

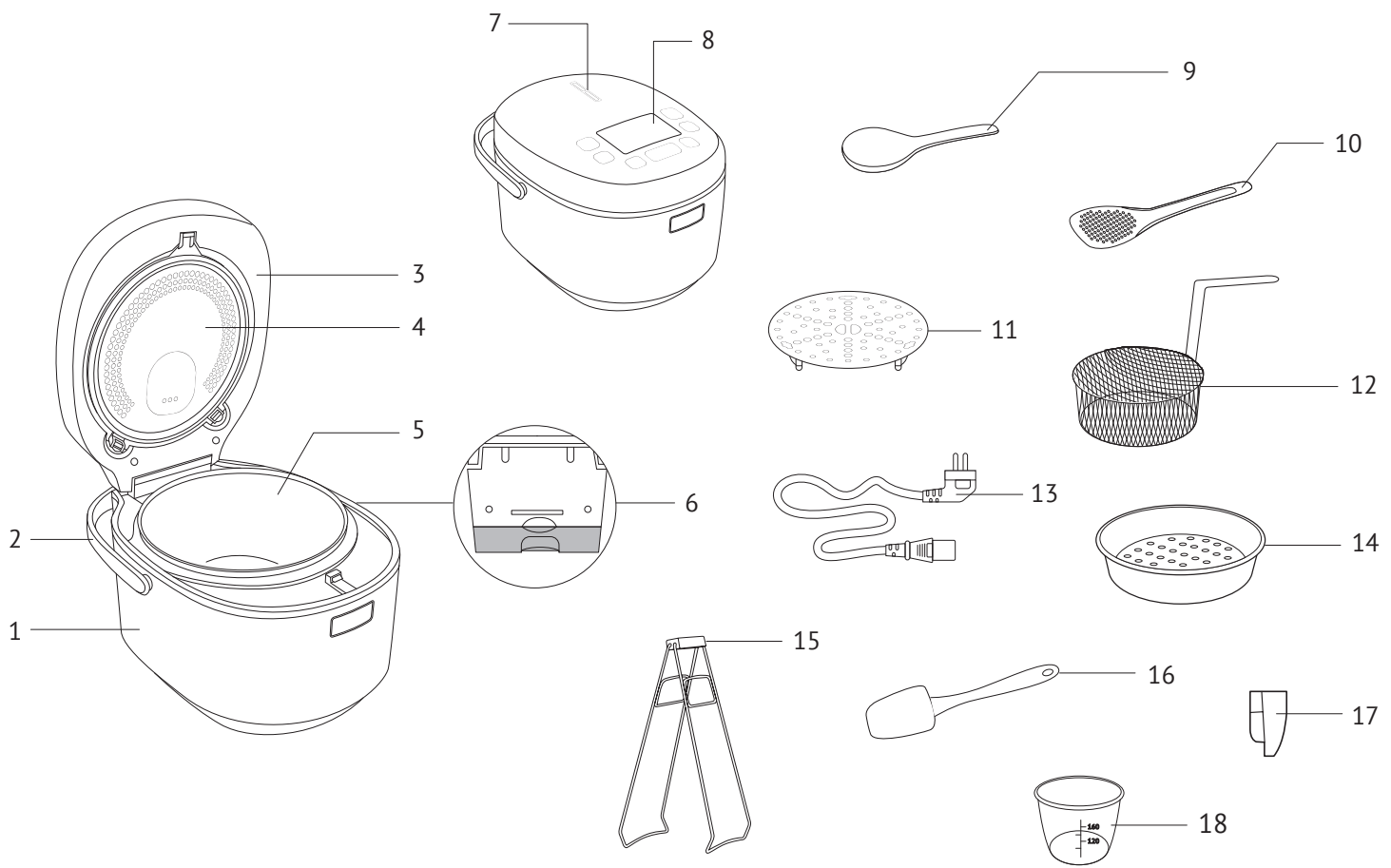
# REDMOND

Multicooker RMC-250E

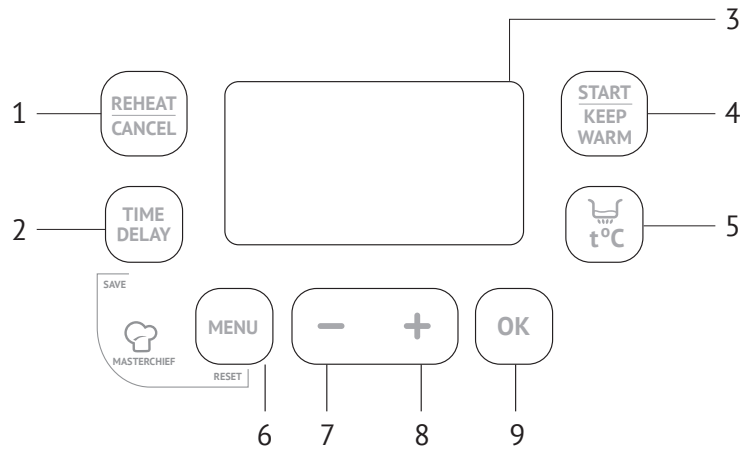


User manual

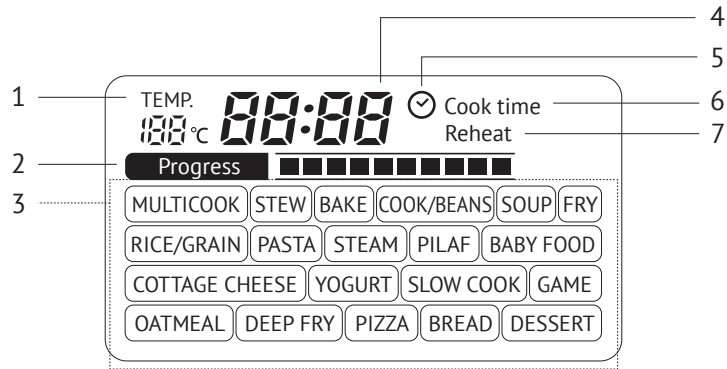
GBR	5
FRA	11
DEU	18
NLD	25
ITA	32
ESP	39
PRT	46
DNK	53
NOR	59
SWE	65
FIN	71
LTU	77
LVA	83
EST	89
ROU	95
HUN	102
BGR	108
HRV	115
SRB	121
SVK	127
CZE	133
POL	139
GRC	146
TUR	154
ARE	161



A2



A3



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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.

**STOP**

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

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

**STOP**

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

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

**STOP**

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

### Technical Specifications

Model.....	RMC-250E
Power.....	860-1000 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity.....	4 L
Bowl coating.....	non-stick ceramic by ANATO® (Korea)
3D heating.....	yes
Display.....	LCD
Steam release valve.....	removable

### Programmes

1. MULTICOOK	8. PASTA	15. GAME
2. STEW	9. STEAM	16. OATMEAL
3. BAKE	10. PILAF	17. DEEP FRY
4. COOK/BEANS	11. BABY FOOD	18. PIZZA
5. SOUP	12. COTTAGE CHEESE	19. BREAD
6. FRY	13. YOGURT	20. DESSERT
7. RICE/GRAIN	14. SLOW COOK	21. EXPRESS

### Functions

1. "MASTERCHIEF" function (enables to adjust cooking time and temperature; to save and recall cooking programmes)
2. "Keep Warm" function, up to 24 hours
3. Preliminary deactivation of the "Keep Warm" function
4. "Reheat" function, up to 24 hours
5. "Time Delay" function, up to 24 hours

### Packaging Arrangement

Multicooker.....	1 pc.
Inner bowl RB-C422.....	1 pc.
Removable inner lid.....	1 pc.
Steaming basket.....	1 pc.
Trivet.....	1 pc.
Deep fry basket with handle.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Spoon/paddle holder.....	1 pc.
Spatula.....	1 pc.
Bowl removal tongs.....	1 pc.
Cookbook "100 Recipes".....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.
Packaging.....	1 pc.

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

### Multicooker Parts A1

1. Housing	10. Stirring paddle
2. Carrying handle	11. Trivet
3. Main lid	12. Deep fry basket
4. Removable inner lid	13. Power cord
5. Bowl	14. Steaming basket
6. Condensation collector	15. Bowl removal tongs
7. Steam release outlet	16. Spatula
8. Control panel with display	17. Spoon/paddle holder
9. Serving spoon	18. Measuring cup

### Control Panel A2

1. "Reheat/Cancel" button is used to enable/disable the "Reheat" function; to stop a cooking cycle; to clear the settings.
2. "Time Delay" button is used to enter the "Time Delay" adjustment mode; to select between the minute and hour value in the "Time Delay" adjustment mode;

to save a new cooking programme to the memory; to reset to default settings (from the standby mode).

3. Display.
4. "Start/Keep Warm" button is used to start the selected cooking programme; to disable "Keep Warm" in advance.
5. "t°C" button is used to enter the cooking time/temperature adjustment mode (in all automatic programmes except "YOGURT").
6. "Menu" button is used to enter the cooking programme selection mode; to reset to default settings (from the standby mode).
7. "--" button is used to reduce the hour and minute value in the current time adjustment mode, cooking time adjustment mode, "Time Delay" adjustment mode; to reduce the temperature value (in all automatic programmes except "YOGURT"); to select an automatic cooking programme.
8. "++" button is used to increase the hour and minute value in the current time adjustment mode, cooking time adjustment mode, "Time Delay" adjustment mode; to increase the temperature value (in all automatic programmes except "YOGURT"); to select an automatic cooking programme.
9. "OK" button is used to confirm the adjustments when exiting the cooking programme selection mode, time and temperature adjustment mode, and the current time adjustment mode.

**Display A3**


1. Temperature value indicator (in all automatic programmes except "YOGURT" and "EXPRESS").
2. Cooking progress bar indicator.
3. Automatic cooking programme indicators.
4. Timer / current time indicator / "Time Delay" indicator.
5. Current time/"Time Delay" adjustment mode indicator.
6. "Cooking time" indicator.
7. "Reheat" / "Keep Warm" functions indicator.

REDMOND RMC-250E Multicooker is equipped with a touch control panel and an LCD display with 3 backlight colours indicating different modes of operation.

Backlight colour	Mode of operation
BLUE	The "Time Delay" function is in progress, the display shows the Timer value and the "Time Delay" indicator.
GREEN	A cooking cycle is in progress, the display shows the cooking time countdown, the "Cooking time" indicator is lit.
ORANGE	The "Reheat" function is in progress, the display shows the "Reheat" time count up.

**I. PRIOR TO FIRST USE**

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

 Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!

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

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth, wash inner bowl, and let dry. Clean the appliance, to prevent extraneous odours during the first use.

**II. OPERATING THE MULTICOOKER**

**Before Operating**

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

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

**To Reset to Default Settings**

REDMOND RMC-250E Multicooker is equipped with a non-volatile memory. If a power failure occurs the appliance will store the current settings in the non-volatile memory. To reset to default settings press and hold down the "Menu" button. A signal is heard, the appliance is reset.

**To Adjust Current Time**

Plug in the appliance. Press and hold down the "+" or "-" button, "+", "-", and the "OK" buttons and current time indicator on display will flash. Use the "+" button to increase and the "-" button to reduce the current time value. After the maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. Select the hour value, press the "OK", and select the minute value. After the current time is set press the "Reheat/Cancel".

**To Adjust Cooking Time**

REDMOND RMC-250E Multicooker enables to adjust the default cooking time of each programme. Adjustment range and interval depend on the selected cooking programme. To adjust the cooking time:

1. Select an automatic cooking programme by pressing the "Menu" button. The "+", "--", "Start / Keep Warm", and "OK" button indicators will flash. Press the "+" or "--" button repeatedly until the display shows the required cooking programme indicator. As you navigate through the menu the display will show the default cooking time of each programme.
2. Press the "OK" (the corresponding button indicator and the "Cooking time" indicator light up) and adjust the cooking time of the selected programme. The "+", "--", "Start / Keep Warm", and "t°C" button indicators and the "Cooking time" indicator on the display will flash. If the "Time Delay" function is applicable for the selected cooking programme The "Time Delay" button indicator will flash.


Use the "+" button to increase and the "-" button to reduce the time value. Select the hour value, press the "OK", and select the minute value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. After the maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value.

3. To cancel the adjustments press the "Reheat/Cancel" and start over.

**To Delay the Programme**

The "Time Delay" function enables programming the appliance to start cooking at a specific time. A cooking cycle can be delayed between 10 minutes and 24 hours in 10 minute increments.

1. Select an automatic programme and adjust the cooking time. Press the "Time Delay" button to delay the programme (the button indicator lights up, the display will show the "Time Delay" adjustment mode indicator). The "+", "--, "OK", "Start / Keep Warm", and "t°C" button indicators will flash.

 If the selected programme is "YOGURT", "t°C" button will not flash (the default temperature of the programme cannot be adjusted).

2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the hour value (press the "+" to increase and "-" to reduce the value). Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. After the maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value.
3. After the hour value is adjusted press the "Time Delay" button. Use the "+" and "-" buttons to adjust the minute value.
4. To cancel the adjustments press the "Reheat/Cancel" and start over.

**"Keep Warm" Function**

The function automatically activates at the end of a cooking cycle and keeps the dish warm at 75-80°C for up to 24 hours. "Start / Keep Warm" button indicator goes off, "Reheat/Cancel" button is flashing slowly. Display shows "Keep Warm" count up.

**Preliminary Deactivation of the "Keep Warm"**

To disable "Keep Warm" in the beginning of cooking cycle press and hold down the

"Start / Keep Warm" button until the "Reheat/Cancel" button indicator goes off. To reactivate the function repress and hold down the "Start / Keep Warm" button, the "Reheat/Cancel" button indicator begins to flash slowly.

**"Reheat" Function**

To reheat cold food:

1. Follow steps 1-2 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".
2. Press and hold down the "Reheat/Cancel" button. The button indicator will flash slowly, the reheating cycle will begin. Display shows "Reheat" count up. The appliance will warm the food up to 75°C and will maintain the temperature for up to 24 hours. Press the "Reheat/Cancel" button to disable the function if necessary (the button indicator goes off).


**"MASTERCHIEF" Function**

 The function is not applicable for "YOGURT" and "EXPRESS" programmes.

The "MASTERCHIEF" function allows to enter up to 10 time and temperature adjustments during a cooking cycle and to save the entire sequence of adjustments to the memory of the appliance, replacing the initial programme with the new one. The cooking temperature can be adjusted between 35°C and 170°C in 5°C increments, and the cooking time can be adjusted 1 minute and 15 hours in 1 minute increments.

 The cooking time of the "FRY" and "DEEP FRY" programmes must not exceed 2 hours, to prevent overheating.

Enabling/disabling the "Keep Warm" function, without changing the cooking time or temperature is not considered to be an adjustment.


 The "MASTERCHIEF" function can be an extremely useful tool when following complicated recipes, requiring multi-stage cooking techniques (beef-stroganoff, soups, pasta, jams, etc.).

**To Adjust Cooking Temperature**

1. Press the "t°C" button during a cooking cycle. The temperature value indicator on the display will begin to flash.
2. Adjust the temperature. Use the "+" button to increase and "-" to reduce the temperature. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. After the maximum (minimum) value is reached the adjustment starts from the beginning.
3. To save the adjustments do not press any button for 5 seconds.

**To Adjust Cooking Time**

1. Press the "t°C" button twice during a cooking cycle. The time value indicator on the display will begin to flash.
2. Adjust the time. To increase the time value in 1 hour increments press the "+" button, in 1 minute increments press the "-" button. Hour and minute value increase irrespective from each other. After the maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
3. To save the adjustments do not press any button for 5 seconds.

 If the cooking time is set to 00:00, the cooking cycle will be stopped. Do not enter more than 1 adjustment within a minute, because the appliance will only save the last adjustment made. If the recipe requires to change both time and temperature, press the "t°C" button after the time or temperature adjustment. The appliance will save both adjustments as one.

**To Save the Adjusted Programme**

Within 3 minutes after a cooking cycle is complete you can save the adjusted programme to the memory of the appliance, replacing the initial programme with the new one. Display shows a 3-minute count down in 1 second increments. To save the programme, press the "Time Delay" button. To exit without saving press the "Reheat/Cancel".

**To Run the Adjusted Cooking Programme**

When an adjusted cooking programme is selected, the display shows "----" instead of a cooking time value.

Select the programme and press the "Start / Keep Warm" button. During a cooking cycle, a short audible signal is produced to indicate each time and temperature adjustment. If the time or temperature of a recalled programme were adjusted once again, the appliance will offer to save new programme to the memory after the cooking cycle is completed.

**i** *Saved programmes can be adjusted in the same manner as automatic ones. However, new adjustments made to the programme, will cancel all other adjustments that were supposed to follow.*

#### To Reset to Default Settings

The appliance enables to reset one adjusted programme or all of them back to their default settings. Select an adjusted programme and press the "OK". To confirm resetting press and hold down the "Menu" button. The programme will be reset to default settings.

**i** *A deleted programme will be replaced by the initial automatic cooking programme.*

To reset all adjusted programmes to their default settings press and hold down the "Menu" button from the standby mode.

#### Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

1. Prepare the ingredients according to the recipe directions and place them into the bowl. Ensure that all ingredients are evenly distributed below the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Position the bowl inside the appliance and slightly rotate it from side to side to ensure that it makes full contact with the heating element. Close the lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
3. Press the "Menu" button to select the required cooking programme. Use the "+" or "-" buttons to navigate through the menu. The selected cooking programme indicator, and the "Start / Keep Warm" and "OK" button indicators will begin to flash. If the "Time Delay" function is applicable for the selected cooking programme, the "Time Delay" button indicator will begin to flash.
4. Press the "OK" button to select the cooking time of the programme.
5. Delay the programme if necessary.
6. Press and hold down the "Start / Keep Warm" button. The cooking cycle will begin, and the "Start / Keep Warm" and "Reheat/Cancel" button indicators will flash slowly. The display will show the time remaining before the end of the cooking cycle and the cooking progress bar indicator will be on.
7. After the cooking cycle is complete, an audible signal is heard, the corresponding programme indicator and the "Start / Keep Warm" button indicator will go off. Depending on the current settings the appliance will either switch to the "Keep Warm" mode (the "Reheat/Cancel" button indicator will flash slowly, the display will show the "Keep Warm" count up), or to the standby mode.
8. To stop the cooking cycle or cancel the programme press and hold down the "Reheat/Cancel" button.

#### "MULTICOOK" Programme

"MULTICOOK" enables to adjust the cooking time and temperature according to your needs. If the cooking temperature of the programme is set to 75°C or below, the "Keep Warm" function automatically disables. To enable the function press the "Start / Keep Warm" at the beginning of the cooking cycle (the "Reheat/Cancel" button indicator lights up).

Default temperature of the programme is 100°C. The cooking temperature can be adjusted between 35 and 170°C in 5°C increments.

**⚠** *NOTE! If the cooking temperature of the programme is above 140°C the cooking time should not exceed 2 hours.*

Default time of the programme is 15 minutes. Cooking time can be adjusted between 2 minutes and 15 hours in 1 minute increments (for the periods of time less than 1 hour) or 5 minute increments (for the periods of time over an hour).

1. Follow steps 1-4 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".
2. Use the "1°C" button to adjust the temperature. The "1°C" button indicator is lit, the "+", "-", "Start / Keep Warm", "OK", and "Time Delay" button indicators are flashing.

Use "+" to increase and "-" to reduce the temperature value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. After the maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value.

3. Follow steps 5-8 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".

#### "STEAM" Programme

The programme is recommended for stewing meat, fish, vegetables, and poultry. Default time is 1 hour. Cooking time of the programme can be adjusted between 20 minutes and 8 hours in 5 minute increments.

#### "BAKE" Programme

The programme is recommended for baking cakes, puddings, puff pastry pies, yeast pastry, and different types of bread. Default time is 1 hour. Cooking time of the programme can be adjusted between 20 minutes and 8 hours in 5 minute increments.

Maximum "Keep Warm" time is 2 hours. We recommend disabling the "Keep Warm" function when baking bread.

#### "COOK/BEANS" Programme

The programme is recommended for boiling meat, fish, vegetables, and legumes. Default time is 40 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 5 minute increments.

#### "SOUP" Programme

The programme is recommended for making different types of soups. Default time is 1 hour. Cooking time of the programme can be adjusted between 20 minutes and 6 hours in 5 minute increments.

#### "FRY" Programme

The programme is recommended for frying meat, fish, vegetables, poultry, and seafood. Default time is 15 minutes, default temperature is 155°C. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 1 hour and 30 minutes in 1 minute increments. "Time Delay" function is not applicable for the programme.

Fry foods with an open lid. Follow recipe directions and stir ingredients occasionally to prevent them from burning or sticking. Let the appliance cool down thoroughly before restarting the "FRY" programme.

#### "RICE/GRAIN" Programme

The programme is recommended for cooking rice and other grains. Default time is 35 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 5 minute increments.

#### "PASTA" Programme

The programme is recommended for cooking different types of pasta. Default time is 10 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 2 and 30 minutes in 1 minute increments. "Time Delay" function is not applicable for the programme.

**i** *Cooking time of the programme starts to count down after the appliance reaches the required operating temperature (water comes to a boil).*

1. Fill the bowl with water. Do not fill above the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Follow steps 1-6 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".
3. After water comes to a boil, an audible signal is heard. Carefully open the lid, add ingredients into boiling water, and close the lid until it clicks into place.
4. Follow steps 6-8 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".

#### "STEAM" Programme

The programme is recommended for steaming meat, fish, vegetables, poultry, dumplings, etc. Default time is 30 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute increments.

**i** *Cooking time of the programme starts to count down after the appliance reaches the required operating temperature (water comes to a boil and sufficient amount of steam is generated).*

1. Fill the bowl with 600-1000 ml of water. Insert the steaming basket.
2. Follow steps 2-8 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".

#### "PILAF" Programme

The programme is recommended for making different types of rice pilafs. Default time is 1 hour. Cooking time of the programme can be adjusted between 20 minutes and 1 hour and 30 minutes in 10 minute increments.

#### "BABY FOOD" Programme

The programme is recommended for making baby food. Default time is 1 hour. Cooking time of the programme can be adjusted between 10 minutes and 3 hours in 5 minute increments.

#### "COTTAGE CHEESE" Programme

The programme is recommended for making cottage cheese. Default time is 20 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 10 minutes and 10 hours in 10 minute increments. "Keep Warm" function is not applicable for the programme.

#### "YOGURT" Programme

The programme is recommended for making yogurts. Default time is 8 hours. Cooking time of the programme can be adjusted between 30 minutes and 12 hours in 30 minute increments. "Keep Warm" function is not applicable for the programme.

#### "SLOW COOK" Programme

The programme is recommended for slow cooking meat, fish, vegetables, and poultry. Default time is 5 hours. Cooking time of the programme can be adjusted between 3 and 12 hours in 10 minute increments.

#### "GAME" Programme

The programme is recommended for cooking wild game (tough and large cuts of meat and poultry). Default time is 3 hours. Cooking time of the programme can be adjusted between 1 and 12 hours in 10 minute increments.

#### "OATMEAL" Programme

The programme is recommended for cooking porridges with milk. Default time is 10 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute increments (for the periods of time less than 1 hour) or 5 minute increments (for the periods of time over an hour).



*You may also use the versatile "MULTICOOK" programme to cook porridges (optimal temperature is 95°C).*

#### "DEEP FRY" Programme

REDMOND RMC-250E multicooker enables to deep fry foods using the basket provided. Default time is 30 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 1 hour in 1 minute increments. The "Time Delay" function is not applicable for the programme.

1. Follow steps 1-5 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".
2. Squeeze the handle of the deep fry basket and position it into the corresponding slot. Stop squeezing to secure. Evenly distribute ingredients inside the deep fry basket.
3. Follow the recipe directions. After the time specified in the recipe elapses carefully open the lid and add the deep fry basket. Do not close the lid.
4. After the cooking cycle is complete, an audible signal is heard. The corresponding programme indicator and the "Start / Keep Warm" button indicator will go off. Lift the basket and hook it onto the rim of the bowl, letting excess oil drain. To stop the cooking cycle or to cancel the programme press and hold down the "Reheat/Cancel" button.



**CAUTION!** *Cooking oil is extremely hot! Use oven mitts when handling the deep fry basket.*

#### "PIZZA" Programme

The programme is recommended for making pizza. Default time is 25 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 20 minutes and 1 hour in 5 minute increments. The "Time Delay" function is not applicable for the programme.

**i** *Maximum "Keep Warm" time is 2 hours.*

**“BREAD” Programme**

The programme is recommended for baking different types of bread from wheat and with addition of rye flour. The programme includes proofing and baking cycles. Default time is 2 hours. Cooking time of the programme can be adjusted between 1 and 6 hours in 10 minute increments. The “Keep Warm” and “Time Delay” functions are not applicable for the programme.

**STOP** CAUTION! Use oven mitts when handling the inner bowl and removing bread out of the appliance.

**“DESSERT” Programme**

The programme is recommended for making desserts. Default time is 30 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 3 hours in 5 minute increments.

