Cancel», uz displeja atspoguļojas tieša darbības laika atskaitē dotajā režīmā. Ja ir nepieciešams, automatisko sildīšanu var atslēgt, nospiežot un turot nospieestu pogu «Keep warm/Cancel».

Lai savlaicīgi atslēgtu doto funkciju, programmas darbības laikā nospiediet un turiet nospiestu pogu «Start/Reheat» tik ilgi, kamēr nodzisis pogas «Keep warm/Cancel» indikators. Lai atkal ieslēgtu automatisko sildīšanu, vēlreiz nospiediet un turiet nospiestu pogu «Start/Reheat» (iedegsies pogas «Keep warm/Cancel» indikators).

Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi (izņemot programmas «MULTICOOK» un «REHEAT»)

i Programmu «MULTICOOK» un «REHEAT» lietošanas noteikumus skatiet atbilstošās nodaļās.

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet tās traukā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrums, atrodas zemāk par maksimālo skāles atzīmi trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka tas cieši saskaras ar sildēlementu.
3. Aizveriet multikatlā vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
4. Spiežot pogu «Menu» izvēlieties nepieciešamo gatavošanas programmu, uz displeja parādīsies atbilstošās programmas indikators un ierīcē iestatītais gatavošanas laiks. Programmām «FRY», «STEW» un «STEAM», spiežot pogu «Select product», izvēlieties produkta veidu: uz displeja iedegsies atbilstošais indikators – «MEAT», «FISH» vai «VEGETABLES» – un ierīcē iestatītais gatavošanas laiks.
5. Gatavošanas laiku var izmainīt.
6. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku. Nospiediet un pārīs sekundes turiet nospiestu pogu «Start/Reheat». Iedegsies pogu «Start/Reheat» un «Keep warm/Cancel» indikatori. Sāksies gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļskaitīšana.
7. Nospiežot un turot nospiestu pogu «Start/Reheat» programmas darbības laikā, var iepriekš atslēgt automatiskās sildīšanas funkciju (pogas «Keep warm/Cancel» indikators nodzisis). Atkārtoti nospiežot pogu «Start/Reheat», atkal var ieslēgt šo funkciju.
8. Par gatavošanas programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no iestatījumiem, ierīce pārīs automatiskās sildīšanas režīmā (uz displeja atspoguļosies dotās funkcijas tiešā laika atskaitē) vai gaidīšanas režīmā.
9. Lai pārtrauktu gatavošanas procesu, atceltu iestatīto programmu vai atslēgtu automatisko sildīšanu, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Keep warm/Cancel».

Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu «Timer/Time delay». Uz displeja degs indikators «Timer», bet cipari, kuri atspoguļo laiku, sāks mirgot.
2. Spiežot pogu «+» vai «-» iestatiet nepieciešamās laika vienības. Lai pārītrinātu laika vienību mainīšanos, turiet nospiestu atbilstošo pogu.
3. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas (cipari uz displeja turinās mirgot), pāreijiet pie nākamā etapa. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu «Keep warm/Cancel», pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.



Manuāli iestatīt gatavošanas laiku, ņemiet vērā laika diapazonu un iestatīšanas soli, kuri ir parādēti dotajā gatavošanas programmai. Dažām programmām gatavošanas laika atskaitē sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru.

Programma «MULTICOOK»

Programma paredzēta gandrīz visu ēdiena gatavošanai ar lietotāja iestatītajiem gatavošanas temperatūras (no 35 līdz 170°C, maipās solis – 5°C) un gatavošanas laika (no 2 minūtēm līdz 15 stundām, maipās solis – 1 minūte intervālam līdz 1 stundai, 10 minūtes – intervālam, kurš lielāks par 1 stundu) parametriem.

i Automatiskās sildīšanas funkcija programmai «MULTICOOK» nav pieejama, ja iestatītā gatavošanas temperatūra ir zemāka par 75°C.

1. Sekojiet nodaļas «Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi» 1-3. punktu norādēm.
2. Nospiediet pogu «Multicook/°C». Uz displeja parādīsies gatavošanas temperatūras vienības (ierīcē iestatītā temperatūra – 100°C). Spiežot pogas «←» vai «→», var iestatīt nepieciešamās temperatūras vienības.
3. 2-3 sekundes pēc temperatūras iestatīšanas uz displeja iedegsies indikators «Timer» un sāks mirgot ierīcē iestatītais gatavošanas laiks (30 minūtes).

i Ja jāis nepaspējot iestatīt nepieciešamo gatavošanas temperatūru, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Keep warm/Cancel» līdz skaņas signālam, pēc tam veiciet iestatīšanu atkārtoti.

4. Spiežot pogas «←» vai «→», var iestatīt gatavošanas laiku.
5. Lai pārītrinātu laika vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku. Lai to izdarītu, nospiediet pogu «Timer/Time delay». Uz displeja parādīsies indikators «Time delay» un laiks, kurš ir atlicis līdz gatavošanas beigām, ieskaitot atlikto laiku. Izmainiet laika vienības, spiežot pogas «←» un «→». Lai pārītrinātu laika vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu.
6. Tālāk sekojiet nodaļas «Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi» 6-8. punktu norādēm.

Programma «RICE/GRAIN»

Paredzēta risu vārīšanai un putru gatavošanai no dažādiem putraimi veidiem, kā arī priedevu gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām, ar iestatīšanas soli – 1 minūte.

Programma «SLOW COOK»

Programma paredzēta karsēta piena, sūtīnās gaļas, stībiņa, galēta gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 2 stundas 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 10 minūtes.

Programma «PILAF»

Paredzēta plovera gatavošanai ar gaļu, zivīm vai dārzeņiem. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «FRY»

Paredzēta gaļas un gaļas produktu, zivju un jūras produktu, kā arī dārzeņu cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētais apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu «Select product»): «MEAT» – 15 minūtes, «FISH» – 12 minūtes, «VEGETABLES» – 18 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli – 1 minūte. Atlikta starta funkcija nav pieejama.

Programma «STEW»

Paredzēta gaļas un gaļas produktu, zivju, jūras velšu un dārzeņu sautēšanai, kā arī galēta un citu ēdiena gatavošanai, kuriem ir nepieciešama līga termoapstrāde.

Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētais apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu «Select product»): «MEAT» – 1 stunda, «FISH» – 35 minūtes, «VEGETABLES» – 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «PASTA»

Paredzēta makaronu izstrādājumu gatavošanai, olu, cīsiņu vārīšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundām, ar iestatīšanas soli – 1 minūte.

Atlikta starta funkcija nav pieejama. Ielejiet traukā ūdeni. Pārliecinieties, ka ūdens līmenis ir zemāks par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē. Sekojiet nodaļas «Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi» 2-7. punktu norādēm. Pēc ūdens uzvārīšanas atskānes signāls. Uzmanīgi atveriet vāku un ielieciet produktus vārīšajā ūdenī, aizveriet vāku līdz klikšķim. Nospiediet pogu «Start/Reheat». Sāksies iestatītais programmas darbība un gatavošanas laika atpakaļskaitīšana. Tālāk sekojiet nodaļas «Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi» 8-9. punktiem.

i Gatavojot atsevišķus produktus veidojās putas. Lai novērstu to iespējamo izkļūšanu ārpus trauka, pārīs minūtes pēc produktu ielikšanas vārīšajā ūdenī var atvērt vāku.

LVA

Programma «VACUUM» Speciāli paredzēta produktu vārīšanai vakuuma iepakojumā. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 2 stundas 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 10 minūtes.

Programma «SOUP»

Paredzēta dažādu pirmo ēdienu, kā arī kompotu un dzērienu gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «YOGURT»

Paredzēta jogurta gatavošanai un miklas raudzēšanas laikā. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Automatiskās sildīšanas funkcija nav pieejama.

Programma «BAKE»

Paredzēta miklas izstrādājumu (kēksi, biskvīti, pirāgi) gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 45 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.



Ceput maizi ir ieteicams atslēgt automatiskās sildīšanas funkciju visos gatavošanas etapos.

Programma «STEAM»

Paredzēta gaļas un gaļas produktu gatavošanai ar tvaiku, diētisko ēdiena gatavošanai, bērnu pārtikas gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētais apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu «Select product»): «MEAT» – 40 minūtes, «FISH» – 25 minūtes, «VEGETABLES» – 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes. Gatavošanai izmantojiet speciālo konteineri ar regulējamu tilpumu (ietilpst komplektā):

1. Ielejiet traukā 600-1000 ml ūdens.
2. Novietojiet iekšējo tvaicēšanas konteineru trauku uz ārējā malas tā, lai lai izvirsējumi uz trauka malām ievietotos iedobēs. Malas iekšpusē ir 2 iedobju komplekti augstuma regulēšanai un, attiecīgi, konteineru tilpuma regulēšanai.
3. Ievietojiet konteineru traukā.

- Nosveriet ir sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerī.
- Sekojiēt nodaļas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» 2-9. punktu norādēm.

Programma «COOK/BEANS»

Paredzēta dārzeņu un pākšaugu vārīšanai. Ierīce iestatītaš gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 8 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «REHEAT»

Paredzēta gatavo ēdiena uzsilīšanai. Programma uzsilīs ēdiena līdz 70-75°C un saglabās to siltu līdz 24 stundām. Programmai ir paredzēta darbības laika tiešā atskaite. Ja ir nepieciešams, uzsilīšanu var pārtraukt manuāli.

Atlikāi starta funkcija nav pieejama.

- Pārlieciet gatavo ēdiena traukā, levijotiet trauku ierīces korpusā, pārliecinieties, ka tas cieši saskaras ar sildelementu. Aizveriet multikattā vaku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Nospiediet un turiet nospiestu pogu «Keep warm/Cancel», līdz atskanēs skaņas signāls. Iedegšies pogas indikators, saksies uzsilīšanas process un tieša laika atskaite. Pēc programmas darbības beigām atskanēs signāls. Ierīce pāries gaidīšanas režīmā.
- Lai pārtrauktu uzsilīšanas procesu, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Keep warm/Cancel», līdz atskanēs skaņas signāls. Pogas indikators nodzīs.



Programma «REHEAT» var saglabāt ēdinus siltus līdz 24 stundām, tomēr mēs neiesakām atstāt ēdiena uzsilīto stāvokli ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma un garšas izmaiņām.

III. PAPILDUŠS IESPĒJAS

- Miklas raudzēšana
- Fondi gatavošana
- Fritēšana
- Biezpiena, siera gatavošana
- Šķidro produktu pasterizācija
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

IV. IERĪCES KOPŠĒNAS

- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzišus.
- Izmantojiet mikstu audumu un neabrazvju trauku mazgājamam līdzekļus. Tīrīšanu ieteicams veikt pēc katras lietošanas reizes.



Tīrīšanai ir aizliegts izmantot abrazīvus vielas, sūkūsus ar abrazīvu pārklājumu un citas agresīvas ķīmiskās vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!

- Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām pavārt pusi citrona, izmantojot programmu «STEAM – FISH», atstājot ierīci iestāto laiku.
- Trauku un alumīnija vāku ir ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Trauku tīrīšanai var izmantot trauku mazgājamo mašīnu. Pēc tīrīšanas ļoti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu, lai tā būtu pilnīgi sausa.
- Tvaika vārstu arī ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Lai iztīrītu tvaika vārstu, uzmanīgi noņemiet to un pilnībā izjauciet, pēc tam rūpīgi noskalojiet zem tekoša ūdens un nožāvējiet, salieciet atpakalējošā seclībā un novietojiet atpakal vietā.
- Ēdiena gatavošanas laikā var rasties kondensāts, kurš uzkrājas speciālā iedobē uz ierīces korpusa apkārt rāstiem. Kondensātu var viegli likvidēt ar virtuves dvieļu vai salvešu palīdzību.

Lai noņemtu iekšējo alumīnija vāku:

- Atveriet multikattā vāku, vāka iekšpusē saspiediet uz centra pusi 2 plast-

masas fiksatorus un atvienojiet vāku. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru lupatīņu, ja ir nepieciešams, nomazgājiet noņemamo vāku, izmantojot trauku mazgājamam līdzekļus.

- Pēc tīrīšanas levijotiet alumīnija vāku apkašējās iedobēs un savienojiet ar galveno vāku, viegli uzspiediet uz iekšējā vāka augšdaļas, līdz atskanēs klikšķis. Iekšējam vākam ir stingri jānohķējas.

Lai noņemtu tvaika vārstu, uzmanīgi paveliciet ārējo uzvāmu aiz izvīrējuma uz augšu un savu pusi. Apgrīziet vārstu uz otru pusi, atveriet plastmasas fiksatoru vārsta iekšpusē būtīnās virzienā un noņemiet iekšējo uzvāmu. Noskalojiet abas vārsta daļas un salieciet to atpakalējošā seclībā. Lai izvairītos no vārsta gumijas saplīšanas, tīrot, izņemot vai levijotiet vārsta gumiju nevīrpiniēt un netaipiet to **A3**.

V. GATAVOŠANAS PADOMI

Ēdiena gatavošanas kļūdas un to novēršanas paņēmieni

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopats tipiskas kļūdas, kas tiek pieļautas, gatavojot ēdiena multikattos, un izskatīti iespējamie iemesli un paņēmieni, kā tos novērst.

ĒDIENS PĒC GATAVOŠANAS BEIGĀM NAV GATAVS

Iespējamie problēmas iemesli	Novēršanas paņēmieni
Jūs esat aizmirsuši aizvērt ierīces vāku vai neesat to cieši aizvērtuši, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Ēdiena gatavošanas laikā nevieriet vaļā multikattā vaku bez nepieciešamības. Aizveriet vāku līdz klikšķim atskanēšanai. Pārliecinieties, ka nekas netraucē ierīces vāka cieši aizvērtānai, un ka bīvējošā gumija uz iekšējā vāka nav deformējusies.
Kontakts starp kausu un sildelementu ir vājš, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Kausš jāieliek ierīces korpusā precīzi un līdzeni, lai tā dibens cieši pieļūtu sildelementam diskam. Pārliecinieties, ka multikattā darba kamera nav svešnermu. Nepieļaujiet, ka sildelements kļūst netīrs.
Neveiksmīgi izvēlēts ēdiena sastāvdaļas. Šis sastāvdaļas nav piemērotas, lai gatavotu ēdiena ar jūsu izvēlēto paņēmīnu vai jūsu neesat izvēlējusies pareizo ēdiena gatavošanas programmu. Sastāvdaļas ir pārāk rupji sagrieztas, nav ievērotas pievienojamo produktu kopējās proporcijas. Jūs neesat pareizi iestatījuši (neesat pareizi aprēķinājuši) ēdiena gatavošanas laiku. Jūsu izvēlētais receptes variants nav piemērots gatavošanai šajā multikattā.	Vēlams izmantot pārbaudītas (adaptētas šī modeļa ierīcei) receptes. Izmantojiet receptes, kurām tiešam varat uzticēties. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienu, pievienojamo proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei.
Gatavojot ēdiena tvaiņējot: kausā ir pārāk maz ūdens, lai nodrošinātu pietiekamu tvaika bīvumu.	Obligāti ielejiet kausā ūdeni tādā apjomā, kāds ir ieteikts receptē. Ja jūs šaubāties, pārbaudiet ūdens līmeni ēdiena gatavošanas procesa laikā.
Jūs esat ielejuši kausā pārāk daudz eļļas.	Parastas cepšanas laikā ir pietiekami, ja eļļa pārklāj kausa dibenu pilnā kārtā. Vārot eļļā, sekojiēt atbilstošās receptes norādījumiem.
Cepto:	Neaizveriet multikattā vāku cepšanas laikā, ja vien tas nav norādīts receptē. Sveigi saldētie produkti pirms cepšanas ir obligāti jāatdīnā, un jānoņem no tiem ūdens
Vārot: buljona izvārīšanās, gatavojot ēdiena no produktiem ar paaugstinātu skābumu.	Dažiem produktiem ir nepieciešama speciāla apstrāšana pirms vārīšanas: tie ir jāskalo, jāapcep taukviels utt. Sekojiēt ieteikumiem jūsu izvēlētajā receptē.

Cepto mitru izstrādājumu (mīkla) uz iecupšies:	Raudzēšanas laikā mīkla ir pieļūpusi pie iekšējā vāka un nosejogu tvaika izlaišanas vārstu	Lieciet kausā mīktu mazākos apjomos.
	Jūs esat ielejuši kausā pārāk daudz mīklas.	Izņemiet mīklas izstrādājumu no kausa, apgrīziet un ieleciet atpakal kausā, pēc tam turpiniet gatavošanu līdz gatavībai. Turpmāk cepto, lieciet kausā mīktu mazākos apjomos.

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Jūs esat kļūduļies, izvēloties produkta tipu vai uzstādot (aprēķinot) ēdiena gatavošanas laiku. Pārāk mazi sastāvdaļu izmēri.	Izmantojiēt pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienu, pievienojamo proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētais receptes ieteikumiem.
Pēc gatavošanas gatavais ēdiens ir pārāk liels bijis uzsilēs režīmā.	Pārāk ilgstoša autouzsilēs funkcijas izmantošanas veļna. Pēc tam izmantojiet modeli ir paredzēta šīs funkcijas iepriekšējā atstāšana, jūs varat izmantot šo iespēju...

VĀROTIES PRODUKTS IZTVAIKO VAI VĀROTIES IZTEK

Vārot piena putru, piens iet pāri malām.	Piena kvalitāte un īpašība var būt atkarīgas no vietas un apstākļiem, kur tas ir ražots. Iesakām lietot tikai ultrapasterizēto pienu ar tauku saturu ne lielāku par 2,5%. Nepieciešamības gadījumā pienu var nedaudz atšķaidīt ar dzērāmo ūdeni.
Pirms vārīšanas sastāvdaļas nebi-ja apstrādātas vai bija apstrādātas nepareizi (slikti izskalotas utt.). Nav bijušas ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai bija nepareizi izvēlēts produkta tips.	Izmantojiēt pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienu, pievienojamo proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētais receptes ieteikumiem. Pīngraudu pārāmi, gaļa, zivis, jūras produkti vienmēr ir jāmazgā tik ilgi, līdz ūdens ir tīrs.

ĒDIENS PIEDEG

Kausš ir bijis slikti iztīrīts pēc iepriekšējās ēdiena gatavošanas. Ir sabojāts kausa nepieciešamās pārklājums.	Pirms ēdiena gatavošanas uzskāšanas pārliecinieties, ka kausš ir rūpīgi izmazgāts un nepieciešamības pārklājums nav bojāts.
Kopējais produkta gatavošanai paredzētais apjoms ir mazāks par ieteikto receptē.	Izmantojiēt pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti.
Jūs esat iestatījuši pārāk lietu ēdiena gatavošanas laiku.	Samaziniet gatavošanas laiku un sekojiēt norādēto receptē, kas ir adaptēta jūsu modeļa ierīcei.
Cepto: Jūs esat aizmirsuši ieleit kausā eļļu, neesat maiļījuši vai par vēlu apgrīzēt gatavojamos produktus.	Parastas cepšanas laikā ielejiet kausā nedaudz eļļas tā, lai tā pārklāj kausa dibenu pilnā kārtā. Lai produkti vienmērīgi apceptos, periodiski produkti kausā ir jāmaisai vai jāapgrīz pēc noteikta laika.
Sautējot: Kausā ir pārāk maz mitruma.	Pietiejiēt kausā vairāk šķidruma. Ēdiena gatavošanas laikā bez nepieciešamības nevieriet vaļā ierīces vāku
Vārot: kausā ir pārāk maz šķidrums (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas).	Strikti ievērojiet pareizu šķīdru un cieto sastāvdaļu attiecību.
Cepto mitru izstrādājums: pirms gatavošanas uzskāšanas jūsu neesat iesmērējuši ar sviestu (eļļu) kausa iekšējo virsmu.	Pirms mīklas ielikšanas iesmērjiēt kausa dibenu un sviestas ar sviestu vai augu eļļu (eļļu nebūtu vēļams liet kausā!).

PRODUKTS ZAUDĒJIS FORMU

Jūs pārāk bieži esat maīstījuši produktu kausā.	Parastās cepšanas laikā maīstiet ēdiena ne biežāk kā pēc katrām 5-7 minūtēm.
Jūs esat iestatījuši pārāk lielu ēdiena gatavošanas laiku.	Saīsiniet ēdiena gatavošanas laiku vai sekojiet norādījumiem receptē, kas ir adaptēti šī modeļa ierīcēm.

MILTU IZSTRĀDĀJUMU CEPIENS IR MTRIS

Bija izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas izdala pārāk daudz mitruma (sulīgi augļi vai dārzeņi, saldētas ogas, krējums utt.).	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Centieties neizvēlēties kā sastāvdaļas tādas produktus, kas satur pārāk daudz mitruma, un pēc iespējas lietojiet tos minimālos daudzumos.
Gatavais cepiens pārāk ilgi bija turētis aizvērtā multikatā.	Centieties izņemt cepienu no multikatā uzreiz pēc tam, kad tas ir gatavs. Nepieciešamības gadījumā var atstāt produktu multikatā uz nelielu laiku ar iestiegtu autovēzīdēšanas funkciju.

MILTU IZSTRĀDĀJUMS NAV PALIEIŅĀJIES APJOMĀ

Olas ar cukuru nav bijušas labi sakautas.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcē) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to pīrmatnējās apstrādei, pievienošanas proporcijām ir jāatbilst izvēlētajai receptei ieteikumiem.
Mikla pārāk ilgi noturēta ar pievienotu cepampulveri.	
Milti nav bijuši izsijāti vai mikla ir slikti samīcīta.	
Pīļautas kūdas, pievienojot sastāvdaļas.	
Jūsu izvēlēta recepte nav piemērota miltu izstrādājumu cepšanai šajā multikatā modelī.	

Vairākos multikatlu REDMOND modeļos programmās "STEW" un "SOUP" gadījumos, kad kausā ir par maz šķidruma, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multikatls pāriet autovēzīdēšanas režīmā.

Ieteicamais laiks dažādiem produktiem gatavojot ar tvaiku

	Produkts	Svars, g / daudzums	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
1	Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	20 min / 30 min
2	Jēra gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	25 min
3	Vistas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	15 min
4	Frikadeles/ kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3 gab.)	500	10 min / 15 min
5	Zivs (fileja)	500	500	10 min
6	Garneles (salātu, tīrītas, vārīti - saldētas)	500	500	5 min
7	Manti/hinkali	4 gab.	500	15 min
8	Kartupeļi (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	15 min
9	Burkāni (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	35 min
10	Bietes (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	1500	1 stunda 10 min
11	Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	500	10 min
12	Olas	3 gab.	500	10 min



Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā, atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

Ieteikumi temperatūras režīmu izmantošanai programmai «MULTICOOK»

Darbības temperatūra	Izmantošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
35°C	mīklas raudzēšana, etiķa gatavošana
40°C	jogurtu gatavošana
45°C	ierauga gatavošana
50°C	raudzēšana
55°C	potādes gatavošana
60°C	zaļās tējas, bērnu pārtikas gatavošana
65°C	gaļas vārīšana vakuuma iepakojumā
70°C	punša gatavošana
75°C	pasterizācija, baltās tējas gatavošana
80°C	karstīva gatavošana
85°C	biezpiena vai ēdīnu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
90°C	sarkanās tējas gatavošana
95°C	piena putru gatavošana
100°C	bezē vai ievārījuma gatavošana
105°C	galerta gatavošana
110°C	sterilizācija
115°C	cukura sīrupa gatavošana
120°C	stīlbiņa gatavošana
125°C	sauvētas gaļas gatavošana
130°C	sacepuma gatavošana
135°C	gatavo ēdīnu apcepšana līdz kraukšķīgai garoziņai
140°C	kūpināšana
145°C	dārzeņu un zivju cepšana folijā
150°C	gaļas cepšana folijā
155°C	rauga mīklas izstrādājumu cepšana
160°C	putnu cepšana
165°C	steiku cepšana
170°C	Fri kartupeļu, vistas nagetu gatavošana, cepšana mīklā

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Izmantošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas soļi	Atkārtais starts	Darbības nepieciešamo piemēru izmantošana	Automātiskā slāpšana
COOK/BEANS	Dārzeņu, pākšaugu vārīšana	40 min	5 min – 8 stundas / 5 min	+	-	+
BAKE	Kāksu, biskvītu, sacepumu, izstrādājumu no rauga mīklas gatavošana	45 min	10 min – 8 stundas / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT	Gaļas cepšana	15 min	5 min – 2 stundas / 1 min	-	-
	FISH	Zivs cepšana	12 min			
	VEGETABLES	Dārzeņu cepšana	18 min			
YOGURT	Jogurta gatavošana	8 stundas	10 min – 12 stundas / 5 min	+	-	-
VACUUM	Produktu vārīšana vakuuma iepakojumā	2 stundas 30 min	5 min – 12 stundas / 10 min	+	-	+
MULTICOOK		Dažādu ēdīnu gatavošana ar iespēji iestatīt temperatūru no 35 līdz 170°C ar soli - 5°C	2 min – 1 stunda / 5 min 1 stunda – 15 stundas / 10 min	+	-	-
	MEAT	Gaļas gatavošana ar tvaiku	40 min			
	FISH	Zivs gatavošana ar tvaiku	25 min			
STEAM	VEGETABLES	Dārzeņu gatavošana ar tvaiku	30 min	+	+	+
PASTA	Makaronu izstrādājumu gatavošana no dažādām kviešu šķirnēm; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	8 min	2 min – 1 stunda / 1 min	-	+	+
PILAF	Dažādu veidu plova gatavošana	1 stunda	10 min – 2 stundas / 5 min	+	-	+

LVA

RICE/GRAIN	Dažādu putrainu un priedevu gatavošana. Ūdeni vārīto irideno putru gatavošana	35 min	5 min – 4 stundas / 1 min	+	-	+
SOUP	Pirmo ēdienu gatavošana	1 stunda	10 min – 8 stundas / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Karsēta piena, sutinātas gaļas, stīlbiņa, galēta gatavošana	2 stundas 30 min	10 min – 12 stundas / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT Gaļas sautēšana	1 stunda	10 min – 12 stundas / 5 min	+	-	+
	FISH Zivs sautēšana	35 min				
	VEGETABLES Dārzeņu sautēšana	40 min				

i Programmai «MULTICOOK» automātiskās sildīšanas funkcija ir pieejama iestatot temperatūru no 75 līdz 170°C.

VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multikaktam REDMOND RMC-800S-E un uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā www.multicooker.com vai oficiālo pārstāvju veikalos.

VII. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ

Ziņojums displejā par kļūdu	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E1 - E5	Sistēmas kļūda. Iespējams vadības plātes vai siltuma sensora bojājums.	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja pēc atkārtotas multikakta ieslēgšanas problēma nav novērsta, vērsieties autorizētā servisa centrā.

Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma novēršana
Neiestādās	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
Ediens tiek gatavots pārāk ilgi	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Starp kausu un sildāmelementu ir iekļuvis svešķermenis	Izņemiet svešķermeni
	Kauss multikakta korpusā ir ielikts neīdzeni.	Ietieciet kausu korpusā tāisni, bez sašļiebumiem.
	Ir netīrs sildāmelements	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildāmelementu.

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 2 gadiem no tā iegādāšanās mirkļa. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkurus ražošanas defektus, kurus izraisījuši nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav

attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikajiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).


Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurā sastāv no 13 zīmēm: 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu. Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem. Šis termiņš ir spēkā tikai ar nosacījumu, ka šī izstrādājuma ekspluatācija notiek, strikti ievērojot šo instrukciju un uzstādītās tehniskas prasības.

Iesaiņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāatliež saskaņā ar vietojo atkritumu pārstrādes programmu. Gadājiēt par vidi: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Bluetooth ir kompānijas Bluetooth SIG, Inc. reģistrētā preču zīme.

AppStore ir Apple Inc. pakalpojumu zīme, kura ir reģistrēta ASV un citās valstīs.

Google Play ir kompānijas Google Inc. reģistrētā preču zīme.

 Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.

Ohutusmeetmed

- Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.
- Käesolev elektriseade kujutab endast mitmfunktsionaalset seadet toidu valmistamiseks olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, maamajades, hotellinumbrates, kaupluste olmeruumides, kontorites ja muudes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mittesihipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
- Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinge ühtib seadme nominaalpingega (vt. tehnilisi iseloomustikke või toote tehasetabelit).
- Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme


tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.

- Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.




TÄHELEPANU! Seadme töö ajal korpus, anum ja metalldetailid kuumenevad! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Vältimaks kuumast aurust tekkivat põletust, ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.

- Peale kasutamist lülitage seade pistikust välja, samuti selle puhastamise või teisdamisega ajal. Elektrijuhet võte kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge tõmmake elektrijuhet uksevahedest või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli äärtega.

 *Pidage meeles: elektri kaabli juhuslik vigastamine võib tekitada häired, mis ei vasta garanti tingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektri kaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.*


- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumenemise ja vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida seadme tõsisid häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid.

 *KEELATUD lasta seadet vette või paigutada seda jooksva vee alla!*

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed,

kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest.

- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Pakkematerjalid (kile, penoplast jne.) võivad olla lastele ohtlikud. Lämmatamise oht! Säilitage pakendit lastele kättesaamatus kohas.
- Seadme iseseisev remont või selle konstruktsiooni muudatuste tegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autori-seeritud hoolduskeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimineku, traumad ja vara kahjustuse.

 *TÄHELEPANU! Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.*

Tehnilised andmed

Mudel	RMC-800S-E
Võimsus	900 W
Pinge	220-240 V, 50/60 Hz
Sisepoti maht	5 liitrit
Sisepoti pinnakate	keraamiline kinnikõrbemisevastane
Ekraan	valgusdiod
3D-soojendus	on
Programmide arv	48 (20 automaatprogrammi, 28 käsitsi seavatavat programmi)
Auruklapp	eemaldatav
Sisekaas	eemaldatav
Andmete edastamise protokoll	Bluetooth v4.0
Minimaalne toetatav Androidi versioon	4.3 Jelly Bean
Minimaalne toetatav iOS-i versioon	7.0

Automaatprogrammid

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (RIIS/TANGAINE)
- SLOW COOK (AEGLANE HAUTAMINE)
- PILAF (PILAFF)
- FRY – MEAT (PRAADIMINE – LIHA)
- FRY – FISH (PRAADIMINE – KALA)
- FRY – VEGETABLES (PRAADIMINE – KÖÖGIVILJAD)
- STEW – MEAT (HAUTAMINE – LIHA)
- STEW – FISH (HAUTAMINE – KALA)
- STEW – VEGETABLES (HAUTAMINE – KÖÖGIVILJAD)
- PASTA (MAKARONID)
- VACUUM (VAAKUM)
- SOUP (SUPP)
- YOGURT (JOGURT)
- BAKE (KÜPSETAMINE)
- STEAM – MEAT (AURUTAMINE – LIHA)
- STEAM – FISH (AURUTAMINE – KALA)
- STEAM – VEGETABLES (AURUTAMINE – KÖÖGIVILJAD)
- COOK/BEANS (KEETMINE/OAD)
- REHEAT (ÜLESSOOJENDAMINE)

Funktsioonid

Automaatne soojashoidmine	kuni 24 tundi
Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimatus	100% jah
Viitstart	kuni 24 tundi
Juhtpaneeli blokeerimine	on

Komplekti kuuluvad

Multikeetja	1 tk
Sisepott RB-CS30	1 tk
Reguleeritava mahutavusega nõu aurus keetmiseks	1 tk
Eemaldatava käepideme korpv frittamiseks	1 tk
Mõõteklaas	1 tk
Kulp	1 tk
Lusikas	1 tk
Brošüür „100 retsepti“	1 tk
Kasutusjuhend	1 tk
Hooldusraamat	1 tk
Toitejuhe	1 tk


i Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.

Multikeetja ehitus A1

- Seadme kaas
- Äravõetav sisekaas
- Sisepott

- Kaane avamise nupp
- Ekraaniga juhtpaneel
- Korpus
- Kandesang
- Eemaldatav auruklapp
- Lusikas
- Kulp
- Mõõteklaas
- Reguleeritava mahutavusega nõu aurus keetmiseks
- Frittimisikrov
- Toitejuhe

Juhtpaneel A2

- Nupp „Keep warm/Cancel“ („Soojashoidmine/tühista“) – soojashoidmise funktsiooni sisse/väljalülitamiseks; programmi „REHEAT“ sisselülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; sisetatud parameetrite tühistamiseks.
 - Nupp „Menu“ („Menüü“) – automaatse toiduvalmistusprogrammi valimiseks.
 - Nupp  – juhtpaneeli blokeerimiseks.
 - Nupp „–“ – toiduvalmistusaja, viitstartiaja või temperatuuri vähendamiseks (programmim „MULTICOOK“).
 - Nupp „Timer/Time delay“ („Taimer/viitstart“) – toiduvalmistusaja või viitstartiaja seadmise režiimi valimiseks.
 - Nupp „+“ – toiduvalmistusaja, viitstartiaja või temperatuuri suurendamiseks (programmim „MULTICOOK“).
 - Nupp „Select product“ („Toiduaine tüübi valimine“) – toiduaine tüübi valimiseks programmides „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
 - Nupp „Multicook/“C“ – programmi „MULTICOOK“ valimiseks.
 - Nupp „Start/Reheat“ („Start/ülessoojendus“) – valitud toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks; automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamiseks.
 - Ekraan.
- Ekraani indikaatorid A2**
- Toiduvalmistusprogramm
 - Toiduainetüübid programmides „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
 - Temperatuuri valimine.
 - Temperatuuri, toiduvalmistusaja või viitstarti aja näit.
 - E. Toiduvalmistusaja valimine; toiduvalmistusrežiimi indikaator.
 - Viitstarti aja valimine; viitstartirežiimi indikaator.

I. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Võtke seade ja selle tarvikud ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakematerjalid ja reklaamkleebised.

⚠ Ärge eemaldage mingil juhul hoiatavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kui need on) ega seadme korpusele olevat mingist seadme seerianumbriga! Seerianumbril puudumine seadmel tühistab automaatselt õiguse seadme garantieendusele.

Pärast transportimist ja madalal temperatuuril hoidmist tuleb seadmel enne sisselülitamist kindlasti 2 tundi toatemperatuuril seista lasta.

Pühkige seadme korpust niiske lapiga üle ja peske sisepott puhtaks ning laske neil ära kuivada. Kõrvalise lõhna ennetamiseks seadme esimesel kasutamisel tehke läbi seadme täielik puhastus (vt „Seadme hooldamine“).

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale, jälgides seejuures, et auruklapist väljuv aur ei satuks tappeledele, dekoratiivkatetele, elektroonikaseadmetele ega muudele esemetele või materjalidele, mida niiskus ja kõrge temperatuur võiks kahjustada.

Enne kokkama hakkamist veenduge, et multi-keetja väljastel ega nähtaval siseosadel poleks kahjustusi, kriimustusi ega muid defekte. Sisepotti ja kuumutuselemendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.


II. MULTIKEETJA KASUTAMINE**Tehnoloogia Ready for Sky**


Tehnoloogia „Ready for Sky“ võimaldab juhtida seadet kaugjuhtimise teel samanimelise rakendusprogrammi abil nutitelefoni või tahvelarvuti.

- Laadige programm alla rakendusteopost App Store või Google Play (olevalt kasutatava seadme operatsioonisüsteemist) oma nutitelefoni (olevalt kasutatava seadme operatsioonisüsteemist) oma nutitelefoni või tahvelarvutisse.
- Lülitage mobiilseadmel sisse funktsioon Bluetooth v4.0.
- Käivitage rakendus Ready for Sky, looge konto ja järgige kuvatavaid viipasid.
- Avage ja uuendage mobiilseadmega ühendamiseks saadaval olevate seadmete loetelu.
- Valige saadaval olevate seadmete nimekirjast ühendatud seade. Seadme nimi vastab mudeli numbrile. Võite määrata uue nime või jätta vaikimisi määratud nime.
- Kinnitage valitud seadme ühendamine ja järgige mobiilseadme ekraanil kuvatavaid juhiseid ja viipasid. Ühendamise ajal kuvatakse multikeetja ekraanil vaheldumisi sümboleid  ja .

i Stabiilsel ühendusel tagamiseks ei tohi mobiilseade olla seadmest kaugemal kui 10 m.

Juhtpaneeli blokeerimine

Multikeetjal REDMOND RMC-800S-E on juhtpaneeli blokeerimise võimalus keelatud kasutuse takistamiseks (lapseluk). Blokeeringu sisselülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu . Kui kostab helisignaali, Nõu indikaator süttib ja ükski muu juhtpaneeli nupp enam ei toimi. Seda funktsiooni saab kasutada igal ajal: ooterežiimis, programmi seadmise ajal või pärast programmi töö käivitamist.

Juhtpaneeli blokeeringu vabastamiseks vajutage ja hoidke all nuppu , kuni kostab helisignaali. Nõu indikaator kustub.

Elektritoitest sõltumatu mälu

Multikeetjal REDMOND RMC-800S-E on elektritoitest sõltumatu mälu. Toite lühiajalise katkestuse korral säilitab multikeetja tehtud seaded ja jätkab toite taastumisel tööd poolelajäänud etapist.

⚠ Kui elektrikatkestus kestab kaua ja toiduvalmistusprotsessi jätkamine ei ole võimalik või soovitatav ühendage seade kindlasti elektrivõrgust lahti. Järgmisel sisselülitamisel vajutage ja hoidke seadete tühistamiseks all nuppu „Keep warm/Cancel“, kuni ekraanile ilmub „– – –“.

Programmi viitstart

Viitstartifunktsioon võimaldab määrata ajavahemiku, mille lõppemisel peab toid valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Aega saab seada 5 minuti kaupa vahemikus kuni 24 tundi.

i Tuleb arvestada, et viitstarti aeg peab olema suurem, kui on seadud toiduvalmistusaja, mida hakkab programm tööle kohe pärast nupu „Start/Reheat“ vajutamist.

Viitstarti aja seadmiseks (välja arvatud programmim „MULTICOOK“) tehke järgmist.

- Valige nuppu „Menu“ vajutades toiduvalmistusprogrammi.
- Vajutage nuppu „Timer/Time delay“, vajaduse korral muutke toiduvalmistusaja. Vajutage veel kord nuppu „Timer/Time delay“. Ekraanile ilmub indikaator „Time delay“ ja viitstartiaeg (aeg, mis on jäänud toiduvalmistusprotsessi lõpuni, võttes arvesse viitstarti aega).
- Suurendage või vähendage aega, vajutades nuppu „–“ ja „+“. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajaliku nuppu all.

i Toiduvalmistusaja seadmist programmim „MULTICOOK“ vaadake vastavast osast allpool.

Viitstartifunktsioon toimib kõigi automaatprogrammidega peale programmeid „FRY“ ja „PASTA“.

EST

Viitardi kestuse seadmisel tuleb kindlasti arvesse võtta, et viitstart programmis „STEAM“ algab alles pärast pärast vajaliku töitemperatuuri saavutamist multikeetjas (pärast vee keemminekut).



Me ei soovita kasutada viitardifunktsiooni, kui retsepti koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid.

Automaatne soojashoidmine

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu (välja arvatud programmis „YOGURTI“) ning võib hoida valmis toidu temperatuuri vahemikus 70–75°C 24 tunni vältel. Automaatse soojashoidmise ajal põleb nupp „Keep warm/Cancel“ indikaator ning ekraanile kuvatakse jooksev aeg, mille vältel seade on selles režiimis töötanud. Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise nuppu „Keep warm/Cancel“ vajutada välja lülitada.

Selleks et see funktsioon programmi töötamise ajal eelnevalt välja lülitada, vajutage ja hoidke all nuppu „Start/Reheat“, kuni nupu „Keep warm/Cancel“ indikaator kustub. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel kord ja hoidke all nuppu „Start/Reheat“ (nupu „Keep warm/Cancel“ indikaator sittib).

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel (välja arvatud programmides „MULTICOOK“ ja „REHEAT“)

i Programmidega „MULTICOOK“ ja „REHEAT“ töötamist vaadake vastavatest osadest.

1. Valmistage ette (mootke välja) vajalikud koostisained vastavalt retseptile ning pange need sissepotti. Jälgige, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei ületaks sissepotti sisekülgil oleva skaala suurimat väärtust.
2. Paigaldage sissepotti multikeetja korpusesse. Veenduge, et see on tihedalt kuumutuselmenti vastas.
3. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Valige nuppu „Menu“ vajutades soovitud toiduvalmistusprogramm. Ekraanile ilmub vastava programmi indikaator ja vaikumisi määratud toiduvalmistusajaga. Programmides „FRY“, „STEAM“ ja „STEAM“ valige nuppu „Select product“ vajutades toiduaine tüüp. Ekraanil süttib vastav indikaator – „MEAT“, „FISH“ või „VEGETABLES“ – ja vaikumisi määratud toiduvalmistusajaga. Toiduvalmistusajaga saab muuta.
5. Vajaduse korral sisetage programmi alguse viitaeg.
6. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Start/Reheat“. Nuppude „Start/Reheat“ ja „Keep warm/Cancel“ indikaatorid süttivad. Toiduvalmistamise protsess algab ning käivitub programmi töö lõpuni jäänud aja mahalgemine.
7. Vajutades ja hoides programmi töötamise ajal all nuppu „Start/Reheat“, saab automaatse soojashoidmise eelnevalt välja lülitada (nupu „Keep warm/Cancel“ indikaator kustub). Teistkordse nupu „Start/Reheat“ vajutamine lülitab selle funktsiooni uuesti sisse.
8. Toiduvalmistusprogrammi lõppemisel teavitatakse teid helisignaali. Edasi lähed multikeetja olenevalt seadetest üle automaatse soojashoidmise režiimile (ekraanile kuvatakse jooksev aeg, mille vältel see funktsioon on töös olnud) või otterehiimile.
9. Kui soovite toiduvalmistamise protsessi katkestada, sisetage programmi tühistada või automaatse soojashoidmise välja lülitada, vajutage ja hoidke all nuppu „Keep warm/Cancel“.

Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist.

1. Pärast toiduvalmistusprogrammi valimist vajutage nuppu „Timer/Time delay“. Ekraanil süttib indikaator „Timer“ ja aega näitavad numbrid hakkavad vilkuma.
2. Vajutades nuppu „+“ või „–“, seadke soovitud aeg. Näidu kiirendatud muutmiseks hoidke nuppu all.
3. Kui toiduvalmistusajaga on sisetatud (numbrid ekraanil vilguvad ediselt), minge edasi järgmise sammu juurde. Kui soovite sisetatud seaded tühistada, vajutage nuppu „Keep warm/Cancel“, misjärel sisetage kogu toiduvalmistusprogramm uuesti.



Toiduvalmistusaja käsitsi sisetamisel tuleb arvestada antud toiduvalmistusprogrammi puhul ette nähtud maksimaalse aja ja seadmise sammuga. Mõnedes programmides hakatakse toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteaantud töitemperatuuri.

Programm „MULTICOOK“

Programm on ette nähtud mis tahes toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistamistemperatuuril (35 kuni 170°C, muutmise sammuga 5°C) ja toiduvalmistusajaga (2 min kuni 15 tundi, muutmise samm 1-tunnise intervalliga 1 minut, üle 1 tunnise intervalli puhul 10 minutit).



Automaatse soojashoidmise funktsiooni ei saa programmis „MULTICOOK“ kasutada, kui seadud temperatuur on väiksem kui 75°C.

1. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 1–3.
2. Vajutage nuppu „Multicook/C“. Ekraanile ilmub toiduvalmistustemperatuuri väärtus (vaikimisi – 100°C). Nuppu „–“ või „+“ vajutades saab temperatuuri väärtust muuta.
3. 2–3 sekundi jooksul pärast temperatuuri seadmist süttivad ekraanil indikaator „Timer“ ja vaikumisi määratud toiduvalmistusajaga näitavad vilkuvad numbrid (30 minutit).



Kui te ei jäänud soovitud toiduvalmistustemperatuuri seada, vajutage ja hoidke all nuppu „Keep warm/Cancel“, kuni kostab helisignaali. Seejärel korrake seadmist otsast peale.

4. Toiduvalmistusajaga saab muuta nuppu „–“ või „+“ vajutades. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
5. Vajaduse korral sisetage viitaeg. Selleks vajutage nuppu „Timer/Time delay“. Ekraanile ilmub indikaator „Time delay“ ja aeg, mis on jäänud toiduvalmistusprotsessi lõpuni, võttes arvesse viitaega. Muutke aja väärtust, vajutades nuppu „–“ või „+“. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
6. Edasi järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 6–8.

Programm „RICE/GRAIN“

Soovitate riisi ning sõmerate putru valmistamiseks erinevatest tangudest. Sobib ka mitmesuguste praelisandite valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusajaga – 35 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 4 tundi.

Programm „SLOW COOK“

Soovitate ahjupiima, hautise, rulaadi, süldi ja tarrendite valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusajaga – 2 tundi ja 30 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 10 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

Programm „PILAF“

Soovitate liha, kala või aedviljadega pitafi valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusajaga – 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi.

Programm „FRY“

Soovitate liha ja lihatoodete, kala ja mereandide ning köögiviljade praadimiseks. Vaikimisi toiduvalmistusajaga on valitud alamprogrammist (valitakse nupuga „Select product“: „MEAT“ – 15 minutit, „FISH“ – 12 minutit, „VEGETABLES“ – 18 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 2 tundi. Viitardifunktsiooni kasutada ei saa.

Programm „STEAM“

Soovitate liha ja lihatoodete, kala, mereandide ja köögiviljade hautamiseks, aga ka süldi ja muude selliste toitude valmistamiseks, mis nõuavad pikka töötamisega. Vaikimisi toiduvalmistusajaga on valitud alamprogrammist (valitakse nupuga „Select product“: „MEAT“ – 1 tund, „FISH“ – 35 minutit, „VEGETABLES“ – 40 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

Programm „PASTA“

Soovitate makaronitoodete, muna ja vorstikeste keetmiseks. Vaikimisi toiduvalmistusajaga – 8 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 minutit kuni 1 tund.

Viitardifunktsiooni kasutada ei saa.

Valage sissepotti vett. Jälgige, et vee tase ei ületaks sissepotti sisekülgil olevat maksimaalse taseme märgist. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 2–7. Kui vesi on keema läinud, kostab helisignaali. Avage ettevaatlikult kaas ja puistake koostisainete keevasse vette. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Vajutage nuppu „Start/Reheat“. Programm käivitub ning programmi töö lõpuni jäänud aega hakatakse maha lugema. Edasi järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 8–9.



Mõned toiduained töötlemisel tekib vaht. Vahu võimaliku sissepotti väljavalmimise ennetamiseks võib mõni minut pärast toiduainete keevasse vette panemist kaane avada.

Programm „VACUUM“

Programm on mõeldud vaakumpakendis toiduainete keetmiseks. Vaikimisi toiduvalmistusajaga – 2 tundi ja 30 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 10 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 12 tundi.

Programm „SOUP“

Soovitav mitmesuguste suppide ning samuti kompottide ja jookide valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusajaga – 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 8 tundi.

Programm „YOGURT“

Soovitate jogurti valmistamiseks ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusajaga – 8 tundi. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

Automaatse soojashoidmise funktsiooni ei saa kasutada.

Programm „BAKE“

Soovitate keeksid, biskviitide ja pirukate küpsetamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusajaga – 45 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 8 tundi.



Leiva küpsetamisel soovitate automaatse soojashoidmise käigis toiduvalmistusetaappides välja lülitada.

Programm „STEAM“

Soovitate liha ja lihatoodete, dieettoitude ja lastetoitude aurust keetmiseks. Vaikimisi toiduvalmistusajaga on valitud alamprogrammist (valitakse nupuga „Select product“: „MEAT“ – 40 minutit, „FISH“ – 25 minutit, „VEGETABLES“ – 30 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 2 tundi.

Selles programmis toidu valmistamiseks kasutage spetsiaalset reguleeritava mahuga nõud (kuulub komplekti):

1. Valage sissepotti 600–1000 ml vett.
2. Pange aurutusnõu sissekauss välisseesse rõngasse, nii et kausi serva eendid lähetsid soonesse. Rõnga sisekülgel on 2 komplekti sooni kõrguse ja sellele vastavalt nõu mahu reguleerimiseks.
3. Pange nõu sissepotti.
4. Mootke välja ja valmistage ette toiduained vastavalt retseptile ning paigutage need ühtlaselt nõusse.
5. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 2–9.

Programm „COOK/BEANS“

Soovitav juurviljadega ja ubade valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusajaga – 40 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 8 tundi.

Programm „REHEAT”

Soovitate valmistada toidu ülessoojendamiseks. Programm soojendab toidu temperatuurini 70–75°C ja hoiab seda soojas kuni 24 tunni vältel. Programm näitab jooksvalt toiduvalmistamisaega. Vajaduse korral saab ülessoojendamise käsitst katkestada.

Viitstaridfunktsiooni kasutada ei saa.

1. Pange valmis toit sisepotti. Pange sisepott seadme korpusesse ning veenduge, et see on tihedalt kuumutuselemendi vastas. Sulgege multikeetja kaane, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku
2. Vajutage ja hoidke all nuppu „Keep warm/Cancel”, kuni kostab signaal. Nupu indikaator süttib, ülessoojendamine käivitub ja seade hakkab programmi töösaaga edasi lugema. Programmi töö lõppemisel kostab signaal. Seade läheb üle ooterežiimi.
3. Ülessoojendamise katkestamiseks vajutage ja hoidke all nuppu „Keep warm/Cancel”, kuni kostab signaal. Nupu indikaator kustub.



Programm „REHEAT” võib hoida toitu soojas kuni 24 tundi, aga me ei soovita soojendada toitu siiski kauem kui 2–3 tundi, sest see võib muuta toidu maitseomadusi.

III. LISAVÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondüü valmistamine
- Fritüüris praadimine
- Kohupiima ja juustu valmistamine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine
- Nõude ja isiklike tarbeesemete steriliseerimine

IV. SEADME HOOLDAMINE

- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud.
- Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja mittekraapivat nõudepesuvahendit. Soovitame puhastada seade kohe pärast selle kasutamist.



Puhastamisel ei tohi kasutada kraapivaid aineid, kraapiva kattega käsna ega agressiivseid keemilisi aineid. Seadme korpust ei tohi kasta vette ega panna kraani alla.

- Enne esimest kasutamist või lõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist soovitate aurutada multikeetjas poolt sidrunit programmis „STEAM – FISH”, jättes valimisi toiduvalmistusaja muutmata.
- Sisepotti ja alumiiniumist sisekaant tuleb pesta pärast seadme iga kasutuskorda. Sisepotti võib pesta nõudepesumasinas. Pärast pesu pühkige sisepotti välispind kuivaks.
- Aurukslappi on samuti soovitatav puhastada pärast seadme iga kasutuskorda. Aurukslappi puhastamiseks võtke see ettevaatlikult maha ja täiesti koost lahti, peske voolava vee all puhtaks, kuivatage ja pange vastupidises järjekorras uuesti kokku ning tagasi oma kohale.
- Toiduvalmistamise ajal võib moodustuda kondensaat, mis koguneb siseaiaesse õõnde seadme korpuses sisepotti ümber. Kondensaadi saab salvrätik või köögirätiku abil lihtsasti eemaldada.

Alumiiniumist sisekaane eemaldamiseks toimige järgmiselt.

1. Avage multikeetja kaas, vajutage kaane sisepooltelt 2 plastfiksaatori keskele, kuni kaas lahti tuleb. Pühkige mõlema kaane pinda niiske lapiga; vajaduse korral peske äravõetavat kaant nõudepesuvahendiga.
2. Pärast puhastamist pange alumiiniumkaas alustamiseks sisse ja ühitage see aluskaanega; vajutage sisekaane ülemisele osale, kuni kostab klõpsatus. Alumiiniumist sisekaas peab olema tihedalt fikseeritud.