**“EXPRESS” Programme**

The programme is recommended for making side dishes of quick-cooking grains. Default time is 20 minutes. Cooking time of the programme cannot be adjusted. The “Time Delay” function is not applicable for the programme. Follow steps 1-2 of the “Standard Operating Procedure for Automatic Programmes”, then follow steps 6-8 (skipping steps 3-5).

**III. ADDITIONAL FEATURES**

- Proofs dough.
- Makes cheese.
- Sterilizes tableware and personal items.
- Pasteurizes liquid foods.
- Reheats baby food.

**IV. OPTIONAL ACCESSORIES**

Additional accessories are not included into the supply package of the REDMOND RMC-250E multicooker, they can be purchased separately. You can obtain all the necessary information on the innovations and make an order through [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) and our authorized dealers.

**V. GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES**

Before cleaning the appliance, ensure that it is unplugged and has cooled down. Prior to the first use or in order to remove the odour after cooking, wipe the bowl and the inner lid of the appliance with vinegar-water solution and steam half a lemon for 15 minutes using the “STEAM” programme. Use a soft cloth and mild soap to clean. It is recommended to clean the appliance after each use.

**STOP** Do not use a sponge or tissue with hard or abrasive surface or any chemically aggressive substances to clean the appliance. Do not immerse or wash it under running water.

Clean the housing when necessary. Clean the inner bowl after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning wipe the outer surface of the bowl dry. Clean the inner aluminium lid after each use (not dishwasher safe):

1. Open the main lid. Pull the inner lid up, holding it by two plastic holders located on its lower part, to detach from the main lid.
2. Wipe the surface of the inner lid with a damp cloth. If necessary, wash with warm water and mild soap.
3. Position the aluminium lid into the upper slot, align with the main lid, and push plastic holders until the lid clicks into place. Clean the steam release valve after each use:

1. Detach the inner aluminium lid and gently pull the valve, holding it by the ledge, to remove. Rinse the valve under running water.
  2. Let dry and place back into its original position.
- Condensate accumulates in the condensation collector, located on the back of the unit.

1. Pull condensation collector toward yourself to remove.
  2. Pour out the condensate. Rinse the collector, following the cleaning guidelines provided, and position it back into place.
- Compliance with the user manual guidelines minimizes the risk of food particles or liquids accumulating inside the cooking chamber. However, if the inside of the chamber gets dirty, clean it to prevent improper operation or malfunction of the unit.

**⚠** Before cleaning the cooking chamber ensure that the multicooker is unplugged and has cooled down thoroughly!

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

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

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

**VI. COOKING TIPS**

**Common Cooking Mistakes 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		Solutions
The lid of the device was open or was not closed properly, so the cooking temperature was not high enough		Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly		There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the foods were cut into pieces that are a bit too big. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the appliance		We recommend that you use recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and the size of pieces according to the recipe
Steaming: the amount of water in the bowl is not enough to provide enough steam density		Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming
Frying	Too much vegetable oil was added	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying
	Too much liquid inside the bowl	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Defrost and let drain the ingredients before frying
Boiling: the broth boiled away while cooking acidic foods		Certain foods need to be washed or sautéed before cooking. Follow recommendations given in the recipe
Baking (dough failed to bake through)	While proving the 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 product out of the bowl, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough

**THE DISH IS OVERCOOKED**

Wrong ingredients or time settings, the foods were cut into pieces that are a bit too small	We recommend that you use the recipes adapted for your model. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions and the size of the pieces according to the recipe
The dish was in the bowl on the Keep Warm function for too long after being cooked	We recommend that you use the Keep Warm function mode moderately. If your device enables you to switch “Keep Warm” off in advance, use it to avoid the problem

**LIQUID BOILS AWAY WHILE COOKING**

Milk boils away	Depending on both quality and properties of the milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend that you use only ultra-pasteurized skimmed milk. Mix the milk with some water if needed
Foods were not properly processed (were not rinsed well, etc.). Wrong general proportions or ingredients	We recommend that you use the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and the size of the pieces according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be thoroughly rinsed before cooking



**THE DISH GETS BURNT**

The bowl was not properly washed before cooking. Non-stick coating is damaged	Before cooking ensure that the bowl is clean and has no coating defects
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	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. For proper frying stir or turn the ingredients occasionally in the bowl while cooking
Stewing: not enough liquid	Add more liquid. Avoid opening the lid while cooking
Boiling: not enough liquid in the bowl (proportions were not observed)	Follow recommended amounts of liquids and solids while cooking
Baking: the bowl was not greased before baking	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or vegetable oil before baking (do not pour oil inside)

**INGREDIENTS LOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED**

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

**PASTRY IS DAMP**

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

**PASTRY WON'T RISE**

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

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

**Table of Default Settings**

Programme	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/interval	Time Delay	Preheat time	Keep Warm
MULTICOOK	Adjust cooking time and temperature to your needs to cook any dish of your choice	15 min	2 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 15 hours / 5 min	+	–	+
STEW	Make meat, fish, and vegetable stews	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
BAKE	Bake cakes, puddings, pies, puff, and yeast pastry	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	+	–	2 hours

Programme	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/interval	Time Delay	Preheat time	Keep Warm
COOK/BEANS	Boil meat, fish, vegetables, and legumes	40 min	5 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
SOUP	Make soups	1 hour	20 min – 6 hours / 5 min	+	–	+
FRY	Fry meat, poultry, and vegetables	15 min	5 min – 1 hour 30 min / 1 min	–	–	+
RICE/GRAIN	Cook rice and other grains	35 min	5 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
PASTA	Cook different types of pasta	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Steam meat, fish, vegetables, poultry, and seafood	30 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	+	+
PILAF	Make different types of rice pilafs	1 hour	20 min – 1 hour 30 min / 10 min	+	–	+
BABY FOOD	Make baby food	1 hour	10 min – 3 hours / 5 min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Make cottage cheese	20 min	10 min – 10 hours / 10 min	+	–	–
YOGURT	Make yogurts	8 hours	30 min – 12 hours / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Slow cook meat, fish, and vegetables	5 hours	3 hours – 12 hours / 10 min	+	–	+
GAME	Cook wild game (large and tough cuts of poultry and meat)	3 hours	1 hour – 12 hours / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Make porridges with milk	10 min	5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 4 hours / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Deep fry foods	30 min	5 min – 1 hour / 1 min	–	–	+
PIZZA	Make pizza	25 min	20 min – 1 hour / 5 min	–	–	2 hours
BREAD	Bake bread	2 hours	1 hour – 6 hours / 10 min	–	–	–
DESSERT	Make different desserts	30 min	5 min – 3 hours / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Make grain side dishes from quick-cooking grains	20 min	–	–	–	+

**i** Given the average operating temperature of the heating element.

**Recommended Steam Times for Different Foods**

	Type of food	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	20
2	Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	20
3	Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	15
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	20/30
5	Fish (fillet)	500	500	15
6	Seafood mix (frozen)	500	500	5
7	Potatoes (cut into 4 pieces)	500	500	15
8	Carrots (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	20
9	Beet (cut into 4 pieces)	500	500	30
10	Vegetables (frozen)	500	500	15
11	Eggs	3 pcs.	500	5

**i** Please note, that these are only approximate guidelines. Steaming times may vary, depending on the quality of the food used and on your personal preferences.

**Recommended Cooking Temperatures for "MULTICOOK"**

Operating temperature	Recommendations for use
35°C	Proof yeast dough and make vinegar
40°C	Make yogurts
45°C	Leavening
50°C	Fermentation
55°C	Make fondant
60°C	Make green tea and baby food
65°C	Boil vacuum sealed meat
70°C	Make punch
75°C	Pasteurize, make white tea
80°C	Make mulled wine
85°C	Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times
90°C	Make red tea
95°C	Make porridges with milk
100°C	Make jams and meringues
105°C	Make meat jelly
110°C	Sterilize tableware
115°C	Make sugar syrup
120°C	Make meat brisket
125°C	Make meat stews
130°C	Make puddings
135°C	Brown cooked foods
140°C	Smoke foods
145°C	Bake vegetables and fish in foil
150°C	Bake meat in foil
155°C	Fry yeast pastry
160°C	Fry poultry
165°C	Fry steaks
170°C	Make French fries and chicken nuggets

 For additional guidelines please, refer to recipe book provided with the appliance.

**VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTRE**

Problem	Possible cause	Solution
Display shows the error code: E1-E4	System error, possible control board or heating element malfunction	Unplug the appliance and let cool down. Close the lid tightly and plug in the appliance

Problem	Possible cause	Solution
Appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and/or socket	Ensure that the power cord is connected to the corresponding inlet on the housing of the appliance and to the socket
	Wall socket is not working properly	Connect to a properly working wall socket
	Power supply failure	Check the power supply. If not available, contact local electricity supply company
Dish is taking too long to cook	Power supply interruption (power supply is unstable/underrated)	Ensure that the power supply is stable. If unstable /underrated, contact local electricity supply company
	There is a foreign object between the bowl and the heating element (grain, food particles, debris, etc.)	Unplug the appliance and let cool down. Remove foreign object or objects
	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place
	Heating disc is dirty	Unplug the appliance and let cool down. Clean heating disc
Hot steam escapes from under lid during cooking	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place
	Inner lid and cooking bowl fail to seal hermetically	The lid is not closed properly; foreign object under lid
	Sealing ring is dirty, deformed, or damaged in any way	Remove foreign objects (grain, food particles, debris, etc.) from under the rim, if any. Always close the lid until it clicks into place  Check the sealing ring. Replace, if necessary

**VIII. PRODUCT WARRANTY**

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

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

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

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



**Environmentally friendly disposal (WEEE)**

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

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

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

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



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

## MESURES DE SÉCURITÉ

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

**STOP**

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

- Débrancher l'appareil de la prise de courant après son utilisation, ainsi que pendant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil. Débrancher l'appareil avec des mains sèches, en le prenant par la

fiche et non par le cordon.

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

**STOP**

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

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

**STOP**

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

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

l'appareil ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

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

**STOP**

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

### Caractéristiques techniques

Modèle.....	RMC 250E
Puissance.....	860-1000 W
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume de la cuve.....	4 L
Revêtement de la cuve.....	antiadhésif céramique Anato® (Corée)
3D-chauffe.....	présent
Écran de visualisation.....	LCD
Clapet d'évacuation de vapeur.....	amovible

### Programmes

1. MULTICOOK	12. COTTAGE CHEESE ( FROMAGE BLANC )
2. STEW ( BRAISER )	13. YOGURT ( YAOURT )
3. BAKE ( CUISSON )	14. SLOW COOK ( MIJOTER )
4. COOK/BEANS ( CUISSON SEULE / HARCOT SEC )	15. GAME ( GIBIER )
5. SOUP ( SOUPE )	16. OATMEAL ( RIZ AU LAIT )
6. FRY ( FRIRE )	17. DEEP FRY ( FRITURE )
7. RICE/GRAIN ( RIZ/CÉRÉALES )	18. PIZZA ( PIZZA )
8. PASTA ( PÂTES )	19. BREAD ( PAIN )
9. STEAM ( VAPEUR )	20. DESSERT ( DESSERT )
10. PILAF ( PAELLA )	21. EXPRESS ( EXPRESS )
11. BABY FOOD ( PLAT POUR BÉBÉ )	

### Fonctions

- MASTERCHIEF ( MAITRECHIEF ) ( réglage souple du temps et de la température de cuisson; enregistrement et reproduction du programme individuel )
- Maintien de température des plats cuisinés ( réchauffement automatique ) – jusqu'à 24 heures
- Débranchement préalable de réchauffement automatique – disponible
- Réchauffement des plats – jusqu'à 24 heures
- Retardateur – jusqu'à 24 heures

**Composants**

Multicuseur .....	1	pièce
Cuve RB-C42Z .....	1	pièce
Couvercle interne amovible .....	1	pièce
Panier vapeur .....	1	pièce
Support pour la cuisson à vapeur .....	1	pièce
Panier friture .....	1	pièce
Verre mesureur .....	1	pièce
Louche .....	1	pièce
Spatule .....	1	pièce
Support pour louche/spatule .....	1	pièce
Pelle culinaire .....	1	pièce
Pince pour l'extraction de cuve .....	1	pièce
Livre «Les 100 recettes» .....	1	pièce
Manuel d'utilisation .....	1	pièce
Livret de service .....	1	pièce
Câble d'alimentation électrique .....	1	pièce
Emballage .....	1	pièce

Le producteur se réserve le droit de modifier le design et les composants, ainsi que les caractéristiques techniques du produit dans l'objectif de perfectionnement sans que ce soit notifié préalablement.

**Structure de Multicuseur A1**

1. Boîtier de l'appareil
2. Poignée pour déplacement
3. Couvercle de l'appareil
4. Couvercle interne amovible
5. Cuve
6. Containeur pour la collecte de condensats
7. Ouverture pour la sortie de vapeur
8. Console de commande avec écran de visualisation
9. Louche
10. Spatule
11. Support pour la cuisson à vapeur
12. Panier pour la cuisson dans la friture
13. Fil d'alimentation électrique
14. Containeur pour la cuisson à vapeur
15. Pince d'extraction de cuve
16. Pelle culinaire
17. Support de louche/spatule
18. Verre mesureur

**Console de commande A2**

1. Bouton « Reheat/Cancel » (« Réchauffer/Annuler ») – démarrage/arrêt de la fonction de réchauffement/interruption du programme de cuisson; remise à zéro des paramètres introduits.
2. Bouton « Time Delay » (« Départ différé ») – démarrage de régime de réglage de retardateur; choix de signification des minutes/heures sous ce mode; enregistrement de son propre programme ; remise des réglages usine pour tous les programmes ( en mode de veille ).
3. Écran de visualisation.
4. Bouton « Start / Keep warm » (« Départ / Maintien au chaud ») – démarrage du programme de cuisson choisi ; arrêt préalable de la fonction du réchauffement automatique.
5. Bouton « t°C » – démarrage de régime de réglage de la température et du temps de cuisson pour des programmes automatiques (sauf le programme « YOGURT »).
6. Bouton « Menu » (« Menu ») – choix du programme automatique de cuisson.
7. Bouton « - » – diminution de la signification des heures ou des minutes dans des régimes de réglage du temps de cuisson et de retardateur; diminution de température pour des programmes automatiques (sauf le programme « YOGURT »); choix d'un programme de cuisson automatique.
8. Bouton « + » – augmentation de la signification des heures ou des minutes dans des régimes de réglage du temps de cuisson et de retardateur; augmentation de

température pour des programmes automatiques (sauf le programme « YOGURT »); choix du programme de cuisson automatique.

9. Bouton « OK » – passage au pas suivant en mode de choix du programme automatique; réglage du temps et de la température de cuisson, du temps réel.

**Structure d'écran de visualisation A3**


1. Indicateur de signification de température établie pour des programmes de cuisson (sauf les programmes « YOGURT » et « EXPRESS »).
2. Indicateur de processus de cuisson.
3. Indicateurs des programmes automatiques de cuisson
4. Minuterie/indicateur du temps réel/indicateur de retardateur
5. Indicateur de mode de réglage du temps réel/heure de retardateur
6. Indicateur de mode du choix de temps de cuisson
7. Indicateur de fonction de réchauffement des plats/réchauffement automatique.

Le multicuseur REDMOND RMC-250E est équipé d'une console sensorielle de commande et d'écran de visualisation à cristaux liquides, ayant trois types différents d'illumination selon le mode de fonctionnement de l'appareil.

Couleur d'écran	Mode de fonctionnement
BLEU	Fonction de retardateur est en marche, l'écran de visualisation fait afficher le temps du réglage de minuterie et l'indicateur du retardateur.
VERT	Programme de cuisson est en marche, le compte à rebours du temps de fonctionnement du programme est affiché sur l'écran de visualisation, l'indicateur « Cooking time » est allumé.
ORANGE	Fonction de réchauffement des plats est en marche, le compte direct du temps de fonctionnement est affiché sur l'écran de visualisation.

**I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION**

Sortez l'appareil et ses composants de la boîte avec précaution. Enlevez tous des étiquettes et des étiquettes de publicité.

 *Gardez sur place les étiquettes prémonitoires, les étiquettes-indicateurs (si présentes) et une plaquette munie du numéro de série de l'appareil fixée sur son boîtier. L'absence du numéro de série vous prive automatiquement d'un droit de maintenance sous 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.*

Essuyez le boîtier de l'appareil avec un tissu humide, lavez la cuve, laissez sécher. Afin d'éviter l'apparition d'une odeur étrangère à la première usage de l'appareil, procédez à son nettoyage complet.

**II. UTILISATION DU MULTICUSEUR**

**Avant le premier démarrage**

Posez l'appareil sur la surface dure, plane, horizontale de telle manière que la vapeur chaude sortant du clapet de vapeur ne touche pas aux papiers peints, aux revêtements décoratifs, aux appareils électroniques et aux autres objets ou matériaux qui pourraient souffrir à cause de l'humidité et de la température élevée.

Avant de procéder à la cuisson soyez certains que les parties externes et visibles du multicuseur n'ont pas des détériorations, clivages ou autres défauts. L'espace entre la cuve et le conducteur chauffant ne doit pas contenir d'objets étrangers.

**Remise des réglages usines**

Le multicuseur REDMOND RMC-250E est muni de la mémoire non-volatile. En cas de coupure temporaire de l'alimentation électrique tous les réglages usagers que vous avez fait seront sauvegardés. Pour remettre les réglages usines veuillez appuyer et retenir le bouton « Menu ». Un signal retentit, l'appareil retrouvera les indices définis par défaut.

**Réglage des heures**

Connectez l'appareil au réseau électrique. Appuyez et retenez le bouton « + » ou « - ». Les indicateurs des boutons « + », « - », « OK », ainsi que l'indicateur du temps réel (sur

l'écran de visualisation) clignoteront. D'un appui sur le bouton « + » la signification de temps augmente, d'un appui sur le bouton « - » diminue.

Dès l'atteinte de la signification maximum, le réglage de temps continue depuis le début. Pour la modification rapide de signification, appuyez et retenez le bouton approprié. Après avoir choisi la signification des heures, appuyez sur le bouton « OK », choisissez ensuite la signification des minutes. A la fin de réglage du temps réel veuillez appuyer sur le bouton « Reheat/Cancel ».

**Réglage du temps de cuisson**

Le multicuseur REDMOND RMC-250E prévoit une possibilité de modifier le temps de cuisson, établi par défaut pour chaque programme. Un pas d'écart et en éventail possible pour la définition de temps dépend du programme de cuisson choisi.


Pour la modification du temps de cuisson:

1. Choisissez le programme de cuisson automatique en appuyant sur le bouton « Menu ». Les indicateurs des boutons « + », « - », « Start / Keep warm » et « OK » clignoteront. Veuillez appuyer sur le bouton « + » ou « - », jusqu'à ce que l'écran de visualisation ne fera pas afficher l'indicateur du programme de cuisson approprié. Pour chaque programme le temps de cuisson établi par défaut sera affiché sur l'écran de visualisation.
2. Appuyez sur le bouton « OK » (son indicateur s'allumera, aussi bien que l'indicateur « Temps de cuisson ») et établissez le temps de cuisson pour le programme choisi. Les indicateurs des boutons « + », « - », « Start / Keep warm » et « t°C », ainsi que l'indicateur du temps de cuisson clignoteront. Si la fonction de retardateur est prévue pour le programme choisi, l'indicateur du bouton « Time Delay » clignotera.
3. La signification de temps augmente d'un appui sur le bouton « + » et diminue d'un appui sur le bouton « - ». Après avoir choisi la signification des heures, veuillez appuyer sur le « OK », avant de procéder au choix de la signification des minutes. Pour la modification rapide de signification, appuyez et retenez un bouton approprié. Dès l'atteinte de la signification maximale le réglage de temps continuera depuis le début.
4. Pour l'annulation des réglages réalisés veuillez appuyer sur le bouton « Reheat/Cancel », avant de procéder au choix d'un programme de cuisson de nouveau.

**Minuteur de programme**

Cette fonction permet de retarder le démarrage d'un programme de cuisson avec l'intervalle de 10 minutes à 24 heures, avec un pas d'écart de 10 minutes.

1. Après avoir choisi le programme de cuisson automatique et le temps de cuisson, vous pouvez régler le retardateur d'un appui sur le bouton « Time Delay » (l'indicateur du bouton s'allumera, sur l'écran de visualisation l'indicateur de mode de retardateur s'affichera). Les indicateurs des boutons « + », « - », « OK », « Start / Keep warm » et « t°C » clignoteront.

 *En cas où vous avez choisi le programme « YOGURT », l'indicateur du bouton « t°C » ne clignotera pas (la possibilité de modifier la température de cuisson n'est pas prévue pour ce programme).*

2. En appuyant sur les boutons « + » et « - » établissez la signification des heures (d'un appui sur le bouton « + ») la signification de temps augmente, d'un appui sur le bouton « - » diminue). Pour la modification rapide de signification, appuyez et retenez le bouton. Dès l'atteinte de la signification maximale, le réglage du temps recommence depuis le début.
3. Une fois le réglage des heures fait, appuyez sur le bouton « Time Delay » encore une fois. En appuyant sur les boutons « + » et « - » définissez la signification des minutes.
4. Pour l'annulation des réglages réalisés veuillez appuyer sur le bouton « Reheat/Cancel », avant de procéder au choix d'un programme de cuisson de nouveau.

**Maintien des plats cuisinés au chaud (réchauffement automatique)**

Cette fonction démarre automatiquement, juste à la fin du programme de cuisson, en assurant le maintien de température du plat cuisiné dans les limites de 75-80°C pendant 24 heures. Sous ce régime, l'indicateur du bouton « Start / Keep warm » s'éteint, le bouton « Reheat/Cancel » scintille.

Le compte direct du temps de fonctionnement prévu par ce régime sera affiché sur l'écran de visualisation.

### Débranchement préalable du réchauffement automatique


Pour débrancher préalablement la fonction du réchauffement automatique après le démarrage du programme de cuisson, appuyez et retenez le bouton « Start / Keep warm », jusqu'à ce que l'illumination du bouton « Reheat/Cancel » ne s'éteigne pas. Pour redémarrer le réchauffement automatique appuyez sur le bouton « Start / Keep warm » encore une fois ( l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel » scintille ).

### Réchauffement des plats

Pour faire réchauffer des plats :

1. Suivez les p.p. 1-2 de la rubrique « Mode général d'actions relatif à l'utilisation de programmes automatiques ».
2. Appuyez et retenez le bouton « Reheat/Cancel ». L'indicateur du bouton scintille, la fonction de réchauffement démarre. Le compte direct du temps de fonctionnement du programme sera affiché sur l'écran de visualisation. L'appareil fait réchauffer le plat jusqu'à la température de 75°C. Cette température sera maintenue pendant 24 heures. En cas échéant, il est possible d'arrêter le réchauffement d'un appui sur le bouton « Reheat/Cancel » ( l'indicateur du bouton s'éteint ).

### Fonction « MASTERCHIEF »

 Fonction « MASTERCHIEF » n'est pas accessible pour les programmes « YOGURT » et « EXPRESS ».

La fonction « MASTERCHIEF » permet de modifier jusqu'à 10 fois le temps et la température de cuisson pendant le fonctionnement d'un programme et enregistrer la séquence des modifications obtenue à la place du programme initial. La fonction « MASTERCHIEF » permet de modifier la température de 35°C à 170°C, avec un pas d'écart de 5°C. La modification du temps de cuisson est d'une minute à 15 heures, avec un pas d'écart d'une minute.

 Afin de protéger l'appareil contre la surchauffe, le temps maximum prévu pour le fonctionnement des programmes « FRY » et « DEEP FRY » est limité de 2 heures.

Démarrage/arrêt du réchauffement automatique sans modifier le temps ou la température ne représente pas une modification.



Il se trouve que la fonction « MASTERCHIEF » est utile pour la préparation des plats dont les recettes sont complexes, en demandant la combinaison de programmes différents de cuisson ( par exemple, cuisson des feuilles de chou farcies avec du riz et la viande hachée, boeuf stroganoff, soupes et patés selon des recettes différentes, marmelade etc. ).

### Modification de température de cuisson :

1. Appuyez sur le bouton « t°C » pendant le fonctionnement d'un programme de cuisson. L'indicateur de signification de température affiché sur l'écran de visualisation clignotera.
2. Définissez la température appropriée. Pour l'augmenter veuillez appuyer sur le bouton « + », pour la diminuer – sur le bouton « - ». Pour la modification rapide appuyez et retenez le bouton approprié. Dès l'atteinte de la signification maximale ( minimale ), le réglage recommence depuis le début.
3. N'appuyez pas sur les boutons de console pendant 5 secondes. Nouvelle signification sera sauvegardée automatiquement.

### Modification du temps de cuisson

1. Pendant le fonctionnement d'un programme, appuyez sur le bouton « t°C » deux fois. L'indicateur de signification du temps affiché sur l'écran de visualisation se mettra à clignoter.
2. Définissez le temps de cuisson approprié. Pour l'augmentation de la signification avec un pas d'écart d'une heure, veuillez appuyer sur le bouton « + », avec un pas d'écart d'une minute – sur le bouton « - ». L'augmentation des heures et des minutes se produit d'une manière indépendante. Dès l'atteinte de la signification maximale le réglage se poursuivra depuis le début. Pour la modification rapide de signification, appuyez et retenez le bouton approprié.
3. N'appuyez pas sur les boutons de console pendant 5 secondes. La nouvelle signification sera sauvegardée automatiquement.



En cas de réglage du temps de cuisson à 00:00 le fonctionnement de programme s'arrête.



Il ne convient pas de produire des modifications plus d'une fois par une minute, afin d'éviter que la sauvegarde ne sera faite que pour les dernières modifications. Dans l'hypothèse de nécessité de modifier à la fois la température et le temps de cuisson, appuyez sur le bouton « t°C » aussitôt après la modification respective des réglages de température ou de temps. Dans ce cas-là des nouveaux paramètres seront sauvegardés comme une modification.

### Sauvegarde du programme de cuisson modifié

Selon votre envie, pendant 3 minutes après la fin du programme, vous pouvez sauvegarder un nouveau programme à la place de programme usiné. Le compte à rebours sera affiché en même temps sur l'écran de visualisation en secondes.


Pour sauvegarder le programme de cuisson modifié appuyez sur le bouton « Retardateur ». Pour aller vers le menu sans faire la sauvegarde, appuyez sur le bouton « Reheat/Cancel ».

### Reproduction du programme de cuisson modifié

En cas ou vous choisissez dans le menu le programme modifié, le symbole « --- » sera affiché sur l'écran de visualisation à la place du temps de cuisson.


Choisissez le programme modifié pour le démarrage et appuyez sur le bouton « Start / Keep warm ». Au cours de la réalisation du programme modifié un signal court se retentit après chaque point de modification.

Si au moment de la reproduction du programme modifié ce dernier subit des modifications quelconques, il vous sera proposé à la fin d'enregistrer un nouveau programme.

 Les réglages de programmes modifiés sont modifiables de la même manière que dans le cas de programmes automatiques. Cependant, les nouvelles modifications font annuler de telles anciennes, qui devaient entrer en exercice au cours de fonctionnement ultérieur d'un programme.

### Retour aux réglages usine

Vous pouvez à tout moment faire restituer les réglages usine d'un ou de tous les programmes modifiés. Choisissez dans le menu le programme modifié et appuyez sur le bouton « OK ». Pour la confirmation de retour aux réglages usine, appuyez et retenez durant quelques secondes le bouton « Menu ». Les modifications réalisées pour ce programme seront supprimées.

 Après la suppression du programme modifié le menu fera afficher le programme initial usiné.

Pour annuler tous les programmes modifiés et revenir aux réglages usine, appuyez et retenez durant quelques secondes le bouton « Menu » en veille.

### Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques


1. Préparez les ingrédients indispensables selon votre recette, les posez régulièrement dans la cuve. Vérifiez que tous les ingrédients soient disposés d'une manière régulière dans la cuve et qu'ils soient inférieurs à la barre maximale indiquée sur sa surface interne.
2. Insérez la cuve dans le boîtier de l'appareil, vérifiez qu'elle se touche d'une manière dense au conducteur chauffant. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic. Faites brancher l'appareil au réseau électrique.
3. Choisissez le programme de cuisson approprié en appuyant sur le bouton « Menu ». Pour la navigation utilisez les boutons « - » ou « + ». L'indicateur du programme choisi, ainsi que les indicateurs des boutons « - » et « + », « Start / Keep warm » et « OK » clignoteront. Si dans le programme choisi la fonction de retardateur est prévue, l'indicateur du bouton « Time Delay » clignotera.
4. Réglez le temps de cuisson approprié en appuyant sur le bouton « OK ».
5. En cas échéant, établissez le temps de retardateur pour le programme choisi.
6. Appuyez et retenez le bouton « Start / Keep warm ». Le programme de cuisson démarre, les indicateurs des boutons « Start / Keep warm » et « Reheat/Cancel » scintillent. Sur l'écran de visualisation le temps restant jusqu'à la fin du programme et l'indicateur du processus de cuisson seront affichés.
7. À la fin du programme de cuisson un avertisseur retentit, l'indicateur du programme et celui du bouton « Start / Keep warm » s'éteignent. Selon des réglages, l'appareil passera en mode de réchauffement automatique ( l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel » scintille, sur l'écran de visualisation le compte direct du temps de fonctionnement du réchauffement automatique et l'indicateur du processus de cuisson seront affichés ), ou en mode de veille.

8. Pour l'interruption du processus de cuisson ou l'annulation du programme introduit, appuyez et retenez le bouton « Reheat/Cancel ».

### Programme « MULTICOOK »

Le programme « MULTICOOK » est destiné pour la préparation de tous les plats liquides, en fonction des paramètres de la température et du temps, définis par l'utilisateur. En cas de préparation de plats à la température de 75°C inclus, la fonction de réchauffement automatique sera débranchée par défaut. En cas échéant il est possible de la faire démarrer d'une manière manuelle, par un appui sur le bouton « Start / Keep warm » après le démarrage du programme de cuisson ( l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel » s'allume ).

La température de cuisson réglée par défaut est de 100°C. L'éventail de réglage de température est de 35 à 170°C, avec un pas d'écart de 5°C.

 ATTENTION! Dans l'objectif de sécurité, le temps de cuisson à la température supérieure à 140°C ne doit pas dépasser 2 heures.

Le temps de cuisson réglé par défaut est de 15 minutes. L'éventail du réglage de temps de cuisson est de 2 minutes à 15 heures, avec un pas d'écart d'une minute ( dans l'intervalle jusqu'à une heure ) ou de 5 minutes ( dans l'intervalle plus d'une heure ).

1. Suivez le p. 1-4 de la rubrique « Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques ».
2. En appuyant sur le bouton « t°C » définissez la température de cuisson. L'indicateur du bouton « t°C » s'allume, les indicateurs des boutons « + », « - », « Start / Keep warm », « OK » et « Time Delay » – clignotent.
3. D'un appui sur le bouton « + » la signification de température augmente, d'un appui sur le bouton « - » – diminue. Pour la modification rapide appuyez et retenez le bouton approprié. Dès l'atteinte la signification maximale le réglage de température recommence depuis le début.
4. Suivez le p. 5-8 de la rubrique « Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques ».

### Programme « STEW »

Ce programme est recommandé pour la cuisson à l'étouffée de légumes, viandes, volailles, fruits de mer. Le temps de cuisson établi pour le programme « STEW » par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel du temps est de 20 minutes à 8 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

### Programme « BAKE »

Le programme « BAKE » est recommandé pour la cuisson de biscuits, gratins, gâteaux en pâte avec levure et en pâte feuilletée. Le temps de cuisson établi pour le programme « BAKE » par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 20 minutes à 8 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Le temps maximum du fonctionnement de réchauffement automatique prévu pour ce programme est de 2 heures. Pour la préparation de pain il est conseillé de débrancher la fonction du réchauffement automatique sur tous les étapes de préparation.

### Programme « COOK/BEANS »

Ce programme est recommandé pour la cuisson de légumes, viandes, poissons, ainsi que des légumineuses. Le temps de cuisson établi pour le programme « COOK/BEANS » par défaut est de 40 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 4 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

### Programme « SOUP »

Ce programme est recommandé pour la préparation de soupes différentes. Le temps de cuisson établi pour le programme « SOUP » par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 20 minutes à 6 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

### Programme « FRY »

Ce programme est recommandé pour la friture de viandes, poissons, légumes et fruits de mer. Le temps de cuisson établi pour le programme « FRY » par défaut est de 15 minutes, la température de cuisson par défaut est de 155°C. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 1 heure 30 minutes, avec un pas d'écart d'une minute. La fonction de retardateur n'est pas accessible pour ce programme.

Il est conseillé de frire des produits avec le couvercle soulevé de l'appareil. Afin d'éviter que les plats brûlent nous vous conseillons de bien suivre les instructions tirées du livre

de recettes et remuer régulièrement le contenu de la cuve. Laissez l'appareil se refroidir complètement avant d'utiliser la deuxième fois le programme « FRY ».

### Programme « RICE/GRAIN »

Ce programme est destiné à la cuisson de riz et des bouillies différentes. Le temps de cuisson établi pour le programme « RICE/GRAIN » par défaut est de 35 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 4 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

### Programme « PASTA »

Ce programme est recommandé pour la préparation des pâtes alimentaires selon les recettes différentes.

Le temps de cuisson établi pour le programme « PASTA » par défaut est de 10 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 2 minutes à 30 minutes, avec un pas d'écart d'une minute. La fonction de retardateur n'est pas accessible pour ce programme.

**i** *Le compte à rebours du temps de préparation ne commence que du moment de la mise de l'appareil en régime des paramètres de fonctionnement ( du moment d'ébullition de l'eau. )*

1. Versez de l'eau dans la cuve. Vérifiez que le niveau de l'eau soit inférieur à la barre maximale située sur la surface interne de la cuve.
2. Suivez le p. 1-6 de la rubrique « Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques ».
3. Dès l'ébullition de l'eau un avertisseur retentit. Ouvrez le couvercle avec précaution, posez des produits dans l'eau bouillante, fermez ensuite le couvercle jusqu'au clic.
4. Suivez le p. 6-8 de la rubrique « Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques ».

### Programme « STEAM »

Ce programme est recommandé pour la cuisson à vapeur de légumes, poissons, viandes, ravigoles, produits diététiques, végétariens. Le temps de cuisson établi pour le programme « STEAM » par défaut est de 30 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 2 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

**i** *Le compte à rebours du temps de préparation ne commence que du moment de la mise de l'appareil en régime des paramètres de fonctionnement ( du moment d'ébullition de l'eau et de formation de quantité suffisante dans la cuve. )*

1. Versez 600-1000 ml de l'eau dans la cuve. Placez dans la cuve le panier vapeur.
2. Suivez le p. 2-8 de la rubrique « Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques ».

### Programme « PILAF »

Ce programme est recommandé pour la cuisson des pilafs divers. Le temps de cuisson établi pour le programme « PILAF » par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 20 minutes à 1 heure 30 minutes, avec un pas d'écart de 10 minutes.

### Programme « BABY FOOD »

Ce programme est recommandé pour la préparation des aliments pour bébés. Le temps de cuisson établi pour le programme « BABY FOOD » par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 10 minutes à 3 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

### Programme « COTTAGE CHEESE »

Ce programme est recommandé pour la préparation de fromages blancs maison. Le temps de cuisson établi pour le programme « COTTAGE CHEESE » par défaut est de 20 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel prévu par le programme « COTTAGE CHEESE » est de 10 minutes à 10 heures, avec un pas d'écart de 10 minutes. La fonction de réchauffement automatique n'est pas disponible pour ce programme.

### Programme « YOGURT »

Ce programme est recommandé pour la préparation des yaourts. Le temps de cuisson établi pour le programme « YOGURT » par défaut est de 8 heures. L'éventail temporel pour le réglage de temps de cuisson est de 30 minutes à 12 heures, avec un pas d'écart de 30 minutes. La fonction de réchauffement automatique n'est pas disponible pour ce programme.

### Programme « SLOW COOK »

Ce programme est recommandé pour la cuisson lente de légumes, poissons, viandes. Le temps de cuisson établi pour le programme « SLOW COOK » par défaut est de 5 heures. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 3 heures à 12 heures, avec un pas d'écart de 10 minutes.

### Programme « GAME »

Ce programme est recommandé pour la préparation de gibier ( viande dure, grands morceaux de viande ou de poisson ). Le temps de cuisson établi pour le programme « GAME » par défaut est de 3 heures. L'éventail temporel pour le réglage manuel est d'une heure à 12 heures, avec un pas d'écart de 10 minutes.

### Programme « OATMEAL »

Ce programme est recommandé pour préparer des bouillies à base de lait. Le temps de cuisson établi pour le programme « OATMEAL » par défaut est de 10 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 4 heures, avec un pas d'écart d'une minute ( pour l'intervalle moins d'une heure ) ou de 5 minutes ( pour l'intervalle plus d'une heure ).



*Pour la préparation de bouillie à base de lait il est possible ainsi d'utiliser le programme universel « MULTICOOK » ( température optimale de cuisson est de 95°C ).*

### Programme « DEEP FRY »

Dans le multicuiseur REDMOND RMC-250E vous pouvez préparer les plats dans la friture, en utilisant le panier spécial en assortiment. Le temps de cuisson établi pour le programme « DEEP FRY » par défaut est de 30 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à une heure, avec un pas d'écart d'une minute. La fonction de retardateur n'est pas disponible pour ce programme.

1. Suivez le p. 1-5 de la rubrique « Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques ».
2. Rattachez la poignée au panier pour la cuisson dans la friture, posez régulièrement des produits dans le panier. Serrez la base de la poignée et insérez-la dans l'ouverture spéciale du panier. Affaiblissez votre appui sur la poignée pour qu'elle puisse se fixer dans l'ouverture spéciale.
3. Suivez les recommandations de votre recette, à la fin du temps indiqué soulevez le couvercle du multicuiseur avec précaution. Faites descendre le panier avec des produits dans la cuve. Ne fermez pas le couvercle.
4. A la fin du programme de cuisson un avertisseur retentit, l'indicateur du programme et l'indicateur du bouton « Start / Keep warm » s'éteignent. Sortez le panier avec des produits et fixez-le sur le bord de la cuve à l'aide du crochet spécial de panier. Laissez l'huile s'égoutter. Pour l'interruption du processus de cuisson ou l'annulation du programme introduit, appuyez et retenez le bouton « Reheat/Cancel ».



**ATTENTION!** L'huile est très chaude! Utilisez les gants de cuisine pour l'extraction du panier friture.

### Programme « PIZZA »

Ce programme est recommandé pour préparer des pizzas. Le temps de cuisson établi pour le programme « PIZZA » par défaut est de 25 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 20 minutes à une heure, avec un pas d'écart de 5 minutes. La fonction de retardateur n'est pas disponible pour ce programme.



*Le temps maximum du fonctionnement du réchauffement automatiques prévu pour ce programme est de 2 heures.*

### Programme « BREAD »

Ce programme est recommandé pour la cuisson des pains différents à base de farine de blé, avec l'addition de la farine de seigle. Le cycle de préparation complet est prévu par ce programme, y compris la levée de pâte et la cuisson. Le temps de cuisson établi pour le programme « BREAD » par défaut est de 2 heures. L'éventail temporel pour le réglage manuel est d'une heure à 4 heures, avec un pas d'écart de 10 minutes. Les fonction de retardateur et de réchauffement automatiques ne sont pas disponibles pour ce programme.



**ATTENTION!** Pendant la cuisson il se trouve que la cuve et le produit se réchauffent! Utilisez les gants de cuisine quand vous sortez le pain de l'appareil.

### Programme « DESSERT »

Ce programme est recommandé pour préparer des desserts différents. Le temps de cuisson établi pour le programme « DESSERT » par défaut est de 30 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 3 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

### Programme « EXPRESS »

Il est recommandé pour la cuisson rapide de riz, bouillies friables et gruaux. Le temps de cuisson prévu pour le programme « EXPRESS » est de 20 minutes. Ce programme ne permet pas de régler le temps de cuisson, ainsi que d'utiliser la fonction « Retardateur ». Suivez le p. 1-2 de la rubrique « Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques », ensuite, le p. 6-8 ( en passant les p. 3-5 ).

## III. POSSIBILITES COMPLEMENTAIRES

- Processus de levée de pâte
- Préparation de fromage
- Stérilisation de la vaisselle, des objets d'usage individuel
- Pasteurisation des produits liquides
- Réchauffement des aliments pour bébés

## IV. ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES

Les accessoires supplémentaires pour les multicuiseurs REDMOND RMC-250E s'achètent séparément. Pour le commander ou découvrir de nouveaux produits, visiter le site [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ou les magasins des concessionnaires officiels REDMOND.

## V. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, soyez persuadés que celui-ci soit déconnecté du réseau électrique, et qu'il soit refroidi complètement. Avant le premier usage de l'appareil et dans l'objectif d'éliminer les odeurs apparues suite à la cuisson des plats dans le multicuiseur, nous vous recommandons d'essuyer la cuve et le couvercle interne de l'appareil avec la dilution de vinaigre de 9% et traiter pendant 15 minutes la moitié de citron en utilisant le programme « STEAM ».

Utilisez pour le nettoyage un tissu doux et la lessive destinée pour la vaisselle. Nous vous conseillons de procéder au nettoyage de l'appareil directement après son utilisation.

**STOP** *Il est expressément interdit d'utiliser pour le nettoyage toutes substances abrasives, éponges avec revêtement abrasif et substances ayant l'agressivité chimique. Il est expressément interdit de placer le boîtier de l'appareil dans l'eau ou de le mettre sous l'eau.*

Procédez au nettoyage du boîtier de l'appareil en cas de nécessité. Il est recommandé de faire le nettoyage de la cuve après chaque usage. Il est possible d'utiliser le lave-vaisselle. A la fin de nettoyage essuyez la surface externe de la cuve à sec.

Il convient de nettoyer la cuve, le couvercle interne en aluminium après chaque usage de l'appareil ( Il n'est pas recommandé de laver la cuve dans le lave-vaisselle ) :

1. Soulevez le couvercle du multicuiseur. Prenez 2 fixateurs plastiques inférieur, tirez légèrement le couvercle interne vers vous et vers le haut, pour laquelle se détache du couvercle principal.
2. Essuyez la surface du couvercle interne avec une serviette humide, en cas échéant, lavez le couvercle amovible, en utilisant la lessive pour vaisselle.
3. Insérez le couvercle en aluminium par une saillie plastique dans une mortaise supérieure et la faites coincer avec le couvercle principal ; appuyez sur les fixateurs inférieurs jusqu'au clic.

Il est recommandé de nettoyer le clapet amovible à vapeur après chaque usage de l'appareil :

1. Soulevez le couvercle interne en aluminium, tirez légèrement le clapet pas sa saillie, détachez-le.
2. Lavez soigneusement le clapet sous l'eau courante.
3. Séchez-le et posez-le sur place

Pendant la préparation des plats le condensat éventuel s'accumule dans la cavité spéciale du boîtier, située autour de la cuve. Il est facile de faire éliminer le condensat à l'aide de la serviette de cuisine.


En cas de l'impureté considérable de la chambre de travail du multicuiseur, il convient de nettoyer ses surfaces afin d'éviter le mauvais fonctionnement ou la panne de l'appareil.

 Avant de procéder au nettoyage de la chambre de travail du multicuiseur, soyez persuadés que ce dernier est débranché du réseau électrique et s'est refroidi complètement!

Les parois latérales de la chambre de travail, la surface du disque chauffant et le capot du capteur thermique central (situé au milieu du disque chauffant) peuvent être nettoyés avec une éponge ou une serviette humidifiée ( pas trempée ). Si vous utilisez la lessive, il est indispensable d'enlever soigneusement ses restes afin d'éviter l'apparition de l'odeur indésirable lors de la prochaine cuisson.

En cas d'impact de corps étrangers dans le creux se trouvant autour de capteur thermique central, veuillez les sortir avec précautions, à l'aide d'une pince, sans appuyer sur le capot de capteur.

En cas de saletés du disque chauffant il est admissible d'utiliser une éponge humidifiée de rigidité moyenne ou bien une brosse synthétique.

 Le changement de la couleur du disque chauffant est possible avec le temps, si vous utilisez l'appareil d'une manière permanente. Ce n'est pas un indice du défaut de l'appareil pouvant déranger le bon fonctionnement de ce dernier.

## VI. CONSEILS DE CUISSON

### Erreurs admises pendant la cuisson et remèdes

Dans le tableau ci-dessous vous trouverez les erreurs typiques admises pendant la préparation des plats dans des multicuiseurs, examen de raisons éventuelles et remèdes possibles.

#### PLAT N'EST PAS PRET

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

Pendant la cuisson ( pâte mal cuite )	En cours d'étuvage, la pâte colle à l'intérieur du couvercle et bouche la soupape vapeur	Diminuer la quantité de pâte dans la cuve
	Vous avez mis trop de pâte dans la cuve	Retirer la pâte de la cuve, la retourner, puis la replacer dans la cuve pour la cuisson. La prochaine fois, mettre moins de pâte dans la cuve

#### ALIMENT TROP CUIT

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

#### DEBORDEMENT ET BOUILLONNEMENT DURANT LA CUISSON

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

#### PLATS BRULES

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

**L'ALIMENT A PERDU SA FORME**

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

**PAIN ET GÂTEAU HUMIDES**

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

**LA PÂTE N'EST PAS LEVEE DANS LE FOUR**

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

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

**Tableau récapitulatif de programmes de cuisson ( réglages usine )**

Programme	Recommandations d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Éventail du temps de cuisson/pas d'écart	Retardateur	Atteinte des paramètres de fonctionnement	Réchauffement automatique
MULTICOOK	Cuisson des plats différents avec la possibilité de la mise au point de la température et du temps de cuisson	15 min	2 min – 1 heure / 1 min 1 heure – 15 heures / 5 min	+	–	+
STEW	Cuisson à l'étouffée des légumes, viandes, poissons,	1 heure	20 min – 8 heures / 5 min	+	–	+
BAKE	Cuisson au four des cakes, biscuits, gratins, gâteaux en pâte avec levure et en feuilleté	1 heure	20 min – 8 heures / 5 min	+	–	2 heures
COOK/ BEANS	Cuisson des légumes, viandes, poissons, légumineuses	40 min	5 min – 4 heures / 5 min	+	–	+
SOUP	Préparation des soupes ( borchotch, potage aux concombres salés etc. )	1 heure	20 min – 6 heures / 5 min	+	–	+
FRY	Rotis des légumes, viandes, poissons	15 min	5 min – 1 heure 30 min / 1 min	–	–	+
RICE/GRAIN	Cuisson de riz, préparation des bouillies différentes	35 min	5 min – 4 heures / 5 min	+	–	+
PASTA	Préparation des pâtes alimentaires selon les recettes différentes	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+

Programme	Recommandations d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Éventail du temps de cuisson/pas d'écart	Retardateur	Atteinte des paramètres de fonctionnement	Réchauffement automatique
STEAM	Cuisson à vapeur des viandes, poissons, légumes, ravioles et des plats diététiques et végétariens	30 min	5 min – 2 heures / 5 min	+	+	+
PILAF	Préparation de la paella de toutes sortes	1 heure	20 min – 1 heure 30 min / 10 min	+	–	+
BABY FOOD	Préparation des aliments pour bébés	1 heure	10 min – 3 heures / 5 min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Préparation de fromage blanc maison	20 min	10 min – 10 heures / 10 min	+	–	–
YOGURT	Préparation des yaourts divers	8 heures	30 min – 12 heures / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Cuisson lente des légumes, viandes, poissons	5 heures	3 heures – 12 heures / 10 min	+	–	+
GAME	Préparation des plats avec gibier ( viande dure, gros morceaux de la viande et du poisson )	3 heures	1 heure – 12 heures / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Préparation de bouillie à base de lait	10 min	5 min – 1 heure / 1 min 1 heure – 4 heures / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Friture	30 min	5 min – 1 heure / 1 min	–	–	+
PIZZA	Préparation des pizzas	25 min	20 min – 1 heure / 5 min	–	–	2 heures
BREAD	Cuisson de pain	2 heures	1 heure – 6 heures / 10 min	–	–	–
DESSERT	Préparation des desserts différents	30 min	5 min – 3 heures / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Préparation rapide de riz, des bouillies friables en gruaux	20 min	–	–	–	+

**i** La température moyenne de fonctionnement de conducteur chauffant est indiquée.

**Temps recommandé pour la cuisson à la vapeur des produits divers**

N°	Produit	Poids, g / quantité	Quantité de l'eau, ml	Temps de cuisson, min
1	Filet de porc/bœuf ( en dés de 1,5-2 cm )	500	500	20
2	Filet d'agneau ( en dés de 1,5-2 cm )	500	500	20
3	Filet de poulet ( en dés de 1,5-2 cm )	500	500	15
4	Boulettes de viande / steak haché	180 ( 6 pièces ) / 450 ( 3 pièces )	500	20/30
5	Poisson ( filet )	500	500	15
6	Cocktail de fruits de mer ( congelé )	500	500	5
7	Pommes de terre ( coupées en 4 )	500	500	15
8	Carottes ( en dés de 1,5-2 cm )	500	500	20
9	Betteraves ( coupées en 4 )	500	500	30




10	Légumes ( surgelés )	500	500	15
11	Œuf	3 pièces	500	5

**i** Il convient de prendre en considération la nature générale de recommandations. Le temps réel peut se distinguer par rapport aux indices recommandés selon la qualité d'un produit quelconque, ainsi que de vos préférences gustatives.