Aurukslappi eemaldamiseks tõmmake ettevaatlikult väikesesta eendist kaane õnarus üles ja enda poole. Keerake klapp ümber, avage plastuslurg sisekülgil noole suunas ja võtke sisekest maha. Peske klapi mõlemad osad puhtaks ja pange vastupidises järjekorras uuesti kokku. Klapi kummitihend lõhenemise vältimiseks ärge väänake ega venitage seda puhastamise ega tagasipanemise ajal **A3**.

V. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

Alltoodud tabelis on ära toodud tüüpilised vead multikeetjas toidu valmistamise korral, vaadeldud võimalikud põhjused ja lahendamise viisid.

TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

Põhjuste võimalikud probleemid	Lahendamise viisid
Unustasite sulgeda seadme kaane või sulgesite selle mitte tihedalt, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge.	Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega. Sulgege kaas kõpsatuseni. Veenduge, et seadme kaane tihedat sulgemist miski ei takista ning sisekaanel olev tihendkummi ei ole deformeerunud.
Anum ja soojenduselement on halva kontaktiga, mistõttu ei olnud valmistamisaeg temperatuur piisavalt kõrge.	Anuma peab asetama seadme korpusesse sirgelt, põhjaga tihedalt soojenduselehtide liibudes. Veenduge, et multikeetja töökambri ei ole kõrvalisi elemente. Ärge laste soojenduskettal määrada.
Toidu koostisainete kohatu valik. Nimetatud koostisained ei sobi teie poolt valitud viisi või valisite vale valmistamisprogrammi.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võite teostatelt usaldada. Koostisained valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.
Koostisained on liigutatud liiga suurte tükkidena, riknitud toiduainete sissepaneku üldiseid proportsioone. Seadite valesti valmistamise aja. Teie poolt valitud retsepti variant ei sobi nimetatud multikeetjas valmistamiseks.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võite teostatelt usaldada. Koostisained valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.
Aurul valmistamisel: anum on liiga vähe vett auru piisava tiheduse tagamiseks.	Vett kallake anumasse kindlasti vaid retseptis osutatud mahus. Kahtluse korral kontrollige veeaset valmistamise protsessis.
Praadimisel: Valasite anumasse liialt palju taimetõbi. Liigne vedelik anum.	Tavalise praadimise juures piisab, kui õli katab anuma põhja peene kihina. Fritüüris praadimisel järgige vastava retsepti soovitusi. Praadimisel ärge sulgege multikeetja kaant, kui see on märgitud retseptis. Värskest külmutatud toidunend tuleb enne praadimist kindlasti lahki külmutada ja nõndet vedelik ära nõrutada.
Keetmises: puljongi väljakeemine kõrgenenud happesusega toiduainete keetmisel.	Mõned toiduained nõuavad enne valmistamist erilist töötlust: läbipesemist, pruunistamist jm. Järgige teie poolt valitud retsepti soovitusi.
Küpsetamisel: (taigen ei küpsenud labi); Kerkimise protsessis jälgi talgen sisekaane külge kinni ja sulges auru väljalaskeklaapi. Panite anumasse liialt palju taigent.	Pange anumasse väiksesmas koguses taigent. Võtke küpsetis anumast välja, pöörake ümber ja pange uuesti anumasse, seeläbi valmistage lõpuni. Edaspidi pange küpsetamisel anumasse väiksesmas koguses taigent
TOODE ON ÜLE KEENUD	
Eksitsite toiduaine liigi valkult või valmistamisaia seadmisel (arvutamisel). Koostisainete liialt väike suurus.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.

Peale valmistamist seisib valmis toit liialt kaua autosoojenduse režiimis.	Liialt kestev autosoojenduse funktsiooni kasutamine ei ole soovitatav. Kui teie multikeetja mudel on ette nähtud nimetatud funktsiooni eelne väljalülitamine, võite seda võimalust kasutada.
KEETMISEL KEEB TOODE VÄLJA	
Piimpapudru keetmisel keeb piim välja.	Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingimustest. Soovitame kasutada vaid 2,5% rasvasisuga ultrapastöriseeritud piima. Vajadusel võib piima veega lahjendada.
Enne keetmist jäid toiduained töötlemata või olid töödeldud valesti (halvasti pestud jne).	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötlemise viis, sissepanemise vahetõrked peavad vastama nende soovitusetele.
Ei järgitud koostisainete vahetõrket või oli valesti valitud toiduaine tüüp.	Täisteraviljad, liha, kala ja mereannid tuleb alati hoolikalt läbi pesta, kuni veest jääb puhtaks.

TOIT KÕRBEB PÕHJA

Anum oli halvasti puhastatud eelneva toidu valmistamise järgselt.	Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbebisvastane kate ei ole vigastatud.
Toiduainete üldmäär on retsepti soovitatavast väiksem.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte.
Seadiste liialt suure valmistamise aja.	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi.
Praadimisel: Unustasite valada anumasse õli; ei seganud või pöörasite hilja valmistatavaid toiduaineid.	Tavalise praadimise juures valage anumasse veidi taimetõbi – nii, et see kataks põhja õhukesel kihina. Ühtlaseks praadimiseks tuleb anumasse oleval toiduainel periooditi segada või teatud aja tagant ümber pöörata.
Hautamisel: anum on liiga vähe vedelikku.	Lisage anumasse rohkem vedelikku. Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega.
Keetmises: anum on liialt vähe vedelikku (järgimata koostisainete vahetõrket).	Järgige vedeliku ja kõvade koostisainete õiget vahetõrket.
Küpsetamisel: ei määratud anum sissepanemise enne valmistamist võiga.	Enne taigna sissepanekut määrage anum seinad ja põhi võiga või taimetõbiga (ei tasu valada õli anumasse!).

TOISUANNE KAOTAS LÕIKEVORMI

Segasite toiduaineid anumasse liialt sageli.	Tavalise praadimise korral segage toitu mitte sagedamini kui iga 5–7 minuti tagant.
Seadiste liialt suure valmistamise aja.	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi.

KÜPSETIS TULI NISKE

Kasutati sobimatuid koostisaineid, mis andsid liigse niiskuse (mahlastud puuviljad või juurviljad, külmutatud marjad, hapukoor jne.).	Valmistage ette toiduained vastavalt küpsetamise retseptile. Püüdke koostisainetes mitte valida liialt vedelikku sisaldavaid toiduaineid või kasutage neid võimalusel minimaalsetes kogustes.
Hoidsite valmis küpsetise kinnises multikeetjas liialt kaua.	Püüdke küpsetist võtta multikeetjast välja kohe peale selle valmistamist. Vajadusel võite jätta toidu multikeetjasse väheses ajaks väljalülitatud autosoojendusega.

EST

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Veateade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1 - E5	Süsteemi viga. Võimalik, et juhtpaneel või termoandur on korrast ära.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas. Kui probleem ei ole multikeetja uuesti sisseülitamisel kadunud, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgus puudub toide	Kontrollige elektrivõrgu pinget
Toit valmib liialt kaua	Elektrivõrgu pingelangused	Kontrollige elektrivõrgu pinget
	Anuma ja soojenduselemendi vahete on sattunud kõrvaline ese	Eemaldage kõrvaline ese
	Anum on multikeetjasse paigaldatud viltu	Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta
	Soojenduselement on määrdunud	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement

VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 2-aastane garantiid alates selle soetamisest. Garantiiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantiid jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja altkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnistatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõigelt kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektatsioon. Nimetatud garantiid ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbeemisvastased katted, tihendid jne.).

Toote teenistusaega ja garantiiohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleva identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk - seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg - 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele. Nimetatud garantiiaeg on kehtiv tingimusel, et seadme kasutus toimub ranges vastavuses käesoleva instruksiooniga ja esitatud tehniliste nõuetega.


Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikele programmidele. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavaliste olmejäätmetega.

Bluetooth on ettevõtte Bluetooth SIG, Inc registreeritud kaubamärk.

App Store on ettevõtte Apple Inc. USA-s ja teistes riikides registreeritud teenusemärk.

Google Play on ettevõtte Google Inc registreeritud kaubamärk.


EST

 Πριν ξεκινήσετε τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε τις για να συμβουλευτείτε όταν χρειαστεί. Η σωστή χρήση της συσκευής θα βοηθήσει να σας εξυπηρετεί για περισσότερο χρόνο.

Μετρα ασφαλειας


- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
- Αυτή η συσκευή είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο 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 εκγούματα 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!*

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά της ηλικίας των 8 χρονών και άνω,

και άτομα με μειωμένες ψυχοφυσικές ή νοητικές ικανότητες, ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, μόνο αν επιβλέπονται ή τους παρέχονται οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη. Φυλάξτε τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο στο χώρο μη προσβάσιμο από παιδιά κάτω 8 ετών.

- Υλικά συσκευασίας (μεμβράνη, πολυστυρένιο κλπ) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Φυλάξτε τα υλι-

κά συσκευασίας σε μη προσβάσιμο για τα παιδιά χώρο.

- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση όταν υπάρχει οποιαδήποτε βλάβη.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-800S-E
Ισχύς	900 W
Τάση	220-240 V, 50/60 Hz
Χωρητικότητα του μπολ	5 L
Επίστρωση του μπολ	αντικολλητική, κεραμική
Οθόνη	LED
3D-ζεστάμα	υπάρχει
Αριθμός προγραμμάτων	48 (20 αυτόματα, 28 χειριστής ρύθμισης)
Βαλβίδα ατμού	αποσπώμενη
Εσωτερικό καπάκι	αποσπώμενο
Πρωτόκολλο μετάδοσης δεδομένων	Bluetooth v4.0
Ελάχιστη υποστηρίξιμη έκδοση Android	4.3 Jelly Bean
Ελάχιστη υποστηρίξιμη έκδοση iOS	7.0

Αυτόματα προγράμματα

1. MULTICOOK
2. RICE/GRAIN (ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ)
3. SLOW COOK (ΣΙΓΑΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)
4. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)
5. FRY – MEAT (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΚΡΕΑΣ)
6. FRY – FISH (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΨΑΡΙ)
7. FRY – VEGETABLES (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΛΑΧΑΝΙΚΑ)
8. STEW – MEAT (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ – ΚΡΕΑΣ)
9. STEW – FISH (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ – ΨΑΡΙ)
10. STEW – VEGETABLES (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ – ΛΑΧΑΝΙΚΑ)
11. PASTA (ΠΑΣΤΑ)
12. VACUUM (ΚΕΝΟ)
13. SOUP (ΣΟΥΠΑ)
14. YOGURT (ΓΙΑΟΥΡΤΙ)
15. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
16. STEAM – MEAT (ΑΤΜΟΣ – ΚΡΕΑΣ)
17. STEAM – FISH (ΑΤΜΟΣ – ΨΑΡΙ)
18. STEAM – VEGETABLES (ΑΤΜΟΣ – ΛΑΧΑΝΙΚΑ)
19. COOK/BEANS (ΒΡΑΣΙΜΟ/ΟΣΠΡΙΑ)
20. REHEAT (ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ)

Λειτουργίες

Αυτόματο ζεστάμα	έως 24 ώρες
Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματου ζεστάματος	υπάρχει
Καθυστέρηση έναρξης	έως 24 ώρες
Προστασία – μπλοκάρισμα πίνακα διαχείρισης	υπάρχει

Περιλαμβάνει


Πολυσκεύος	1 τεμ.
Μπολ RB-C530	1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό με ρυθμιζόμενη χωρητικότητα	1 τεμ.
Καλάθι με αποσπώμενη λαβίδα για τηγάνισμα στο λάδι	1 τεμ.
Δοχείο για μέτρηση	1 τεμ.
Κουτάλα	1 τεμ.
Σπατουλά	1 τεμ.
Βιβλίο «100 συνταγές»	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης	1 τεμ.
Φυλλάδιο εγγύησης	1 τεμ.
Καλώδιο ρεύματος	1 τεμ.

i Ο παραγωγός έχει δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο ντιζάιν, σύνολο και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής στην πορεία βελτίωσης της παραγωγής του, χωρίς επιπρόσθετη ενημέρωση για τις αλλαγές αυτές.

Περιγραφή της συσκευής A1

1. Καπάκι της συσκευής
2. Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι
3. Μπολ
4. Πλήκτρο για άνοιγμα καπακιού
5. Πίνακας διαχείρισης με οθόνη
6. Σώμα
7. Λαβίδα για μεταφορά
8. Αποσπώμενη βαλβίδα ατμού
9. Σταπούλα
10. Κουτάλα
11. Δοχείο για μέτρηση
12. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό με ρυθμιζόμενη χωρητικότητα
13. Καλάθι για ηγνάσιμα στο λάδι
14. Καλώδιο ρεύματος

Πίνακας Διαχείρισης A2

1. Πλήκτρο «Keep warm/Cancel» («Αυτόματο ζεστάμα/ Ακύρωση») — ενεργοποίηση/απενεργοποίηση λειτουργίας ζεστάματος, έναρξη προγράμματος «REHEAT», διακοπή λειτουργίας προγράμματος μαγείρεματος, ακύρωση επιλεγμένων ρυθμίσεων.
2. Πλήκτρο «Menu» («Μενού») — επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγείρεματος.
3. Πλήκτρο  — μπλοκάρωμα του πίνακα διαχείρισης.
4. Πλήκτρο «←» — μείωση χρόνου μαγείρεματος, χρόνος καθυστέρησης έναρξης ή θερμοκρασίας (στο πρόγραμμα «MULTICOOK»).
5. Πλήκτρο «Timer/Time delay» («Χρονόμετρο/Καθυστέρηση έναρξης») — επιλογή κατάστασης ρύθμισης χρόνου μαγείρεματος ή χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
6. Πλήκτρο «+» — αύξηση χρόνου μαγείρεματος, χρόνος καθυστέρησης έναρξης ή θερμοκρασίας (στο πρόγραμμα «MULTICOOK»).
7. Πλήκτρο «Select product» («Επιλογή προϊόντος») — επιλογή είδους προϊόντος στα προγράμματα «FRY», «STEW», «STEAM».
8. Πρόγραμμα «Multicook/C» — επιλογή προγράμματος «MULTICOOK».
9. Πλήκτρο «Start/Reheat» («Εναρξη/Ανανέωση») — ενεργοποίηση επιλεγμένου προγράμματος μαγείρεματος, προκαταρκτική απενεργοποίηση λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος.
10. Οθόνη.

Δείκτες οθόνης A2

- A. Προγράμματα μαγείρεματος.
- B. Είδη προϊόντων στα προγράμματα «FRY», «STEW», «STEAM».
- C. Επιλογή θερμοκρασίας.
- D. Αξία θερμοκρασίας, χρόνου μαγείρεματος ή χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
- E. Επιλογή χρόνου μαγείρεματος, ένδειξη κατάστασης μαγείρεματος.
- F. Επιλογή χρόνου καθυστέρησης έναρξης, ένδειξη κατάστασης καθυστέρησης έναρξης.

I. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε προσεκτικά τη συσκευή και τα εξαρτήματά της από το κουτί. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα διαφημιστικά αυτοκόλλητα.



Να διατηρηθούν οπωσδήποτε οι προειδοποιητικές ετικέτες, αυτοκόλλητες-δείκτες (έναν υπάρχουν) και την ετικέτα με σειρά με αριθμό του προϊόντος στο κορμί της! Απουσία του αριθμού σειράς το προϊόν τερματίζει αυτόματα τα δικαιώματά σας για την εγγύηση. Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίησή της.

Σκουπίστε το κορμί της συσκευής με υγρό πανί και να πλύνετε το μπολ, στεγνώστε. Προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ξηνή οσμή κατά την πρώτη χρήση της συσκευής να κάνει λεπτομερή καθαρισμό (βλ. «Καθαρισμός της συσκευής»).

Εγκαταστήστε τη συσκευή σε μια σταθερή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην βλάψει την ταπετσαρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά που ενδέχεται να επηρεαστούν από υψηλή υγρασία και θερμοκρασία.

Πριν το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη του πολυβράστη-χύτρας ταχύτητας δεν έχουν υποστεί ζημίες, βλάβη και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπολ και του στοιχείου θέρμανσης δεν πρέπει να βρίσκονται ξένα αντικείμενα.

II. ΧΡΗΣΗ ΠΟΛΥΣΚΕΥΟΥΣ


Με την τεχνολογία Ready for Sky


Με την τεχνολογία Ready for Sky μπορείτε να χρησιμοποιείτε την ομώνυμη εφαρμογή Λογισμικού για να ελέγχετε την συσκευή από απόσταση, από ένα smartphone ή tablet.

1. Κατεβάστε την εφαρμογή από το App Store ή το Google Play (αναλόγως του λειτουργικού συστήματος που έχετε εγκατεστημένο) στο smartphone ή το tablet σας.
2. Ενεργοποιήστε το Bluetooth v4.0 στην κινητή συσκευή σας.
3. Ανοίξτε την εφαρμογή Ready for Sky, δημιουργήστε έναν λογαριασμό και ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.
4. Ανοίξτε και ενημερώστε την λίστα των μη διαθέσιμων συσκευών για να συνδέσετε την κινητή συσκευή σας.
5. Από την λίστα των διαθέσιμων συσκευών, επιλέξτε αυτή που θέλετε να συνδέσετε. Το όνομα της συσκευής είναι ίδιο με τον αριθμό του μοντέλου. Μπορείτε να ορίσετε ένα νέο όνομα ή να σταματήσετε την εγκατάσταση από προεπιλογή.
6. Επαληθεύστε την σύνδεση της επιλεγμένης συσκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη της κινητής συσκευής. Ενώ συνδέεται, στην οθόνη του πολυμαγείρα θα εμφανίζονται εναλλάξ τα σύμβολα  και .

i Για να διασφαλίσετε ότι η σύνδεση είναι σταθερή, η κινητή συσκευή δεν πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση μεγαλύτερη των 10 μέτρων από την συσκευή.

Μπλοκάρωμα πίνακα διαχείρισης

Πολυκεύρος REDMOND RMC-800S-E είναι εξοπλισμένο με λειτουργία μπλοκάρωμα του πίνακα διαχείρισης από μην επιθυμητή χρήση («προστασία από παιδιά»). Για ενεργοποίηση προστασίας πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο  μέχρι να ακούσει ηχητικό σήμα. Θα ανάψει ο δείκτης του πλήκτρου και όλα τα άλλα πλήκτρα του πίνακα διαχείρισης θα πάψουν να ανταποδίδουν στο άγγιγμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία ανα πάσα στιγμή - στην κατάσταση αναμονής, κατά τη ρύθμιση προγράμματος ή μετά από την έναρξη λειτουργίας του.

Για ξεμπλοκάρωμα του πίνακα διαχείρισης πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο  μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα. Ο δείκτης του πλήκτρου θα σβήσει.

Ενεργειακά ανεξάρτητη μνήμη

Πολυκεύρος REDMOND RMC-800S-E έχει ενεργειακά ανεξάρτητη μνήμη. Κατά ανίχνευση διακοπής ρεύματος η συσκευή θα διατηρήσει τη ρύθμιση και θα ξαναρχίσει τη λειτουργία σ' εκείνο το στάδιο όπου η λειτουργία διακόπηκε.



Εάν το ρεύμα έχει κλείσει για πολύ καιρό και δεν είναι δυνατή η επιθυμητή ή συνέχεια της διαδικασίας μαγείρεματος, απενεργοποιήστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. Κατά την επόμενη σύνδεση για ακύρωση των ρυθμίσεων πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel», μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη μήνυμα «----».

Καθυστέρηση έναρξης του προγράμματος

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης επιτρέπει να ρυθμίσετε την περίοδο, μετά από την οποία το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο (υπολογίζοντας και το χρόνο λειτουργίας του προγράμματος). Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο στα όρια μέχρι 24 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.



Πρέπει να υπολογίζετε ότι ο χρόνος καθυστέρησης έναρξης πρέπει να είναι μεγαλύτερος από το ρυθμιζόμενο χρόνο μαγείρεματος, αλλιώς το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αμέσως μόλις πατήσετε το πλήκτρο «Start/Reheat».

Για να βάλτε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης (εκτός από το πρόγραμμα «MULTICOOK»):

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγείρεματος, πατώντας το πλήκτρο «Menu».
2. Πατήστε το πλήκτρο «Timer/Time delay», αν χρειάζεται, αλλάξτε το χρόνο μαγείρεματος. Ξαναπατήστε το πλήκτρο «Timer/Time delay». Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο δείκτης «Time delay» και χρόνος καθυστέρησης (χρόνος που έμεινε μέχρι την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγείρεματος, υπολογίζοντας και το χρόνο καθυστέρησης).
3. Πατώντας τα πλήκτρα «←» και «+», μειώστε ή αυξήστε το χρόνο. Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε ανάλογο πλήκτρο.



Για το χρόνο μαγείρεματος στο πρόγραμμα «MULTICOOK» βλ. ανάλογο κεφάλαιο κάτω.

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλα τα αυτόματα προγράμματα, εκτός από τα προγράμματα «FRY» και «PASTA».

Κατά τη ρύθμιση χρόνου καθυστέρησης έναρξης πρέπει να έχετε υπόψη ότι η μέτρηση χρόνου στο πρόγραμμα «STEAM» ξεκινάει μόνο αφού το πολυκεύρος θα φτάσει κατάλληλη θερμοκρασία εργασίας (αφού βράσει το νερό).



Δεν αστυχάει να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης εάν η συνταγή περιέχει ευπαθή προϊόντα.

GRE

Αυτόματο ζεστάμα

Η παρούσα λειτουργία ανοίγει αυτόματα αμέσως μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγείρεματος (εκτός από το πρόγραμμα «YOGURT») και μπορεί να διατηρήσει τη θερμοκρασία έτοιμου πιάτου στα όρια 70-75°C στη διάρκεια 24 ωρών. Όταν αυτόματο ζεστάμα είναι στη λειτουργία, φωτίζεται ο δείκτης του πλήκτρου «Keep warm/Cancel», στην οθόνη απεικονίζεται άμεσα μέτρηση χρόνου μαγείρεματος σ' αυτή την κατάσταση.

Αν χρειάζεται, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το αυτόματο ζεστάμα, πατώντας και κρατώντας το πλήκτρο «Keep warm/Cancel».

Για προκαταρκτική απενεργοποίηση της παρούσας λειτουργίας κατά τη διάρκεια του προγράμματος πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Start/Reheat», μέχρι να σβήσει ο δείκτης του πλήκτρου «Keep warm/Cancel». Για να ξαναορίσετε το αυτόματο ζεστάμα, ξαναπατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Start/Reheat» (θα ανάψει δείκτης του πλήκτρου «Keep warm/Cancel»).

Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων (εκτός από τα προγράμματα «MULTICOOK» και «REHEAT»)

i Για χρήση των προγραμμάτων «MULTICOOK» και «REHEAT» κοιτάξτε στα σχετικά κεφάλαια.

- Ετοιμάστε (μετρήστε) κατάλληλα υλικά σύμφωνα με συνταγή, βάλτε τα στο μπουλ. Φροντίστε να βρίσκονται όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένου υγρού, κάτω από το μέγιστο επίπεδο στον κλίμακα στην εσωτερική επιφάνεια του μπουλ.
- Βάλτε το μπουλ στο σώμα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι αγγίζει καλά το θερμαντικό στοιχείο.
- Κλείστε το καπάκι του πολυσκεύου μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Πατώντας το πλήκτρο «Menu» επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί δείκτης ανάλογου προγράμματος και χρόνος μαγειρέματος που είναι ρυθμισμένος από προεπιλογή. Στα προγράμματα «FRY», «STEW» και «STEAM», πατώντας το πλήκτρο «Select product», επιλέξτε το είδος του προϊόντος, στην οθόνη θα αναφεί ανάλογο δείκτης — «MEAT», «FISH» ή «VEGETABLES» — και χρόνος μαγειρέματος, ρυθμισμένος από προεπιλογή. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν χρειάζεται, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης.
- Πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start/Reheat». Θα ανυψωθούν δείκτες των πλήκτρων «Start/Reheat» και «Keep warm/Cancel». Θα ξεκινήσει διαδικασία μαγειρέματος και αντιστροφή μέτρηση χρόνου λειτουργίας του προγράμματος.
- Πατώντας και κρατώντας το πλήκτρο «Start/Reheat» κατά τη διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος, μπορείτε εκ των προτέρων να αποσυνδέσετε το αυτόματο ζεστάμα (δείκτης του πλήκτρου «Keep warm/Cancel» θα σβήσει). Ξαναπατώντας το πλήκτρο «Start/Reheat» θα ξανασυνδέσετε αυτή τη λειτουργία.
- Για την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγειρέματος θα ενημερωθείτε με το ηχητικό σήμα. Μετά, ανάλογα με τις ρυθμίσεις, η συσκευή θα περάσει στην κατάσταση αυτόματος ζεστάματος (στην οθόνη θα απεικονίζεται άμεση μέτρηση χρόνου αυτής της λειτουργίας) ή στην κατάσταση αναμονής.
- Για διακοπή μαγειρέματος, ακύρωση επιλεγμένου προγράμματος ή απενεργοποίηση αυτόματος ζεστάματος πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel».

Για αλλαγή χρόνου μαγειρέματος:

- Μετά από την επιλογή προγράμματος μαγειρέματος πατήστε το πλήκτρο «Timer/Time delay». Στην οθόνη θα αναφεί ο δείκτης «Timer», και οι αριθμοί που αντιστοιχούν στο χρόνο, θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
- Πατώντας το πλήκτρο «+» ή «-» ρυθμίστε το απαιτούμενο χρόνο. Για γρήγορη αλλαγή αξίας κρατήστε το πλήκτρο πατημένο.
- Μετά από την ολοκλήρωση της ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος (οι αριθμοί στην οθόνη συνεχίζουν να αναβοσβήνουν) περάστε στο επόμενο βήμα. Για ακύρωση προηγούμενων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel», μετά βάλτε όλο το πρόγραμμα μαγειρέματος από την αρχή.

i Κατά τη χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος να λαμβάνετε υπόψη τα επιπρόσθετα όρια και βήμα ρύθμισης που προβλέπονται από το πρόγραμμα μαγειρέματος. Σε μερικά προγράμματα μέτρηση χρόνου μαγειρέματος ξεκινάει αφού η συσκευή θα φτάσει θερμοκρασία εργασίας.

Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα σχεδόν όλων των φαγητών με ρυθμιζόμενες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας (από 35 έως 170°C, βήμα ρύθμισης 5°C) και χρόνου μαγειρέματος (από 2 λεπτά έως 15 ώρες, βήμα αλλαγής — 1 λεπτό για χρόνο μέχρι 1 ώρα και 10 λεπτά — για χρόνο πάνω από 1 ώρα).

i Λειτουργία αυτόματου ζεστάματος στο πρόγραμμα «MULTICOOK» δεν μπορεί να εκκινήσει εάν η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι κάτω από 75°C.

- Ακολουθήστε σημ. 1-3 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».
- Πατήστε το πλήκτρο «Multicook/C». Στην οθόνη θα εμφανιστεί αξία θερμοκρασίας μαγειρέματος (από προεπιλογή - 100°C). Πατώντας τα πλήκτρα «←» ή «→», μπορείτε να ρυθμίσετε την αξία της θερμοκρασίας.
- 2-3 δευτερόλεπτα μετά από τη ρύθμιση θερμοκρασίας στην οθόνη θα αναφεί δείκτης «Timer» και θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν αριθμοί χρόνου μαγειρέματος που είναι ρυθμισμένοι από προεπιλογή (30 λεπτά).
- i** Εάν δεν προλάβετε να ρυθμίσετε επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel» μέχρι να ακούσετε ηχητικό σήμα, μετά να επαναλάβετε τη ρύθμιση από την αρχή.
- Πατώντας τα πλήκτρα «←» ή «→», μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.
- Αν χρειάζεται, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης. Πατήστε το πλήκτρο «Time delay». Στην οθόνη θα εμφανιστεί δείκτης «Time delay» και χρόνος που έμεινε μέχρι την ολοκλήρωση μαγειρέματος μαζί με το χρόνο καθυστέρησης έναρξης. Αλλάξτε το χρόνο, πατώντας τα πλήκτρα «←» και «→». Για γρήγορη αλλαγή αξίας πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.
- Μετά ακολουθήστε σημ. 6-8 κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

Πρόγραμμα «RICE/GRAIN»

Προορίζεται για μαγείρεμα ρυζιού και εύθρυπτων δημητριακών, όπως επίσης για μαγείρεμα γαρνιτούρων. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 35 λεπτά. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό.

Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Προορίζεται για μαγείρεμα ψητού γάλακτος, κρέατος κατασάρλας, κοταπού, πηχτής. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 2 ώρες 30 λεπτά. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «PILAF»

Προορίζεται για μαγείρεμα πιλαφίου με κρέας, ψάρι ή λαχανικά. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 1 ώρα. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «FRY»

Προορίζεται για τηγνάρισμα κρέατος και κρεατινών, ψαριού και θαλασσινών, όπως επίσης και των λαχανικών. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από επιλεγμένο πρόγραμμα (ρυθμίζεται με το πλήκτρο «Select product»): «MEAT» — 15 λεπτά, «FISH» — 12 λεπτά, «VEGETABLES» — 18 λεπτά. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό.

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης απουσιάζει.

Πρόγραμμα «STEW»

Προορίζεται για σιγανό βράσιμο κρέατος και κρεατινών, ψαριού, θαλασσινών και λαχανικών, όπως επίσης για μαγείρεμα πηχτών και άλλων φαγητών που απαιτούν πολλήχρονη επεξεργασία. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα (ρυθμίζεται με το πλήκτρο «Select product»): «MEAT» — 1 ώρα, «FISH» — 35 λεπτά, «VEGETABLES» — 40 λεπτά. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «PASTA»

Προορίζεται για μαγείρεμα πιάτων, βράσιμο ααγών, λουκανίκων. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 8 λεπτά. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 2 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης απουσιάζει.

Βάλτε νερό στο μπουλ. Προσέξτε το επίπεδο του νερού να είναι χαμηλότερο από το μέγιστο σημείο στην εσωτερική επιφάνεια του μπουλ. Ακολουθήστε σημ. 2-7 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων». Αφού βράσει το νερό θα ακούσετε ηχητικό σήμα. Ανοίξτε με προσοχή το καπάκι και βάλτε τα προϊόντα στο βραστό νερό. Κλείστε το καπάκι μέχρι το κλικ. Πατήστε το πλήκτρο «Start/Reheat». Θα ξεκινήσει εκτέλεση του επιλεγμένου προγράμματος και αντιστροφή μέτρηση χρόνου μαγειρέματος. Ακολουθήστε σημ. 8-9 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

i Κατά το μαγείρεμα μερικών προϊόντων δημιουργείται ατμός. Για να μην χυθεί ο ατμός από το μπουλ, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι μετά από μερικά λεπτά αφού βάλτε τα προϊόντα στο βραστό νερό.

Πρόγραμμα «VACUUM»

Προορίζεται ειδικά για βράσιμο προϊόντων σε συσκευασία κενού. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 2 ώρες 30 λεπτά. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «SOUP»

Προορίζεται για μαγείρεμα διάφορων σουπών, όπως επίσης κομπουστών και αναψυκτικών. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 1 ώρα. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «YOGURT»

Προορίζεται για μαγείρεμα γιουρτιών και ανέβασμα ζύμης. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 8 ώρες. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος δεν εφαρμόζεται.

Πρόγραμμα «BAKE»

Προορίζεται για ψήσιμο αρτοποιημάτων (κέικ, μπισκότων, πίτων). Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 45 λεπτά. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.



Κατά το ψήσιμο ψωμιού συμβουλεύεται να απενεργοποιείτε τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος σε όλα τα στάδια μαγειρέματος.

Πρόγραμμα «STEAM»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα στον ατμό κρέατος και κρεατινών προϊόντων, πιάτων διαπας, φαγητών παιδικής διατροφής. Ο χρόνος μαγει-

ρέματος από προεπιλογή εξαρτάται επιλεγμένο πρόγραμμα (ρυθμίζεται με το πλήκτρο «Select product»): «MEAT» — 40 λεπτά, «FISH» — 25 λεπτά, «VEGETABLES» — 30 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Για μαγειρέμα σ' αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό δοχείο με ρυθμιζόμενη χωρητικότητα (συμμεριλαμβάνεται στο σετ):

1. Βάλτε στο μπλολ 600-1000 ml νερό.
2. Βάλτε το εσωτερικό μπλολ του δοχείου για μαγειρέμα στον ατμό μέσα στην εξωτερική ζάντα για να μπουν οι προεξοχές στις άκρες του μπλολ στις αύλακες. Στο εσωτερικό μέρος της ζάντας υπάρχουν 2 σειρές αυλάκων για ρύθμιση επιπέδου και αντίστοιχα χωρητικότητας του δοχείου.
3. Τοποθετήστε το δοχείο στο μπλολ.
4. Μετρήστε και ετοιμάστε τα προϊόντα σύμφωνα με συνταγή, βάλτε τα ίσια στο δοχείο.
5. Ακολουθήστε σημ. 2-9 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

Πρόγραμμα «COOK/BEANS»

Προορίζεται για βράσιμο λαχανικών και οσπρίων. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 40 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «REHEAT»

Προορίζεται για αναθέρμανση έτοιμων πιάτων. Το πρόγραμμα ζεσταίνει το πιάτο μέχρι 70-75°C και το διατηρεί σε ζεστή κατάσταση στη διάρκεια 24 ωρών. Αν χρειάζεται, μπορείτε να διακόψετε την αναθέρμανση χειροκίνητα.

Λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν εφαρμόζεται.

1. Βάλτε το έτοιμο φαγητό στο μπλολ. Τοποθετήστε το μπλολ στο σώμα της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι αγγίζει καλά το θερμαντικό στοιχείο. Κλείστε το καπάκι του πολυσκεύους μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
2. Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel» μέχρι να ακούσετε ηχητικό σήμα. Θα ανυψεί δείκτης του πλήκτρου, θα εκκινήσει διαδικασία αναθέρμανσης και άμεση μέτρηση χρόνου. Μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ακούσετε ηχητικό σήμα. Η συσκευή θα περάσει στην κατάσταση αναμονής.
3. Για να διακόψετε τη διαδικασία αναθέρμανσης, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel» μέχρι το ηχητικό σήμα. Ο δείκτης του πλήκτρου θα οβήσει.



Το πρόγραμμα «REHEAT» μπορεί να διατηρεί το προϊόν ζεστό έως 24 ώρες, αλλά δεν συμβουλεύεται να αφήνετε φαγητό ζεστό πάνω από 2-3 ώρες επειδή μπορεί να επηρεάσει τις γευστικές του ιδιαιτερότητες.

III. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Ανέβασμα ζύμης
- Μαγειρέμα φοντού
- Τηγάνισμα στο λάδι
- Μαγειρέμα μυζήθρας, τυριού
- Στερίωση υγρών προϊόντων
- Στερίωση σκευών και αντικειμένων προσωπικής χρήσης

IV. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποστειρωμένη από το ρεύμα είναι πρόλαβε να κρυσώσει.

- Χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και μη αποξειστικά απορρυπαντικά πιάτων. Συστήνεται να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.



Κατά τον καθαρισμό αποφεύγετε χρήση αποξειστικών υλικών, σφουγγαριών με αποξειστική επιφάνεια και χημικά επιθετικών ουσιών. Αποφύγετε να βουτήξετε το σώμα της συσκευής στο νερό ή να το βάζετε κάτω από τη βροχή!

- Πριν από την πρώτη χρήση ή για απόσπηση μετά από τη χρήση συμβουλευόμε με βράστετε μισό λεμόνι στο πρόγραμμα «STEAM – FISH», χωρίς να αλλάξετε το χρόνο από προεπιλογή.
- Το μπλολ και το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να καθαρίζονται μετά από την κάθε χρήση. Για καθαρισμό του μπλολ μπορείτε να χρησιμοποιείτε πλυντήριο πιάτων. Μετά από την ολοκλήρωση καθαρισμού σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια του μπλολ να είναι απολύτως στεγνή.
- Η βαλβίδα ατμού επίσης πρέπει να καθαρίζεται μετά από την κάθε χρήση. Για καθαρισμό βαλβίδας ατμού βγάλτε με προσοχή και αποστειρωμολογήστε τη βαλβίδα, καθαρίστε την καλά στο νερό και στεγνώστε, συναρμολογήστε ξανά και τοποθετήστε στη θέση της.
- Κατά το μαγειρέμα μπορεί να δημιουργηθεί συμπύκνωμα, το οποίο συγκεντρώνεται στην ειδική εσοχή στο σώμα της συσκευής γύρω από το μπλολ. Το συμπύκνωμα μπορεί να αφαιρέσετε εύκολα με ένα πανί ή μια πετσέτα.

Για να βγάλετε εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι:

1. Ανοίξτε το καπάκι του πολυσκεύους, στην εσωτερική μεριά του κατακλιώστε προς το κέντρο 2 πλαστικά κλειδιά μέχρι να αποσυνδεθεί το καπάκι. Σκουπίστε τις επιφάνειες των δύο κατακλιών με βρεγμένο πανί, αν χρειάζεται, καθαρίστε με νερό το αποστειρωμένο καπάκι, χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων.
2. Μετά από τον καθαρισμό τοποθετήστε το αλουμινένιο καπάκι στις κάτω εσοχές και συνδυάστε το με το κύριο καπάκι, πατήστε το πάνω μέρος του εσωτερικού κατακλιού μέχρι το κλικ. Το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι πρέπει να κλειδωθεί καλά.

Για να βγάλετε τη βαλβίδα ατμού, τραβήξτε με προσοχή το εξωτερικό κάλυμμα από την προεξοχή στο καπάκι προς τα πάνω. Αναποδογυρίστε τη βαλβίδα, ανοίξτε το πλαστικό κλειδί στην εσωτερική επιφάνεια στην κατευθυνση βέλους και αφαιρέστε το κάλυμμα. Καθαρίστε τα δύο μέρη της βαλβίδας και συναρμολογήστε την. Για να μην οπάζει το λάστιχο, μην στρίβετε και μην τραβήτε το κατά το καθαρισμό και την τοποθέτηση **A3**.

V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη κατά το μαγειρέμα και τρόποι της εξάλειψής τους

Στο παρόν κεφάλαιο είναι συγκεντρωμένα τα πιο συχνά λάθη τα οποία γίνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος του φαγητού στο πολυσκεύους, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και το πώς να τα αντιμετωπίζετε.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΕΤΟΙΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Πως τα αντιμετωπίζουμε
Ειχεράστε να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή δεν την έχετε κλείσει καλά με αποτέλεσμα η θερμοκρασία δεν ήταν αρκετά ψηλή.	Κατά το μαγειρέμα μην ανοίξετε καπάκι του πολυσκεύους αν δεν είναι απαραίτητο. Να κλείνετε το καπάκι μέχρι να ακούσετε το κλικ. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει εμπόδιο να κλείσει το καπάκι και το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι δεν είναι διαμορφωμένο.

Το μπλολ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν άμεση επαφή, για το λόγο αυτό η θερμοκρασία δεν είναι αρκετά ψηλή.	Το μπλολ πρέπει να είναι τοποθετημένο στο σώμα της συσκευής ίσια, πατώντας στο θερμαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι μέσα στο πολυσκεύους δεν υπάρχουν ένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερώνει ο θερμαντικός δίσκος.
Η επιλογή των υλικών δεν ήταν σωστή. Αυτά τα υλικά δεν παριόρου για μαγειρέμα με το επιλεγμένο τρόπο ή επιλέγετε λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα υλικά είναι κομμένα σε μεγάλα κομμάτια, δεν τρήσατε τις σωστές αναλογίες των προϊόντων. Δεν έχετε ρυθμίσει σωστά (δεν μετρήσατε) το χρόνο μαγειρέματος. Η επιλεγμένη συνταγή δεν παριόρου για μαγειρέμα στο παρόν πολυσκεύους.	Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε δοκιμασμένες (που είναι για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιήστε τις συνταγές τις οποίες μπορείτε να πιστέψετε. Η επιλογή των υλικών, ο τρόπος κοπής τους, αναλογίες, επιλογή του προγράμματος και του χρόνου μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν τη συνταγή.
Κατά το μαγειρέμα στον ατμό, στο μπλολ είναι πολύ λίγο νερό για να εξασφαλιστεί αρκετά ηχητός ατμός.	Να βάζετε το νερό μέσα στο μπλολ όπως συμβουλεύει η συνταγή. Εάν έχετε αμφιβολίες, ελέγξτε το επίπεδο νερού στη διάρκεια του μαγειρέματος.
Κατά το τηγάνισμα: Έχετε βάλει πολύ λάδι στο μπλολ Στο μπλολ περισσεύει το υγρό.	Κατά το τηγάνισμα είναι αρκετό το λάδι να καλύπτει το τυβθέντα του μπλολ με λεπτό στρώμα. Κατά το τηγάνισμα ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής. Μην κλείνετε το καπάκι του πολυσκεύους κατά το τηγάνισμα εάν δεν λέει αυτό η συνταγή. Κατεμυμένα προϊόντα πριν από το τηγάνισμα πρέπει να απομυχθούν
Κατά το βράσιμο: εζατίζεται ο ζωμός όταν βράζει προϊόντα με υψηλή οξύτητα.	Ορισμένα προϊόντα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ζετλάκιμα, ελαφρό τηγάνισμα κλπ. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής.
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν είναι ψηρή):	Κατά το ψήσιμο η ζύμη κάλλισε στο καπάκι και εκλέισε τη βαλβίδα εζόδου ατμού. Να βάζετε λιγότερη ζύμη στο μπλολ. Να βγάλετε το ψήμι από το μπλολ, αναποδογυρίστε και ξαναβάλτε στο μπλολ, συνεχίστε να μαγειρεύετε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Την επόμενη φορά να βάζετε λιγότερη ζύμη στο μπλολ.

GRE

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΑΡΑΒΑΞΕ

Έχετε κάνει λάθος κατά την επιλογή του είδους προϊόντων συνταγής ή κατά τη ρύθμιση (υπολογισμός) χρόνου μαγειρέματος. Πολύ μικρό μέγεθος των συστατικών.	Να επιλέξετε δοκιμασμένη (οπισμημένη) τα δοκίμασε επιλογή του είδους συστατικών, τρόπος κοπής τους, αναλογίες των προϊόντων, επιλογή του προγράμματος και του χρόνου μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν στη συνταγή.
Μετά από το μαγειρέμα το έτοιμο φαγητό πολύ ώρα ήταν στο αυτόματο ζέσταμα.	Δεν συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αυτόματο ζέσταμα για πολύ ώρα. Εάν το μοντέλο του πολυσκεύους σας προβλέπει προκαταρκτική αποσύνδεση αυτής της λειτουργίας, μπορείτε να επωφεληθείτε αυτή τη δυνατότητα.

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλό γάλατος εξημέστε το γάλα	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος εξαρτώνται από τον τόπο και από τους όρους παραγωγής του. Συμβουλευόμαστε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με λίπος μέχρι 2,5 τοις εκατό. Σε περίπτωση ανάγκης μπορείτε να αραιώσετε λίγο το γάλα με νερό.
Τα συστατικά δεν επεξεργάστηκαν πριν από το βράσιμο ή δεν επεξεργάστηκαν συστά (δεν πλύνθηκαν κλπ).	Να επιλέξετε δοκιμασμένη (που παριέρει στο μοντέλο του πολυσκέυος σας) συταγή. Η επιλογή των συστατικών, τρόπος προετοιμασίας τους, αναλογίες των προϊόντων πρέπει να ανταποκρίνονται στη συταγή.
Δεν τηρήθηκαν αναλογίες των συστατικών ή δεν επιλέχτηκε σωστά το είδος του προϊόντος.	Δημητριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά πρέπει να ξεπλυθούν καλά μέχρι να γίνει το νερό καθαρό.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙΓΕΤΑΙ

Το μπουλ δεν καθαρίστηκε καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικαλιητική επιστρωση έχει καταστραφεί.	Πριν ξεκινήσετε να μαγειρεύετε, βεβαιωθείτε ότι το μπουλ είναι καθαρισμένο καλά και η αντικαλιητική επιστρωση δεν έχει βλάβες.
Το συνολικό βάρος του προϊόν είναι λιγότερο από το συστημένο.	Να χρησιμοποιήσετε μια δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο δικό σας μοντέλο της συσκευής) συταγή.
Έχετε επιλέξει πολύ μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τις οδηγίες της συταγής που είναι προσαρμοσμένη στο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το ηθνήγανμα: ξεχάσατε να βάλετε στο μπουλ το λαδί, δεν ανακάτεψατε ή ανακάτεψατε με καθυστέρηση τα προϊόντα.	Κατά το απλό ηθνήγανμα βάλτε στο μπουλ λίγο λαδί να καλύπτει το πυθμένα του μπουλ με ένα λεπτό στρώμα. Για ισόπλευρο ηθνήγανμα να ανακατεύετε τα προϊόντα στο μπουλ κάτω κάτω ή μετά από ορισμένο διάστημα.
Κατά το σιγαρό βράσιμο, στο μπουλ δεν υπάρχει αρκετό υγρό.	Να βάζετε περισσότερο νερό στο μπουλ. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι χωρίς ανάγκη.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπουλ είναι πολύ λίγο (δεν τηρήθηκαν αναλογίες των συστατικών).	Να τηρείτε σωστή αναλογία υγρών και σκληρών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν βουτηρώσατε την εσωτερική επιφάνεια του μπουλ πριν από το μαγείρεμα.	Πριν βάλετε τη ζύμη, βουτηρώσατε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπουλ με βουτυρο ή με λαδί (δεν πρέπει να βάζετε λαδί στο μπουλ).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΗ ΜΟΡΦΗ

Ανακατεύετε πολύ συχνά τα προϊόντα στο μπουλ.	Κατά το συνηθισμένο ηθνήγανμα να ανακατεύετε το φαγητό όα πιο συχνά από 5-7 λεπτά.
Έχετε βάλει πολύ μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τις οδηγίες της συταγής που είναι προσαρμοσμένη στο μοντέλο της συσκευής.

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΔΕΝ ΨΗΘΗΚΑΝ ΚΑΛΑ

Χρησιμοποιήθηκαν υλικά που δεν ταίριαζουν αφού είναι πολύ υγρά (ζυμικά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα βιάτομα, γασούρι κλπ).	Επιλέξτε υλικά σύμφωνα με τη συταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να αποξηράνετε τα υλικά που περιέχουν πολύ υγρό ή χρησιμοποιήστε τα σε ελάχιστες ποσότητες.
--	--

Έχετε παρακρατήσει έτοιμα αρτοσκευάσματα στο κλειστό πολυσκέυος.	Προσπαθήστε να βγάξετε το αρτοσκευάσμα από το πολυσκέυος αμέσως μετά από το μαγείρεμα. Αν χρειαστεί, μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στο πολυσκέυος για μικρό χρονικό διάστημα με αυτόματο ζέσταμα.
--	---

ΑΤΡΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΑΝ

Δεν χτυπήσατε καλά αυγά με ζάχαρη.	Επιλέξτε ένα δοκιμασμένο (που παριέρει στο μοντέλο της συσκευής) συταγή. Η επιλογή των συστατικών, τρόπος προετοιμασίας τους, αναλογίες πρέπει να είναι σύμφωνα με οδηγίες.
Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα πριν από το ψήσιμο.	
Δεν κοσκινίσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Έχετε κάνει λάθος στις ποσότητες των υλικών.	
Η επιλεγμένη συταγή δεν ταίριαζε στο μοντέλο του πολυσκέυος.	

Σε μερικά μοντέλα των πολυσκέυων REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» σε περίπτωση έλλειψης υγρού στο μπουλ τίθεται σε ισχύ το σύστημα προστασίας από υπερθέρμανση της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση το πρόγραμμα μαγειρέματος σταματάει και το πολυσκέυος περνάει σε κατάσταση αναμονής.

Συμβουλές για το χρόνο μαγειρέματος διάφορων προϊόντων στον ατμό

	Προϊόν	βάρος, γρ / ποσότητα	Ποσότητα νερού, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
1	Φιλέτο χοιρινό/μοσχάριστο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ)	500	500	20 λεπτ / 30 λεπτ
2	Φιλέτο αρνί (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ)	500	500	25 λεπτ
3	Φιλέτο κοτόπουλο (εγδικαμικά 1,5 x 1,5 εκ)	500	500	15 λεπτ
4	Κεφτεδάκια/μπιφτέκια	180 (6 τεμ.) / 450 (3 τεμ.)	500	10 λεπτ / 15 λεπτ
5	Ψάρι (φιλέτο)	500	500	10 λεπτ
6	Γαρίδες, καθαρισμένες, βραστές – κατεψυγμένες	500	500	5 λεπτ
7	Πατάτες (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ)	500	500	15 λεπτ
8	Καρότα (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ)	500	500	35 λεπτ
9	Παντζάρι (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ)	500	1500	1 ώρα 10 λεπτ
10	Λαχανικά κατεψυγμένα	500	500	10 λεπτ
11	Αυγά	3 τεμ.	500	10 λεπτ

i Πρέπει να λαμβάνετε υπόψη ότι είναι γενικές συμβουλές. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις συμβουλές ανάλογα με τις ιδιότητες του συγκεκριμένου προϊόντος, όπως επίσης από τις γευστικές προτιμήσεις σας.

Συμβουλές για χρήση ρυθμίσεων θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

Θερμοκρασία εργασίας	Συμβουλές για χρήση (βλέπε επίσης το βιβλίο συταγών)
35°C	Ανέθασμα ζύμης, μαγείρεμα ζυδιού

40°C	Μαγείρεμα γασούριων
45°C	Προζύμι
50°C	Ζύμωση
55°C	Μαγείρεμα φοντάν
60°C	Μαγείρεμα πράσινου τσαγιού ή παιδικής διατροφής
65°C	Βράσιμο κρέατος σε ατμοκαυστή κενοί
70°C	Μαγείρεμα γραθιάς
75°C	Παστέρωση, μαγείρεμα λευκού τσαγιού
80°C	Μαγείρεμα ζεστού κρασιού με μπαχαρικά
85°C	Μαγείρεμα μυζήθρας ή φαγητών που απαιτούν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος
90°C	Μαγείρεμα κόκκινου τσαγιού
95°C	Μαγείρεμα χυλών γάλακτος
100°C	Μαγείρεμα μαρέγκων ή γλυκού του κουταλιού
105°C	Μαγείρεμα πηχτής
110°C	Στεροποίηση
115°C	Μαγείρεμα σιροπυ ζάχαρης
120°C	Μαγείρεμα κασιού
125°C	Μαγείρεμα κρέατος της κατασράλας
130°C	Μαγείρεμα πουντήγαν
135°C	Τηθνήγανμα έτοιμων φαγητών για δημιουργία κρούστας
140°C	Κάπνισμα
145°C	ψήσιμο λαχανικών και ψαριού (σε αλουμινχαρτό)
150°C	Ψήσιμο κρέατος (σε αλουμινχαρτό)
155°C	Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων από ζύμη με μαγά
160°C	Τηθνήγανμα πουλερικών
165°C	Τηθνήγανμα μπριζόλας
170°C	Τηθνήγανμα με κορκούτσι, μαγείρεμα κοτομπουκιών και πατάτων τηγανιτών

Συνολικός πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Πρόγραμμα	Συμβουλές για χρήση	Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή	Χρόνος όρα μαγειρέματος/βήμα ρύθμισης	Καθυστέρηση έναρξης ώρα	Αναμονή προετοιμασίας μέχρι παύση/απόρριψη	Αυτόματο ζεστάμα	
COOK/BEANS	Βράσιμο λαχανικών, οσπρίων	40 λεπτά	5 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+	
BAKE	Ψήσιμο κέικ, μπισκότων, πικνιγγών, αρτοποιεμάτων από ζύμη με μαγιό	45 λεπτά	10 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+	
FRY	MEAT	Τηγάνισμα κρέατος	15 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 1 λεπτό	-	-	+
	FISH	Τηγάνισμα ψαριού	12 λεπτά				
	VEG-ETABLES	Τηγάνισμα λαχανικών	18 λεπτά				
YOGURT	Μαγείρεμα γιαουρτιού	8 ώρες	10 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	+	-	-	
VACUUM	Βράσιμο προϊόντων σεสุσκευασία κενού	2 ώρες / 30 λεπτά	5 λεπτά – 12 ώρες / 10 λεπτά	+	-	+	
MULTICOOK	Μαγείρεμα διάφορων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας από 35 έως 170°C με βήμα 5°C	30 λεπτά	2 λεπτά – 1 ώρα / 5 λεπτά 1 ώρα – 15 ώρες / 10 λεπτά	+	-	+	
STEAM	MEAT	Μαγείρεμα κρέατος στον ατμό	40 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	+	+	+
	FISH	Μαγείρεμα ψαριού στον ατμό	25 λεπτά				
	VEG-ETABLES	Μαγείρεμα λαχανικών στον ατμό	30 λεπτά				
PASTA	Μαγείρεμα πάστας από διάφορα είδη αλευριού, βράσιμο λουκανίκων, ραβιόλων και άλλων προκατασκευασμένων προϊόντων	8 λεπτά	2 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτό	-	+	+	
PILAF	Μαγείρεμα διάφορων ειδών πικαφιού	1 ώρα	10 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+	
RICE/GRAIN	Μαγείρεμα διάφορων δημητριακών και γαρνιτούρων. Βράσιμο εύρωστων χυλιών με νερό	35 λεπτά	5 λεπτά – 4 ώρες / 1 λεπτό	+	-	+	

SOUP	Μαγείρεμα σουπών	1 ώρα	10 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+	
SLOW COOK	Μαγείρεμα ψητό γάλακτος, κρέατος, κατσαρόλας, κοτασιού, πιτζιής	2 ώρες / 30 λεπτά	10 λεπτά – 12 ώρες / 10 λεπτά	+	-	+	
STEW	MEAT	Σιγανό βράσιμο κρέατος	1 ώρα	10 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
	FISH	Σιγανό βράσιμο ψαριού	35 λεπτά				
	VEG-ETABLES	Σιγανό βράσιμο λαχανικών	40 λεπτά				

i Στο πρόγραμμα «MULTICOOK» η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος μπορεί να ενεργοποιηθεί σε περίπτωση ρύθμισης θερμοκρασίας από 75 έως 170°C.