#### Recommandations d'utilisation des régimes de température pour le programme « MULTICOOK »

Température de fonctionnement	Recommandations d'utilisation	Température de fonctionnement	Recommandations d'utilisation
35°C	Levée de pâte, préparation de vinaigre	105°C	Préparation de galantine
40°C	Préparation des yaourts	110°C	Stérilisation
45°C	Levain	115°C	Préparation des sirops à sucre
50°C	Fermentation	120°C	Préparation des jarrets
55°C	Préparation de la sucrerie fondante	125°C	Préparation de la viande à l'étouffée
60°C	Préparation du thé vert , des aliments pour bébé	130°C	Préparation du gratin
65°C	Cuisson de viande sous vide	135°C	Étuvage de plats cuisinés jusqu'à l'apparition de la peau croustillante
70°C	Préparation de punch	140°C	Fumage
75°C	Pasteurisation, préparation du thé blanc	145°C	Roti de légumes et de poissons habillé de papier aluminium
80°C	Préparation du vin chaud	150°C	Roti de viande habillé de papier aluminium
85°C	Préparation du fromage blanc, soit des plats demandant un long temps de cuisson	155°C	Friture des produits en pâte avec levure
90°C	Préparation du thé rouge	160°C	Friture de volailles
95°C	Préparation des bouillies à base de lait	165°C	Friture de steaks
100°C	Préparation de meringues ou des confitures	170°C	Préparation de pommes frites, de nuggets de poulet

 Voir ainsi le livre de recettes annexé.

## VII. AVANT DE VOUS RENDRE AU CENTRE DE SERVICE

Défaut	Raisons éventuelles	Remède
L'écran de visualisation affiche une erreur : E1-E4	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 au réseau électrique de nouveau
L'appareil ne se branche plus	Fil d'alimentation électrique n'est pas branché à l'appareil et/ou n'est pas connecté avec la prise électrique	Vérifiez si le fil électrique est branché au connecteur approprié de l'appareil et s'il est connecté avec une prise
	Prise électrique est défaillante	Connectez l'appareil à une prise en bon état
	Pas de courant dans le réseau électrique	Vérifiez la tension au réseau électrique. Dans le cas d'absence de la tension adressez-vous à l'organisme desservant votre immeuble

Défaut	Raisons éventuelles	Remède	
Le plat se prépare trop longtemps	Interruptions dans l'alimentation du réseau électrique ( niveau de tension n'est pas stable ou inférieur à la norme )	Vérifiez la stabilité de la tension du courant au réseau électrique. En cas où la tension est instable ou inférieure à la norme	
	Entre la cuve et le conducteur chauffant il y a un objet ou des particules étrangères ( ordures, gruau, morceaux de nourriture )	Déconnectez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Sortez un objet ou des particules étrangères	
	Cuve est posée inégalement dans le bol tiers du multicuiseur	Posez la cuve d'une manière régulière, sans écarts	
Pendant la cuisson la vapeur sort par-dessus le couvercle	Conducteur chauffant est très sale	Déconnectez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Nettoyez le disque chauffant	
	Étanchéité de la jonction de la cuve et du couvercle interne du multicuiseur est dérangée	Le couvercle est fermé d'une manière non compacte /un objet étranger se trouve sous le couvercle	Vérifiez s'il n'y a pas d'objets étrangers ( ordures, gruau, morceaux de nourriture ) entre le couvercle et le bol tiers de l'appareil, sortez-les. Fermez toujours le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic
		Élastique de joint du couvercle interne est très sale, déformée ou détériorée	Vérifiez l'état de l'élastique de joint sur le couvercle interne de l'appareil. Il est possible qu'il faudrait la remplacer

## VIII. GARANTIE

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

## SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

**STOP**

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

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder bei Umplatzierung von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker an, nicht das Kabel.
- Verlegen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet und überneigt, nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.
- **STOP** *VERGESSEN SIE NICHT: Zufällige Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.*
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht während seines Betriebs, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung sowie zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden – Eindringen der Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Vor der Gerätreinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätreinigung.

**STOP**

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

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

spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

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

### Technische Charakteristiken

Model.....	RMC-250E
Leistung.....	860-1000 W
Spannung.....	220-240 V, 50/60 Hz
Fassungsvermögen.....	4 l
Topf Material.....	keramischer anti-haft Beschichtung ANATO® (Korea)
3D-Aufwärmung.....	vorhanden
Display.....	LCD
Dampfklappe.....	abnehmbar

### Programme

1. MULTICOOK	12. COTTAGE CHEESE (QUARK)
2. STEW (SCHMOREN)	13. YOGURT (JOGHURT)
3. BAKE (BACKEN)	14. SLOW COOK (SCHONGAREN)
4. COOK/BEANS (KOCHEN/EINTÖPFE)	15. GAME (WILD)
5. SOUP (SUPPE)	16. OATMEAL (MILCHREIS)
6. FRY (BRATEN)	17. DEEP FRY (FRITTIEREN)
7. RICE/GRAIN (REIS/GRÜTZEN)	18. PIZZA (PIZZA)
8. PASTA (PASTA)	19. BREAD (BROT)
9. STEAM (DAMPFGAREN)	20. DESSERT (DESSERT)
10. PILAF (PAELLA)	21. EXPRESS (EXPRESS)
11. BABY FOOD (BABYNAHRUNG)	

### Funktionen

1. MASTERCHIEF (MEISTER-CHEF) (flexible Einstellung der Zubereitungszeit und -temperatur; Speicherung und Abspielen des eigenen Programms)
2. Temperaturhaltung bei fertigen Gerichten (Autoerhitzung) – bis 24 Stunden
3. Vorläufige Ausschaltung der Autoerhitzung – vorhanden
4. Aufwärmung von Gerichten – bis 24 Stunden
5. Zeitvorwahlfunktion – bis 24 Stunden

**Komplettierung**

Multikocher.....	1 St.
Topf RB-C422.....	1 St.
Abnehmbarer Innendeckel.....	1 St.
Dampfheissatz.....	1 St.
Dampfgarer-Trägerplatte.....	1 St.
Korb mit dem Griff für Frittieren.....	1 St.
Messbecher.....	1 St.
Schöpflöffel.....	1 St.
Flachlöffel.....	1 St.
Halter für Schöpflöffel / Löffel.....	1 St.
Kuchenheber.....	1 St.
Zange für Einformen des Topfes.....	1 St.
Buch «100 Rezepte».....	1 St.
Bedienungsanleitung.....	1 St.
Servicebuch.....	1 St.
Netzschur.....	1 St.
Verpackung.....	1 St.

Der Hersteller behält das Recht, das Design, Komplettierung sowie technische Charakteristiken des Erzeugnisses in Folge von der Weiterentwicklung seiner Produktion ohne vorherige Benachrichtigung über diese Veränderungen zu ändern.

**Die Einrichtung des Multikochers A1**

- |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Gehäuse des Geräts                | 10. Flachlöffel                      |
| 2. Tragegriff                        | 11. Dampfgarer-Trägerplatte          |
| 3. Deckel des Geräts                 | 12. Korb für Frittieren              |
| 4. Abnehmbarer Innendeckel           | 13. Netzschur                        |
| 5. Topf                              | 14. Dampfheissatz                    |
| 6. Kondenswasser-Behälter            | 15. Zange für Einformen des Topfes   |
| 7. Dampfaustrittsloch                | 16. Kuchenheber                      |
| 8. Bedienungsplatt mit einem Display | 17. Halter für Schöpflöffel / Löffel |
| 9. Schöpflöffel                      | 18. Messbecher                       |

**Bedienungsplatte A2**

- Der Knopf «Reheat/Cancel» («Aufwärmen/Beenden») – Anschalten/Ausschalten der Aufwärmfunktion; Abbruch des Zubereitungsprogramms; Löschung der eingegebenen Parameter.
- Der Knopf «Time Delay» («Startzeit Vorwahl») – Anschalten der Einstellung vom Startaufschub; Übergang zur Wahl der Minuten/Stunden in diesem Programm; Speicherung des eigenen Programms; Rückstellung zu den Werkeinstellungen von allen Programmen (während des Wartezustands).
- Display.
- Der Knopf «Start / Keep Warm» («Start/Warmhalten») – Starten vom ausgewählten Zubereitungsprogramm, des vorläufigen Abbruchs der Autoerhitzungsfunktion.
- Der Knopf «t°C» – Starten der Zubereitungs-temperatur- und -zeiteinstellung in den automatischen Programmen (außer «YOGURT»).
- Der Knopf «Menu» («Menü») – Übergang zur Wahl des automatischen Zubereitungsprogramm; Rückstellung zu den Werkeinstellungen des Programms (während des Wartezustands).
- Der Knopf «←» – Reduzierung des Stunden- oder Minutenstandes in der Zeiteinstellung, Zubereitungs-temperatureinstellung und Startaufschub; Reduzierung der Temperatur in den automatischen Programmen (außer «YOGURT»); Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms.
- Der Knopf «→» – Steigerung des Stunden- oder Minutenstandes in der Zeiteinstellung, Zubereitungs-temperatureinstellung und Startaufschub; Steigerung der Temperatur in den automatischen Programmen (außer «YOGURT»); Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms.
- Der Knopf «OK» – Übergang zum nächsten Schritt bei der Wahl des automatischen Programms, Einstellung der Zubereitungszeit und -temperatur, der laufenden Zeit.

**Die Einrichtung des Displays A3**

- Anzeiger der Temperatureinstellung in den Programmen (außer «YOGURT» und «EXPRESS»).
- Anzeiger des Fortschritts des Zubereitungsprogramms.

- Anzeiger der automatischen Zubereitungsprogramme.
- Timer / Anzeiger der laufenden Zeit / Anzeiger der Zeit des Startaufschubs.
- Anzeiger der Zeiteinstellung / Startaufschubeinstellung.
- Anzeiger der Wahl der Zubereitungszeit.
- Anzeiger der Aufwärmung vom Gerichten / Autoerhitzung.

Multikocher REDMOND RMC-250E ist mit einer Tastenfläche und einem LC-Display mit drei unterschiedlichen Arten der Beleuchtung ausgestattet, abhängig vom Arbeitsregime des Geräts.

Farbe des Displays	Arbeitsregime
BLAU	Die Funktion des Startaufschubs ist an, auf dem Display wird die Zeiteinstellung des Timers und Startaufschubsanzeiger dargestellt.
GRÜN	Das Zubereitungsprogramm läuft, auf dem Display wird der Countdown des Programms dargestellt und der Anzeiger «Cooking time» leuchtet.
ORANGE	Die Funktion der Aufwärmung von Gerichten ist an, auf dem Display wird direkte Zeitzählung der Funktionszeit dargestellt.

**I. VOR DER BEDIENUNG**

Nehmen Sie sorgfältig das Gerät und das Zubehör aus dem Karton raus. Entfernen Sie die ganze Verpackung und Werbeaufkleber.

**!** Lassen Sie alle mahnende Aufkleber, Anzeiger-Aufkleber (falls vorhanden) und die Tabelle mit der Seriennummer des Erzeugnisses auf dem Gehäuse! Das Fehlen der Seriennummer auf dem Gerät entzieht Ihnen das Recht auf Garantieleistungen.

Das Gerät nach der Beförderung oder Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen ist vor dem Einschalten bei Raumtemperatur mindestens 2 Stunden lang zu halten.

Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch und spülen Sie die Topf ab, trocknen Sie beides. Um Fremdgerüche bei der ersten Anwendung des Geräts zu vermeiden, reinigen Sie es vollständig.

**II. BEDIENUNG DES MULTIKOCHERS****Vor der ersten Einschaltung**

Stellen Sie das Gerät auf harte gerade horizontale Oberfläche so, dass der heiße Dampf, der aus der Dampfklapp rauskommen wird, auf keine Tapeten, Schmuckbelag, elektrische Geräte und Material kommt, die von erhöhter Feuchtigkeit und Temperatur beschädigt werden können.

Vor der Zubereitung stellen Sie sicher, dass äußere und sichtbare innere Multikocherteile keine Beschädigungen, Abspalnungen und andere Defekte haben. Es dürfen sich keine Fremdkörper zwischen der Topf und dem Heizkörper befinden.

**Rückstellung zu den Werkeinstellungen**

Multikocher REDMOND RMC-250E enthält Dauerspeicher. Bei Stromausfall werden die Einstellungen gespeichert. Für die Rückstellung zu den Werkeinstellungen drücken Sie und halten den Knopf «Menu». Es kommt ein Tonsignal, das Gerät wird zu den Standardeinstellungen zurückkommen.

**Zeiteinstellung**

Schalten Sie das Gerät in Stromnetz ein. Drücken Sie und halten den Knopf «→» oder «←». Die Anzeiger der Knöpfe «→», «←», «OK», sowie der Anzeiger der laufenden Zeit (auf dem Display) werden blinken. Bei der Betätigung des Knopfes «→» wird der Zeitstand sich erhöhen, bei der Betätigung des Knopfes «←» – sich reduzieren. Bei maximalem Wert wird die Zeiteinstellung sich von Anfang des Bereichs fortsetzen. Für schnelle Veränderung der Einstellung drücken Sie und halten einige Sekunden lang den notwendigen Knopf. Nachdem Sie den Stundenstand gewählt haben, drücken Sie «OK», danach wählen Sie den Minutenstand. Nach der Einstellung der laufenden Zeit drücken Sie «Reheat/Cancel».

**Die Einstellung der Zubereitungszeit**

Im Multikocher REDMOND RMC-250E ist die Möglichkeit vorgesehen die Standardzubereitungszeit für jedes Programm zu ändern. Die Verstellung und der mögliche Bereich der eingestellten Zeit hängen vom Zubereitungsprogramm ab.

Um die Zubereitungszeit zu ändern:

- Wählen Sie das automatische Zubereitungsprogramm, indem Sie den Knopf «Menu» drücken. Die Anzeiger der Knöpfe «→», «←», «Start / Keep Warm» und «OK» werden blinken. Drücken Sie den Knopf «→» oder «←», bis auf dem Display der Anzeiger des notwendigen Zubereitungsprogramms dargestellt wird. Für jedes Programm auf dem Display wird Standardzubereitungszeit dargestellt.
- Drücken Sie den Knopf «OK» (sein Anzeiger wird aufgehen, sowie der Anzeiger der Zubereitungszeit) und stellen Sie die Arbeitszeit für das gewählte Programm ein. Die Anzeiger der Knöpfe «→», «←», «Start / Keep Warm», «t°C», sowie der Anzeiger der Zubereitungszeit (auf dem Display) werden blinken. Falls im ausgewählten Programm die Funktion des Startaufschubs vorgesehen wird, der Anzeiger des Knopfes «Time Delay» wird blinken.
- Bei der Betätigung des Knopfes «→» wird der Zeitstand sich erhöhen, bei der Betätigung des Knopfes «←» – sich reduzieren. Nachdem Sie den Stundenstand gewählt haben, drücken Sie «OK», danach wählen Sie den Minutenstand. Für schnelle Veränderung der Einstellung drücken Sie und halten einige Sekunden lang den notwendigen Knopf. Bei maximalem Wert wird die Zeiteinstellung sich von Anfang des Bereichs fortsetzen.
- Um die Veränderungen zu löschen drücken Sie «Reheat/Cancel», danach muss man das Zubereitungsprogramm erneut wählen.

**Programmstartaufschub**

Diese Funktion ermöglicht es, den Start des Zubereitungsprogramms im Bereich von 10 Minuten bis 24 Stunden mit der Verstellung von 10 Minuten aufzuschieben.

- Nach der Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms und der Zubereitungszeit können Sie die Startaufschubzeit einstellen, indem Sie den Knopf «Time Delay» drücken (der Anzeiger des Knopfes wird leuchten, auf dem Display wird der Anzeiger des Startaufschubregimes dargestellt). Die Anzeiger der Knöpfe «→», «←», «OK», «Start / Keep Warm» und «t°C» werden blinken.

**i** Bei der Wahl des Programms «YOGURT» wird der Anzeiger des Knopfes «t°C» nicht blinken (in diesem Programm ist die Möglichkeit der Zubereitungs-temperaturänderung nicht vorgesehen).

- Indem Sie den Knopf «→» und «←» drücken, stellen Sie den Stundenstand ein (bei der Betätigung des Knopfes «→» – sich reduzieren). Für schnelle Veränderung der Einstellung drücken Sie und halten den Knopf. Bei maximalem Wert wird die Zeiteinstellung sich von Anfang des Bereichs fortsetzen.
- Nach der Stundeinstellung drücken Sie erneut «Time Delay». Indem Sie die Knöpfe «→» und «←» drücken, stellen Sie die Minutenstand ein.
- Um die Veränderungen zu löschen drücken Sie «Reheat/Cancel», danach muss man das Zubereitungsprogramm erneut eingeben.

**Temperaturhaltung bei fertigen Gerichten (Autoerhitzung)**

Die Autoerhitzung wird automatisch geschaltet sofort nach dem Ende des Zubereitungsprogramms und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich von 75–80°C während 24 Stunden halten. Bei laufender Autoerhitzung wird der Knopf «Start / Keep Warm» ausgehen, der Anzeiger des Knopfes «Reheat/Cancel» wird blinken. Auf dem Display wird die Zeitzählung dieser Funktion dargestellt.

**Vorläufiges Ausschalten der Autoerhitzung**

Um die Autoerhitzung vorläufig nach dem Start des Programms auszuschalten, drücken Sie und halten «Start / Keep Warm», bis der Anzeiger des Knopfes «Reheat/Cancel» nicht aufgeht. Um die Autoerhitzung erneut anzuschalten, drücken Sie und halten «Start / Keep Warm» noch einmal, der Anzeiger des Knopfes «Reheat/Cancel» wird blinken.

**Aufwärmung von Gerichten**

Für die Aufwärmung von kalten Gerichten:

- Folgen Sie den Punkten 1-2 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».
- Drücken Sie und halten den Knopf «Reheat/Cancel». Der Anzeiger des Knopfes wird blinken, die Funktion der Aufwärmung wird angeschaltet. Auf dem Display wird direkte Zeitzählung dieser Funktion dargestellt. Das Gerät wird das Gericht bei 75°C aufwärmen. Diese Temperatur wird während 24 Stunden gehalten. Bei Notwendigkeit kann man die Aufwärmung anschalten, indem man den Knopf «Reheat/Cancel» drückt (der Anzeiger des Knopfes wird ausgehen).

**Funktion «MASTERCHIEF»**

**i** Die Funktion «MASTERCHIEF» ist bei der Benutzung von Programmen «YOGURT» und «EXPRESS» unzugänglich.

Die Funktion «MASTERCHIEF» ermöglicht es, Zubereitungstemperatur und -zeit bis 10 mal während des Programms zu verändern und diese Veränderungen anstatt des Standardprogramms zu speichern. Der Änderungsbereich der Temperatur bei der Benutzung der Funktion «MASTERCHIEF» beträgt 35 bis 170°C mit der Verstellung von 5°C. Der Änderungsbereich der Zubereitungszeit beträgt 1 Minute bis 15 Stunden mit der Verstellung von 1 Minute.

**i** Um das Gerät von der Erhitzung zu schützen, ist maximale Arbeitszeit der Programme «FRY» und «DEEP FRY» mit 2 Stunden begrenzt.

Die Anschaltung/Ausschaltung der Autoerhitzung ohne Änderung der Zeit oder Temperatur ist keine Veränderung.

**💡** Die Funktion «MASTERCHIEF» kann besonders hilfreich werden, wenn Sie die Gerichte nach den komplizierten Rezepten zubereiten, die die Kombination von unterschiedlichen Zubereitungsprogrammen benötigen (zum Beispiel, bei der Zubereitung von Kohlrouladen, Strogonoff, Suppen und Pasta nach unterschiedlichen Rezepten, Marmelade usw.).

**Die Veränderung der Zubereitungstemperatur:**

1. Während der Arbeit des Zubereitungsprogramms drücken Sie «t°C». Der Anzeiger der Temperatur auf dem Display wird blinken.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Für die Steigerung drücken Sie «+», für die Reduzierung – «-». Für schnelle Veränderung der Einstellung drücken Sie und halten den notwendigen Knopf. Bei maximalem (minimalem) Wert wird die Zeiteinstellung sich von Anfang des Bereichs fortsetzen.
3. Drücken Sie keine Knöpfe auf der Tastenfläche während 5 Sekunden. Neuer Wert wird automatisch gespeichert.

**Die Veränderung der Zubereitungszeit:**

1. Während der Arbeit des Zubereitungsprogramms drücken Sie zweimal «t°C». Der Anzeiger der Zeit auf dem Display wird blinken.
2. Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein. Für die Steigerung des Wertes mit der Verstellung von 1 Stunde drücken Sie «+», mit der Verstellung von 1 Minute – den Knopf «-». Bei Steigerung von Stunden und Minuten kommt unabhängig voneinander. Bei maximalem Wert wird die Zeiteinstellung sich von Anfang des Bereichs fortsetzen. Für schnelle Veränderung der Einstellung drücken Sie und halten den notwendigen Knopf.
3. Drücken Sie keine Knöpfe auf der Tastenfläche während 5 Sekunden. Neuer Wert wird automatisch gespeichert.

**i** Wenn Sie die Zubereitungszeit 00:00 einstellen, wird das Zubereitungsprogramm stoppen.

**💡** Machen Sie die Veränderungen nicht öfter als einmal pro Minute, sonst werden nur die letzten Einstellungen gespeichert. Falls es notwendig ist, simultan die Temperatur und die Zeit der Zubereitung zu ändern, drücken Sie den Knopf «t°C» sofort nach dem Ende der Einstellungsänderung von Temperatur und Zeit. In diesem Fall werden neue Parameter als eine Veränderung gespeichert.

**Die Speicherung des geänderten Zubereitungsprogramms**

Auf YNUS können Sie während 3 Minuten nach dem Ende des Programms neues Programm zusammen mit dem Standardprogramm speichern. In dieser Zeit wird auf dem Display der Sekunden-Countdown dargestellt.

Um geändertes Programm zu speichern, drücken Sie «Time Delay». Um in Speicherungsmodus rauszugehen, drücken Sie «Reheat/Cancel».

**Abspielen des geänderten Zubereitungsprogramms**

Bei der Wahl im Menü eines geänderten Programms wird auf dem Display anstatt der Zubereitungszeit das Symbol «---» dargestellt.

Für den Start wählen Sie das geänderte Programm und drücken Sie «Start/Autoerhitzung». Während des veränderten Programms kommt nach jeder Veränderung ein kurzes Tonsignal.

Falls bei dem Abspielen des geänderten Programms Korrekturen gemacht wurden, wird es vorgeschlagen nach dem Ende ein neues Programm zu speichern.

**i** Die Einstellungen der geänderten Programme können genauso wie bei automatischen Programmen geändert werden. Neue Korrekturen aber löschen die existierenden, die während der weiteren Arbeit des Programms in Kraft treten sollen.

**Die Rückstellung der Werkeinstellungen**

Zu jeder Zeit können Sie die Werkeinstellungen von einem oder von allen geänderten Programmen rückstellen. Dafür wählen Sie im Menü das geänderte Programm und drücken Sie «OK». Um die Rückstellung der Werkeinstellungen zu bestätigen drücken Sie und halten einige Sekunden lang den Knopf «Menu». Die gemachten Veränderungen im Programm werden gelöscht.

**i** Nach dem Entfernen des geänderten Programms wird im Menü ursprüngliches Werksprogramm dargestellt.

Um alle veränderten Einstellungen zu löschen und Werkeinstellungen rückzustellen drücken Sie und halten einige Sekunden lang den Knopf «Menu» im Wartezustand.

**Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen**

1. Bereiten Sie die Zutaten gemäß dem Rezept vor, stellen Sie die in die Topf. Passen Sie darauf auf, dass alle Zutaten gleichmäßig in der Topf verteilt sind und unter der Maximal-Markierung auf der inneren Oberfläche liegen.
2. Stellen Sie die Topf in das Gerätegehäuse, drehen Sie die ein Bisschen und stellen Sie sicher, dass sie dicht mit dem Heizkörper in Berührung kommt. Schließen Sie den Deckel bis zum Klick. Schalten Sie das Gerät in Stromnetz ein.
3. Wählen Sie das Zubereitungsprogramm, indem Sie den Knopf «Menu» drücken. Für die Navigation in dem Menü drücken Sie «-» oder «+». Der Anzeiger des gewählten Zubereitungsprogramms und die Anzeiger der Knöpfe «+», «-», «Start / Keep Warm» und «OK» werden blinken. Falls im ausgewählten Programm die Funktion des Startaufschubs vorgesehen ist, wird der Anzeiger des Knopfes «Time Delay» blinken.
4. Stellen Sie die notwendige Zubereitungszeit ein, indem Sie «OK» drücken.
5. Falls notwendig, stellen Sie die Zeit des Programmstartaufschubs ein.
6. Drücken Sie und halten den Knopf «Start / Keep Warm». Das Zubereitungsprozess wird starten, die Anzeiger der Knöpfe «Start / Keep Warm» und «Reheat/Cancel» werden blinken. Der Countdown bis zum Ende des Programms und der Anzeiger des Zubereitungsprozesses werden auf dem Display dargestellt.
7. Nach dem Ende des Programms kommt ein Tonsignal und sein Anzeiger sowie der Anzeiger des Knopfes «Start / Keep Warm» gehen aus. In Abhängigkeit von den Einstellungen wird das Gerät in das Regime der Autoerhitzung übergehen (der Anzeiger «Reheat/Cancel» wird blinken, auf dem Display wird direkte Zeitzählung der Autoerhitzung dargestellt) oder in den Wartezustand.
8. Um das Zubereitungsprozess zu unterbrechen oder das eingegebene Programm zu löschen drücken Sie und halten «Reheat/Cancel».