VI. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μπορείτε να αποκτήσετε επιπρόσθετα εξαρτήματα για το πολυσυσκευές REDMOND RMC-800S-E και να μάθετε για τα νέα προϊόντα REDMOND στην ιστοσελίδα www.multicooker.com ή στα καταστήματα επίσημης αντιπροσωπίας.

VII. ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη	Πιθανά προβλήματα	Ανημερώσιμα προβλήματα
E1 - E5	Σφάλμα συστήματος, πιθανώς χάλασε η πλάκα διαχείρισης ή θερμογινικό στοιχείο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε τη να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι. Εάν κατά τη ανασύνδεση τη συσκευής το πρόβλημα παραμείνει, απευθυνθείτε στο κέντρο εξυπηρέτησης

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Τρόπος επίλυσης
Δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
Το φαγητό μαγειρεύεται υπερβολικά πολλή ώρα.	Διακοπές στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
	Μεταξύ του μπολ και του θερμογινικού στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο.
Το μπολ είναι ποτισθένεινο στην συσκευή στροβή.	Το μπολ είναι ποτισθένεινο στην συσκευή στροβή.	Τοποθετήστε το μπολ ίσια, χωρίς στρεβλώσεις.
	Το θερμογινικό στοιχείο είναι λερωμένο.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμογινικό στοιχείο.

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Αυτό το προϊόν έχει εγγύηση για περίοδο 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, ο κατασκευαστής υποχρεούται να αλλάξει, με την επισηκεψη, την αντικατάσταση των εξαρ-

τημάτων ή αντικατάσταση ολόκληρο του προϊόντος, οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα του προϊόντος που προκαλούνται από την κακή ποιότητα των υλικών και της κατασκευής. Η εγγύηση ισχύει μόνο στην περίπτωση η ημερομηνία αγοράς επιβεβαιώνεται με τη σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η εγγύηση ανανυώνειται μόνο όταν το προϊόν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν επισκευάστηκε, δεν αποσυνομαρολογήθηκε και δεν καταστράφηκε λόγω εσφαλμένης χρήσης, καθώς και υπάρχει το πλήρες κομμάτι του προϊόντος. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει φυσιολογική φθορά του προϊόντος και ανταλλακτικών (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικαταστάσιμα επίσηρωση, στεγανωτικά υλικά, κ.λπ.).

Η διάρκεια ζωής του προϊόντος και της εγγύησης υπολογίζονται από την ημερομηνία της πώλησης ή την ημερομηνία κατασκευής του προϊόντος (σε περίπτωση που δεν μπορεί να καθαριστεί η ημερομηνία της πώλησης).

Ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να βρεθεί στο σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην επίσκεπη ανανύρωσης που κολλάται στο κορμί του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. 6ος και 7ος χαρακτηριστές δηλώνουν το μήνα, 6ος το έτος της παραγωγής του προϊόντος.

Καθορισμένη από την κατασκευαστή η διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο όρος αυτός ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι η λειτουργία του εν λόγω προϊόντος εκτελείται αυστηρά σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και ισχύοντα τεχνικά πρότυπα.


Συσκευασία, οδηγίες χρήσης, καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να απορρίπτονται σύμφωνα με τα κατά τόπους προγράμματα ανακύκλωσης. Να φροντίζετε για το περιβάλλον: μην πετάτε παρόμοια προϊόντα μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα.

Η ονομασία **Bluetooth** αποτελεί σήμα κατατεθέν της Bluetooth SIG, Inc.

Το **App Store** αποτελεί σήμα υπηρεσιών της Apple Inc., εγγεγραμμένες στις Η.Π.Α. και σε άλλες χώρες.

Το **Google Play** αποτελεί σήμα κατατεθέν της Google Inc.

GRE

 Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

Güvenlik tedbirleri

- Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalden kaynaklanan hasara uğranmasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz 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 pa-

rametrelerin uygunsuzluğu kısa devreye yada kablonun yanmasına sebep olabilir.

- Cihazı sadece topraklanmış prizlerde kullanınız. Bu kural, elektrik akımının zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosunda topraklanmış olduğundan emin olunuz.

STOP

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 zemin üzerinde çalıştırmayınız, çalışır vaziyette iken üzerini havlu ya da mutfak bezi ile kapatmayınız bu cihazın ısınmasına ve arızalanmasına neden olabilir.
- Cihazın açık havada kullanılması yasaktır, cihazın gövdesinin içine nem ya da yabancı cisimlerin girmesi cihazın ciddi bir şekilde hasar görmesine neden olabilir.

- Cihazın gövdesinde ya da elektrik besleme kablosunda gözle görülür hasarın, düşmesi ya da çalışması sırasında aksaklıkların ortaya çıkması durumunda cihazın kullanımı yasaktır. Herhangi bir arızanın ortaya çıkması durumunda cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz ve servis merkezine başvurunuz.
- Cihazı temizlemeden önce fişten çekiniz ve tamamen soğumuş olduğundan emin olun. Temizlik sırasında “Cihazın Bakımı” Bölümünde belirtilen kurallara kesinlikle uyunuz.

STOP

Cihazın gövdesinin suya daldırmak ya da akarsuyun altına tutmak YASAKTIR!

- Fiziksel, nörolojik, zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar

- gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın 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 olursunuz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir. Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir.

TUR

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 sökülmeli ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

Diğer Tehlikelerden Korunma

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablonun sıcak yüzeye temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. 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 ve yahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

Teknik Özellikleri

Modeli	RMC-800S-E
Güç	900 W
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz
Hazne hacmi	5 lt
Pişirme haznesi kaplaması	yapışmaz seramik
Ekran	LED
3D-ısıtma	var
Program sayısı	48 (20 otomatik, 28 elde ayarlanabilen)
Buhar tahliye valfi	sökülebilir
İç kapak	sökülebilir
Yeri aktarma protokolü	Bluetooth v4.0
Desteklenen minimum Android versiyonu	4.3 Jelly Bean
Desteklenen minimum iOS versiyonu	7.0

Otomatik Programlar

1. MULTICOOK
2. RICE/GRAIN (PIRİNÇ / TAHILLAR)
3. SLOW COOK (FIRINLAMA)
4. PILAF (PILAV)
5. FRY – MEAT (KIZARTMA – ET)
6. FRY – FISH (KIZARTMA – BALIK)
7. FRY – VEGETABLES (KIZARTMA – SEBZELER)
8. STEW – MEAT (GÜVEÇ – ET)
9. STEW – FISH (GÜVEÇ – BALIK)
10. STEW – VEGETABLES (GÜVEÇ – SEBZELER)
11. PASTA (MAKARNA)
12. VACUUM
13. SOUP (ÇORBA)
14. YOGURT (YOĞURT)
15. BAKE (HAMUR İŞİ)
16. STEAM – MEAT (BUĞULAMA – ET)
17. STEAM – FISH (BUĞULAMA – BALIK)
18. STEAM – VEGETABLES (BUĞULAMA – SEBZELER)
19. COOK/BEANS (HAŞLAMA / BAKLAGİLLER)
20. REHEAT (ISITMA)

Fonksiyonları

Otomatik sıcak tutma	24 saate kadar
Otomatik sıcak tutmayı ön kapatma	var
Başlamayı Erteleme	24 saate kadar
Kumanda panosunu kilitleme	var

Ürün Parça Listesi

Çok fonksiyonlu pişirici	1 Ad.
Hazne RB-CS30	1 Ad.
Ayarlanabilir hacimli buharda pişirme sepeti	1 Ad.
Sökülebilir saplı fritözde pişirme sepeti	1 Ad.
Ölçek bardağı	1 Ad.
Kepçe	1 Ad.
Yassı kaşık	1 Ad.
«100 Tarif» Kitabı	1 Ad.
Kullanım Kılavuzu	1 Ad.
Servis kitapçığı	1 Ad.
Elektrik bestleme kordonu	1 Ad.



Üretici firma, üretilmekte olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarımında, parçalarında, teknik özelliklerinde, önceden haber vermeden değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Çok Fonksiyonlu Pişiricinin Yapısı A1

1. Cihazın kapağı
2. Sökülebilir iç kapak

3. Pişirme haznesi
4. Kapak açma düğmesi
5. Ekranlı kumanda panosu
6. Cihazın gövdesi
7. Cihazın taşıma sapı
8. Sökülebilir buhar tahliye valfi
9. Yassı kaşık
10. Keçge
11. Ölçek bardağı
12. Ayarlanabilir hacimli buharda pişirme sepeti
13. Fritözde pişirme sepeti
14. Elektrik besleme kordonu

Kumanda Panosu **A2**

1. «Keep warm/Cancel» (ısıtma/Kapatma) düğmesi – ısıtma fonksiyonunu açma/kapatma; «REHEAT» programını başlatma; pişirme programının çalışmasını durdurma; yapılan ayarların iptali.
2. «Menu» («Menü») düğmesi – otomatik pişirme programının seçimi.
3. **İ** düğmesi – Kumanda panosunu kilitleme.
4. «» düğmesi – pişirme süresini, «Başlamayı Erteleme» süresini ya da sıcaklık derecesini azaltma («MULTICOOK» programında).
5. «Timer/Time delay» («Zamanlayıcı/Başlamayı Erteleme») düğmesi – pişirme süresi belirleme rejimi seçimi ya da sürenin «Başlamasının Ertelmesi».
6. «» düğmesi – pişirme, «Başlamayı Erteleme» süresinin ya da sıcaklık derecesinin artırılması («MULTICOOK» programında).
7. «Select product» («Ürün Seçimi») düğmesi – «FRY», «STEW», «STEAM» programlarında ürün seçimi.
8. «MULTICOOK/°C» düğmesi – «MULTICOOK» programının seçimi.
9. «Start/Reheat» («Başlat/Isıtma») düğmesi – seçilmiş pişirme programının başlatılması; «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunu ön kapatma.
10. Ekran.

Kumanda Panosu **A2**

- A. Pişirme program.
- B. «FRY», «STEW», «STEAM» programlarında ürün türleri.
- C. Sıcaklık derecesinin seçimi.
- D. Sıcaklık derecesi, pişirme süresi ya da «Başlamayı Erteleme» süresinin değerleri.
- E. Pişirme süresinin seçimi; pişirme rejiminin gösterilmesi.
- F. «Başlamayı Erteleme» süresinin seçimi; «Başlamayı Erteleme» rejiminin gösterilmesi.

I. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Ürünü ve onun aksesuarlarını dikkatlice kutusundan çıkartınız. Tüm ambalajlama malzemeleri ve reklam yapıları kaldırınız.



Mutlaka uyarı yapılarını muhafaza ediniz, cihazın gövdesinde var olan uyarı işaretleri (var ise) ve seri numarası yazılı levhaları mutlaka muhafaza ediniz! Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkında mahrum bırakmaktadır.

Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, ısıtmaya almadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir. Cihazın gövdesini ıslak havlu ile siliniz ve hazneyi yıkayınız, daha sonra kuruması için bırakınız. Cihazın ilk kullanımını sırasındaki yabancı kokunun gelmesini önlemek için cihazı tam olarak temizleyiniz («Cihazın Bakımı» bkz.). Cihazı düz, sert ve yatay bir yüzey üzerinde yerleştiriniz ki, buhar valfinden çıkarak olan sıcak buharın, yüzek nem ve sıcaklığın zarar görebilecek, duvar kağıtlarına, dekoratif kaplamalara, elektronik cihazlara ve diğer türden esya ve malzemelere isabet etmemesine dikkat ediniz.

Yemek hazırlayma başlamadan önce Çok Fonksiyonlu Pişirici – Düşükü Tencerenin dış kısmının ve gözle görülür iç kısmının zarar görmemiş olduğundan,

çatlak ve diğer türden hasarının bulunmadığından emin olunuz. Hazne ve ısıtıcı arasında her hangi bir yabancı maddenin bulunmadığından emin olunuz.

II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN KULLANIMI

Ready for Sky teknoloji

Ready for Sky teknoloji seçeneği aynı adı uygulamayı akıllı telefon ya da tabletten aygıtı uzaktan kontrol etmek için kullanmanız sağlar.

1. App Store veya Google Play yazılımı akıllı telefon ya da tabletinize indiriniz (İşletim sisteminize uygun olarak).
2. Mobil aygıtınızdan Bluetooth v4.0 aktif hale getiriniz.
3. Ready for Sky uygulamasını açın, bir hesap oluşturunuz ve ekranda görülen komutları takip edin.
4. Mobil aygıtınızla bağlanmak için kullanılabilecek aygıtları listesini açın ve güncelleyin.
5. Uygun aygıtı listesinden bağlanacağınızı seçin. Aygıt adı model numarası ile aynıdır. Yeni bir isim belirleyebilir ya da varsayılan olarak uygulamayı durdurabilirsiniz.
6. Seçilen aygıtın bağlantısını onaylayın ve mobil aygıtınızın ekranındaki talimatları takip edin. Bağlanırken multi-cook ekranında, veya sembolleri görülecektir.

İ Sabit bir bağlantı sağlamak için, mobil cihaz aygıtın 10 metreden fazla uzaktaki olmamalıdır.

Kumanda Panosunu Kilitleme

REDMOND RMC-8005-E Çok Fonksiyonlu Pişirici istenilmeyen kullanıma karşı kumanda panosunu kilitleme fonksiyonu ile donatılmıştır («çocuklara karşı kilitleme»). Kilitlemeyi çalıştırmak için **İ** düğmesini sesli sinyal duvana kadar basılı tutunuz. Düğmenin göstergesi yanacaktır, bundan sonra kumanda panosunda bulunan diğer düğmeler herhangi bir düğmeye basmaya karşı duyarız hale gelecektir. Bu fonksiyondan istediğiniz anda yararlanabilirsiniz: bekleme rejiminde, program ayarını yapıpken ya da program çalışmaya başladıkten sonra. Kilitlenmiş olan kumanda panosunu kulanılabılır duruma getirmek için **İ** düğmesini sesli sinyal duvana kadar basılı tutunuz. Düşme göstergesi sönecektir.

Elektrikten Bağımsız Bellek

REDMOND RMC-8005-E Çok Fonksiyonlu Pişirici elektrikten bağımsız belleğe sahiptir. Kısa süreli olarak elektrik kesintisinin olması durumunda, cihaz yapılmış olan ayarları muhafaza eder ve daha sonra elektrik kesintisinin olduğu etapta katılmış olduğu yerden devam eder.



Eğer, elektrik uzun bir süre için kesintiyeye uğramışsa ve pişirme sürecinin devam ettirilmesi mümkün değilse ya da devam ettirilmesi istenmeyen bir durumda, mutlaka cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz. Bir sonraki çalıştırma sırasında, yapılmış ayarların iptali için ekranda «- - -» mesajı görünene kadar, «Keep warm/Cancel» düğmesine basınız ve basılı tutunuz.

Programın Başlamasının Ertelmesi

«Başlamayı Erteleme» fonksiyonu, seçilmiş olan zamanın bitiminde yemeğin hazırlanması için gereken zaman yelpazesinin belirlenmesine imkân sunmaktadır (programın çalışma süresi de dikkate alındığında). Bu süreyi 24 saate kadar olan zaman yelpazesinde 5er dakikalık adımlarla ayarlamak mümkündür.



«Başlamayı Erteleme» süresinin seçimi sırasında, seçilecek bu sürenin, seçilmiş olan pişirme süresinden daha uzun olmasının gerekmediği olduğunun dikkate alınması gerekmektedir. Aksi takdirde, program «Start/Reheat» düğmesine basılı basılmaz, hemen çalışmaya başlayacaktır.

«Başlamayı Erteleme» süresinin seçimi için («MULTICOOK» programı hariç):

1. «Menu» düğmesine basarak pişirme programını seçiniz.
2. «Timer/Time delay» düğmesine basınız, gereksinim duyduğunuzda, pişirme süresini değiştiriniz. Bir kere daha «Timer/Time delay» düğmesine

basınız. Ekranda «Time delay» ve «Başlamayı Erteleme» süresi («Başlamayı Erteleme» süresi de dikkate alınarak, pişirme sürecinin bitimine kadar kalan süre) göstergesi belirlecektir.

3. «-» ve «+» düğmelerine basarak, süreyi azaltabilir ya da uzatabilirsiniz. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için geçerli olan düğmeyi basınız ve basılı tutunuz.



«MULTICOOK» programında sürenin ayarlanmasına dair aşağıda verilmeekte olan geçerli bölüme bakınız.

«Başlamayı Erteleme» fonksiyonu, «FRY» ve «PASTAv programı hariç, tüm otomatik pişirme programları için geçerlidir.

«Başlamayı Erteleme» süresinin seçiminde, «STEAM» programında, seçilmiş olan sürenin geri sayımının, Çok Fonksiyonlu Pişiricinin çalışması için gerekli olan sıcaklık derecesine ulaşmasından sonra (su kaynadıktan sonra) başlamakta olduğunun dikkate alınması gerekmektedir.



Eğer, kullanmakta olduğunuz tarif, çabuk bozulmakta olan malzemeler içermekte ise «Başlamayı Erteleme» fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmemektedir.

Otomatik Sıcak Tutma

Bu fonksiyon, pişirme programı bitiminde otomatik olarak devreye («YOGURT» programı hariç) ve yemelerin sıcaklık derecesini 24 saat boyunca 70-75°C civarında tutabilmektedir. Otomatik Sıcak Tutma çalışır vaziyette iken «Keep warm/Cancel» düğmesinin göstergesi aydınlatılmakta, ekranda ise bu rejim için geçerli olan çalışma süresinin geri sayımı görülmektedir. Gereksinim duyulması durumunda, «Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu, «Keep warm/Cancel» düğmesine basarak ve düğmeyi basılı tutmakla kapatılabilir.

Belirlenmekte olan fonksiyonu, program çalışır vaziyette iken önceden kapatmak için «Keep warm/Cancel» düğmesinin göstergesi sönece kadar, «Start/Reheat» düğmesini basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. «Otomatik Sıcak Tutma» programını tekrar çalıştırabilmek için bir kere daha «Start/Reheat» düğmesini basınız ve düğmeyi basılı tutunuz («Keep warm/Cancel» düğmesinin göstergesi yanacaktır).

Otomatik Sıcak Tutma Programı Kullanılırken Uyumlası Gerek Genel Kurallar «MULTICOOK» ve «REHEAT» programı hariç



«MULTICOOK» ve «REHEAT» programlarının çalışması ile ilgili geçerli bölümlere bakınız.

1. Tarife uygun olarak gereken malzemeleri hazırlayınız (ölçünüzü), pişirme haznesinin içine koyunuz. İçine koymuş olduğunuz malzemenin, buhar sıvı da dâhil, pişirme kabının iç kısmında bulunan ölçek skalasının maksimum işaretinden aşağıda olmasına dikkat ediniz.
2. Pişirme kabını, cihazın gövdesinin içine yerleştiriniz. Isıtıcı eleman ile sıkı bir şekilde temas etmekte olduğundan emin olunuz.
3. Tik dişi ses gelene kadar Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapağını kapatınız. Cihazın fişini elektrik şebekesine bağlayınız.
4. «Menu» düğmesine basarak, istemiş olduğunuz pişirme programına basınız, ekranda seçmiş olduğunuz programın göstergesi ve varsayımlı olarak seçilmiş olan pişirme süresi görülecektir. «FRY», «STEW» ve «STEAM» programlarında, «Select product» düğmesine basarak, istemiş olduğunuz ürünü seçiniz: ekranda seçebileceğiniz göstergeler yanacaktır – «MEAT», «FISH» ya da «VEGETABLES» – ve varsayılan olarak seçilmiş olan pişirme süresi göstergeleri yanacaktır. Pişirme süresi değiştirilebilmektedir.
5. Gereksinim duymanız durumunda, «Başlamayı Erteleme» süresini ayarlayınız.
6. «Start/Reheat» düğmesine basınız ve düğmeyi birkaç saniye boyunca basılı tutunuz. «Start/Reheat» ve «Keep warm/Cancel» düğmelerinin göstergeleri yanacaktır.
7. Program çalışırken «Start/Reheat» düğmesine basarak ve düğmeyi basılı tutarak, «Otomatik Sıcak Tutma» programını önceden de kapatılabilir («Keep warm/Cancel» düğmesinin göstergesi sönecektir). «Start/Reheat» düğmesine tekrar basmanızla bu fonksiyon yeniden çalışmaya başlayacaktır.

- Pişirme programının tamamlandığını sesli sinyal size bildirir. Daha sonra, yapım olduğunuz avara bağlı olarak, cihaz «Otomatik Sıcak Tutma» rejimine (ekranda bu fonksiyonun çalışması için seçilmiş süre gözükecektir) ya da bekleme rejimine geçecektir.
- Pişirme sürecinin sona erdirilmesi, programın iptal edilmesi ya da «Otomatik Sıcak Tutma» kapatılması için «Keep warm/Cancel» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

Pişirme süresinin değiştirilmesi için:

- Pişirme programını seçtikten sonra «Timer/Time delay» düğmesine basınız. Ekranda «Timer» göstergesi yanacaktır, süreyi göstermekte olan rakamlar ise yapıp sönmeye başlayacaktır.
- «+» ya da «-» düğmesine basarak istemiş olduğunuz zaman değerini seçiniz. Zaman değerlerinin hızlı bir şekilde ilerlemesinin sağlanması için düğmeyi basılı tutunuz.
- Pişirme süresini ayarlamayı tamamladıktan sonra (ekranda rakamlarına yapıp sönmeye gerekmediği), bir sonraki adıma geçiniz. Yapmış olduğunuz ayarların iptali için «Keep warm/Cancel» düğmesine basınız, bundan sonra pişirme programının tamamını yeniden ayarlayınız.

i *Pişirme süresinin elde ayarlanması durumunda, ayardan yaparken, pişirme programında önayrılmış olan avar yapabileceğiniz yelpazelerdeki zaman ve adımları da dikkate alınınız. Bazı programlarda, pişirme süresinin geri sayımı, cihazın sıcaklık derecesi onun çalışabileceği dereceye ulaştıktan sonra başlatılmaktadır.*

«MULTICOOK» Programı

Program, kullanıcı tarafından girilmiş olan sıcaklık parametrelerde (35 den 170°C kadar, 5'er dakikalık değiştirme adımı) ve pişirme süresi (2 dakikadan 15 saate kadar, değiştirme adımı – 1 saate kadar olan yelpazelerde 1 dakika, 1 saatten daha uzun olan yelpazelerde 10 dakika) pratik olarak her tür yemeklerin hazırlanması için kullanılabilir.

i «MULTICOOK» programında, pişirme derecesi 75°C altında ayarlanmış ise «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonu geçerli değildir.

- «Otomatik Programlar Kullanılabilir Uyumlası Gereken Genel Kurallar» bölümünün 1-3 maddelerinde belirtilen kurallara uyunuz.
- «Multicook/C» düğmesine basınız. Ekranda pişirme için seçilmiş sıcaklık derecesi gözükecek (varsayılan olarak – 100°C). «+» ya da «-» düğmelerine basarak, sıcaklık derecesini ayarlayabilirsiniz.
- Sıcaklık derecesini ayarladıktan 2-3 saniye sonra «Timer» göstergesi yanacaktır ve varsayılan olarak ayarlanmış olan (30 dakika) pişirme süresi rakamları yanıp sönecektir.

i *Eğer istenmiş olduğunuz pişirme süreyi ayarlamaya yetiemediyse, sesli sinyali duyana kadar «Keep warm/Cancel» düğmesine basınız ve bđüymeyi basılı tutunuz, daha sonra ayarlamayı tekrar yapınız.*

- «+» ya da «-» düğmelerine basarak, pişirme süresini ayarlayabilirsiniz. Değerler hızlı bir biçimde değiştirilebilmesi için gerekli olan düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.
- Gerekisinin duyulması durumunda «Başlamayı Erteleme» süresini ayarlayınız. Bunun için «Timer/Time delay» düğmesine basınız. Ekranda «Time delay» ve pişirme istemekte olduğunuz yemeğin süresinin tamamlanmasına kadar kalan süre göstergesi gözükecektir. Zaman değerlerinin değiştirme için «+» ve «-» düğmelerine basınız. Değerler hızlı bir biçimde değiştirilebilmesi için gerekli olan düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.
- Daha sonra «Otomatik Programlar Kullanılabilir Uyumlası Gereken Genel Kurallar» bölümünün 6-8 maddelerinde belirtilen kurallara uyunuz.