**Programm «MULTICOOK»**

Programm «MULTICOOK» wurde für die Zubereitung von fast allen Gerichten gemäß den von dem Benutzer eingegebenen Parametern der Zubereitungstemperatur- und Zeit entwickelt. Bei der Vorbereitung von Gerichten unter 75°C wird die Autoerhitzungsfunktion automatisch ausgeschaltet. Falls notwendig, kann sie manuell angeschaltet werden, indem man «Start / Keep Warm» nach dem Start des Zubereitungsprogramms drückt (der Anzeiger des Knopfes «Reheat/Cancel» wird leuchten). Standardmäßige Zubereitungstemperatur beträgt 100°C. Temperaturbereich: 35-170°C mit der Verstellung von 5°C.

**⚠️ VORSICHT!** Zu Ihrer Sicherheit darf die Zubereitungszeit bei der eingestellten Temperatur über 140°C nicht 2 Stunden übersteigen.

Standardmäßige Zubereitungszeit beträgt 15 Minuten. Der Bereich der manuellen Zeiteinstellung beträgt von 2 Minuten bis 15 Stunden mit der Verstellung von 1 Minute (für das Intervall bis 1 Stunde) oder von 5 Minuten (für das Intervall von mehr als 1 Stunde).

1. Folgen Sie den Punkten 1-4 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».

2. Indem Sie den Knopf «t°C» drücken stellen Sie die Zubereitungstemperatur ein. Der Anzeiger des Knopfes «t°C» wird leuchten, die Anzeiger der Knöpfe «+», «-», «Start / Keep Warm», «OK» und «Time Delay» – blinken.
3. Für die Steigerung der Temperatur drücken Sie «+», für die Reduzierung – «-». Für schnelle Veränderung der Einstellung drücken Sie und halten den notwendigen Knopf (bei maximalem (minimalem) Wert wird die Zeiteinstellung sich von Anfang des Bereichs fortsetzen).
4. Folgen Sie den Punkten 5-8 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».

**Programm «STEW»**

Wird für Dünsten von Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchten und Geflügel empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «STEW»-Programm 1 Stunde. Der Bereich der möglichen manuellen Zeiteinstellung beträgt 20 Minuten bis 8 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

**Programm «BAKE»**

Das Programm wird für Backen von Biskuiten, Aufläufe, Tarten aus Hefe- und Blätterteig, sowie für Backen von unterschiedlichen Brotarten empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «BAKE»-Programm 1 Stunde. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis 8 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten. Maximale Dauer der autoerhitzung in diesem Programm beträgt 2 Stunden. Beim Backen von Brot wird es empfohlen die Autoerhitzungsfunktion bei allen Stufen der Zubereitung auszuschalten.

**Programm «COOK/BEANS»**

Wird für die Zubereitung von Gemüsem Fleisch, Fisch und Hülsenfrüchten empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «COOK/BEANS»-Programm 40 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 4 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

**Programm «SOUP»**

Wird empfohlen für die Zubereitung von unterschiedlichen Suppen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «SOUP»-Programm 1 Stunde. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis 6 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

**Programm «FRY»**

Wird für Braten von Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchten und Geflügel empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «FRY»-Programm 15 Minuten, standardmäßige Zubereitungstemperatur beträgt 155°C. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten mit der Verstellung von 1 Minute. Die Funktion des Startaufschubs ist in diesem Programm unzugänglich. Es wird empfohlen, die Lebensmittel unter offenem Deckel zu braten. Um Anbraten der Zutaten zu vermeiden, empfehlen wir den Anweisungen des Rezeptbuchs zu folgen und ab und zu den Inhalt der Topf umzürhren. Vor der wiederholten Benutzung des Programms «FRY» lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

**Programm «RICE/GRAIN»**

Das Programm wird empfohlen für das Kochen von Reis und unterschiedlichen Breien. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «RICE/GRAIN»-Programm 35 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 4 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

**Programm «PASTA»**

Wird für Zubereitung von Nudeln, unterschiedliche Pastagerichte empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «PASTA»-Programm 10 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 2 Minuten bis 30 Minuten mit der Verstellung von 1 Minute. Die Funktion des Startaufschubs ist bei diesem Programm unzugänglich.

**i** Der Countdown der Zubereitungszeit fängt erst nach dem Übergang des Geräts zu den Arbeitsparametern an (nach dem Aufkochen vom Wasser).

1. Gießen Sie Wasser in die Topf. Achten Sie darauf, dass Wassermenge unter der maximalen Markierung auf der inneren Oberfläche der Topf liegt.
2. folgen Sie den Punkten 1-6 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».
3. Nach dem Aufkochen vom Wasser kommt ein Tonsignal. Öffnen Sie vorsichtig

den Deckel und stellen Sie die Lebensmittel ins kochende Wasser, schließen Sie den Deckel bis zum Klick.

- Folgen Sie dem Punkten 6-8 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».

#### Programm «STEAM»

Wird für Dampfgaren von Gemüse, Fisch, Fleisch, diätetischen und vegetarischen Gerichten empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «STEAM»-Programm 30 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden mit der Verststellung von 5 Minuten.

**i** Der Countdown der Zubereitungszeit fängt erst nach dem Übergang des Geräts zu den Arbeitsparametern an (nach dem Aufkochen vom Wasser und Bildung des Dampfes in der Topf).

- Gießen Sie 600-1000 ml Wasser in die Topf. Stellen Sie den Dampfgarer-Behälter in die Topf.
- Folgen Sie den Punkten 2-8 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».

#### Programm «PILAF»

Wird für die Zubereitung von unterschiedlichen Pilaw-Arten empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «PILAF»-Programm 1 Stunde. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten mit der Verststellung von 10 Minuten.

#### Programm «BABY FOOD»

Das Programm wird für die Zubereitung von Babynahrung empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «BABY FOOD»-Programm 1 Stunde. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis 3 Stunden mit der Verststellung von 5 Minuten.

#### Programm «COTTAGE CHEESE»

Wird für die Zubereitung vom hausgemachten Quark empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «COTTAGE CHEESE»-Programm 20 Minuten. Im «COTTAGE CHEESE»-Programm ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis 10 Stunden mit der Verststellung von 10 Minuten möglich. Die Autoerhitzungsfunktion ist bei diesem Programm unzugänglich.

#### Programm «YOGURT»

Wird für die Zubereitung vom Joghurt empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «YOGURT»-Programm 8 Stunden. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 30 Minuten bis 12 Stunden mit der Verststellung von 30 Minuten. Die Autoerhitzungsfunktion ist bei diesem Programm unzugänglich.

#### Programm «SLOW COOK»

Wird für Schmoren von Gemüse, Fisch, Fleisch empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «SLOW COOK»-Programm 5 Stunden. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 3 Stunden bis 12 Stunden mit der Verststellung von 10 Minuten.

#### Programm «GAME»

Wird für die Zubereitung von Gerichten aus dem Wilde empfohlen (zähes Fleisch, große Stücke vom Fleisch und Geflügel). Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «GAME»-Programm 3 Stunden. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 1 Stunde bis 12 Stunden mit der Verststellung von 10 Minuten.

#### Programm «OATMEAL»

Wird empfohlen für die Zubereitung von Milch-Breien. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «OATMEAL»-Programm 10 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 4 Stunden mit der Verststellung von 1 Minute (für das Intervall bis 1 Stunde) und von 5 Minuten (für das Intervall von mehr als 1 Stunde).

**i** Für die Zubereitung vom Milchbrei kann man auch universelles Programm «MULTI-COOK» benutzen (optimale Temperatur der Zubereitung beträgt 95°C).

#### Programm «DEEP FRY»

Im Multikocher REDMOND RMC-250E können Sie auch Lebensmittel frittieren, indem Sie speziell mitgelieferten Frittierkorb benutzen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «DEEP FRY»-Programm 30 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeitein-

stellung im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde mit der Verststellung von 1 Minute. Die Funktion des Startaufschubs ist bei diesem Programm unzugänglich.

- Folgen Sie den Punkten 1-5 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».
- Schließen Sie den Griff zum Frittierkorb an und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Korb. Drücken Sie die Griffbasis und stecken Sie die in das spezielle Loch des Korbes ein. Vermindern Sie den Druck auf den Griff, der wird im speziellen Loch fixiert.
- Folgen Sie den Empfehlungen aus dem Rezept, nach der angegebenen Zeit öffnen Sie vorsichtig den Deckel des Multikochers. Stellen Sie den Frittierkorb mit den Lebensmitteln in die Topf. Schließen Sie nicht den Deckel.
- Nach dem Ende des Zubereitungsprogramms kommt ein Tonsignal, der Anzeiger des Programms und der Anzeiger des Knopfes «Start / Keep Warm» werden ausgehen. Nehmen Sie den Frittierkorb mit den Zutaten raus und fixieren Sie ihn auf dem Rand der Topf mithilfe des speziellen Hackens auf dem Korb. Gießen Sie Öl ab. Um das Zubereitungsverfahren zu unterbrechen und das eingegebene Programm zu löschen drücken Sie und halten den Knopf «Reheat/Cancel».

**STOP** VORSICHT! Öl ist sehr heiß! Um den Frittierkorb rauszunehmen benutzen Sie die Topfhandschuhe.

#### Programm «PIZZA»

Wird empfohlen für die Zubereitung von Pizza. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «PIZZA»-Programm 25 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis 1 Stunde mit der Verststellung von 5 Minuten. Die Funktion des Startaufschubs ist bei diesem Programm unzugänglich.

**i** Maximale Dauer der Autoerhitzung in diesem Programm beträgt 2 Stunden.

#### Programm «BREAD»

Wird für Backen von unterschiedlichen Brotarten aus Weizenmehl und mit der Zugabe vom Roggenmehl empfohlen. Im Programm ist der Gesamtzyklus der Zubereitung vom Garen bis zum Backen vorgesehen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «BREAD»-Programm 2 Stunden. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 1 Stunde bis 6 Stunden mit der Verststellung von 10 Minuten. Die Funktionen der Autoerhitzung und des Startaufschubs sind in diesem Programm unzugänglich.

**STOP** VORSICHT! Beim backen wärmen sich die Topf und Lebensmittel auf! Benutzen Sie die Topfhandschuhe während des Herausnehmens vom fertigen Brot aus dem Gerät.

#### Programm «DESSERT»

Wird empfohlen für die Zubereitung von unterschiedlichen Nachspeisen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «DESSERT»-Programm 30 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 3 Stunden mit der Verststellung von 5 Minuten.

#### Programm «EXPRESS»

Wird für schnelle Zubereitung von Reis, körnigen Breien aus Grützen empfohlen. Die Zubereitungszeit im «EXPRESS»-Programm 20 Minuten. Manuelle Zeiteinstellung und die Funktion des Startaufschubs sind in diesem Programm nicht vorgesehen.

Folgen Sie den Punkten 1-2 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen», danach den Punkten 6-8 (außer den Punkten 3-5).

## III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Gären des Teigs.
- Zubereitung von Käse.
- Sterilisation vom Geschir, persönlichen Gegenständen.
- Pasteurisation von flüssigen Lebensmitteln.
- Aufwärmung von Babynahrung.

## IV. ZUSATZACCESSOIRES

Die Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND RMC-250E gehören zum Lieferumfang nicht. Sie können sie kaufen sowie Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) oder in Geschäften von autorisierten Händlern erhalten.

## V. PFLEGE DES GERÄTS

Bevor Sie anfangen, das Gerät zu putzen, stellen Sie sicher, dass es aus dem Stromnetz ausgeschaltet ist und vollständig abgekühlt ist. Vor der ersten Anwendung oder um Gerüche nach der Zubereitung zu entfernen empfehlen wir die Topf und den inneren Deckel des Geräts mit 9%-ger Essigsäure während zu wischen oder eine halbe Zitrone während 15 Minuten bei dem Programm «STEAM» zu kochen.

Verwenden Sie weiches Tuch und schonende Spülmittel. Es wird empfohlen das Gerät sofort nach der Anwendung zu reinigen.

**STOP** Bei der Reinigung wird es verboten Schleifmittel, Schwämme mit Schleifbeschichtung und chemisch aggressive Stoffe zu benutzen. Verboten wird es das Gerätegehäuse ins Wasser einzutauchen oder es unter einen Wasserstrahl zu stellen.

Das Gehäuse des Geräts kann je nach der Verschmutzung gereinigt werden. Die Reinigung der Topf wird nach jeder Anwendung des Geräts empfohlen. Die Topf darf in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach der Reinigung der Topf wischen Sie ihre äußere Oberfläche der Topf trocken ab.

Der innere Aluminiumdeckel soll auch nach jeder Anwendung des Geräts gereinigt werden (es wird nicht empfohlen die Spülmaschine zu benutzen).

- Öffnen Sie den Deckel des Multikochers. Nehmen Sie 2 plastischen Festhalter, ziehen Sie den inneren Deckel etwas zu sich und nach oben, um ihn vom Hauptdeckel abzutrennen.
- Wischen Sie die Oberfläche des inneren Deckels mit feuchtem Tuch, bei Notwendigkeit waschen Sie den abnehmbaren Deckel mit dem Spülmittel.
- Stellen Sie den Aluminiumdeckel mit der plastischen Auslage in die obere Rast, passen Sie die zum Hauptdeckel an, und drücken Sie auf die unteren Festhalter bis zum Klick.

Die Dampfklappe soll nach jeder Anwendung des Geräts gereinigt werden:

- Nehmen Sie den inneren Aluminiumdeckel ab und ziehen Sie die Klappe leicht auf die Auslage, trennen Sie die ab.
- Spülen Sie die Klappe sorgfältig unter fließendem Wasser.
- Trocknen sie die und stellen die zurück.

Während der Zubereitung vom Essen ist die Bildung des Kondensatwassers möglich, das sich bei diesem Modell in der speziellen Senkung auf dem Gehäuse des Geräts rund um die Topf sammelt. Dieses Kondensatwasser kann leicht mithilfe eines Küchentuchs oder einer Serviette entfernt werden.

Falls starke Verschmutzung stattgefunden hat, muss man die Oberfläche der Arbeitskammer reinigen, um falsche Funktion oder Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

**!** Bevor Sie anfangen die Arbeitskammer des Multikochers zu reinigen, stellen Sie sicher, dass er aus dem Stromnetz ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist!

Die Seitenwände der Arbeitskammer, die Oberfläche des Heizkörpers und die Ummantelung des zentralen Temperensors (befindet sich in der Mitte des Heizkörpers) können mit einem feuchten (nicht nassen) Schwamm oder Tuch gereinigt werden. Falls Sie Waschmittel benutzen, muss man sorgfältig seine Reste entfernen, um die Entstehung des ungewünschten Geruchs bei nächster Zubereitung vom Essen zu vermeiden.

Bei Eindringen von Fremdkörpern in die Senkung rund um den zentralen Temperensor entfernen Sie die vorsichtig mit einer Pinzette, ohne auf das Gehäuse des Sensors zu drücken.

Bei der Verschmutzung der Oberfläche des Heizkörpers ist es möglich einen feuchten mittelharten Schwamm und eine synthetische Bürste zu benutzen.

**i** Bei regelmäßiger Anwendung des Geräts kann mit der Zeit vollständige oder teilweise Veränderung der Farbe vom Heizkörper vorkommen. Von sich alleine ist das kein Merkmal der Gerätefechts und beeinflusst die Funktion des Geräts nicht.

## VI. ZUBEREITUNGSRATSCHLÄGE

### Fehler bei der Zubereitung und Verfahren ihrer Vermeidung

In der unten aufgeführten Tabelle sind typische Fehler gesammelt, die bei der Essenszubereitung in Multikochern zulässig sind, es werden mögliche Ursachen und Lösungswege betrachtet.

#### DAS GERICHT IST NICHT FERTIG

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe
Sie haben vergessen, den Geräteckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Decken Sie bis zum Einrasten zu. Vergewissern Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Geräteckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist
Der Topf liegt nicht vollständig am Heizelement an, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und am Boden an die Heizscheibe voll anliegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heizscheibe
Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf die von Ihnen gewählte Weise, oder Sie haben ein falsches Kochprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktbeigabe wurden nicht eingehalten.	Verwenden Sie vorzugsweise die bewährten (für dieses Modell angepassten) Rezepte. Verwenden Sie nur solche Rezepte, die Sie wirklich anvertrauen können.
Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt).	Die Auswahl von Zutaten, die Scheidentart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher	
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte reicht nicht aus	Gießen Sie in den Topf unbedingt so viel Wasser ein, das im Rezept empfohlen ist. Wenn Sie zweifeln, prüfen Sie dann den Wasserpegel während der Zubereitung
Beim Braten	Sie haben in den Topf zu viel Pflanzenöl eingegossen
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf
Beim Braten	Beim Braten ist gut, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts
Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt	Decken Sie den Multikocher beim Braten nicht zu, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab
Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt	Einige Lebensmittel erfordern eine spezielle Vorbehandlung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts
Beim Backen (der Teig ist nicht ausgebacken)	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel angehaftet und hat das Dampfausslassventil überdeckt
	Sie haben zu viel Teig in den Topf gegeben
Beim Backen (der Teig ist nicht ausgebacken)	Geben Sie eine geringere Menge Teig in den Multikocher ein
Beim Backen (der Teig ist nicht ausgebacken)	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig

#### DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHE

Sie haben einen Fehler gemacht bei der Wahl der Nahrungsmittelart oder der Einstellung (Berechnung) der Garzeit. Zu kleine Größen der Zutaten	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepassten) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidentart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
---	--

Nach dem Garen ist das fertige Gericht zu lange mit eingeschalteter Autoaufwärmfunktion geblieben	Der lange Betrieb der Autoaufwärmfunktion ist unerwünscht. Wenn die vorläufige Abschaltung dieser Funktion in Ihrem Multikochers Modell vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen
---	---

#### BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS

Beim Kochen von Milchreis kocht die Milch aus	Milchqualität und ihre Eigenschaften können von dem Ort und ihrer Produktionsbedingungen abhängen. Wir empfehlen, nur ultrapasteurisierte Milch mit einem Fettgehalt von bis zu 2,5% zu verwenden. Bei Bedarf kann man die Milch ein wenig mit Trinkwasser verdünnen
Die Zutaten vor dem Kochen wurden nicht oder falsch bearbeitet (schlecht gewaschen usw.). Die Proportionen der Zutaten waren nicht eingehalten oder falsch die Nahrungsmittelart ausgewählt	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepassten) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art der Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen. Waschen Sie immer gründlich die Vollkorngrüsse, das Fleisch, den Fisch und die Meeresfrüchte, bis das Wasser klar ist

#### DAS GERICHT BRENNT AN

Der Topf wurde nach der vorigen Zubereitung schlecht gereinigt. Die Antihaltbeschichtung des Topfs wurde beschädigt	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Topf gut gereinigt ist und die Antihaltbeschichtung keine Beschädigungen aufweist
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept
Sie haben eine zu lange Kochzeit eingestellt	Verkürzen Sie die Kochzeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätermodell angepasst ist
Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen oder die zubereiteten Lebensmittel nicht gerührt oder sie spät gewendet	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Anbraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf	Geben Sie mehr Flüssigkeit in den Topf hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers ohne Bedarf nicht
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten)	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter bestrichen	Vor der Teigeingabe bestreichen Sie den Boden und die Wände des Topfs mit Butter oder Öl (das Öl nicht in den Topf gießen!)

#### DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5-7 Minuten
Sie haben eine zu lange Garzeit eingestellt	Verkürzen Sie die Garzeit oder folgen Sie den Rezeptanweisungen, die an dieses Gerätermodell angepasst sind

#### DIE BACKWERKE SIND NASS

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Gemüse oder Obst, tiefgefrorene Beeren, Sauerrahm usw.)	Wählen Sie die Zutaten gemäß Backrezept. Bemühen Sie sich, ein wenig Zutaten zu wählen, die zu viel Flüssigkeit beinhalten
Sie haben das fertige Gebäck im geschlossenen Multikocher zu lange gelassen	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu nehmen. Wenn es erforderlich ist, können Sie das Gericht kurze Zeit bei der eingeschalteten Warmhaltefunktion im Gerät lassen

**DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN**

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

**i** Bei einer Reihe von Modellen von REDMOND-Multikochern spricht in den Programmen „STEW“ und „SOUP“ bei unzureichender Flüssigkeit der Überhitzungsschutz des Gerätes an. dabei wird das Zubereitungsprogramm gestoppt und der Multikocher wechselt in die Betriebsart automatische Vorwärmung.

**Gesamtabelle der Zubereitungsprogramme (Werkeinstellung)**

Programm	Empfehlungen der Bedienung	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Verstellung	Startzeit Vorwahl	Wartzeit des Betriebszustandes	Warmhalten
MULTICOOK	Die Zubereitung von unterschiedlichen Gerichten mit der Möglichkeit der Temperatur- und Zubereitungszeiteinstellung	15 Min	2 Min – 1 S / 1 Min 1 S – 15 S / 5 Min	+	–	+
STEW	Dünsten von Gemüse, Fleisch, Fisch	1 S	20 Min – 8 S / 5 Min	+	–	+
BAKE	Backen von Kuchen, Biskuiten, Aufläufen, Tarten aus Hefe- und Blätterteig	1 S	20 Min – 8 S / 5 Min	+	–	2 S
COOK/BEANS	Kochen von Gemüse, Fleisch, Fisch Hülsenfrüchten	40 Min	5 Min – 4 S / 5 Min	+	–	+
SOUP	Zubereitung von unterschiedlichen Suppen (Borscht, Rassolnik u.s.w.)	1 S	20 Min – 6 S / 5 Min	+	–	+
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse	15 Min	5 Min – 1 S 30 Min / 1 Min	–	–	+
RICE/GRAIN	Zubereitung von Reis, unterschiedlichen Breien	35 Min	5 Min – 4 S / 5 Min	+	–	+
PASTA	Zubereitung von Nudeln, Zubereitung von unterschiedlichen Pastagerichten	10 Min	2 Min – 30 Min / 1 Min	–	+	+
STEAM	Dampfgaren vom Fleisch, Fisch, Gemüse, Manti, diätetischen und vegetariarischen Gerichten	30 Min	5 Min – 2 S / 5 Min	+	+	+
PILAF	Zubereitung von unterschiedlichen Pilaw-Arten	1 S	20 Min – 1 S 30 Min / 10 Min	+	–	+
BABY FOOD	Zubereitung von Babynahrung	1 S	10 Min – 3 S / 5 Min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Zubereitung vom hausgemachtem Quark	20 Min	10 Min – 10 S / 10 Min	+	–	–
YOGURT	Zubereitung von unterschiedlichen Joghurtarten	8 S	30 Min – 12 S / 30 Min	+	–	–
SLOW COOK	Schmoren von Gemüse, Fleisch, Fisch	5 S	3 S – 12 S / 10 Min	+	–	+
GAME	Zubereitung von Gerichten aus dem Wilde (zähes Fleisch, große Stücke vom Fleisch und Geflügel)	3 S	1 S – 12 S / 10 Min	+	–	+
OATMEAL	Zubereitung von Milchbreien	10 Min	5 Min – 1 S / 1 Min 1 S – 4 S / 5 Min	+	–	+
DEEP FRY	Frittieren	30 Min	5 Min – 1 S / 1 Min	–	–	+

Programm	Empfehlungen der Bedienung	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Verstellung	Startzeit Vorwahl	Wartzeit des Betriebszustandes	Warmhalten
PIZZA	Zubereitung von Pizza	25 Min	20 Min – 1 S / 5 Min	–	–	2 S
BREAD	Backen von Brot	2 S	1 S – 6 S / 10 Min	–	–	–
DESSERT	Zubereitung von unterschiedlichen Nachspeisen	30 Min	5 Min – 3 S / 5 Min	+	–	+
EXPRESS	Schnelle Zubereitung vom Reis, körnigen Breien aus Grüten	20 Min	–	–	–	+

**i** Hier wurde durchschnittliche Arbeitstemperatur des Heizkorpers angegeben.

**Die empfohlene Zubereitungszeit von unterschiedlichen Lebensmitteln bei dem Dampfgaren**

Nº	Produkt	Gewicht, g/Menge	Wassermenge, ml	Zubereitungszeit, Min
1	Schwein- / Rindfleischfilet / (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Fleischbällchen/Frikadellen	180 (6 St.) / 450 (3 St.)	500	20/30
5	Fisch (Filet)	500	500	15
6	Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	500	500	5
7	Kartoffeln (geviertelt)	500	500	15
8	Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Rote Rübe (geviertelt)	500	500	30
10	Gemüse (tiefgefroren)	500	500	15
11	Ei	3 St.	500	5

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

**Empfehlungen der Benutzung von Temperaturregimes im Programm «MULTICOOK»**

Betriebstemperatur	Empfehlungen der Bedienung
35°C	Gären, Essigzubereitung
40°C	Zubereitung von Joghurts
45°C	Gäransatz
50°C	Fermentation
55°C	Zubereitung des Kremfondants
60°C	Zubereitung der grünen Tee, Babynahrung
65°C	Fleischkochen in Vakuumverpackung
70°C	Punschzubereitung

75°C	Pasteurisation, Zubereitung der weißen Tee
80°C	Gühweinzubereitung
85°C	Zubereitung von Quark oder Gerichten, die lange Zubereitung benötigen
90°C	Zubereitung der roten Tee
95°C	Zubereitung der Milchbreie
100°C	Zubereitung des Baisers oder der Marmelade
105°C	Silz zubereitung
110°C	Sterilisierung
115°C	Zubereitung des Zuckersirups
120°C	Zubereitung der Schweinshaxe
125°C	Zubereitung des Schmorbratens
130°C	Zubereitung des Auflaufs
135°C	Anbraten der fertigen Gerichte für knusprige Kruste
140°C	Räuchern
145°C	Überbacken von Gemüse und Fisch in der Folie
150°C	Überbacken des Fleisches in der Folie
155°C	Braten von Hefeteigwaren
160°C	Geflügelbraten
165°C	Steakbraten
170°C	Zubereitung von Pommes frites, Hühnerruggets

 Siehe auch mitgeliefertes Rezeptbuch.

## VII. VOR DER ANWENDUNG IN DAS SERVICE-ZENTRUM

Störungsmeldung auf dem Display	Mögliche Störungen	Beseitigungsverfahren
Auf dem Display ist die Fehlermeldung erschienen: E1-E4	Systemfehler, möglich ist die Beschädigung der Steuerplatte oder Heizungskörper	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht und stecken Sie das Gerät erneut ins Stromnetz
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Netzschur ist zum Gerät und (oder) Steckdose nicht angeschaltet	Stellen Sie sicher, dass abnehmbarer Netzschur in den entsprechenden Anschluss auf dem Gerät und in der Steckdose angeschaltet wurde
	Steckdose funktioniert nicht	Schalten Sie das Gerät in eine andere funktionierende Steckdose ein
	Es gibt kein Strom im Netz	Stellen Sie sicher, dass es Spannung im Stromnetz gibt. Wenn es keine gibt, wenden Sie sich an die Organisation, die Ihres Haus bedient, an

Störungsmeldung auf dem Display	Mögliche Störungen	Beseitigungsverfahren
Das Gericht wird zu lange zubereitet	Stromausfall (Spannungsniveau ist nicht stabil oder liegt unterhalb der Norm)	Überprüfen Sie, ob es stabile Spannung im Stromnetz gibt. Falls sie nicht stabil ist oder unterhalb der Norm liegt, wenden Sie sich an die Organisation, die Ihres Haus bedient, an
	Zwischen der Topf und dem Heizkörper befindet sich ein Fremdkörper oder Partikeln (Müll, Grütze, Essensstücke)	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Partikeln
	Die Topf steht im Multikochergehäuse schief	Stellen Sie die Topf gerade, ohne Schräge
	Die Heizplatte ist stark verschmutzt	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie die Heizplatte
Während der Zubereitung kommt der Dampf unter dem Deckel hervor raus	Die Dichtheit der Verbindung von der Topf mit dem inneren Deckel des Multikochers wurde beeinträchtigt	Die Topf steht im Multikochergehäuse schief
		Der Deckel ist nicht dicht zugemacht oder es befinden sich Fremdkörper unter dem Deckel
	Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel ist stark verschmutzt, deformiert oder beschädigt	Die Dichtheit der Verbindung von der Topf mit dem inneren Deckel des Multikochers wurde beeinträchtigt
		Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper (Müll, Grütze, Essensstücke) zwischen der Topf und dem Heizkörper befinden, entfernen Sie sie wenn notwendig. Schließen Sie immer den Deckel des Multikochers bis zum Klick
		Überprüfen Sie den Zustand der Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel des Geräts. Möglicherweise muss sie ersetzt werden

## VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

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

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

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



### Umweltfreundliche Entsorgung

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

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

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

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



⚠ Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze voor latere raadpleging. Het juiste gebruik van het toestel verlengt zijn levensduur.

## VEILIGHEIDSMATREGELEN

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

- Plaats de kabel niet in deuropeningen of naast de warmtebronnen. Zorg er voor dat de kabel niet draait en doorbuigt en dat hij geen scherpe dingen raakt, of hoeken en randen van meubels.

**STOP**

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

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

**STOP**

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

- Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een fysieke of mentale beperking mogen het toestel alleen gebruiken in het bijzijn van andere personen en/of als ze geïnstrueerd zijn over veilig gebruik van het toestel en zich bewust zijn van de gevaren die zich tijdens het gebruik kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Houd het toestel en de kabel buiten bereik voor kinderen jonger dan 8 jaar. Het toestel mag niet zonder toezicht van volwassenen schoongemaakt of bediend worden door kinderen.
- Verpakkingsmateriaal (polytheen, piepschuim enz.) kan gevaarlijk zijn voor kinderen in verband met verstikkingsgevaar! Houd

het buiten bereik voor kinderen.

- Het is verboden het toestel zelf te repareren of de constructie van het toestel te veranderen. Reparaties aan het toestel mogen alleen door een specialist van het servicecenter uitgevoerd worden. Niet-professioneel herstel kan leiden tot schade aan het toestel en aan eigendom.

**STOP**

*LET OP! Het is verboden het toestel te gebruiken in geval van een beschadiging.*

### Technische specificaties

Model.....	RMC-250E
Vermogen.....	860-1000 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume van de kom.....	4 l
Laag van de kom.....	keramische antiaanbaklaag ANATO® (Korea)
3D-opwarming.....	ja
Display.....	LCD
Stoomventiel.....	verwijderbaar

### Programma's

1. MULTICOOK
2. STEW (STOVEN)
3. BAKE (GEBAK)
4. COOK/BEANS (KOKEN/BONEN)
5. SOUP (SOEP)
6. FRY (BRADEN)
7. RICE/GRAIN (RIJST/GRANEN)
8. PASTA (SPAGHETTI)
9. STEAM (STOMEN)
10. PILAF (PILAV)
11. BABY FOOD (BABYVOEDING)
12. COTTAGE CHEESE (KWARK)
13. YOGURT (YOGHURT)
14. SLOW COOK (SMOREN)
15. GAME (WILDBRAAD)
16. OATMEAL (MELKPAP)
17. DEEP FRY (FRITUREN)
18. PIZZA (PIZZA)
19. BREAD (BROOD)
20. DESSERT (DESSERT)
21. EXPRESS (EXPRESS)

### Functies

1. MASTERCHIEF (MASTERCHEF) Temperatuur- en tijdsinstelling; opname en weergave van eigen programma)
2. Handhaven van temperatuur van de klare gerechten (automatische opwarming – tot 24 uur)
3. Preventieve uitschakeling van automatische opwarming – ja
4. Opwarming van gerechten – tot 24 uur
5. Uitgestelde start – tot 24 uur

### Uitvoering

Multikoker.....	1 st.
Kom RB-C422.....	1 st.
Uitneembare binnenkom.....	1 st.

Container voor het stoman	1 st.
Onderzetter voor het stoman	1 st.
Mand met greep voor het frituren	1 st.
Maatbeker	1 st.
Opschepper	1 st.
Platte lepel	1 st.
Houder voor de opschepper / lepel	1 st.
Scheepje culinaire	1 st.
Tang voor het uitnemen van de kom	1 st.
Boek «100 recepten»	1 st.
Handleiding	1 st.
Service boekje	1 st.
Netsnoer	1 st.
Verpakking	1 st.

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

**Samenstelling van multikoker A1**

1. Behuizing van het apparaat
2. Draaghandvat
3. Deksel van het apparaat
4. Uittembare binnendeksel
5. Kom
6. Container voor het opvangen van het condensaat
7. Gat voor stoomuitlaat
8. Bedieningspaneel met display
9. Opschepper
10. Platte lepel
11. Onderzetter voor het stoman
12. Mand met greep voor het frituren
13. Netkabel
14. Container voor het stoman
15. Tang voor het uitnemen van de kom
16. Scheepje culinair
17. Houder van opschepper/lepel
18. Maabeker

**Bedieningspaneel A2**

1. Knop «Reheat/Cancel» («Opwarmen/Annuleren») – inschakelen/uitschakelen functie van automatische opwarming; onderbreken het bereidingsprogramma; reset van de ingestelde parameters.
2. Knop «Time Delays» («Ingestelde start») – inschakelen functie van uitgestelde start; instellen minuten/uren in deze modus; opname van eigen kookprogramma; reset fabrieksinstellingen in alle programma's (in standby modus).
3. Display
4. Knop «Start / Keep warm» («Start/Automatische opwarming») – inschakelen gekozen kookprogramma; voortlopijg uitschakelen automatische opwarming.
5. Knop «°C» – inschakelen van temperatuurinstelling en bereidingstijd in automatische programma's (behalve programma «YOGURT»).
6. Knop «Menu» («Menu») – overgang naar automatische bereidingsprogramma; reset naar de fabrieksinstellingen (in standby modus).
7. Knop «-» – verminderen de waarde van uren en minuten in de klokinstellingen; instellen bereidingstijd en uitstel van start; verlagen de temperatuur in automatische programma's (behalve programma «YOGURT»); selectie van een automatische kookprogramma.
8. Knop «+» – verhogen de waarde van uren en minuten in de klokinstellingen; instellen bereidingstijd en uitstel van start; verhogen de temperatuur in automatische programma's (behalve programma «YOGURT»); selectie van een automatische kookprogramma.
9. Knop «OK» – overgang naar de volgende stap in de selectie van automatisch programma, tijdstelling en bereidingstemperatuur, lopende tijd.

**Samenstelling van display A3**

1. Indicator van temperatuur in bereidingsprogramma's (behalve programma «YOGURT» en «EXPRES»).
2. Indicator van bereidingsproces.
3. Indicator van automatische bereidingsprogramma's.
4. Timer / indicator van lopende tijd / indicator van uitgestelde starttijd.
5. Indicator van instelling van de lopende tijd / tijd van uitgestelde start.
6. Indicator van bereidingstijd.
7. Indicator van opwarming van gerechten / automatische opwarming.

Multikoker REDMOND RMC-250E is voorzien van touchscreen besturingspaneel en LCD-display met drie verschillende verlichtingen, afhankelijk van bedrijfsmodus van het apparaat.

Kleur van display	Bedrijfsmodus
BLAUW	Functie van uitgestelde start werkt, display toont tijdwaarde van de timer en indicator van uitgestelde start.
GROEN	Bereidingsprogramma werkt, display toont het aftellen van de tijd van het programma, en brand indicator van «Cooking time».
ORANIE	Functie van opwarming van een gerecht werkt, display toont directe aftelling van bereidingstijd van de functie.

**I. VOORDAT U GAAT GEBRUIKEN**

Haal het apparaat en accessoires voorzichtig uit de doos. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en reclamestickers behalve stickers.



*Laat de waarschuwingsetiketten op hun plaats, stickers-aanwijzers (indien aanwezig) en serie-nummers van het apparaat op zijn behuizing! Afwezigheid van serie-nummers op het product zal automatisch uw recht op de garantie beëindigen.*

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

Veeg het apparaat met een vochtige doek en spoel de kom en laat ze uitdrogen. Om vreemde geur te verwijderen bij het eerste gebruik van het apparaat, maak een grondige reiniging.

**II. EXPLOITATIE VAN MULTIKOKER**

**Voor de eerste inschakeling**

Zet het apparaat op een stevige vlakke ondergrond zodat de hete stoom die uit de stoomklep komt kon niet hebban, decoratieve coatings, elektronische apparaten en andere voorwerpen of materialen treffen die kunnen beschadigd worden door een hoge luchtvochtigheid en temperatuur.

Vóór het bereiden, zorg ervoor dat de externe en interne zichtbare onderdelen van multikoker hebben geen schade, breuken en andere gebreken. Tussen de kom en het verwarmingselement mag geen vreemde voorwerpen staan.

**Reset naar fabrieksinstellingen**

Multikoker REDMOND RMC-250E beschikt over niet vluchtig geheugen. Bij tijdelijke uitschakeling van stroom worden al uw instellingen opgeslagen. Om te resetten naar de fabrieksinstellingen, houdt u de knop «Menu» ingedrukt. Er zal een geluidssignaal uitgaan en het apparaat zal naar de standaard ingestelde waarden terugkeren.

**Tijdstelling**

Sluit het apparaat op het stroomnet. Houd de knop «+» of «-» ingedrukt. Indicatoren van de knop «+», «-», «OK», evenals de indicator van de huidige tijd (op het display) zullen knipperen. Als u op de knop «+» drukt zal de tijdwaarde toenemen en als op de knop «-», dan zal het afnemen. Na het bereiken van het maximale waarde zal de tijdstelling hervatten vanaf begin van het bereik. Om de waarde snel te wijzigen, houdt

u de gewenste knop ingedrukt. Na het instellen van de uren, druk op de knop «OK» en vervolgens stel de minuten in. Na het voltooi van de installatie van de huidige tijd, druk op de knop «Reheat/Cancel».

**Bereidingstijd instellen**

Multikoker REDMOND RMC-250E heeft mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen, die voor elk programma staat standaard ingesteld. Wijzigingsstap en de mogelijke tijdsinterval zijn afhankelijk van het bereidingsprogramma.

Om de bereidingstijd te wijzigen:

1. Kies automatische bereidingsprogramma door op de knop «Menu» te drukken. De indicatoren van de knop «+», «-», «Start / Keep warm» en «OK» zullen knipperen. Druk op knop «+» of «-» tot de display toont de indicator van gewenste bereidingsprogramma. Voor elk programma, zal het display de standaard kooktijd tonen.
2. Druk op de knop «OK» knop (zijn indicator en indicator van de bereidingstijd zullen branden) en stel de tijd van het gekozen programma. De indicatoren van de knop «+», «-», «Start / Keep warm», «°C» en indicator van de bereidingstijd (op het display) zullen knipperen. Als het geselecteerde programma heeft functie van uitgestelde start, zal de indicator van de knop «Time Delays» knipperen.
3. Als u op de knop «+» drukt zal de tijdwaarde toenemen en als op de knop «-», dan zal het afnemen. Na het instellen van de uren, druk op de knop «OK» en vervolgens stel de minuten in. Om de waarde snel te wijzigen, houdt u de gewenste knop ingedrukt. Na het bereiken van het maximale waarde zal de tijdstelling hervatten vanaf begin van het bereik.
4. Om uw instellingen te annuleren, druk op de knop «Reheat/Cancel», dan moet het bereidingsprogramma opnieuw geselecteerd worden.

**Functie van uitgestelde start**

Deze functie laat de begin van het bereidingsprogramma uit te stellen in het interval van 10 minuten tot 24 uur met instelpositie van 10 minuten.

1. Na het selecteren van automatische programma en bereidingstijd kunt u tijd van uitgestelde start instellen door op de knop «Time Delays» te drukken (indicator van de knop zal branden, het display zal de modus van uitgestelde start tonen). Indicatoren van de knop «+», «-», «OK», «Start / Keep warm» en «°C» zullen branden.



*In het programma «YOGURT» indicator van de knop «°C» zal niet knipperen (deze programma heeft geen mogelijkheid om de bereidingstemperatuur te wijzigen).*

2. Door op de knop «+» en «-» te drukken stelt u de tijd in (als u op de knop «+» drukt zal de tijdwaarde toenemen en als op de knop «-», dan zal het afnemen). Om de waarde snel te wijzigen, houdt u de gewenste knop ingedrukt. Na het bereiken van het maximale waarde zal de tijdstelling hervatten vanaf begin van het bereik.
3. Na het instellen van de uren, druk opnieuw op de knop «Time Delays». Door op de knop «+» en «-» te drukken stelt u de minuten in.
4. Om de instellingen ongedaan te maken dient u op de knop «Reheat/Cancel» te drukken en daarna het bereidingsprogramma opnieuw in te stellen.

**Functie van de temperatuurhandhaving voor de klare gerechten (automatische opwarming)**

Automatische opwarming wordt ingeschakeld direct na beëindiging van bereidingsprogramma en houdt de temperatuur van de voorbereide gerecht aan tussen 75-80°C gedurende 24 uur. In de modus van automatische opwarming zal de knop van «Start / Keep warm» doven, en de knop van de knop «Reheat/Cancel» knipperen. Het display zal de directe aftelling van de werktijd van deze functie tonen.

**Vroegtijdige uitschakeling van de automatische opwarming**

Om de automatische opwarming eerder uit te schakelen na het starten van het programma, houd de knop «Start / Keep warm» ingedrukt, totdat de indicator van de knop «Reheat/Cancel» gaat doven. Om opnieuw de automatische opwarming in te schakelen, houd de knop «Start / Keep warm» nogmaals ingedrukt, de indicator van de knop «Reheat/Cancel» zal knipperen.

**Opwarming van gerechten**

Voor opwarming van koude gerechten:

1. Volg punt 1-2 in het gedeelte «Algemene procedures bij gebruik van de automatische programma's».
2. Houd de knop «Reheat/Cancel» ingedrukt. Indicator van de knop zal knipperen, de functie van opwarming zal inschakelen. Het display zal de directe aftelling van de bereidings tijd van de functie tonen. Het apparaat zal een gerecht tot 75°C. De gegeven temperatuur zal gedurende 24 uur aanhouden. Indien nodig kan de opwarming uitgeschakeld worden door op de knop «Reheat/Cancel» te drukken (indicator van de knop zal doven).

#### Functie «MASTERCHIEF»

 Functie «MASTERCHIEF» werkt niet bij gebruik van het programma «YOGURT» en «EXPRESS».

De functie «MASTERCHIEF» kan de bereidings tijd en bereidingstemperatuur tot 10 keer veranderen tijdens het werk van het programma en de gekregen volgorde van wijzigingen in plaats van het oorspronkelijke programma op te nemen. De functie «MASTERCHIEF» kan de temperatuur van 35°C tot 170°C wijzigen met stap van 5°C. Wijziging van de bereidings tijd is van 1 minuut tot 15 uur met stap van 1 minuut.

 Om het apparaat tegen oververhitting te beschermen de maximale levensduur van programma's «FRY» en «DEEP FRY» is beperkt tot 2 uur. Inschakeling / uitschakeling van automatische opwarming zonder wijziging van tijd of temperatuur is niet een aparte wijziging.

 De «MASTERCHIEF» kan bijzonder handig zijn als u een gerecht met ingewikkelde recept bereidt die vereist combinatie van verschillende bereidingsprogramma's (bijvoorbeeld tijdens het koken koolratelies met gehakt, beeftroganoff, soepen en pasta volgens verschillende recepten, jam, enz.).


#### Wijziging van bereidingstemperatuur:

1. Tijdens werking van het bereidingsprogramma, druk op de knop «\*C». De indicator van temperatuur op het display zal knipperen.
2. Stel de gewenste temperatuur. Om de temperatuur te verhogen druk op «+» om te verlagen druk op de knop «-». Om de waarde snel te wijzigen, houdt u de betreffende knop ingedrukt. Na het berekenen van het maximale (minimale) waarde zal de instelling hervatten vanaf begin van het bereik.
3. Druk niet op de knoppen op het bedieningspaneel gedurende 5 seconden. De nieuwe waarde wordt automatisch opgeslagen.

#### Wijziging van bereidings tijd:

4. Tijdens werking van het programma druk tweemaal op de knop «\*C». Indicator van tijds waarde op het display zal knipperen.
1. Stel de gewenste kooktijd. Om de waarde met 1 uur te verhogen druk op de knop «+», en de waarde met 1 minuut op de knop «-». Toename van uren en minuten is onafhankelijk van elkaar. Na het bereiken van het maximale waarde zal de instelling hervatten vanaf begin van het bereik. Om de waarde snel te wijzigen, houdt u de betreffende knop ingedrukt.
2. Druk niet op de knoppen op het bedieningspaneel gedurende 5 seconden. De nieuwe waarde wordt automatisch opgeslagen.

 Als de kooktijd staat op 00:00 ingesteld, zal het programma stoppen.

 Het wordt afgeraden om wijzigingen meer dan 1 keer per minuut in te voeren, omdat in dit geval worden alleen de laatste instelling opgeslagen. Als u wilt gelijktijdig de temperatuur en tijdsduur aanpassen, druk op de knop «\*C» onmiddellijk na het wijzigen van temperatuur of tijd, respectievelijk. In dit geval zullen de nieuwe instellingen worden opgeslagen als één wijziging.

#### Behoud van de gewijzigde bereidingsprogramma

Indien gewenst, gedurende 3 minuten na het einde van het programma kunt u in plaats van de fabrieksprogramma een nieuwe programma opslaan. Op dat moment, zal het display de seconden terug aftellen.

Om de wijzigingen van het bereidingsprogramma op te slaan, klik op de knop van «Time Delay».

Om het menu te verlaten zonder op te slaan, klikt op de knop «Reheat/Cancel».

#### Weergave van het gewijzigde bereidingsprogramma

Bij het selecteren van het aangepaste programma in het menu, zal in plaats van de bereidings tijd een symbool «-» op het display verschijnen.


Om te beginnen, selecteer een aangepaste programma en druk op de knop «Start/Automatische opwarming». Tijdens de uitvoering van het gewijzigde programma na het passeren van elk wijziging zal een pieptoon uitgaan.

Als tijdens weergave van een gewijzigde programma er waren aanpassingen gedaan, dan zal na zijn voltooiing wordt gevraagd om een nieuw programma op te slaan.

 Instellingen van de gewijzigde programma's kunnen op dezelfde wijze als bij automatische programma's gewijzigd worden. Echter, de nieuwe aanpassingen annuleren de beschikbare, die in het toekomstige werkprogramma van kracht moet worden.

#### Terug naar fabrieksinstellingen

Op elk moment kunt u een of alle gewijzigde programma's terugzetten naar fabrieksinstellingen. Om dit te doen, klikt u op het gewijzigde programma en klik op «OK». Om de fabrieksinstellingen te herstellen, houdt u de knop «Menu» voor een paar seconden ingedrukt. Aangebrachte wijzigingen zullen in het programma gereset worden.

 Na het verwijderen van het gewijzigde programma wordt in het menu oorspronkelijk fabrieksinstelling weergegeven.

Om alle gewijzigde programma's te resetten en terug te keren naar de fabrieksinstellingen, houdt u de knop «Menu» gedurende enkele seconden in de standby-modus ingedrukt.


#### Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's

1. Maak klaar de nodige ingrediënten volgens het recept en plaats in de kom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld in de kom en lager zijn dan het maximale niveau van de schaal aan de binnenkant van de kom.
2. Plaats de kom in de behuizing van het toestel, draai het een beetje en zorg ervoor dat hij met verwarmingselement in contact komt. Sluit het deksel van multikoker totdat het klikt. Sluit het apparaat aan het stopcontact.
3. Door op de knop «Menu» te drukken selecteer het bereidingsprogramma. Voor de bediening van het menu drukt u op de knop «-» of «+». Indicator van de gekozen kokprogramma en de indicatoren van de knop «-», «+», «Start / Keep warm» en «OK» zullen knipperen. Als het geselecteerde programma biedt de functie van uitgestelde start, zal de knop «Time Delay» knipperen.
4. Stel de gewenste bereidings tijd in door op de knop «OK» te drukken.
5. Indien nodig stel de uitgestelde start van het programma.
6. Houd de knop «Start / Keep warm» voor een paar seconden ingedrukt. Dan begint het uitvoeren van het programma en indicatoren van de knop «Start / Keep warm» en «Reheat/Cancel» gaan branden. Dan begint het kookproces en het aftellen van de werktijd van het programma. Op het display verschijnt de resterende tijd tot het einde van het programma en indicator van bereidingsproces te zien.
7. Na afloop van het bereidingsprogramma zal een getuissignaal uitgaan, indicator van het programma en indicator van de knop «Start / Keep warm» zullen doven. Afhankelijk van de instellingen zal het apparaat naar de automatische opwarming overschakelen (indicator van de knop «Reheat/Cancel» zal knipperen en op het display verschijnt directe aftelling van de werktijd van de de automatische opwarming) of naar de standby-modus.
8. Om het bereidingsproces te onderbreken of het ingevoerde programma te annuleren, houd de knop «Cancel/Reheat» enkele seconden ingedrukt.