«RICE/GRAIN» Programı

Pirinç ve çeşitli mameaların pişirilmesi, aynı zamanda da çeşitli garnitür türlerinin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan süre – 35 dakikadır. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 5 dakika ile 4 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«SLOW COOK» Programı

Fırında süt, güveç, sarma, paça dondurması, sos gibi yemeklerin fırınlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış süre – 2 saat 30 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«PILAF» Programı

Program etli, balıklı ya da sebze pilav hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış süre – 1 saat. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 10 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«FRY» Programı

Program et ve et ürünleri, balık ve deniz ürünlerini, aynı zamanda da sebzelerin kızartılması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi seçilmekte olan programa bağlıdır («Select product» düğmesine basarak ayarlanmakta): «MEAT» – 15 dakika, «FISH» – 12 dakika, «VEGETABLES» – 18 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu geçerli değildir.

«STEAM» Programı

Et ve et ürünlerini, balık, deniz ürünlerini ve sebzelerin, aynı zamanda da paça dondurmasının ve diğer türden, uzun süreli işleme gerektirmekte olan yemeklerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi seçilmekte olan programa bağlıdır («Select product» düğmesine basarak ayarlanmakta): «MEAT» – 1 saat, «FISH» – 35 dakika, «VEGETABLES» – 40 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«PASTA» Programı

Program makarna ürünlerinin, yumurtaların, soslerinin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak belirtilmiş olan pişirme süresi – 8 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 2 dakika ile 1 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«Başlamayı Erteleme» fonksiyonu geçerli değildir. Pişirme haznesine su koyunuz. Suyun, pişirme haznesinin içi yüzeyindeki maksimum ışırtıya ulaşmasını altın olmasına dikkat ediniz. «Otomatik Programlar Kullanılabilir Uyumlası Gereken Genel Kurallar» bölümünün 2-7 maddelerinde belirtilen kurallara uyunuz. Su kayandıktan sonra sinyal sesini duyacaksınız. Dikkatlice kapacı açınız ve malzemelerinizi kaynamakta olan suyun içine koyunuz, tük sesini duyacak şekilde kapacı kapatınız. «Start/Reheat» düğmesine basınız. Ayarlanmış olan program ve pişirmen için seçilmiş geri sayım süresi başlayacaktır. Daha sonra «Otomatik Programlar Kullanılabilir Uyumlası Gereken Genel Kurallar» bölümünün 8-9 maddelerinde belirtilen kurallara uyunuz.

i *Bazı malzemelerin pişirilmesi sırasında köpük oluşmaktadır. Olası köpüğün, pişirme haznesinin dışına taşmasını önlemesi için malzemelerinizi kaynamakta olan suyun içine doldurduktan sonra birkaç dakikalığına kapacı açık bırakabilirsiniz.*

«VACUUM» Programı

Vakum paketlenmiş besin maddelerinin pişirilmesi için özel bir programdır. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi – 2 saat 30 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 5 dakika ile 12 saat zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«SOUP» Programı

Çeşitli sulu yemeklerin, aynı zamanda da komposto ve içeceklerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi – 1 saat. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 10 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«YOGURT» Programı

Yoğurtların hazırlanması ve hamurun dinlendirilmesi için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi – 8 saat. Elde pişirme süresi ayarlama

yelpazesi 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«Başlamayı Erteleme» fonksiyonu geçerli değildir.

«BAKE» Programı

Hamur yemeklerinin (kek, bisküvi, börek) hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi – 45 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 10 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.



Ekmeğin yapılması sırasında, pişirme aşamalarının tamamında, «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunun kapatılması tavsiye edilmektedir.

«STEAM» Programı

Buharda et ve et ürünlerini, diyet yemeklerini, bebe ve çocuk besinlerinin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi seçilmekte olan programa bağlıdır («Select product» düğmesine basarak ayarlanmakta): «MEAT» – 40 dakika, «FISH» – 25 dakika, «VEGETABLES» – 30 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Bu programda yemeklerin pişirilebilmesi için ayarlanabilir hacimli (takıma dâhil) özel sepet kullanılmaktadır:

- Pişirme haznesine 500 – 100 ml su doldurunuz.
- Buharda pişirme sepetinin içi pişirme haznesinin dış çemberine, pişirme haznesinin kenarlarındaki oluklara denk gelecek şekilde yerleştiriniz. Çemberin iç tarafında iki farklı otuk takımı bulunacaktır, bunlar seperin yüksekliğini, aynı zamanda da hacmini ayarlamak için kullanılmaktadır.
- Sepeti pişirme haznesinin içine yerleştiriniz.
- Tarifeye uygun olarak malzemelerinizi ölçünüz ve hazırlayınız, düğün bir şekilde sepetin içine yerleştiriniz.
- «Otomatik Programlar Kullanılabilir Uyumlası Gereken Genel Kurallar» bölümünün 2-9 maddelerinde belirtilen kurallara uyunuz.

«COOK/BEANS» Programı

Sebze ve baklagillerin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi – 40 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 5 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«REHEAT» Programı

Hazır yemeklerin ısıtılması için tavsiye edilmektedir. Program, yemekleri 70-75°C kadar ısıtır ve yemeklerinizi 24 saat boyunca sıcak tutar. Programda, direkt olarak pişirme süresinin sayımı göz önünde bulundurulmuştur. Gerekisinin duyulması durumunda ısıtma işlemi elle durdurabilirsiniz.

«Başlamayı Erteleme» fonksiyonu geçerli değildir.

- Hazır yemeklerinizi pişirme haznesinin içine koyunuz. Pişirme haznesinin cihazın gövdesinin içine yerleştiriniz. haznenin, ısıtma elemanı ile sıkı bir şekilde temas etmekte olduğundan emin olunuz. Tık diye ese duyuncaya kadar Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapasını kapatınız. Cihazın fişini elektrik şebekesine takınız.
- Ses sinyali duyana kadar «Keep warm/Cancel» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Düğmenin göstergesinin ışıkları yanacaktır, ısıtma süreci ve zaman geri sayımı başlayacaktır. Program bittiğinde ses sinyali duyacaksınız. Cihaz bekleme moduna geçecektir.
- Isıtma sürecini sona erdirmek için ses sinyali duyana kadar «Keep warm/Cancel» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Düğmenin göstergesi sönecektir.



«REHEAT» programı, ürünlerinizi 24 saate kadar sıcak tutabilir, ancak yemekleri 2-3 saatten uzun bir süre için ısıtmış halde bırakılması tavsiye edilmemektedir, çünkü bu durum yemeklerin tadının kalitesinde değişikliklerin oluşmasına getirebilir.

III. EK ÖZELLİKLERİ

- Hamur dinlendirme

- Fondül hazırlama
- Fritözde hazırlama
- Lor peynir, kahir peynir hazırlama
- Sıvı besinlerin pasözize edilmesi
- Kap kaçak ve kişisel kullanılmayan eşyaların sterilize edilmesi

IV. CİHAZIN BAKIMI

- Cihazı temizlemeye başlamadan önce, fişinin elektrik şebekesinden çekilmesi ve tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz.
- Yumuşak kumaş ve aşındırıcı olmayan temizlik malzemeleri kullanınız. Cihazın temizliğini, kullanılmış olduğunuzdan hemen sonra yapmanızı tavsiye ediyoruz.



Temizlik yaparken aşındırıcı maddeler, sert kaplamalı sünger ve kimyasal ağ-resif maddeler kullanılması yasaktır. Cihazın gödesinin suya daldırılması ya da akarsuyun altında tutulması yasaktır!

- İlk kullanımdan önce ya da yemek yaptıktan sonra oluşmakta olan kokuların giderilmesi için «TEAM – FISH» programında, varsayılan olarak ayarlanmış olan süreyi değiştirmeden, yarım limonun kaynatılmasını tavsiye ediyoruz.
- Pişirme haznesini ve kapağın her kullanımdan sonra temizlenmesi gerekmektedir. Pişirme haznesinin yıkaması için bulaşık makinesini kullanabilirsiniz. Yıkadıktan sonra, pişirme haznesinin dış yüzeylerini kurulaştırınız.
- Buhar valfinin da her kullanımdan sonra temizlenmesi tavsiye edilmektedir. Buhar valfinin temizlenmesi için diktaattı bir şekilde çıkartınız ve tamamen sökünüz, daha sonra akarsuyun altında itina ile yıkayınız ve kurulaştırınız, sökmüş olduğunuz tersine toplayınız ve yerine takınız.
- Yemek pişirdikten, cihazın gödesinde bulunan özel çukurda pişirme haznesinin etrafında kondensat toplanabilir. Bu kondensat bir mutfak bezini ya da havlu yardımıyla kolaylıkla alınabilmektedir.

- Üst alüminyum kapağı çıkarmak için:
1. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açınız, ana gövdeden ayrılması için, alt kısmında bulunan 2 adet plastik sabitleme elemanından tutunuz, iş kapağı hafife kendinize ve yukarıya doğru çekiniz. Her iki kapağın yüzeylerini ıslak bez ile siliniz, gereksinim duyulması durumunda sökülebilir kapağı, bulaşık yıkama malzemeleri kullanarak yıkayınız.
 2. Kapağın temizliğini yaptıktan sonra alüminyum kapağı alt oluklara yerleştiriniz ve onu esas kapağa denk getiriniz, iş kapağın üst kısmını ses duyana kadar bastırınız. İş alüminyum kapak sabitlenmektedir.

Buhar valfini çıkartmak için, dış gömleği diktaattı bir şekilde kapağın oyuk kısmında bulunan çukurdan yukarıya ve kendinize doğru çekiniz. Valfi ters çeviriniz, iş kısmında bulunan plastik sabitleme kilidini ok yönünde çeviriniz ve iş gömleği çıkartınız. Valfin her iki parçasını da yıkayınız ve sökmüş olduğunuz tersine toplayınız. Valfin lastiğinin patlamasından kaçınmak için temizlik yaparken ve yerine takarken kıvrımınız ve çekişirmeyiniz. **A3**

V. PİŞİRME TAVSİYELERİ

Pişirme sırasında karşılaşılan hatalar ve bunları giderme yolları
Bu bölümdeki tabloda tipik hatalar ya da oluştuğunda, bunlar çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirilirken karşılaşılabilecek kabul edilebilir hatalar olmakta, bunların olası nedenleri ve çözüm yolları verilmektedir.

YEMEK İYİ PİŞMEMİŞ

Problemlerin olası nedenleri	Çözüm yolları
Cihazın kapağını kapatmayı unutmuşsunuz ya da sızı kapatmamışsınız, bundan dolayı da hazırlama sıcaklığı derecesi yeterli sıcaklığa kadar ulaşamamış.	Pişirme sırasında çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını kullanımsız yere açmayınız. Kapağı ses çikana kadar kapatınız. Cihazın kapağının sızı bir şekilde kapanmasını her hangi bir şeyin engel teşkil etmemekte olduğundan ve iş kapağın sıkıştırma lastiğinin deforme olmamış olduğundan emin olunuz.

Hazne ve ısıtıcı element iyi temas etmemekte, bundan dolayı da hazırlama sıcaklığı derecesi yeterli sıcaklığa kadar ulaşamamış.	Hazne, cihazın gödesinin içine düğün olarak yerleştirilecek, dibinin ise ısıtıcı disk ile iyi temas etmesi gerekmektedir. Çok fonksiyonlu pişiricinin ana hüresinde yabancı cismin olmadığından emin olunuz. Isıtıcı diskin kirlenmesine mahal vermayınız.
Yemek için seçilmiş olan malzemelerin kötü seçilmiş olması. İşbu malzemeler, tarafınızdan seçilmiş olan pişirme için uygun düşmemekte ya da pişirme programını yanlış seçmişsinizdir. Malzemeler oldukça tiri doğramış, içine konması gereken malzemelerin oranı doğru seçilmiş. Pişirme süresini yanlış seçmişsiniz (doğru hesaplamamışsınız). Tarafınızdan seçilmiş olan tarif varyantı işbu çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirilmesi için uygun değil.	Arzu edilen, daha önce denemiş tariflerin (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olan) kullanılmasıdır. Gerçekten, güvenebileceğiniz tarifleri kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların doğramma şekli, içine koymakta olduklarınızın oranları, pişirme program ve süresinin seçiminin tarafınızdan seçilmiş olan tariflere uygun olması.
Buharda yemek hazırlanması durumunda; Hazne yeterli derecede buhar yoğunluğunu temin edebilecek kadar, hazmede suyun oldukça az olması.	Hazneye, mutlaka, tarif gereği tavsiye edilmekte olan hacimdeki suyun koyulması gerekmektedir. Eğer, işbu ediyorsanız, suyun derecesini, pişirme süresinde kontrol ediniz.
Kızartmada; hazmede fazla yağ var.	Normal kızartmada, yağın haznenin dibine ince tabaka şeklinde kapaması yeterlidir. Fritözde kızartma yaptığınızda ilgili tarife belirtilmekte olan miktarı kullanınız.
Pişirmede; astillik düzeyi yüksek olan gıdalarda suyunun buharlaşması.	Kızartma yaparken, eğer böyle bir şey tarifte belirtilmemişse, çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını kapatmayınız. Taze dondurulmuş olan malzemeleri pişirmeden önce mutlaka donunun çözülmesini ve suyunun gitmesini sağlayınız.
Hamurun dindirlenmesi sırasında hamur iş kapağına yapışmış ve buhar tahliye valfini kapatmış.	Bazı gıdaların pişirilmenden önce özel bir işleme geçirmesi gerekmektedir; yıkama, pembeleşme kadar kızartma, yumuşak pişirme vs. Seçilmiş olan tarif tavsiyelerine uyunuz.
Pişirme sırasında (hamur iyi pişmemiş);	Pişirmekte olduğunuz malzemeyi haznedeki çukurdan, çeviriniz ve yeniden hazneye yerleştiriniz, daha sonra yeniden hazne oluncaya kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonra pişirmiş iş hazneye daha az hacimde hamur koyunuz.
Siz, hazneye çok fazla hamur koymuşsunuzdur.	Siz, hazneye çok fazla hamur koymuşsunuzdur.

ÜRÜNLER FAZLA PİŞMİŞ

Siz, ürün türü seçimine ya da pişirme süresinin seçimine dikkat etmemişsinizdir. Malzeme miktarı oldukça az.	Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların doğramma şekli, içine koymakta olduklarınızın oranları, pişirme program ve süresinin seçiminin tarafınızdan seçilmiş olan tarifte belirtilen tavsiyeleri uyun olmalıdır.
Yemek pişirdikten sonra, hazır yemek, otomatik sıcak tutma modunda uzun süre bekletilmiş.	Otomatik sıcak tutma fonksiyonunun uzun süreli kullanılması istenilmeyen durumdur. Eğer, sizin kullanmakta olduğunuz çok fonksiyonlu pişiricinin modelinde bu fonksiyonun ok kapama modu öngörülmesi ise, bu durumda siz, bu modun yararlanabilirsiniz.

PİŞİRME SIRASINDA ÜRÜN SUYUNU ÇEKİYOR

Sütü mama pişirdikten süt çekiliyor.	Sütün özellikleri, üretim yerine ve şartlarına göre farklılık göstermektedir. Sadece ultra pastörize %2,5 yağlılığı olan sütün kullanılması tavsiye edilmektedir. Gereksinim duyulması durumunda sütü biraz içme suyu ekleyerek sulandırabilirsiniz.
Malzemeler pişirmeden önce işlenmemiş ya da yanlış işlenmiş (iyi yıkanmamış vs.) olabilir.	Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, bunların ön işleme yöntemleri, içine koymakta olduklarınızın oranları tarafınızdan seçilmiş olan tarifte belirtilen tavsiyeleri uyun olmalıdır. Tam tahıllar, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman daha tina ile temiz suda yıkayınız.

YEMEKLER YANİYOR

Hazne bir önceki yemek pişirdikten sonra iyi temizlenmemiş.	Pişirmeye başlamadan önce, haznenin iyi yıkaması ve iç yüzeyinin yapışmaz kaplamasının hasar görmüş.
İçine koymakta olduğunuz gıdaların toplam miktarı, tarifte tavsiye edilmekte olan kadar az.	Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız.
Siz, çok daha uzun bir pişirme süresi seçmişsinizdir.	Pişirme süresini kullanmaya ya da tarifte cihazın bu modeli için adapte edilmiş olan tarife belirtilmekte olanlara uyunuz.
Kızartmada; Siz, pişiricinin haznesine yağ koymayı unutmuşsunuzdur ya da hazırlanmakta olan yemeğinizi geç çevirmiş olabilirsiniz.	Normal kızartma yaparken hazneye, dibini ince tabaka şeklinde dibini kapatacak kadar bittiksel yağ koyunuz. Hazne içinde ürünlerin eşit olarak kızartılması için periyodik olarak karıştırınız ya da belirli bir süre çeviriniz.
Güvec yaparken; Hazne içindeki nem yetersiz.	Hazneye daha fazla sıvı ekleyiniz. Gereksinim duyulmaması durumunda çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını fazla açmayınız.
Pişirme sırasında; haznenin içinde sıvı çok az (malzemelerin oranları tutulmamış).	Sıvı ve katı malzemelerin oranlarının doğru oranıtılması sağlayınız.
Hamur işlerinde; Siz, pişirmeye başlamadan önce, haznenin iç yüzeyine yağ sürmemişsinizdir.	Hamuru koymadan önce haznenin dibine ve duvarlarına tereyağı ya da bittiksel yağ sürünüz (haznenin içine yağ dökülmesini istenmeyen bir durumdur).

ÜRÜN DOĞRAMIŞ OLDUĞUNDAKİ ŞEKLİNİ KAYBETMİŞ

Pişirme haznenin içindeki malzemeler tarafınızdan çok sık karıştırılmış.	Normal kızartma sırasında, pişirmekte olduğunuz yemeği her 5 – 7 dakikadan daha sık karıştırmanız.
Pişirme sırasında, tarafınızdan, çok uzun bir pişirme süresi seçilmiş.	Pişirme süresini kullanmaya ya da sizin cihazınızın modeli için adapte edilmiş olan tarifte belirtilenlere uyunuz.

PİŞİRMİŞ OLDUĞUNUZ HAMUR İŞİNİZ ISLAK OLMUŞ

Fazla nem veren, uygun olmayan malzemeler seçilmiş (sulu sebzeler ya da meyveler, dondurulmuş yemeği, ekşi krema vs.).	Pişirme tarifine uygun malzemeleri seçiniz. Aşırı derecede sıvı içermekte olan gıdaların malzeme olarak seçilmesinden kaçınınız ya da bunları olduğu kadar en asgari düzeyde kullanmaya çalışınız.
Hazırlanmış olduğunuz hamur işinizi çok fonksiyonlu pişiricide kapalı olarak daha fazla tutmuşsunuzdur.	Hamur işinizi çok fonksiyonlu pişiriciden mümkün olduğu kadar pişirdikten hemen sonra çıkarmaya çalışınız. Gereksinim duyulması durumunda ürününüzü çok fonksiyonlu pişiricide kısa bir süre için otomatik sıcak tutmaya çalıştırılmış vaziyette bırakabilirsiniz.

HAMUR İŞİNİZ KABARMİYOR

Yumurta ile şekeri iyi çırpmanız önemlidir.	Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçtiğiniz olan malzemeler, onların ön işleme yöntemleri, içine koymakta olduğunuz oranları tarafımızdan seçilmiş olan tarife belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır.
Hamur uzun bir süre kabartıcılı bekletilmiş olabilir.	
Unu elememişsiniz ya da hamuru iyi yoğurmamışsınızdır.	
Malzemeler yerleştirilmeden bir hata yapmış olabilirsiniz.	
Tarafımızdan seçilmiş olan tarif kullanmakta olduğunuz çok fonksiyonlu pişiricinin bu modeli için uygun bir seçim olmayabilir.	

REDMOND çok fonksiyonlu pişiricilerin bazı modellerinde «STEW» ve «SOUP» programlarında haznedeki sıvının yetersiz olması durumunda cihazın ısınmasını önleyici sistem devreye girmektedir. Bunun gibi durumlarda pişirme programı askıya alınmakta ve çok fonksiyonlu pişirici otomatik sıcak tutma moduna geçmektedir.

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

	Gıda	Ağırlık, gr / Adet	Suyun miktarı, ml	Pişirme süresi, dakika
1	Domuz/Dana filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde)	500	500	20 dakika / 30 dakika
2	Kuzu filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde)	500	500	25 dakika
3	Tavuk filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde)	500	500	15 dakika
4	Küçük toparlak köfte /köfteler	180 (6 Ad.) / 450 (3 Ad.)	500	10 dakika / 15 dakika
5	Balık (fileto)	500	500	10 dakika
6	Salatalık için karidesler, temizlenmiş, pişirilmiş-dondurulmuş	500	500	5 dakika
7	Cimcik / Hingal	4 Ad.	500	15 dakika
8	Patates (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	15 dakika
9	Havuç (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	35 dakika
10	Pancar (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	1500	1 saat 10 dakika
11	Taze dondurulmuş sebzeler	500	500	10 dakika
12	Yumurta	3 Ad.	500	10 dakika

i Yukarıda belirtilen tavsiyelerin genel nitelik taşıdığına olduğu göz önünde tutulmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve tadımsal tercihlerinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

«MULTICOOK» Programında Sıcaklık Derecesi Ayarlarının Kullanımına Dair Tavsiyeler

Çalışma sıcaklığı	Kullanım tavsiyeleri (aynı zamanda tarif kitabına bakınız)
35°C	Hamur dintendirme, sirke yapımı
40°C	Yoğurt hazırlama
45°C	Mayalama

50°C	Fermentasyon
55°C	Pomad hazırlama
60°C	Yeşil çay ya da bebe ve çocuk besini hazırlama
65°C	Vakumlu kaplamada et pişirme
70°C	Puç hazırlama
75°C	Pastörize etme ya da beyaz çay hazırlama
80°C	Sıcak şarap hazırlama
85°C	Lor peynir ya da uzun süreli ısı işlem gerektiren yemekleri hazırlama
90°C	Kırmızı çay hazırlama
95°C	Sıtlı mamaları hazırlama
100°C	Beze ya da reçel hazırlama
105°C	Paça dondurması hazırlama
110°C	Sterilizasyon
115°C	Şeker şurubu hazırlama
120°C	Sarma hazırlama
125°C	Et güveç hazırlama
130°C	Hamurlu yemekler hazırlamak
135°C	Çıtır kabuk yapmak için hazır besinlerin kızartılması
140°C	İsteme
145°C	Sebze ve balıkların pişirilmesi (folyoda)
150°C	Etin pişirilmesi (folyoda)
155°C	Mayalı hamurdan yemeklerin pişirilmesi
160°C	Kuş etinin kızartılması
165°C	Biftek kızartma
170°C	Sıcak yağda kızartma, nugget hazırlama ve patates kızartması hazırlama

Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program	Kullanım tavsiyeleri	Versiyon pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman ayarları	Beşleme, erteleme, saat	Çalışma parametrelerine uyma	Otomatik sıcak tutma
COOK/BEANS	Sebze, baklagilleri haşlama	40 dakika	5 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	-	+
BAKE	Mayalı hamurdan kek, bisküvi, hamur içi hazırlama	45 dakika	10 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	-	+
FRY	MEAT	Et kızartma	15 dakika			
	FISH	Balık kızartma	12 dakika	5 dakika – 2 saat / 1 dakika	-	+
	VEGE-TABLES	Sebze kızartma	18 dakika			

YOGURT	Yoğurt hazırlama	8 saat	10 dakika – 12 saat / 5 dakika	+	-	-
VACUUM	Vakum kaplamalı besinleri pişirme	2 saat 30 dakika	5 dakika – 12 saat / 10 dakika	+	-	+
MULTICOOK	Sıcaklık derecesini 35 den başlayarak 170°C'ye kadar 5°C adımlarla farklı yemekleri hazırlama	30 dakika	2 dakika – 1 saat / 5 dakika 1 saat – 15 saat / 10 dakika	+	-	+
STEAM	MEAT	Buharda et pişirme	40 dakika			
	FISH	Buharda balık pişirme	25 dakika	5 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+
	VEGE-TABLES	Buharda sebze pişirme	30 dakika			
PASTA	Farklı un tiplerinden hazırlanan makarnaların pişirilmesi; soslerin, mantarın ve diğer yarı mamullerin hazırlanması	8 dakika	2 dakika – 1 saat / 1 dakika	-	+	+
PILAF	Çeşitli pilavların pişirilmesi	1 saat	10 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	-	+
RICE/GRAIN	Çeşitli tahıl ve garnitür hazırlanması. Sulu mamaların hazırlanması	35 dakika	5 dakika – 4 saat / 1 dakika	+	-	+
SOUP	Sulu yemeklerin hazırlanması	1 saat	10 dakika – 8 saat / 5	+	-	+
SLOW COOK	Fırında süt, güveç, sarma, paça dondurması hazırlama	2 saat 30 dakika	10 dakika – 12 saat / 10 dakika	+	-	+
STEW	MEAT	Etli güveç	1 saat			
	FISH	Balıklı güveç	35 dakika	10 dakika – 12 saat / 5 dakika	+	-
	VEGE-TABLES	Sebzeli güveç	40 dakika			

TUR

i «MULTICOOK» programında, «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonu 75 den 170°C'ye kadar sıcaklık derecesinin seçilmesi durumunda geçerlidir.