#### Programma «MULTICOOK»

Het programma «MULTICOOK» is ontworpen om bijna elk voedsel te bereiden volgens door de gebruiker gedefinieerde temperatuur- en kooktijdstellingen. Bij bereidings-temperatuur tot en met 75°C functie van automatische opwarming is standaard uitgeschakeld. Indien nodig kan dit programma handmatig ingeschakeld worden door op de knop «Start / Keep warm» te drukken na de start van het bereidingsprogramma (indicator van de knop «Reheat/Cancel» zal branden).

Standaard staat de bereidingstemperatuur op 100°C ingesteld. Bereik van temperatuurwijziging varieert van 35°C tot 170°C met wijzigingsinterval van 5°C.

 LET OP! Bij ingestelde temperatuur van 140°C en boven om veiligheidsredenen de bereidingsduur mag niet langer dan 2 uur zijn.

Standaard staat de bereidings tijd op 15 ingesteld. Instelling van bereidings tijd varieert van 2 minuten tot 15 uur met wijzigingsstap van 1 minuut (voor interval tot 1 uur) of 5 minuten (voor interval meer dan 1 uur).

1. Volg punt 1-4 in het gedeelte «Algemene procedures bij gebruik van de automatische programma's».
2. Druk op de knop «\*C» en stel de kooktemperatuur in. Indicator van de knop «\*C» zal branden, en indicatoren van de knoppen «+», «-», «Start / Keep warm», «OK» en «Time Delay» zullen knipperen.
3. Als u op de knop «+» drukt zal de temperatuurwaarde toenemen en als op de knop «-», dan zal het afnemen. Om de waarde snel te wijzigen, houdt u de gewenste knop ingedrukt. Na het bereiken van het maximale waarde zal de temperatuurinstelling hervatten vanaf begin van het bereik.
4. Volg punt 5-8 in het gedeelte «Algemene procedures bij gebruik van de automatische programma's».

#### Programma «STEW»

Dit programma is aanbevolen voor het stoven van vlees, zeevruchten, gevogelte. De bereidings tijd standaard in het «STEW» programma is 1 uur. Bereik van de handmatige tijdstelling varieert van 20 minuten tot 8 uur met instelpositie van 5 minuten.

#### Programma «BAKE»

Dit programma is bestemd voor het bakken van koekjes, ovenschotels, taarten van gistdeeg en bladerdeeg, zowel voor het bakken van verschillende soorten brood. Standaard bereidings tijd van het programma «BAKE» is 1 uur. Bereik van de handmatige tijdstelling varieert van 20 minuten tot 8 uur met instelpositie van 5 minuten.

De maximale werkingstijd van de automatische opwarming in dit programma is 2 uur. Bij het bakken van brood, wordt het aanbevelen om de automatische opwarming van gerechten in alle fasen van de voorbereiding uit te schakelen.

#### Programma «COOK/BEANS»

Dit programma is bestemd voor het koken van groenten, vlees, vis, en bonen. Standaard bereidings tijd van het programma «COOK/BEANS» is 40 minuten. Bereik van de handmatige tijdstelling varieert van 5 minuten tot 4 uur met instelpositie van 5 minuten.

#### Programma «SOUP»

Dit programma is bestemd voor bereiding van verschillende soorten soep. Standaard bereidings tijd van het programma «SOUP» is 1 uur. Bereik van de handmatige tijdstelling varieert van 20 minuten tot 6 uur met instelpositie van 5 minuten.

#### Programma «FRY»

Het programma is bedoeld voor het braden van groenten, vlees, zeevruchten, gevogelte. Standaard bereidings tijd van het programma «FRY» is 15 minuten, de bereidingstemperatuur standaard is 155°C. Het bereik van handmatige tijdstelling is van 5 minuten tot 1 uur en 30 minuten met wijzigingsinterval van 1 minuut. Het is toegestaan om de producten met het open deksel open te bereiden. Functie van uitgestelde start in dit programma is niet beschikbaar.

Het wordt aanbevolen om te braden met het open deksel. Om aanbak van ingrediënten te voorkomen raden u aan de aanwijzingen in het receptenboek te volgen en af en toe de inhoud van de kom te roeren. Voor hergebruik van het programma «FRY», laat het apparaat volledig afkoelen.

#### Programma «RICE/GRAIN»

Het programma is geschikt voor het koken van rijst en verschillende soorten pappan. Standaard kooktijd van het programma «RICE/GRAIN» is 35 minuten. De kooktijd kan van 5 minuten tot 4 uur met instelstap van 5 minuten handmatig ingesteld worden.

#### Programma «PASTA»

Deze programma is aanbevolen voor het koken van spaghetti, pasta volgens verschillende recepten. Standaard kooktijd van het programma «PASTA» is 10 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 2 minuten tot 30 minuten met wijzigingsinterval van 1 minuut. Functie van «Uitgestelde start» in dit programma is niet beschikbaar.

 Het aftellen van de kooktijd zal beginnen zodra het apparaat de bedrijfsparameters bereikt (als het water kookt).

1. Giet water in de kom. Zorg ervoor dat het waterpeil is boven de markering aan de binnenkant van de kom.
2. Volg punten 1-6 van de onderdeel «Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's».
3. Nadat water bereikt kookpunt klinkt er een signaal. Open voorzichtig het deksel en leg het voedsel in kokend water; sluit het deksel totdat het kookt.
4. Volg punten 6-8 van de onderdeel «Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's».

**Programma «STEAM»**

Dit programma is aanbevolen voor het stomen van groente, vis, vlees, ravioli, dieetische en vegetarische gerechten. Standaard de kooktijd is het programma «STEAM» is 30 minuten. U kunt de kooktijd handmatig variëren van 5 minuten tot 2 uur met interval van 5 minuten.

**i** *Het aftellen van de kooktijd zal beginnen zodra het apparaat de bedrijfsparameters bereikt (als het water kookt en voldoende stoom in de kom ontstaat).*

1. Giet in de kom 600-1000 ml water. Plaats de stoomcontainer in de kom.
2. Volg u punten 2-8 van onderdeel «Algemene procedures bij gebruik automatische programma's».

**Programma «PILAF»**

Het programma is geschikt voor de bereiding van diverse soorten pilaf. Standaard staat de bereidingstijd in het programma «PILAF» op 1 uur. Handmatig instellen van de kooktijd varieert van 20 minuten tot 1 uur en 30 minuten met wijzigingsinterval 10 minuten.

**Programma «BABY FOOD»**

Het programma is ontworpen voor de bereiding van babyvoeding. Standaard bereidingstijd van het programma «BABY FOOD» is 1 uur. Handmatige instelling van de kooktijd varieert van 10 minuten tot 3 uur met wijzigingsinterval van 5 minuten.

**Programma «COTTAGE CHEESE»**

Het programma is ontworpen voor bereiding van huiskwark. Standaard bereidingstijd van het programma «COTTAGE CHEESE» is 20 minuten. Handmatige instelling van de kooktijd varieert van 10 minuten tot 10 uur met wijzigingsinterval van 10 minuten. De functie van automatische opwarming is niet beschikbaar.

**Programma «YOGURT»**

Het programma is ontworpen voor bereiding van yoghurt. Standaard bereidingstijd van het programma «YOGURT» is 8 uur. Instelling van de kooktijd varieert van 30 minuten tot 12 uur met wijzigingsinterval van 30 minuten. De functie van automatische opwarming in dit programma is niet beschikbaar.

**Programma «SLOW COOK»**

Het programma is ontworpen voor bereiding van groenten, vis, vlees. Standaard bereidingstijd van het programma «SLOW COOK» is 5 uur. Handmatige instelling van de bereidingstijd varieert van 3 uur tot 12 uur met interval van 10 minuten.

**Programma «GAME»**

Het programma is ontworpen voor bereiding van de wild (taale vlees, grote stukken van vlees en gevogelte). Standaard bereidingstijd van het programma «GAME» is 3 uur. Handmatige instelling van de bereidingstijd varieert van 1 uur tot 12 uur met interval van 10 minuten.

**Programma «OATMEAL»**

Ht is aanbevolen voor het bereiden van melkpappes. Standaard staat de kooktijd in het programma «OATMEAL» op 10 minuten. U kunt de kooktijd handmatig instellen van 5 minuten tot 4 uur met wijzigingsstap van 1 minuut (voor interval tot 1 uur) of 5 minuten (voor interval meer dan 1 uur).

**i** *Voor het bereiding van melkpap kunt u ook gebruik maken van het universele programma «MULTIKOK» (optimale bereidingstemperatuur is 95°C).*

**Programma «DEEP FRY»**

In multikoker REDMOND RMC-250E u kunt frituren met behulp van een speciale bijbehorende mand. Standaard staat bereidingstijd in het programma «DEEP FRY» op 30 minuten ingesteld. U kunt de kooktijd handmatig variëren van 5 minuten tot 1 uur met

instelstap van 1 minuut. De functie van uitgestelde start is niet beschikbaar in dit programma.

1. Volg t u punten 1-5 van onderdeel «Algemene procedures bij gebruik automatische programma's».
2. Bevestig het handvat aan het frituurmandje en gelijkmatig verspreid de producten in het mandje. Knijp de onderkant van de handvat en plaats hem in speciale gat van het mandje. Ontspan de druk op het handvat, en hij zal in het speciale gat bevestigen.
3. Volg de instructies van het recept, na de opgegeven tijd open voorzichtig het deksel van multikoker. Leg de producten in het frituurmandje en domel het in de kom. Laat het deksel open.
4. Na afloop van het bereidingsprogramma zal een geluidssignaal uitgaan, indicator van het programma en indicator van de knop «Start / Keep warm» zullen doven. Haal het mandje met de producten en plaats deze op de rand van de kom met een speciale haak aan het mandje. Laat de olie af te lekken. Om het bereidingsproces te onderbreken of het ingevoerde programma te annuleren houd de knop «Reheat/Cancel» ingedrukt.

**STOP** **WAARSCHUWING!** *De olie is zeer heet! Voor het uithalen van het frituurmandje gebruik ovenwanten.*

**Programma «PIZZA»**

Het programma is aanbevolen voor de bereiding van pizza. Standaard de bereidingstijd in het programma «PIZZA» is 25 minuten. De bereidingstijd kan handmatig van 20 minuten tot 1 uur met stap van 5 minuten ingesteld worden. Functie van uitgestelde start in dit programma is niet beschikbaar.

**i** *Maksimale werktijd van automatische opwarming in dit programma is 2 uur.*

**Programma «BREAD»**

Het programma is geschikt voor het bakken van verschillende soorten brood van tarwemeel en met toevoeging van rogge-meel. Het programma is voorzien van volledige bereidingscyclus vanaf het rusten tot afbakken van het deeg. Standaard de bereidingstijd in het programma «BREAD» is 2 uur. U kunt handmatig bereidingstijd instellen van 1 uur tot 6 uur met interval van 10 minuten. Functie van uitgestelde start in dit programma is niet beschikbaar.

**STOP** **WAARSCHUWING!** *Tijdens het bakken worden de kom en product heet! Gebruik ovenwantsen als u gebakken brood uit het apparaat haalt.*

**Programma «DESSERT»**

Het programma is aanbevolen voor de bereiding van diverse desserts. Standaard de bereidingstijd in het programma «DESSERT» is 30 minuten. De bereidingstijd kan handmatig van 5 minuten tot 3 uur met stap 5 minuten ingesteld worden.

**Programma «EXPRESS»**

Dit programma is aanbevolen voor snel koken van rijst, kruimelig pap van granen. Werktijd het programma «EXPRESS» is 30 minuten. Aanpassing van de kooktijd en de functie van uitgestelde start in dit programma zijn niet beschikbaar. Volg punt 1-2 van het gedeelte «Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's» daarna punt 6-8 (weglaten punt 3-5).

**III. EXTRA MOGELIJKHEDEN**

- Deeg rusten
- Voorbereiding van de kaas
- Sterilisatie van vaatwerk, onderwerpen van eigen gebruik
- Pasteurisatie van vloeibare producten
- Opwarming van babyvoeding

**IV. EXTRA ACCESSOIRES**

Extra accessoires voor uw multikoker REDMOND RMC-250E kunt u apart kopen. Om te bestellen of de nieuwe producten van REDMOND te bekijken bezoekt u de website [www.multikoker.com](http://www.multikoker.com) of winkels van de geautoriseerde verkopers.

**V. ONDERHOUD VAN HET APPARAAT**

Voordat u gaat het apparaat reinigen, zorg ervoor dat het afgesloten en volledig afgekoeld is. Voor het eerste gebruik, alsmede om de geur van voedsel te verwijderen na de bereiding, raden we om de kom en de binnenste deksel van het apparaat met 9% oplosmiddel van azijn te vegen en een halve citroen in het programma «STEAM» gedurende 15 minuten laten koken. Gebruik een zachte doek en een niet agressief schoonmaakmiddel. 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.

**STOP** *Bij het reinigen gebruik geen schuurmiddelen, schuurspons en chemisch agressieve stoffen. Het apparaat niet in water dompelen of onder stromend water reinigen. Gebruik een zachte doek en een niet agressief schoonmaakmiddel.*

Reinig de behuizing van het apparaat indien nodig. Reinig de kom na elk gebruik van het apparaat. De kom is vaatwasbestendig. Na het reinigen, veeg de buitenkant van de kom droog.

De kom, binnenste aluminium deksel moet na elk gebruik van het apparaat gereinigd worden (het wordt niet aanbevolen om in vaatwasser te wassen):

1. Open het deksel van multikoker, pak de twee plastic vergrendelingen, trek binnenste deksel iets naar u toe en omhoog om het deksel van de hoofddeksel los te krijgen.
2. Veeg de oppervlak van het binnenste deksel met een vochtige doek, indien nodig was het afneembaar deksel met behulp van afwasmiddel.
3. Steek de flenzen van aluminium deksel in de onderste gleuven, richt deze uit met het hoofddeksel en er druk zachtjes op de vergrendelingen totdat deze vastklikt. Het binnenste aluminium deksel moet goed vastklinken.

Reinig de stoomklep na elk gebruik van het apparaat:

1. Haal het binnenste aluminium deksel uit en trek ietsje de fles van de klep en maak hem los.
2. Was de klep onder stromend water goed af.
3. Droog hem af en plaats hem op zijn plek.

Tijdens het bereiden van een vaatzemalt zich condens ontstaan, die in dit model in een speciale holte rond de kom verzamelt zich. Condens is gemakkelijk te verwijderen met een theedoek of keukenservet.

In geval van een aanzienlijke verontreiniging van de werkruimte moet het oppervlak worden gereinigd om storingen of uitval van het apparaat te voorkomen.

**⚠** *Voordat u gaat de werkruimte te reinigen, zorg ervoor dat het apparaat afgesloten van het stroom en volledig afgekoeld is!*

De zijwand van de werkruimte, oppervlak van de verwarmingsgolf en behuizing van centrale sensor (gelegen in het midden van de verwarmingsgolf) kunnen met vochtig (niet nat!) spons of doek gereinigd worden. Als u wasmiddel gebruikt, moet u zijn restjes goed verwijderen om ongewenste geuren te voorkomen tijdens bereiding van de volgende maaltijd.

Als vreemde voorwerpen vallen in de groef rond de centrale temperatuursensor, verwijder ze zorgvuldig met een pinnet zonder enig druk op de behuizing van sensor. Als de oppervlak van de verwarmingsgolf verontreinigd is, kunt u gebruik maken van natte spons van gemiddelde hardheid of synthetische borstel

**i** *Bij regelmatig gebruik van het apparaat met de tijd kan de verwarmingsgolf volledige of gedeeltelijke verkleuren. Op zich is dit geen defect en heeft geen invloed op de nauwkeurigheid van zijn werk.*

**VI. TIPS VOOR DE BEREIDING VAN GERECHTEN**

**Fouten bij het bereiden van gerechten en de oplossingen daarvan**

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

**HET GERECHT IS NIET HELEMAAL GAAR**

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

**HET PRODUCT IS DOORGEKOOKT**

U heeft een fout gemaakt bij het kiezen van een product of de bereidingstijd. U heeft te weinig ingrediënten gebruikt	Gebruik een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept. Gebruik recepten die u echt vertrouwt. De keuze van ingrediënten, de methode van het snijden, de proportie van het gebruik, het programma en de kooktijd moeten hetzelfde zijn als in het recept
Na het bereiden is het gerecht te lang in het opwarmingsprogramma gestaan	Het wordt afgeraden om de opwarmingsfunctie lang te gebruiken. In sommige multicookermodellen kunt u die functie uitzetten

**BIJ HET KOKEN KOOKT HET PRODUCT UIT**

Bij het koken van pap kookt de melk uit	De kwaliteit van melk is afhankelijk van de plaats en productieomstandigheden. Wij raden aan om alleen 2,5% UHT melk te gebruiken. Indien nodig kunt u de melk verdunnen met water
---	--

Voor het koken zijn de producten niet goed bewerkt (slecht gewassen enz.). De hoeveelheden zijn niet juist of de producten zijn niet juist gekozen	Gebruik een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept. Gebruik recepten die u echt vertrouwt. De keuze van ingrediënten, de methode van het snijden, de proportie van het gebruik, het programma en de kooktijd moeten hetzelfde zijn als in het recept. Was volkoren griesmeel, vlees, vis en zeevruchten altijd tot water schoon is
---	---

**HET GERECHT BAKT AAN**

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

**HET PRODUCT IS VAN VORM VERANDERD**

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

**HET GEBAK IS VOCHTIG**

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

**HET GEBAK IS NIET GEREZEN**

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

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

Overzicht van kookprogramma's (fabrieksinstelling)

Programma	Gebruiksaanwijzingen	Bereidingstijd standaard	Bereik van de kooktijd/instelling	Uitgestelde start	Operationele parameters	Automatische opwarming
MULTICOOK	Bereiding van verschillende gerechten met de mogelijkheid van instelling van temperatuur en bereidingstijd	15 min	2 min – 1 uur / 1 min 1 uur – 15 uur / 5 min	+	–	+
STEW	Stoven van groenten, vlees, vis	1 uur	20 min – 8 uur / 5 min	+	–	+
BAKE	Bakken taarten, koekjes, ovenschotels, diverse gebak van gist- en bladerdeeg	1 uur	20 min – 8 uur / 5 min	+	–	2 uur
COOK/BEANS	Koken van groenten, vlees, vis, bonen	40 min	5 min – 4 uur / 5 min	+	–	+
SOUP	Bereiding van verschillende soepen (borsch, rassolnik etc.)	1 uur	20 min – 6 uur / 5 min	+	–	+
FRY	Braden van groenten, vlees, gevogelte	15 min	5 min – 1 uur 30 min / 1 min	–	–	+
RICE/GRAIN	Koken van rijst, verschillende pappen	35 min	5 min – 4 uur / 5 min	+	–	+
PASTA	Koken vanspaghetti, pasta volgens verschillende recepten	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Stomen van groenten, vis, vlees, ravioli, diëtische en vegetarische gerechten	30 min	5 min – 2 uur / 5 min	+	+	+
PILAF	Bereiding van verschillende soorten pilav	1 uur	20 min – 1 uur 30 min / 10 min	+	–	+
BABY FOOD	Bereiding van babyvoeding	1 uur	10 min – 3 uur / 5 min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Bereiding van huiskwark	20 min	10 min – 10 uur / 10 min	+	–	–
YOGURT	Bereiding van verschillende soorten yoghurt	8 uur	30 min – 12 uur / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Smoren van groenten, vlees, vis	5 uur	3 uur – 12 uur / 10 min	+	–	+
GAME	Bereiding van de wild (taai vlees, grote stukken vlees en gevogelte)	3 uur	1 uur – 12 uur / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Bereiding van pappen op melkbasis	10 min	5 min – 1 uur / 1 min 1 uur – 4 uur / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Frituren	30 min	5 min – 1 uur / 1 min	–	–	+
PIZZA	Bereiding van pizza	25 min	20 min – 1 uur / 5 min	–	–	2 uur
BREAD	Bakken van brood	2 uur	1 uur – 6 uur / 10 min	–	–	–
DESSERT	Bereiding van verschillende desserts	30 min	5 min – 3 uur / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Snelle bereiding van rijst, pappen van verschillende granen	20 min	–	–	–	+

**i** De gemiddelde bedrijfstemperatuur van het verwarmingselement is vermeld.

Aanbevolen kooktijd op de stoom voor verschillende producten

Nr.	Ingrediënt	Gewicht, g./ Aantal, st.	Hoeveelheid water, ml	Kooktijd, min
1	Varkensfilet/runderfilet (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Schapenvlees (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Kipfilet (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Gehakballetjes/gehaktballen	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	20/30
5	Vis (filet)	500	500	15
6	Zeevruchten (ingevroren)	500	500	5
7	Aardappels (in 4 delen)	500	500	15
8	Wortels (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Bieten (in 4 delen)	500	500	30
10	Groenten (ingevroren)	500	500	15
11	Kippeneieren	3 st.	500	5

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

Aanwijzingen voor het gebruik van de temperatuurmodus in het programma «MULTICOOK»

Werktemperatuur	Gebruiksaanwijzingen
35°C	Reizen van deeg en voorbereiding van azijn
40°C	Vorbereiding van yoghurts
45°C	Desem
50°C	Gisting
55°C	Vorbereiding van fondant
60°C	Vorbereiding van groene thee, babyvoedsel
65°C	Koken van vlees in vacuümverpakking
70°C	Vorbereiding van punch
75°C	Pasteurisatie, vorbereiding van witte thee
80°C	Vorbereiding van gluwijn
85°C	Vorbereiding van kwark of voeding die lange kooktijd nodig heeft
90°C	Vorbereiding van rode thee
95°C	Vorbereiding van melkpappen
100°C	Vorbereiding van schuimpje of confituren
105°C	Vorbereiding van zult
110°C	Sterilisatie
115°C	Vorbereiding van suikerstrop
120°C	Vorbereiding van eisbein
125°C	Vorbereiding van gestoofde vlees

Werktemperatuur	Gebruiksaanwijzingen
130°C	Voorbereiding 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	Voorbereiding van pommes frites kipnuggets

 Zie ook bijbehorende receptenboek.

## VII. VOORDAT U NAAR DE SERVICE CENTER GAAT

Storing	Mogelijke oorzaken	Oplossing	
Op de display storing melding: E1-E4	Systeemfout, kan zijn dat de bsturingskaart of verwarmingselement zijn stuk.	Trek de stekker van het apparaat uit stopcontact, laat hem afkoelen. Sluit het apparaat weer aan het stroomnet.	
Het apparaat doet niet	Het netsnoer is niet aangesloten aan het apparaat en (of) stopcontact.	Zorg dat het snoer is aangesloten met de juiste aansluiting op het apparaat en aangesloten in het stopcontact.	
	Stopcontact is kapot.	Sluit het apparaat aan een werkende stopcontact	
	Er is geen stroom in het net.	Controleer de netspanning. Als dit ontbreekt, neemt u contact met uw energieleverancier.	
Gerecht wordt voorbereid veel te lang	Stroomuitval (spanning onstabiel of onder normaal).	Controleer de spanning in het stroomnet stabiel is. Als het onstabiel of onder de normale is, raadpleeg uw energieleverancier.	
	Tussen de kom en het verwarmingselement zit er vreemde voorwerpen of deeltjes (vuilnis, granen, stukjes voedsel).	Sluit het apparaat af van het stroomnet, laat hem afkoelen. Verwijder eventuele vreemde voorwerpen of deeltjes.	
	Kom in de multikoker staat niet recht	Zet de kom recht, zodat hij niet scheef staat	
	Verwarmingsdisc is zwaar vervuild	Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact, laat hem afkoelen. Reinig de verwarmingsdisc	
Tijdens het koken onderuit deksel van het apparaat komt de stoom uit	Er is geen hermeticiëit in de sluiting van de kom met het binnenste deksel van de multikoker	De kom staat scheef in behuizing van het apparaat	Zet de kom recht, zodat hij niet meer scheef staat
		deksel zit niet goed dicht of onder het deksel zit een ongewenste voorwerp	Controleer of er geen voorwerpen (puin, korrels, stukjes voedsel) tussen het deksel en de behuizing van het apparaat zitten, zowel verwijder ze. Sluit altijd het deksel van multikoker totdat het klikt
	De rubberen afdichting op het binnenste deksel is erg vuil, vervormd of beschadigd	Controleer de staat van de rubberen afdichting op het binnenste deksel van het apparaat. Misschien hij vervangen moet worden	

## VIII. GARANTIE

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

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

De datum van de uitgave van het toestel kan gevonden worden op de identificatiesticker op de behuizing van het toestel. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. Het zesde en zevende cijfer staan voor de maand van productie, het achtste voor het jaar van productie. De door de fabrikant bepaalde garantieperiode is 5 jaar vanaf de dag van aankoop mits het toestel volgens deze handleiding en de bestaande technische standaarden wordt gebruikt.