VI. EK AKSESUARLAR

Ek aksesuarlar, REDMOND RMC-800S-E Çok Fonksiyonlu Pişiricinin ürün parça listesine dahil değildir. Ek aksesuarları REDMOND'UN resmi bayilerinin dükkanlarından alabilir ya da yeni ürünler hakkında bilgileri www.multicooker.com sitesinden edinebilirsiniz.

VII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE

Ekranında hata bildirisi	Olası sebepleri	Hata sebebinin giderilmesi
E1 – E5	Sistem hatası. Kumanda ana kartı ya da termik göstergeler arızalanmış olabilir.	Cihazı elektrik şebekesinden çekiniz, soğuması için bekleyiniz. Kapağı sıkı bir şekilde kapatınız. Eğer, çok fonksiyonlu pişiriciyi tekrar çalıştırdığınızda arıza giderilmiyorsa, Yetkili Servis Merkezine başvurunuz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Arızanın giderilmesi
Açılmıyor.	Elektrik ağından beslenme yoktur.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
Yemek fazla uzun zamanda pişiyor.	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
	Kap ile istan unsuru arasına yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisimi çıkarınız.
	Multi pişiricinin gövdede bulunan kap düzgün yerleştirilmemiş.	Kapı, eşitlik olmadan düzgün yerleştiriniz.
	Istan unsuru kirlenmiştir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Istan unsuru 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 tamir yada değiştirim 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 takiminin içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (filter, ampül, seramik ve teflon kaplamalar, sıklıkla değiştirilebilir parçaları gibi).

Mamulün hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerlilik süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenemezse) cihazın üretim tarihinden başlamakta.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanıma etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 İşaretten oluşur. 6. ve 7. İşaret ayı, 8. İşaret cihazın üretim yılını gösterir.

Üretici tarafından belirlenen ürün ömrü boyu, satın alındığı tarihten itibaren 7 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmamınız.

Bluetooth, Bluetooth SIG, şirketinin tescilli ticari markasıdır.

App Store, Apple şirketinin Amerika ve diğer ülkelerde tescilli hizmet markasıdır.

Google Play, Google şirketinin tescilli ticari markasıdır.

قبل استخدام الجهاز اقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة الدليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيرا.



التوصيل فتأكد أنه مؤرض كذلك.

إنتباه! يتسخن جسم الجهاز والقدرة والأجزاء المدنية إثناء العمل! احذر! استخدم قفافيز الطبخ. لانحن على الجهاز عند فتح الغطاء من أجل تجنب السمط عن البخار الحار.

• إخرج 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 الصدي في 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.



تدابير الأمان

- لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.
- هذه الآلة الكهربائية هي عبارة عن جهاز متعدد الأغراض لطبخ الأكل في الظروف المنزلية وقد تستخدمه في شقق، منازل ريفية، غرف الصندوق، غرف عامة الأغراض في محلات ومكاتب وغيرها من ظروف الإستخدام غير الصناعي يعتبر الإستخدام الصناعي أو غيره من الإستخدام غير المناسب مخالفة شروط استعمال الجهاز المناسب. في هذه الحالة لا يحمل الصانع مسؤولية عن عواقب ممكنة.
- 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 بماخذ مؤرّضة – هذا هو مطالبة الحماية من الضربة الكهربائية. اذا استخدم سلك

المواصفات التقنية

الطراز RMC-M800S-E
الاستطاعة 900 واط
الجهد 220-240 فولط، 50 /60 هرتز
حجم الوعاء 5 لتر
طلاء الوعاء طلاء خزفي يمنع المواد من الالتصاق بها
شاشة العرض LED
التسخين ثلاثي الإبعاد 3D موجود
عدد البرامج 48 (20 تلقائي، 28 إعدادات يدوية)
صمام البخار قابل للنزع
الغطاء الداخلي قابل للنزع
بروتوكول تبادل البيانات Bluetooth v4.0
إصدار الـ Android Jelly Bean 4.3 أو إصدارات لاحقة
إصدار الـ iOS 7 أو إصدارات لاحقة

البرامج التلقائي

1. MULTICOOK
2. GRAIN / RICE (الحبوب/ الأرز)
3. SLOW COOK (الطبخ البطيء)
4. PILAF (الأرز باللحمة)
5. FRY - MEAT (قلي - اللحم)
6. FRY - FISH (قلي - السمك)
7. FRY - VEGETABLES (قلي - الخضراوات)
8. STEW - MEAT (طهي - اللحم)
9. STEW - FISH (طهي - السمك)
10. STEW - VEGETABLES (طهي - الخضراوات)
11. PASTA (المعكرونة)
12. VACUUM (التفريغ)
13. SOUP (الحساء)
14. YOGURT (الزبادي)
15. BAKE (الخبز)
16. STEAM - MEAT (للحمة - على البخار)
17. STEAM - FISH (السمك - على البخار)
18. STEAM - VEGETABLES (الخضراوات - على البخار)
19. COOKE/BEANS (الطهي / البقوليات)
20. REHEAT (التسخين)

الوظائف

التسخين الذاتي حتى 24 ساعة
التعطيل المسبق للتسخين الآلي موجود
البدء المتأخر حتى 24 ساعة
تعطيل لوحة التحكم موجود

الجهاز من قبل الأطفال دون إشراف من الكبار.

• مواد التعبئة والتغليف (الشريط اللاصق، والفلين، و غيرها) يمكن أن تشكل خطراً على الأطفال، خطر الاختناق! حافظ على الصندوق بعيداً عن متناول الأطفال.

• يمنع إصلاح الجهاز المستقل أو إدخال التغييرات في تصميمه. من الضروري أن يفعل مركز الخدمة المخول كافة الأعمال الخاصة بالعمل غير الصحيح إلى عطل الجهاز، إصابات وإضرار الأملاك.

⚠️ **إنذار! يحظر استخدام الجهاز في حالة أي من الأعطال!**

• قبل تنظيف الجهاز تأكد من قطع التيار عنه وأنه برد تماماً. اتبع تعليمات تنظيف الجهاز بالضبط

⚠️ **يمنع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء!**

• الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق، وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو قليلي الخبرة أو المعرفة، يمكنهم استخدام الجهاز فقط تحت إشراف و/أو إذا أعطيت لهم تعليمات حول الاستخدام الآمن للجهاز و كأنواع على علم بالمخاطر المرتبطة باستخدامه.

• يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. إحتفظ الجهاز وسلك الطاقة في مكان بعيد عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجب أن يتم تنظيف وصيانة

الملاحظات

- طنجرة الطبخ متعددة الوظائف قطعة واحدة
وعاء الطبخ RB-C530 قطعة واحدة
وعاء للتضخيم على البخار مع حجم قابل للتعديل قطعة واحدة
سلة مع مقبض من أجل القلي في الزيت قطعة واحدة
كوب للقياس قطعة واحدة
مغرفة قطعة واحدة
ملعقة مستوية قطعة واحدة
كتاب 100 وصفة قطعة واحدة
دليل الإستخدام قطعة واحدة
كباب الكفالة والخدمة قطعة واحدة
سلك التغذية الكهربائية قطعة واحدة
- 1 الصانع الحق في تغيير التصميم والملحقات وكذلك في مواصفات المنتج الفنية من خلال تحسين منتجاته بدون الإبراز الإضافي الخاص بهذه التغيرات

مكونات طنجرة الطبخ متعددة الوظائف A1

- غطاء الجهاز
- الغطاء الداخلي القابل للزنج
- وعاء الطبخ
- زر فتح الغطاء
- لوحة التحكم مع شاشة عرض
- جسم الجهاز
- مقبض الحمل
- صمام بخار قابل للزنج
- جسم مستوية
- مغرفة
- كوب للقياس
- وعاء للتضخيم على البخار مع حجم قابل للتعديل
- سلة من أجل القلي بالزيت
- سلك التغذية الكهربائية

ARE

لوحة التحكم A2

- الزر «Keep warm/Cancel» (الحفاظ على الحرارة / إلغاء) - تشغيل وإيقاف تشغيل وظيفة التسخين، تشغيل برنامج «Reheat»، إيقاف عمل برنامج الطبخ، إلغاء الإعدادات التي تم إدخالها.
- الزر «Menu» (القائمة) - إختيار برنامج التسخين التلقائي.
- الزر «-» تعطيل لوحة التحكم
- الزر «+» تخفيض قيمة وقت التحضير؛ و زمن البدء المتأخر؛ أو خفض قيمة درجة الحرارة (في برامج «MULTICOOK»).
- الزر «Timer/Time delay» (المؤقت/ تأخير الوقت)- إختيار وضعية تحديد وقت التحضير أو زمن البدء المتأخر.

- الزر «+» - زيادة قيمة وقت التحضير؛ و زمن البدء المتأخر؛ أو خفض قيمة درجة الحرارة (في برنامج «MULTICOOK»).
- الزر «Select product» (إختيار المنتج) - إختيار نوع المنتج في البرامج «FRY» و «STEAM» و «MULTICOOK».
- الزر «Multicook/PC» - إختيار برنامج «MULTICOOK».
- الزر «Start/Reheat» (البدء/ التسخين) - تشغيل وضعية التحضير المعطاة، إيقاف التشغيل المبدئي للتسخين الذاتي.
- شاشة العرض.

مؤشرات شاشة العرض A2

- برامج التحضير
- أنواع المواد في البرامج «FRY» و «STEAM» و «STEAM».
- إختيار درجة الحرارة.
- قيمة درجة الحرارة، زمن التحضير، أو وقت البدء المتأخر.
- إختيار زمن التحضير، مؤشر وضعية التحضير.
- إختيار وقت البدء المتأخر، مؤشر وضعية البدء المتأخر.

I. قبل بدء الإستخدام

أخرج الجهاز من الصندوق بحذر، مع بنزع كافة مواد الحزم وملصقات الإعلانات.

من الضروري الحفاظ على مكان العلامات التحذيرية والمؤشرات الممثلة (في حال وجودها) والجدول مع الرقم التسلسلي الموجود على هيكل الجهاز؛ عدم وجود الرقم التسلسلي على المنتج يحرمك تلقائياً من حقوق الضمان الخاصة به.

بعد النقل أو التخزين في درجات الحرارة المنخفضة من الضروري ترك الجهاز في درجة حرارة الغرفة 2 ساعة على الأقل قبل التشغيل.

إسح جسم الجهاز بقطعة رطبة من القماش و إغسل الوعاء وتركها لتجف. عند الإستخدام الأول قد تظهر رائحة غريبة لذلك ينصح بإجراء عملية تنظيف شاملة للجهاز(انظر "العناية بالجهاز").


ضع الجهاز على سطح مستوي صلب أفقي حتى لا يقع البخار الحار الخارج من صمام البخار على ورق الجدران والطلاء والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأمتعة أو المواد التي قد تتضرر من الرطوبة و الحرارة العالية.

عند التحضير تأكد من عدم وجود أضرار في الأجزاء الخارجية والداخلية التي يمكن رؤيتها في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام - طنجرة الضغط ، أو شظايا أو غيرها من الأغطال، وأنه بين وعاء الطهي وعنصر التسخين لا توجد أجسام غريبة.

II. إستخدام طنجرة الطبخ متعددة


Ready for Sky

أما الوظيفة Ready for Sky - حال استخدمتها مع التطبيق بنفس التسمية - فيمكنك بفضلها أن تتحكم في جهازك عن بعد بواسطة هاتفك الذكي أو كمبيوترك اللوحي.

- زر App Store أو Google Play (حسب نظام تشغيل تستخدمه) وحمل التطبيق الى هاتفك أو كمبيوترك.
- شغل Bluetooth v4.0 على هاتفك أو كمبيوترك.
- شغل التطبيق Ready for Sky، واتبع حساباً واتباع الإرشادات على الشاشة.
- افتح وحدت قائمة أجهزة يمكن لهاتفك (كمبيوترك) إقرانها.
- مرر القائمة واختر فيها الجهاز الذي تريد إقرانه. يتوافق معرف الجهاز مع رقم طرازه.
- وعيكلك تغير المعرف أو الاحتفاظ بالإعداد الافتراضي.
- أكد إقران الجهاز المختار، ثم اتبع الإرشادات والتعليمات على شاشة هاتفك (كمبيوترك). وسيستعيان الزمان  و  على شاشة الجهاز لطهي أثناء عملية الإقران.

يجب أن لا يعد هاتفك (كمبيوترك) عن الجهاز أكثر من 10 أمتار لتجنب انقطاعات الاتصال. الاستخدام

قفل لوحة التحكم

طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام REDMOND RMC-M800S-E مجهزة بوظيفة التحكم في قفل لوحة التحكم من الاستخدام غير المصرح به («حماية الطفل»). لتشغيل القفل اضغط وامسك الزر  لعين سماع الإشارة الصوتية. سوف يضيء مؤشر الزر، ثم بعد ذلك كافة الأزرار على لوحة التحكم لن تستجيب للضغط. يمكن استخدام هذه الوظيفة في أي وقت؛ في وضع الاستعداد، أثناء تصيد البرنامج أو بعد بداية عملها.

لفتح قفل لوحة التحكم، اضغط وامسك الزر  لعين سماع الإشارة الصوتية. ضوء مؤشر الزر ينطفئ.

الذاكرة المتعلقة بالطاقة

طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام REDMOND RMC-M800S-E تتمتع بذاكرة متعلقة الطاقة. في حالة انقطاع التيار الكهربائي لفترة وجيزة فإن الجهاز يحفظ الإعدادات ثم يعود للعمل من نفس المرحلة التي توقف فيها العمل.

إذا انقطع التيار الكهربائي لفترة طويلة وكانت عملية الطهي غير مكتملة أو غير مرغوب فيها، من الضروري فصل الجهاز عن التيار الكهربائي. عند التشغيل التالي لإعادة تعيين الإعدادات، اضغط باستمرار على الزر «Keep Warm/Cancel» حتى تظهر على الشاشة الرسالة «- - - -».

البدء المتأخر للبرنامج

وظيفة البدء المتأخر تسمح بتعيين الفاصل الزمني الذي عند إنتهائه يجب أن يكون طبق جاهزاً (مع مراعاة وقت عمل البرنامج). ضبط الوقت ممكن في المجال حتى 24 ساعة مع خطوة تغيير بمقدار 5 دقائق.

1 يجب الاخذ بعين الاعتبار انه يجب أن يكون وقت البدء المتأخر أكبر من الوقت المحدد للطبخ، ولا فإن البرنامج سوف يبدأ بالعمل على الفور بعد الضغط على الزر «Start/Reheat».

لتعيين وقت البدء المتأخر (باستثناء برنامج «MULTICOOK»)

- حدد برنامج الطبخ عن طريق الضغط على زر «Menu».
- إضغط على الزر «Timer/Time delay» عند الضرورة قم بتغيير وقت الطبخ. اضغط مرة أخرى على الزر «Timer/Time delay» فيظهر على الشاشة مؤشر «Time delay» ووقت البدء المتأخر (الوقت المتبقي حتى نهاية عملية الطبخ مع الاخذ بعين الاعتبار وقت البدء المتأخر).

3. «Time delay»، يظهر على الشاشة مؤشر «Time delay» والوقت المتبقي حتى انتهاء التحضير مع حساب زمن التأخير، قم بتغيير قيمة الوقت بالضغط على الأزرار «+» أو «-» لزيادة سرعة التغيير في قيمة درجة الحرارة لإضبط بشكل مستمر على الزر المطلوب.
6. إتبع الفترات 6-8 من قسم «الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً».

برنامج «RICE/GRAIN»

ينصح به لتحضير الارز والعصائد المفتتة من أنواع مختلفة من الحبوب وكذلك تحضير المقلبات، وقت التحضير الافتراضي هو 35 دقيقة. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 4 ساعات حيث مقدار تثبيت الخطوة هو 1 دقيقة.

برنامج «SLOW COOK»

ينصح به لتحضير الحليب المسخن، لحم البقر المحفوظ، العرقيب واللحم الهلامي. وقت التحضير الافتراضي هو 2 ساعة و 30 دقيقة. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 12 ساعة حيث مقدار تثبيت الخطوة هو 10 دقائق.

برنامج «PILAF»

ينصح لإعداد الأرز باللحمة أو مع السمك أو مع الخضار. وقت التحضير الافتراضي هو 1 ساعة. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 2 ساعة و حيث مقدار تثبيت الخطوة هو 5 دقائق.

برنامج «FRY»

ينصح به لقلي اللحوم ومنتجات اللحوم والسمك والمأكولات البحرية و أيضاً الخضروات، وقت التحضير الافتراضي يعتمد على نوع البرنامج الفرعي (و التي تحدد عن طريق الضغط على الزر «15 — «MEAT» و «12 — «FISH» دقيقة، و «18 — «VEGETABLES» دقيقة. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 2 ساعة حيث مقدار تثبيت الخطوة هو 1 دقيقة.

ميزة البدء المتأخر في هذا البرنامج غير متوفرة.

برنامج «STEW»

ينصح به لتحضير اللحوم ومنتجات اللحوم والسمك والمأكولات البحرية و الخضروات وأيضاً تحضير حساء اللحم الهلامي وغيره من الأطباق، وقت التحضير الافتراضي يعتمد على نوع البرنامج الفرعي (و التي تحدد عن طريق الضغط على الزر «40 — «MEAT» Select product): و «35 — «FISH» دقيقة، و «12 — «VEGETABLES» دقيقة، وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 12 ساعة حيث مقدار تثبيت الخطوة هو 5 دقائق.

برنامج «PASTA»

ينصح بهذا البرنامج لتحضير منتجات المعكرونة، سلق البيض والتفاح، وقت التحضير الافتراضي هو 8 دقائق. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 2

7. بالضغط بشكل مستمر على الزر «Start/Reheat» أثناء عمل البرنامج يكون من الممكن بشكل مسبق إيقاف تشغيل التسخين الذاتي (مؤثر الزر «Keep warm/Cancel» ينطفئ). بالضغط مرة أخرى على الزر «Start/Reheat» من جديد يمكن تشغيل هذه الوظيفة.

عند إنتهاء من عملية الطبخ سوف يقوم بإعلامك إشارة صوتية، بعد ذلك، وإعتقاداً على 8. الإعدادات، فإن الجهاز يتحول إلى وضعية التسخين الذاتي (يظهر على الشاشة العد التصاعدي لوقت عمل هذه الوظيفة) أو يتحول إلى وضع الاستعداد.

9. لووقف عملية التحضير، أو إلغاء البرنامج الذي تم إدخاله، أو إيقاف تشغيل التسخين الذاتي لإضبط بشكل مستمر فوق الزر «Keep warm/Cancel».

لتغيير وقت الطهي:

1. بعد اختيار برنامج الطبخ، لإضبط فوق الزر «Timer/Time delay» سوف يضيء على شاشة العرض المؤشر «Timer»، أما الأرقام التي تعبر عن الوقت فتبدأ في الوميض.
2. لإضبط فوق الزر «+» أو «-» لتعيين قيمة الوقت المطلوبة. للتغيير السريع للقيمة إضبط بشكل مستمر على الزر المحفوظ.
3. بعد الإنتهاء من تثبيت وقت التحضير (تواصل الأرقام على الشاشة بالوميض) قم بالانتقال إلى الخطوة التالية. لإلغاء الإعدادات التي تم إدخالها انقر فوق الزر «Keep warm/Cancel»، بعد ذلك أدخل كامل برنامج الطهي من جديد.

عند التثبيت اليدوي لوقت الطهي يجب الأخذ بعين الاعتبار النطاق الممكن للوقت و خطوة التثبيت لبرنامج الطهي المحدد. في بعض البرامج، يبدأ العد التنازلي لوقت الطهي بعد وصول الجهاز لدرجة حرارة التشغيل المحددة.

برنامج «MULTICOOK»

تم تصميم هذا البرنامج من أجل تحضير أنواع مختلفة من الأطباق بحسب الاعدادات المحددة من قبل المستخدم من درجات الحرارة (من 35 إلى 170 درجة مئوية، حيث خطوة التثبيت 5 درجات) و وقت الطبخ (من 2 دقيقة إلى 15 ساعة، خطوة التغيير — 1 دقيقة للنطاق حتى 10 ساعة، 5 دقائق للنطاق فوق 1 ساعة).

وظيفة التسخين الذاتي في برنامج «MULTICOOK» غير ممتاحة إذا كانت درجة الحرارة الطبخ أقل من 75 درجة مئوية.

1. يجب التيقيد بالبنود 1-3 من قسم «الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً».
2. لإضبط فوق الزر «Multicook/» تظهر على الشاشة قيمة درجة حرارة الطهي (إفترضياً 100 درجة مئوية)، بالضغط على الأزرار «+» أو «-» يمكن ضبط درجة الحرارة.
3. بعد 2-3 ثوان بعد تعيين درجة الحرارة يضيء المؤشر «Timer» على شاشة العرض و كذلك أرقام وقت التحضير المحددة بشكل افتراضي (30 دقيقة).
4. إذا لم يكن لديك الوقت الكافي لضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة، إضبط بشكل مستمر على الزر «Keep warm/Cancel» حتى تصدر إشارة صوتية، ثم كرر التعيين من البداية.
5. بالضغط على الأزرار «+» أو «-» يمكن إعادة تعيين قيمة درجة الحرارة، لزيادة سرعة التغيير في قيمة درجة الحرارة لإضبط بشكل مستمر على الزر المطلوب.
5. عند الضرورة قم بتعيين زمن البدء المتأخر، للقيام بذلك لإضبط على الزر «Timer»

3. إضبط على الأزرار «+» و «-» و قم بخفض أو زيادة الوقت. من أجل تغيير القيمة بسرعة لإضبط بشكل مستمر على الزر الموافق.

حول تحديد وقت الطبخ في برنامج «MULTICOOK» انظر في القسم الموافق أدناه.

وظيفة البدء المتأخر ممتاحة في جميع برامج الطبخ التلقائية، باستثناء البرامج «FRY» و «PASTA» عند تثبيت وقت البدء المتأخر، من الضروري ملاحظة أن العد التنازلي في برنامج «STEAM» يبدأ فقط بعد بلوغ منطحة الطبخ متعددة الاستخدام درجة حرارة التشغيل المطلوبة (بعد غليان الماء).

من غير المستحسن استخدام وظيفة البدء المتأخر، إذا كانت الوصفة تحتوي على منتجات سريعة التلف.

التسخين الذاتي

التسخين الذاتي يعمل تلقائياً بشكل فوري بعد إنتهاء عملية التحضير (باستثناء برنامج «YOGURT»)، ويمكنها الحفاظ على درجة حرارة الطبخ الجاهز بدرجة حرارة تتراوح ما بين 75° - 70° درجة مئوية لمدة 24 ساعة. عند عمل وضعية التسخين الذاتي يضيء مؤشر زر «Keep warm/Cancel» و يظهر على شاشة العرض يبدأ العد التصاعدي لوقت العمل في هذه الوضعية.

عند الضرورة يمكن إيقاف تشغيل وظيفة التسخين الذاتي بالضغط بشكل مستمر على الزر «Keep warm/Cancel».

لإيقاف تشغيل هذه الوظيفة سلفاً أثناء عمل برنامج الطبخ قم بالضغط بشكل مستمر على الزر «Start/Reheat» حتى ينطفئ مؤثر الزر «Keep warm/Cancel»، أما لإعادة تشغيل التسخين الذاتي، مرة أخرى إضبط باستمرار على الزر «Start/Reheat» (يبدأ مؤثر الزر «Keep warm/Cancel» بالوميض.

الإجراءات العامة لإستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً (باستثناء برنامج «MULTICOOK» و «REHEAT»)

حول عمل برنامج «MULTICOOK» و «REHEAT» انظر في الفصل الموافق.

1. قم بتحضير (تقدير) المكونات اللازمة وفقاً للوصفة. ضع المكونات في الوعاء، تأكد من أن كافة المكونات، بما في ذلك السوائل، الموزعة داخل الوعاء بشكل متساوي و كميته هي أقل من الحد الأقصى للقياس على السطح الداخلي للوعاء.
2. ضع وعاء الطهي في الجهاز و تأكد من تثبيت الوعاء و من دون انحرافات وعلى اتصال مع عنصر التسخين.
3. قم بإغلاق غطاء منطحة الطبخ متعددة الاستخدام حتى الإستقرار ثم قم بتوصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي.
4. لإضبط على الزر «Menu» ثم قم باختيار البرنامج الطهي المطلوب ويطور على الشاشة البرنامج المقابل ووقت الطبخ المحدد بشكل افتراضي. في البرامج «FRY» و «STEAM» و «STEAM» عند الضغط على الزر «Select product» قم باختيار نوع المنتج: و يضيء على الشاشة المؤشر الموافق — «FISH»، «MEAT»، و «VEGETABLE» — و عند الضرورة قم بتثبيت زمن البدء المتأخر.
5. إضبط بشكل مستمر على الزر «Start/Reheat»، عند ذلك تضيء مؤشرات الارز «Start/Reheat» و «Keep warm/Cancel» تبدأ عملية التحضير والعد التنازلي لزمن عمل البرنامج.

دقيقتين إلى 1 ساعة حيث مقدار تثبيت الخطوة هو 1 دقيقة. ميزة البدء المتأخر غير متوفرة.

قم بصب في الماء وعاء الطبخ. تأكد من أن مستوى المياه هو دون الحد الأقصى للعلامة على السطح الداخلي للوعاء. اتبع الفقرات 2-7 من قسم «الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً». بعد غليان الماء، تصدر إشارة صوتية. إفتح الغطاء بحذر وقم بوضع المواد في الماء المغلي، أغلق الغطاء حتى يثبت، اضغط على الزر «Start/Reheat». عندها يبدأ تنفيذ البرنامج المعلن والعد التنازلي لوقت الطهي. ومن ثم اتبع الفقرات 8-9 من قسم «الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً».

عند تحضير بعض المنتجات تتشكل رغوة. لمنع التسرب المحتمل لها من وعاء الطبخ، يمكن فتح الغطاء بعد بضع دقائق وضع المنتجات في الماء المغلي.

برنامج «VACUUM»

مصمم خصيصاً لطهي الطعام في علبه فراغية. وقت التحضير الافتراضي هو 2 ساعة و 30 دقيقة. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 12 ساعة حيث مقدار تثبيت الخطوة هو 10 دقائق.

برنامج «SOUP»

ينصح به لإعداد أنواع مختلفة من الوجبات الخفيفة، وأيضاً الكومبوت والمشروبات. وقت التحضير الافتراضي هو 1 ساعة. يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 8 ساعات حيث مقدار تثبيت الخطوة هو 5 دقائق.

برنامج «YOGURT»

ينصح به لتحضير الزبادي وتخيمر العجين. وقت التحضير الافتراضي هو 8 ساعات. كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 12 ساعة حيث مقدار تثبيت الخطوة هو 5 دقائق. ميزة التسخين الذاتي غير متاحة.

برنامج «BAKE»

ينصح به لتحضير المعجنات (الكعك والبسكويت والكعك المصنوع من العجين المخمر) وقت التحضير الافتراضي هو 45 دقيقة. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 8 ساعات حيث مقدار تثبيت الخطوة هو 5 دقائق.

عند صنع الخبز ينصح بإيقاف تشغيل وظيفة التسخين الذاتي في جميع مراحل التحضير.

برنامج «STEAM»

ينصح بالبرنامج لتحضير اللحوم ومنتجات اللحوم وأطباق الحمية وأغذية الأطفال، وقت التحضير الافتراضي يعتمد على نوع البرنامج الفرعي (و التي تحدد عن طريق الضغط على الزر «40 — MEAT»): (Select product) دقيقة، «25 — FISH» دقيقة، «30 — VEGETABLES» دقيقة. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 2 ساعة حيث مقدار تثبيت الخطوة هو 5 دقائق.

للتحضير في هذا البرنامج يستخدم وعاء خاص ذو حجم يمكن التحكم به (تدخل ضمن المجموعة).

1. صب 1000-600 مل من الماء.
2. وضع الاناء الداخلي للوعاء الطبخ على البخار على الحافة الخارجية لواء الطهي. بحيث تتداخل التوتوات على الحواف في الفتحات. على الجزء الداخلي للحواف يوجد 2 مجموعة من المنتجات للتحكم بالارتفاع و بالتالي حجم الاناء.
3. ضع الاناء في وعاء الطبخ.
4. قم بتثبيت و تحضير المنتجات بحسب وصفة الطبخ ووضعهما بالتساوي في الاناء المخصص للطهي بالبخار .
5. اتبع إرشادات الفقرات 2-9 من قسم «الإجراءات المتبعة عند استخدام البرامج التلقائية.»

برنامج «COOK/BEANS»

ينصح به لطهي الخضروات والبقوليات. وقت التحضير الافتراضي هو 40 دقيقة . وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 8 ساعات حيث مقدار تثبيت الخطوة هو 5 دقائق.

وظيفة «REHEAT»

ينصح به لتسخين الأطباق الجاهزة يقوم البرنامج بتسخين الطبق حتى درجة حرارة 70 - 75 درجة مئوية لمدة 24 ساعة و تحافظ عليه في حالة ساخنة لمدة 24 ساعة. يتوفر في البرنامج العد التصاعدي لزمان التحضير، عند الضرورة يمكن إيقاف التسخين بشكل يدوي.

وظيفة البدء المتأخر غير متاحة.

1. ضع الطبق الجاهز في وعاء الطهي. ضم الوعاء في جسم الجهاز، تأكد من أنه على اتصال مع عنصر التسخين. أغلق غطاء طنجرة الطبخ متعددة الوظائف حتى يثبت، قم بتوصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي.
2. اضغط بشكل مستمر على الزر «Keep warm/Cancel» حتى صدور الإشارة الصوتية. يضيء مؤشر الزر، وتبدأ عملية التسخين و العد التصاعدي للزمن. عند الانتهاء من عمل البرنامج تصدر إشارة صوتية. ويتحول إلى وضع الاستعداد.
3. لإيقاف عملية التسخين، بشكل مستمر على الزر «Keep warm/Cancel» حتى صدور الإشارة الصوتية. مؤشر الزر ينطفئ.

برنامج «REHEAT» يمكنه الحفاظ على المنتج في حالة ساخنة إلى 24 ساعة، ولكن لا ينصح بترك الطبق ساخناً لأكثر من 2-3 ساعات، لأن هذا قد يؤدي إلى تغيير طعمها.

III. المميزات الإضافية

- تخمير العجين
- تحضير الفانديو
- التحضير في القلادة
- إعداد النج و العجين المنزلي
- بسترة المواد السائلة
- تعقيم الأواني وأدوات النظافة الشخصية.

IV. العناية بالجهاز

- قبل تنظيف الجهاز تأكد من أنه مفصول عن التيار الكهربائي و قد برد تماماً
- استخدم قطعة قماش ناعمة، و مواد تنظيف الأواني لا تسبب تخرشات، نصح بتنظيف الجهاز بعد الاستعمال مباشرة.

عند التنظيف يمنع استخدام المنتجات التي تسبب تخرشات أو إسفنجية ذات سطح قادرعلى التخرش أو مواد كيميائية خطيرة ، يمنع وضع جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت ماء جاري.

- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، وكذلك لإزالة رائحة الطعام بعد الطهي ينصح بغلي نصف ليمونة في برنامج «STEAM- FISH»، مع ترك الوقت افتراضياً من دون تغيير.
- يجب تنظيف وعاء الطهي والغطاء الداخلي المصنوع من الألومنيوم بعد كل إستعمال، لتنظيف وعاء الطهي يمكن استخدام غسالة الأواني، و عند الانتهاء من التنظيف إمسح السطح الخارجي للوعاء حتى يجف.
- ينصح أيضاً بتنظيف صمام البخار بعد كل استخدام، لتنظيف صمام البخار قم بنزعه بحذر وتفكيكه بشكل كامل، ثم يغسل جيداً بالماء الجاري و ثم قم بتجفيفه ثم قم بجمعه وفق ترتيب عكسي و تثبته في مكانه.
- أثناء تحضير الطعام قد يتشكل الماء المتكثف الذي يتجمع في تجويف خاص على جسم الجهاز حول الوعاء. تتم إزالة هذا الماء المتكثف بسهولة باستخدام مناديل المطبخ أو المناشف.

لنزع الغطاء الداخلي المصنوع من الألومنيوم:

إفتح غطاء طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام من الجهة الداخلية للغطاء، قم بالضغط بإتجاه المركز على المزلاجين البلاستيكيين حتى يفصل عن الغطاء. إمسح سطح كل من الغطائين بقطعة قماش مبللة أو إسفنجية، عند الضرورة قم بغسل الغطاء القابل للنزع باستخدام مواد تنظيف الأواني.

بعد التنظيف أدرج الغطاء المصنوع من الألومنيوم في الثقوب السفلية ثم قم بموافقها مع قاعدة الغطاء، اضغط على الجزء العلوي للغطاء الداخلي حتى يثبت. الغطاء الداخلي المصنوع من الألومنيوم يجب أن يثبت بشكل محكم.

لإزالة صمام البخار، إسحب الغلاف الخارجي بحذر من التوتو في تجويف الغطاء للأعلى و بإتجاهه. قم بتدوير الصمام، وإفتح المزلاج البلاستيكي على الجانب الداخلي بإتجاه السهم و قم بنزع الغلاف الداخلي. إغسل جزئي الصمام و قم بإعادة التجميع في ترتيب عكسي. لتجنب تمزق الحلقة المطاطية للصمام لا تغم بلنها أو شدّها عند التنظيف والتثبيت. **A3**

V. التوصيات الخاصة بالطبخ

أخطاء الطبخ وطرق إزالتها

في هذا الفصل تم جمع الأخطاء النموذجية المرتبطة عند الطبخ في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام، و تم النظر في الأسباب المحتملة وسبل التغلب عليها.

الطبق لم ينضج حتى النهاية

طرق الحل	أسباب المشكلة المحتملة
خلال الطبخ لا تم بفتح غطاء الجهاز بدون ضرورة. أغلق الغطاء حتى الاطلاق، تأكد من أنه لا يوجد شيء يمنع إغلاق غطاء الجهاز بإحكام ولم تتشوه حلقة منع التسرب على الغطاء الداخلي.	نسبت أن تغلق غطاء الجهاز أو لم تنقله بإحكام إذا حرارة الطبخ لم تكن عالية لدرجة كافية.
يجب أن يوضع وعاء الطبخ في جسم الجهاز بصورة مستوية وقاعدتها ملتصقة بقرص التسخين، تأكد أنك من أنه لا يوجد مواد غريبة في حجرة العمل، تجنب ثلوث قرص التسخين.	يتلاص وعاء الطبخ وعنصر التسخين بصورة سيئة لذا فإن حرارة الطبخ لم تكن عالية لدرجة كافية.
من الأفضل أن تستخدم الوصفات المولوفة (المخصصة لطرز هذا الجهاز). استخدم الوصفات التي تستطيع أن تقرأها في هذا الجهاز. استخدم الوصفات التي تستطيع أن تقرأها في هذا الجهاز. استخدم الوصفات التي تستطيع أن تقرأها في هذا الجهاز.	اختيار مؤسف لمكونات الطبخ. هذه المكونات غير مناسبة لحسب الطريقة التي اخترتها واخترت برنامج الطبخ غير الصحيح. قمت بتقطيع المكونات قطعاً كبيرة، خرقت النسب العامة لوضع المواد.
من الضرورة أن يتوافق إلقاء كل من المكونات وطريقة تقطيعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ مع توصيات الوصفة المختارة.	لم تتحقق نسب المكونات أو تم اختيار نوع المنتج بشكل غير صحيح..
إملاء الوعاء بإملاء في الحجم الذي تنصح به الوصفة. إذا شككت أنك من مستوى الماء أثناء الطبخ.	عند الطبخ على البخار، في الوعاء كمية قليلة من الماء لكي تضمن كثافة كافية من البخار.
عند القلي العادي يكفي أن يغطي الزيت قاعدة الوعاء بطبقة رقيقة. عند القلي بالقلوية إتبع تعليمات الوصفة المناسبة.	عند القلي: سكب كمية كبيرة من الزيت النباتي في الوعاء، زيادة كمية الماء، في الوعاء.
لا تغلق غطاء طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام أثناء القلي إذا لم يكتب هذا في الوصفة من الضرورة إزالة الأظلمة الطازجة المجمدة قبل القلي و سكب الماء منها. بعض المواد تتطلب معالجة خاصة قبل السلق: الغسل القلي...و غيره. إتبع توصيات الوصفة التي اخترتها.	عند السلق: يخرص الحساء عند سلق المواد ذات الحامضية العالية.
ضع في الوعاء كمية أقل من العجين.	خلال إختبار العجين التصق بالغطاء الداخلي وسدّ صمام إخراج البخار. ينضج العجين (جداً)
إخرج الخبز من الوعاء ، قلبه و وضعه في الوعاء مرة أخرى، يعد ذلك استمرار في التحضير حتى ينضج. في المرة القادمة ضع في الوعاء كمية أقل من العجين	قمت بوضع كمية كبيرة من العجين في الوعاء.

طبق المنتج لفترة طويلة

أعطت في اختيار نوع المنتج أو عند تحديد وقت الطبخ مقادير مختلفة (حساب) وقت الطبخ. في المرة القادمة ضع في الوعاء كمية أقل من العجين.	ارجع إلى الوصفة المولوفة (المخصصة لطرز هذا الجهاز). من الضرورة أن يتوافق إختيار كل من المكونات وطريقة تقطيعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ مع توصيات الوصفة.
--	--

بعد تحضير طبق طويلاً يبقى على التسخين الذاتي وقتاً طويلاً جداً.

عند السلق يتبخر المنتج

يجب أن تتعلق جودة وخصائص الحليب بمكان وظروف إنتاجه، 2.5% عند الضرورة يمكنك أن تضيف قليل من ماء الحليب إلى الوصفة المولوفة (المخصصة لطرز هذا الجهاز). من الضرورة أن يتوافق إختيار كل من المكونات وطريقة تقطيعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ مع توصيات الوصفة. يجب غسل الحبوب الكاملة واللحم والسّمك والمنتجات البحرية بشكل كامل حتى الوصول إلى الماء النظيف.	يتبخر الحليب عند تحضير عصيدة الحليب. لم تتعالج المكونات قبل الطبخ أو عولجت بصورة غير صحيحة (غسّلت بصورة سيئة وغير ذلك). ارجع إلى الوصفة المولوفة (المخصصة لطرز هذا الجهاز). من الضرورة أن يتوافق إختيار كل من المكونات وطريقة تقطيعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ مع توصيات الوصفة. يجب غسل الحبوب الكاملة واللحم والسّمك والمنتجات البحرية بشكل كامل حتى الوصول إلى الماء النظيف.
--	---

إحتراق الطبق

قبل البدء بالطبخ تأكد أن القدرة منضّطة جيداً و طلاء الوعاء الذي يمنع المواد من الالتصاق به ليس فيه أضرار.	تم تنظيف الوعاء بصورة سيئة بعد الطبخ السابق هذا طلاء الوعاء الذي يمنع المواد من الالتصاق به، ارجع إلى الوصفة المولوفة (المخصصة لطرز هذا الجهاز). اخترص وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المخصصة لطرز هذا الجهاز.
عند القلي العادي أسكب قليلاً من الزيت في الوعاء حتى يغطي قاعدة القدرة بطبقة رقيقة. من الضروري أن تخرج المكونات في الوعاء بشكل دوري أو تقلبها بعد فترة معينة.	عند الطهي: في الوعاء كمية قليلة من الماء.
أضف كمية أكبر من الماء في الوعاء. لا تفتح غطاء طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام خلال الطبخ بدون حاسة.	عند السلق: ا في الوعاء كمية قليلة جداً من السائل (لم تراعى نسب المكونات).
الترمز بالنسبة الصحيحة بين السائل والمكونات قبل وضع العجين في بدهن قاعدة الوعاء وجردها بالزيت أو الزيت النباتي (لا يجوز سكب الزيت في الوعاء).	عند الخبز: لم تقم بدهن سطح الوعاء الداخلي بالزيت قبل الطبخ.

فقد المنتج شكل تقطيعه

قمت بتحرير المكونات في الوعاء عدد كبير من المرات.	عند القلي العادي قم بتحرير مكونات الطبق ليساً كثر من مرة كل 5-7 دقائق.
قمت بتحديد وقت التحضير لفترة طويلة جداً.	اخترص وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المخصصة لطرز هذا الجهاز

نتيجة الخَبز منتج رطب

اختر المكونات بما يتوافق مع وصفة الخبز. حاول أن لا تختار مكونات المواد التي تحتوي كمية كبيرة من الماء أو استخدمها في المقدار الأقل عند الإمكان.	تم استخدام مكونات غير مناسبة التي أعطت كمية زائدة من الماء (خضراوات أو فواكه رطبة، ثمار مجمدة، لبنه و غيره).
- حاول بأن تخرج الخبز من الجهاز مباشرة بعد انتهاء التحضير. عند الضرورة يمكنك أن تترك المنتج في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام لفترة قصيرة والتسخين الذاتي يعمل.	قمت بترك الخبز الجاهز في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام المغلقة

لم ينتفخ الخبز

ارجع إلى الوصفة المولوفة (المخصصة لطرز هذا الجهاز). يجب أن يتوافق إنتقاء المكونات وطريقة معالجتها مع الوصفة ونسب وضعها مع التوصيات.	تم خفق البيض والسكر بصورة سيئة. بقي العجين فترة طويلة مع الخميرة. لم تقم بتبخيل الطحين أو عجنت العجين بصورة سيئة. تم إرتكاب أخطاء عند وضع المكونات.
الوصفة التي اخترتها غير مناسبة للخبز في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام من هذا الطراز.	

إذا نضج لاء في الوعاء يعمل على تشكيل منظومة العينة من السخونة الزائدة في عدد من عناصر الطبخ متعددة الاستخدام REDMOND في البرامجين "WETS" و "POUS" في هذه الحالة يتوقف عمل برنامج الطبخ ويتحول الجهاز إلى نظام التسخين الذاتي.

الزمن المحوص به لطهي مواد مختلفة على البخار

المادة	الوزن/ع الكمية	كمية الماء، ملل	وقت التحضير، دقيقة
1 شرائح لحم العجل (مكعبات 1.5 x 1.5 سم)	500	500	20 دقيقة / 30 دقيقة
2 شرائح لحم الخروف (مكعبات 1.5 x 1.5 سم)	500	500	25 دقيقة
3 شرائح الدجاج (مكعبات 1.5 x 1.5 سم)	500	500	15 دقيقة
4 الكفتة / كرات اللحم	180 (6 قطع) / 450 (3 قطع)	500	10 دقائق / 15 دقيقة
5 السمك (شرايح)	500	500	10 دقائق
6 سلطة الجمبري، مقشرة، مطبوخة ومجمدة	500	500	5 دقيقة
7 مانا / خيكالي	4 قطع	500	15 دقيقة
8 البطاطا (مكعبات 1.5 x 1.5 سم)	500	500	15 دقيقة
9 الجزر (مكعبات 1.5 x 1.5 سم)	500	500	35 دقيقة
10 الشوندر (مكعبات 1.5 x 1.5 سم)	500	1500	1 ساعة / 10 دقائق
11 الخضرا (طازجة أو مجمدة)	500	500	10 دقائق
12 بيض على البخار	3 قطع	500	10 دقائق

يُنصح أن يأخذ في الاعتبار أن هذه هي توصيات عامة، حيث أن قيم الوقت الحقيقية قد تختلف عن القيم الموحى بها اعتماداً على جودة منتج معين، فضلاً عن ذوقه الخاص

توصيات لاستخدام إعدادات درجة الحرارة في برنامج «MULTICOOK»

درجة الحرارة المستخدمة	وصائح للإستخدام (إنظر كذلك في كتاب الوصفات)
35 درجة مئوية	تحضير العجين، تحضير الخبز
40 درجة مئوية	تحضير الزبادي
45 درجة مئوية	الخضيرة
50 درجة مئوية	التخمير
55 درجة مئوية	إعداد الحلويات
60 درجة مئوية	إعداد الشاي الأخضر، وأغذية الأطفال
65 درجة مئوية	طهي اللحوم في وعاء مفرغ من الهواء
70 درجة مئوية	إعداد شراب البوتلش
75 درجة مئوية	اليسرة، إعداد الشاي الأبيض
80 درجة مئوية	تحضير البيبذ الساخن
85 درجة مئوية	تحضير الجبن أو الأطعمة التي تحتاج إلى وقت طويل الطبخ
90 درجة مئوية	إعداد الشاي الأحمر
95 درجة مئوية	تحضير عصيدة الطيب
100 درجة مئوية	تحضير كعكة المارينغ، والمرى
105 درجة مئوية	تحضير اللحم الهلامي
110 درجة مئوية	التعليق
115 درجة مئوية	تحضير العصير الحلو
120 درجة مئوية	تحضير العرغوب
125 درجة مئوية	تحضير اللحم المطبوخ
درجة مئوية 130	تحضير الكعك
درجة مئوية 135	تحضير الأطباق الجاهزة لجعلها مقرمشة
درجة مئوية 140	التدخين
درجة مئوية 145	طبخ الخضار و السمك في صفيحة الألمنيوم
درجة مئوية 150	طبخ اللحمة (في صفيحة الألمنيوم)
درجة مئوية 155	خبز المنتجات المصنوعة من العجين المخمر

درجة مئوية 160	في الطيور
درجة مئوية 165	في شرائح اللحم
درجة مئوية 170	القي في العجين، تحضير ناغس و البطاطا المقلية

الجدول الممجل لبرامج الطبخ (إعدادات المصنع)

البرنامج	توصيات للإستخدام	زمن التحضير الإجمالي	الوقت الإزمنة للتحضير/ طهي التعديل	البدء بالتأخر	إظهار الحصول بوضع العمل	التسخين التالي
COOK/BEANS	طبخ الخضروات والبقوليات	40 دقيقة	5 دقائق / 8 ساعات	+	-	+
BAKE	تحضير الكعك واليسكوت والحلوى والمنتجات المصنوعة من العجين المخمر	45 دقيقة	10 دقائق / 8 ساعات / 5 دقائق	+	-	+
MEAT	في اللحم	15 دقيقة	5 دقائق / 2 ساعة	-	-	+
FRY	في الأسماك	12 دقيقة				
VEGE-TABLES	في الخضروات	18 دقيقة				
YOGURT	تحضير الزبادي	8 ساعات	10 دقائق / 12 ساعة	+	-	-
VACUUM	طهي المنتجات في وعاء مفرغ من الهواء	2 ساعات / 30 دقيقة	5 دقائق / 10 ساعة	+	-	+
MULTICOOK	إعداد أطباق مختلفة مع إمكانية تثبيت درجة الحرارة من 35 درجة حتى 170 درجة مئوية في خطوة بمقدار 5 درجة مئوية.	30 دقيقة	2 دقائق / 5 ساعة / 1 ساعة / 15 ساعة / 10 دقائق	+	-	+
MEAT	طبخ اللحم على البخار	40 دقيقة	5 دقائق / 2 ساعة / 5 دقائق	+	+	+
FISH	طبخ السمك على البخار	25 دقيقة				
VEGE-TABLES	طبخ الخضروات على البخار	30 دقيقة				

PASTA	تحضير منتجات المعكرونة من أنواع مختلفة من القمح طهي التافاق والزلاية وغيرها من منتجات نصف الجاهزة	8 دقائق	2 دقيقة / 1 ساعة	-	+	+
PILAF	تحضير أنواع مختلفة من الأرز بالحمة	1 ساعة	10 دقائق / 2 ساعة / 5 دقائق	+	-	+
RICED/GRAIN	إعداد أنواع مختلفة من الصوب والمقلات، إعداد العصائد المفتتة على الماء.	35 دقيقة	5 دقائق / 4 ساعات / 1 دقيقة	+	-	+
SOUP	تحضير الحويجات الخفيفة	1 ساعة	10 دقائق / 8 ساعات / 5 دقائق	+	-	+
SLOW COOK	إعداد الحليب المسخن، اللحم المحفوظ، العرغوب، اللحم الهلامي	2 ساعة / 30 و دقيقة	10 دقائق / 12 ساعة / 10 دقائق	+	-	+
MEAT	طهي اللحم	1 ساعة	10 دقائق / 12 ساعة / 5 دقائق	+	-	+
FISH	طهي السمك	35 دقيقة				
VEGE-TABLES	طهي الخضروات	40 دقيقة				

في برنامج «MULTICOOK» تكون وظيفة التسخين التالي متاحة عند تحديد درجة الحرارة من 57 حتى 171 درجة مئوية

VI. الملحق الإضافية

الملحقات الإضافية لطبخ متعددة الاستخدام REDMOND RMC-M800S-E يمكن الحصول عليها أو لمعرفة المزيد عن المنتجات الجديدة لـ REDMOND يرجى زيارة www.multicooker.com، أو في محلات التجار المعتمدين لديها.

VII. قبل توجيهه إلى مركز الخدمة

رسالة الخطأ على شاشة العرض	السبب المحتمل	إزالة العطل
E1-E5	خطأ في النظام. عطل محتمل لجهاز استشعار درجة الحرارة أو لوحة التحكم	إصل الجهاز عن التيار الكهربائي، والسماح له بأن يبرد أثناء العطل، بشكل محكم إذا استمرت المشكلة عند إعادة تشغيل لطبخرة الطبخ متعددة الاستخدام، إتصل بمركز الخدمة للمساعدة
عطل لا يتغل	سبب محتمل لا تصل التغذية من الشبكة الكهربائية	إزالة العطل راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.

تغذية كهربائية منقطعة	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
وقت مادة غريبة بين القدرة وعنصر التسخين.	أزل المادة الغريبة.
تقف القدرة في ختم 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.

يطبخ لون الطعام طويلاً جداً.

VIII. إلتزامات الضمان

تقدم الكفالة لهذا الجهاز لمدة سنتين اثنتين منذ يوم شرائه. خلال فترة الكفالة يلتزم الصانع بأن يعمل على اصلاح ، تعديل الأجزاء أو استبدال المنتج بكامله بنتيجة أية أخطاء تصنيعية كانت بسبب سوء جودة المواد أو التصميم. تدخل الكفالة حيز التنفيذ في حالة إثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الكفالة الأصلية. لا تعترف هذه الكفالة إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الإستخدام، لم يصلح ولم يفك التجميع ولم يضرر بسبب المعاملة غير الصحيحة وكذلك مع المحافظة على مجموعة المنتج كاملة. لا تشمل هذه الكفالة التآكل الطبيعي للمنتج والمواد المتآكلة هي (مرشحات ومصابيح وطلاء خزفي وفلوري و الحواشي المطاطية والبخ).

فترة خدمة الجهاز و فترة عمل إلتزامات الكفالة تحسب من تاريخ البيع أو تاريخ تصنيع المنتج (إذا كان تاريخ البيع لا يمكن تحديده).

ويمكن الاطلاع على تاريخ صنع الجهاز من الرقم التسلسلي الموجود على الملمص على جسم الجهاز. يتكون الرقم التسلسلي من 13 أرقام. الرمز الـ 6 و الرمز الـ 7 يعني الشهر و الرمز الـ 8 يعني سنة انتاج الجهاز.

فترة خدمة هذا المنتج المحددة من قبل الشركة المصنعة هو 5 سنوات من تاريخ الشراء. هذه الفترة هي صحيحة شريطة أن يكون استخدام هذا المنتج وفق شروط صارمة موافقة لدليل الاستخدام ويتم استيفاء المتطلبات التقنية.

التعبئة والتغليف، دليل المستخدم، وكذلك الجهاز نفسه يجب التخلص منها وفقاً لبرامج إعادة التدوير المحلية. أظهِر الإلتزام بالحفاظ على البيئة: لا ترمي مثل هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية الخاصة بك.

تعد **Bluetooth** علامة تجارية مسجلة لشركة Bluetooth SIG, Inc

تعد **App Store** علامة خدمة لشركة Apple Inc، مسجلة في الولايات المتحدة وبلدان أخرى.

تعد **Google Play** علامة تجارية مسجلة لشركة Google Inc.







Environmentally friendly disposal (WEEE)

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU –concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

© 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
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, USA
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RMC-M800S-E-UM-1