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

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

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

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

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

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

## MISURE DI SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di danni, causati da mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle norme del funzionamento del prodotto.
  - Questo apparecchio rappresenta l'apparecchio multifunzionale per la cottura del cibo in casa e può essere usato nei appartamenti, nelle case di villaggio, nelle stanze d'albergo, locali di servizio dei negozi, dei uffici o negli altri condizioni simili d'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso non adeguato dell'apparecchio sarà considerata violazione del corretto utilizzo del prodotto. In questo caso il prodotto non è responsabile delle conseguenze possibili.
  - Prima di attaccare l'apparecchio alla rete elettrica controllate che la sua tensione concorda con la tensione nominale dell'apparecchio (consulta le caratteristiche tecniche o la tabellina di fabbrica del prodotto).
  - Usate la prolunga con la potenza appropriata alla potenza dell'apparecchio; assenza di conformità dei parametri può portare al corto circuito o all'incendio del cavo.
  - Attaccate l'apparecchio solo alle prese dotati di messa a terra; questo è requisito necessario protezione dalla scossa elettrica. Usando la prolunga, assicuratevi, che sia dotato di messa a terra.
- STOP** *ATTENZIONE! Durante il tempo di funzionamento dell'apparecchio del suo corpo, il recipiente e i dettagli metallici si scaldano! State attento! Usate le presine. Per evitare la scottatura del vapore caldo non sporgetevi sopra l'apparecchio mentre aprite il coperchio.*
- Staccate l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso e anche durante la sua pulizia o trasporto. Rimuovete il cavo elettrico con

le mani asciutte, tenendolo per la spina, non per il cavo.

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

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

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

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

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

Conservatelo fuori di portata dei bambini.

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

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

### Caratteristiche tecniche

Modello	RMC-250E
Potenza	860-1000 W
Tensione	220-240 V, 50/60 Hz
Capacità della coppa	4 l
Rivestimento	in ceramica antiaderente della coppa ANATO® (Corea)
Riscaldamento 3D	presente
Display	LCD
Valvola di scarico del vapore	rimuovibile

### Programmi

- MULTICOOK
- STEW (BRASATURA)
- BAKE (PRODOTTI DA FORNO)
- COOK/BEANS (BOLLITURA/LÉGUMI)
- SOUP (MINESTRE)
- FRY (COTTURA IN PADELLA)
- RICE/GRAIN (RISO/GRANO E CEREALI)
- PASTA (PASTA)
- STEAM (COTTURA AL VAPORE)
- PILAF (RISOTTO)
- BABY FOOD (ALIMENTI PER BAMBINI)
- COTTAGE CHEESE (RICOTTA)
- YOGURT (YOGURT)
- SLOW COOK (BRASATURA LENTA)
- GAME (SELVAGGINA)
- OATMEAL (PAPPA DI AVENA)
- DEEP FRY (FRITTURA)
- PIZZA (PIZZA)
- BREAD (PANE)
- DESSERT (DESSERT)
- EXPRESS (ESPRESSA)

### Funzioni

- MASTERCHIEF (MASTER CHEF) (regolazione flessibile del tempo e della temperatura di cottura; registrazione e riproduzione del programma proprio)
- Mantenimento della temperatura dei piatti finiti (riscaldamento automatico): fino a 24 ore
- Spegnimento preventivo di riscaldamento automatico: presente
- Riscaldamento piatti: fino a 24 ore
- Partenza ritardata: fino a 24 ore



**Componenti**

Multicottura.....	1 pz.
Coppa RB-C422.....	1 pz.
Coperchio interno estraibile.....	1 pz.
Contenitore per cottura a vapore.....	1 pz.
Sostegno per cottura a vapore.....	1 pz.
Cesto con maniglia per frittura in olio.....	1 pz.
Bicchiere graduato.....	1 pz.
Mestolo.....	1 pz.
Cucchiaino piano.....	1 pz.
Portacucchiaino/mestolo.....	1 pz.
Spatola.....	1 pz.
Pinze per estrarre la coppa.....	1 pz.
Libro "100 ricette".....	1 pz.
Manuale d'uso.....	1 pz.
Libretto di servizio.....	1 pz.
Cavo di alimentazione elettrica.....	1 pz.
Imballo.....	1 pz.

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

**Componenti della multicottura A1**

1. Corpo dell'apparecchio
2. Maniglia di trasporto
3. Coperchio dell'apparecchio
4. Coperchio interno estraibile
5. Coppa
6. Contenitore per raccolta di condensa
7. Foro per scarico del vapore
8. Pannello di controllo con display
9. Mestolo
10. Cucchiaino piatto
11. Sostegno per cottura a bagnomaria
12. Cesto per frittura in olio
13. Cavo di alimentazione elettrica
14. Contenitore per cottura a bagnomaria
15. Pinze per estrarre la coppa
16. Spatola
17. Portacucchiaino/mestolo
18. Bicchiere graduato

**Pannello comandi A2**

1. Pulsante "Reheat/Cancel" ("Riscaldamento/Annulla") – attivazione/disattivazione della funzione di riscaldamento; interruzione del programma di cottura; cancellazione dei parametri impostati.
2. Pulsante "Time Delay" ("Partenza ritardata") – abilitazione del regime d'impostazione del tempo di partenza ritardata; passaggio alla selezione del valore in minuti/ore in questa modalità; registrazione del proprio programma di cottura; ripristino delle impostazioni di fabbrica in tutti i programmi (nella modalità standby).
3. Display.
4. Pulsante "Start / Keep warm" ("Inizio / Tenuta in caldo") – attivazione del programma selezionato di cottura; spegnimento preliminare del riscaldamento automatico.
5. Pulsante "t°C" – attivazione del regime di impostazione della temperatura e del tempo di cottura nei programmi automatici (tranne il programma "YOGURT").
6. Pulsante "Menu" ("Menu") – passaggio nel regime di selezione del programma automatico di cottura; ripristino delle impostazioni di fabbrica in tutti i programmi (nella modalità standby).
7. Pulsante "--" – diminuzione delle ore e dei minuti in modalità di impostazione dell'orologio; impostazione del tempo di cottura e della partenza ritardata; diminuzione del valore della temperatura nei programmi automatici (tranne il programma "YOGURT"); selezione del programma automatico di cottura.

8. Pulsante "++" – aumento delle ore e dei minuti in modalità di impostazione dell'orologio; impostazione del tempo di cottura e della partenza ritardata; aumento del valore della temperatura nei programmi automatici (tranne il programma "YOGURT"); selezione del programma automatico di cottura.
9. Pulsante "OK" – passaggio al prossimo passo nel regime di selezione del programma automatico; impostazione del tempo e della temperatura di cottura, del tempo attuale.

**Componenti del display A3**


1. Indicatore del valore di temperatura nei programmi di cottura (tranne programmi "YOGURT" e "EXPRESS").
2. Indicatore del processo di cottura.
3. Indicatori dei programmi di cottura automatici.
4. Timer/indicatore del tempo corrente/indicatore del tempo di partenza ritardata.
5. Indicatore del regime d'impostazione del tempo corrente/indicatore del tempo di partenza ritardata.
6. Indicatore della modalità di impostazione del tempo di cottura.
7. Indicatore della funzione di riscaldamento automatico/riscaldamento dei piatti.

La multicottura REDMOND RMC-250E è dotata di pannello a sfioramento e di display LCD che ha tre differenti tipi di illuminazione, a seconda della modalità di funzionamento.

Colore del display	Modalità di funzionamento
BLU	È avviata la funzione di partenza ritardata, sul display è presente il tempo d'impostazione del timer e l'indicatore della partenza ritardata.
VERDE	Il programma di cottura è in corso d'esecuzione, il display mostra il conto alla rovescia del tempo del programma, l'indicatore "Cooking time" è acceso.
ARANCIA	È avviata la funzione di riscaldamento del piatto, sul display è visualizzato il conteggio diretto della tempistica della funzione.

**I. PRIMA DI UTILIZZARE**

Tirare con attenzione il prodotto e i relativi accessori fuori dalla scatola. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e adesivi pubblicitari.

 Essere sicuri di tenere a posto le etichette di avvertimento, adesivi di indicazione e targhette con matricola del prodotto sul suo corpo! L'assenza della matricola sul prodotto farà terminare automaticamente i diritti per la garanzia.

DoPO il trasporto o lo stoccaggio del prodotto a basse temperature è necessario lasciare l'apparecchio a temperatura ambiente per almeno due ore prima dell'accensione.

Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido e lavare la coppa, lasciarla asciugare. Al fine di evitare qualsiasi odore estraneo al primo utilizzo dell'apparecchio, occorre prevedere una pulizia completa dello stesso.

**II. USO DELLA MULTICOTTURA****Prima di usare l'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 pareti, rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici e altri oggetti o materiali che possono essere danneggiati da elevata umidità e temperatura.

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

**Ripristino delle impostazioni di fabbrica**

La multicottura REDMOND RMC-250E è dotata di memoria non volatile. Alla disinserzione temporanea della corrente, tutte le vostre impostazioni saranno salvate. Per ripristinare impostazioni di fabbrica, premere e tenere premuto il tasto "Menu". Suona il segnale, ed il dispositivo ritorna ai valori impostati di default.

**Impostazione delle ore**

Collegare il dispositivo alla rete elettrica. Premere e tenere premuto il tasto "++" o "--". Gli indicatori dei tasti "++", "--", "OK", così come l'indicatore del tempo corrente (sul display) lampeggiano. Quando si preme il tasto "++", il valore del tempo aumenta, quando si preme "--", il valore diminuisce. Al raggiungimento del valore massimo, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma. Per modificare rapidamente il valore, premere e tenere premuto il tasto corrispondente. Selezionando le ore, premere il tasto "OK"; quindi selezionare il valore di minuti. Dopo l'installazione del tempo corrente, premere il tasto "Reheat/Cancel".

**Impostazione del tempo di cottura**

Nella multicottura REDMOND RMC-250E è prevista la possibilità di cambiare del tempo di cottura (valore predefinito per ogni singolo programma). Il cambio di passo ed il campo eventuale del tempo specificato dipende dal programma di cottura.

Per modificare il tempo di cottura:

1. Selezionare il programma di cottura desiderato premendo il tasto "Menu". Gli indicatori dei tasti "++", "--", "Start / Keep warm" e "OK" lampeggiano. Premete ripetutamente il tasto "++" o "--" fino a quando sul display non sarà presente l'indicatore del programma di cottura desiderato. Il tempo di cottura predefinito sarà visualizzato sul display per ogni singolo programma.
2. Premere sul pulsante "OK" (il LED corrispondente e l'indicatore del tempo di cottura si accendono) ed impostare il tempo di lavoro per il programma selezionato. Gli indicatori dei tasti "++", "--", "Start / Keep warm", "t°C", così come l'indicatore del tempo di cottura (sul display) lampeggiano. Se il programma selezionato prevede la partenza ritardata, l'indicatore del pulsante "Time Delay" lampeggia.


Quando si preme il tasto "++", il valore del tempo aumenta, quando si preme "--", il valore diminuisce. Selezionando le ore, premere il tasto "OK", quindi selezionare il valore di minuti. Per modificare rapidamente il valore, premere e tenere premuto il tasto corrispondente. Al raggiungimento del valore massimo, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma.

3. Per annullare le impostazioni, premere il tasto "Reheat/Cancel" e quindi inserirne di nuovo tutto il programma di cottura.

**Partenza ritardata del programma di cottura**

Questa funzione consente di ritardare l'inizio del programma di cottura nel campo da 10 minuti a 24 ore con passo d'incremento di 10 minuti.

1. Dopo aver selezionato il programma automatico e il tempo di cottura, è possibile impostare il tempo di ritardo premendo il tasto "Time Delay" (l'indicatore del pulsante si accende, sul display sarà visualizzato l'indicatore della modalità di partenza ritardata). Gli indicatori dei tasti "++", "--", "Start / Keep warm" e "t°C" lampeggiano.

 Alla selezione del programma "YOGURT", l'indicatore del pulsante "t°C" non lampeggia (in questo programma non si prevede la possibilità di variare la temperatura di cottura).

2. Premere i tasti "++" e "--" per impostare l'ora (premando il tasto "++", il valore del tempo si aumenterà, quando si preme il tasto "--", sarà diminuito). Per modificare rapidamente il valore, premere e tenere premuto il tasto corrispondente. Al raggiungimento del valore massimo, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma.
3. Dopo aver impostato ora, premere nuovamente "Time Delay". Premere i tasti "++" e "--" per impostare i minuti.
4. Per annullare le impostazioni, premere il tasto "Reheat/Cancel" e quindi inserirne di nuovo tutto il programma di cottura.

**Funzione di mantenimento della temperatura dei piatti finiti (riscaldamento automatico)**

Il riscaldamento automatico si accende automaticamente subito dopo aver terminato il programma di cottura e mantiene la temperatura del piatto finito nell'intervallo da 75° a 80°C durante 24 ore. Nel regime di riscaldamento automatico, l'indicatore del pulsante "Start / Keep warm" si spegne. L'indicatore del pulsante "Reheat/Cancel" rimane acceso. Sul display si presenterà il conteggio diretto del tempo d'esercizio della funzione.

**Spegnimento preliminare del riscaldamento automatico**

Per disattivare in anticipo la funzione del riscaldamento automatico, dopo l'inizio del programma, premere e tenere premuto il pulsante "Start / Keep warm", fino a quando l'indicatore del tasto "Cancel/Reheat" si spegne. Per riattivare il riscaldamento automatico, premere di nuovo e tenere premuto il pulsante "Start / Keep warm", fino a quando l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel" si accende.

**Riscaldamento piatti**

Per riscaldare piatti freddi:

1. Seguire i punti 1-2 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".
2. Premere e tenere premuto il tasto "Reheat/Cancel". L'indicatore del pulsante si accende e la funzione di riscaldamento si attiva. Sul display si presenterà il conteggio diretto del tempo d'esercizio della funzione. L'apparecchio riscalderà il piatto fino a 75°C. Questa temperatura sarà mantenuta durante 24 ore. Se necessario, il riscaldamento può essere spento premendo il tasto "Reheat/Cancel" (l'indicatore del pulsante si spegne).

**Funzione "MASTERCHIEF"**

**i** A funzione "MASTERCHIEF" non è disponibile quando si utilizzano i programmi "YOGURT" e "EXPRESS".

Il "MASTERCHIEF" permette di cambiare fino a 10 volte il tempo e la temperatura di cottura nel corso d'esecuzione del programma e registrare la sequenza risultante delle variazioni invece del programma originale. All'utilizzo della funzione "MASTERCHIEF" si può variare temperatura nell'intervallo da 35°C a 170°C con passo d'incremento di 5°C. Il tempo di cottura può essere variato da 1 minuto a 15 ore con passo di 1 minuto.

**i** Per proteggere l'apparecchio contro il surriscaldamento, il tempo massimo del lavoro dei programmi "FRY" e "DEEP FRY" è limitato di 2 ore. Abilitazione/disabilitazione del riscaldamento automatico senza cambiare il tempo o la temperatura non è un cambiamento separato.

**💡** La funzione "MASTERCHIEF" può essere particolarmente utile se si sta preparando un pasto su ricette complicate che richiedano una combinazione di diversi programmi di cottura (ad esempio, quando si cucinano piatti di cavolo, carne e riso; spezzatina alla Strogonoff; minestre e pasta su varie ricette; marmellate, ecc.)

**Modalità della temperatura di cottura:**

1. Durante l'esecuzione del programma, fare clic su °C. L'indicatore del tempo corrente sul display lampeggia.
2. Impostare la temperatura desiderata. Per aumentare, premere il tasto "+", per ridurre, il tasto "-". Per modificare rapidamente il valore, premere e tenere premuto il tasto corrispondente. Al raggiungimento del valore massimo (minimo) previsto, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma.
3. Non premere nessun pulsante sul pannello durante 5 secondi. Il nuovo valore verrà salvato automaticamente.

**Modalità del tempo di cottura:**

1. Durante l'esecuzione del programma, fare clic su °C. L'indicatore del tempo corrente sul display lampeggia.
2. Impostare il tempo di cottura desiderato. Per aumentare il valore con passo di 1 ora, premere il tasto "+", con passo di 1 minuto premere il pulsante "-". L'incremento di ore e minuti è indipendente l'uno dall'altro. Al raggiungimento del valore massimo, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma. Per modificare rapidamente il valore, premere e tenere premuto il tasto corrispondente.
3. Non premere nessun pulsante sul pannello durante 5 secondi. Il nuovo valore verrà salvato automaticamente.

**i** Se si imposta il tempo di cottura di 00:00, il programma di lavoro verrà interrotto. Non è consigliato produrre cambiamenti più di una volta al minuto, perché in questo caso si conserverà solo l'ultima impostazione. Se si desidera regolare contemporaneamente la temperatura e il tempo di cottura, premere il tasto °C subito dopo aver cambiato le impostazioni di temperatura e di tempo, rispettivamente. In questo caso, le nuove impostazioni verranno salvate come un'unica variazione.

**Salvataggio del programma modificato di cottura**

Se lo si desidera, durante 5 minuti dopo la fine del programma è possibile salvare il nuovo programma al posto di quello preimpostato in fabbrica. A questo punto, il display mostrerà il conteggio alla rovescia in secondi.

Per salvare il programma modificato di cottura, fare clic sul pulsante "Time Delay". Per passare al menu senza salvare le modifiche, premere il tasto "Reheat/Cancel".

**Riproduzione del programma modificato di cottura**

Quando si seleziona il programma modificato nel menu, sul display al posto del simbolo del tempo di cottura appare "--".

Per iniziare, selezionare il programma modificato e premere il tasto "Start / Keep warm". Durante l'attuazione del programma modificato, dopo aver superato ogni punto di modifiche, si emetterà un segnale acustico.

Se alla riproduzione del programma modificato nel medesimo saranno fatte altre modifiche, al suo completamento sarà chiesto di registrare un nuovo programma.

**i** Le impostazioni di programmi modificati possono essere cambiati nello stesso modo come nel caso di programmi automatici. Tuttavia, ogni nuova modifica annulla quelle già disponibili, che dovrebbero entrare in vigore nel corso d'esecuzione del programma.

**Ripristino di impostazioni di fabbrica**

In qualsiasi momento è possibile ripristinare valori di fabbrica di uno o di tutti i programmi modificati. Per farlo, selezionare nel menu il programma modificato e premere il tasto "OK". Per confermare il ripristino delle impostazioni di fabbrica, premere e tenere premuto durante alcuni secondi il tasto "Menu". Le modifiche apportate al programma saranno ripristinate.

**i** Dopo aver rimesso il programma modificato, viene visualizzato nel menu il programma originale di fabbrica.

Per cancellare tutti i programmi modificati e ritornare alle impostazioni di fabbrica, premere e tenere premuto per alcuni secondi il tasto "Menu" in modalità standby.

**Procedimento comune all'utilizzo dei programmi automatici**

1. Preparare gli ingredienti secondo la ricetta, metterli nella coppa. Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano uniformemente distribuiti nella coppa e si trovino al di sotto del contrassegno di massimo sulla sua superficie interna.
2. Mettere la coppa nell'apparecchio, girare un po', assicurarsi che sia in contatto stretto con l'elemento riscaldante. Chiudere il coperchio della multicottura fino allo scatto. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Premendo il tasto "Menu", selezionare il programma di cottura desiderato. Per navigare nel menu, premere il tasto "-" o il tasto "+". L'indicatore del programma selezionato, così come gli indicatori dei tasti "+", "-", "Start / Keep warm" e "OK" lampeggiano. Se il programma selezionato prevede la partenza ritardata, l'indicatore del pulsante "Time Delay" lampeggia.
4. Premere il tasto "OK" per impostare il tempo di cottura desiderato.
5. Se necessario, impostare il tempo di ritardo dell'inizio del programma.
6. Premere e tenere premuto il pulsante "Start / Keep warm". Il programma inizia la cottura, e gli indicatori dei pulsanti "Start / Keep warm" e "Reheat/Cancel" lampeggiano. Il display mostrerà il tempo rimanente fino alla fine del ciclo impostato e l'indicatore del processo di cottura.
7. Terminato il programma di cottura, il segnale suona, l'indicatore del programma e quello del pulsante "Start / Keep warm" si spengono. A seconda delle impostazioni, l'apparecchio passa al riscaldamento automatico (s'accenderà l'indicatore del pulsante "Reheat/Cancel", sul display sarà mostrato il conto diretto del tempo d'esercizio di questa funzione) oppure alla modalità standby.
8. Per annullare il programma impostato o interrompere il processo di cottura, premere e tenere premuto il tasto "Reheat/Cancel".

**Programma "MULTICOOK"**

Il programma "MULTICOOK" è destinato per la preparazione di qualsiasi piatto secondo i parametri di temperatura e tempo di cottura specificati dall'utente. Per la vostra convenienza, nel caso di cottura a temperature fino a 75°C, incluso, la funzione di riscaldamento automatico è disabilitata di default. Se necessario, può essere attivata manualmente premendo il tasto "Start / Keep warm" dopo l'avvio del programma di cottura (l'indicatore del pulsante "Reheat/Cancel" si accende).

L'impostazione predefinita della temperatura di cottura è di 100°C. L'intervallo di temperature programmate è da 35°C a 170°C con passo d'incremento di 5°C.

**⚠ ATTENZIONE!** Per la vostra sicurezza, alla temperatura impostata di oltre 140°C il tempo di cottura non deve superare 2 ore.

Il tempo di cottura predefinito è di 15 minuti. La temperatura del tempo di cottura può essere programmata nell'intervallo da 2 minuti a 15 ore con passo d'incremento di 1 minuto (per la gamma fino a 1 ora) o 5 minuti (per l'intervallo più lungo di 1 ora).

1. Seguire i punti 1-4 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".
2. Premere °C per impostare la temperatura di cottura. L'indicatore del pulsante °C è acceso, mentre gli indicatori dei tasti "+", "-", "Start / Keep warm", "OK" e "Time Delay" lampeggiano.

Quando si preme il tasto "+", il valore della temperatura aumenta, quando si preme "-", il valore diminuisce. Per modificare rapidamente il valore, premere e tenere premuto il tasto corrispondente. Al raggiungimento del valore massimo, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma.

3. Seguire i punti 5-8 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".

**Programma "STEAM"**

Consigliato per stufare verdure, carne, pollame e frutti di mare. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "STEAM" è di 2 ore. È possibile regolare il tempo di cottura variato da 20 minuti a 8 ore con passo di 5 minuti.

**Programma "BAKE"**

Il programma è consigliato per cuocere in forno biscotti, sformati, pasticci e dolci di pasta lievitata e sfoglia, nonché per cuocere una varietà di pane. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "BAKE" è di 1 ora. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente nell'intervallo da 20 minuti a 8 ore con passo di 5 minuti.

Il tempo massimo di riscaldamento automatico in questo programma è di 2 ore. Alla panificazione si consiglia disattivare la funzione di riscaldamento automatico del cibo in tutte le fasi di cottura.

**Programma "COOK/BEANS"**

Consigliato per la cottura di verdure, carne, pesce e legumi. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "COOK/BEANS" è di 40 minuti. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 5 minuti a 4 ore con passo di 5 minuti.

**Programma "SOUP"**

Il programma è consigliato per la preparazione di vari primi piatti. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "SOUP" è di 1 ora. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 20 minuti a 6 ore con passo di 5 minuti.

**Programma "FRY"**

Consigliato per arrostiture verdure, carne, pollame e frutti di mare. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "FRY" è di 15 minuti. La temperatura preimpostata è di 155°C. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 5 minuti a 1 ora 30 minuti con passo di 1 minuto. La partenza ritardata in questo programma non è disponibile.

Si consiglia di friggere i cibi con il coperchio aperto. Per evitare di bruciare ingredienti, si consiglia di seguire le istruzioni riportate nei libri di ricette e di tanto in tanto mescolare il contenuto della coppa. Prima di riutilizzare la programma "FRY", lasciare l'apparecchio raffreddare completamente.

**Programma "RICE/GRAIN"**

Il programma è consigliato per cottura del riso e dei cereali. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "RICE/GRAIN" è di 35 minuti. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 5 minuti a 4 ore con passo di 5 minuti.

**Programma "PASTA"**

È consigliato per cuocere pasta secondo vari ricette. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "PASTA" è di 10 minuti. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 2 minuti a 30 minuti con passo di 1 minuto. In questo programma la funzione "Partenza ritardata" non è disponibile.

**i** Il conteggio a rovescia del tempo di cottura inizierà quando l'apparecchio raggiungerà parametri operativi (quando l'acqua comincerà a bollire).

1. Riempire la coppa con l'acqua. Assicurarsi che tutti gli ingredienti si trovino al basso dell'indicazione di livello massimo sul lato interno della coppa.
2. Seguire i punti 1-6 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".
3. Quando l'acqua comincia a bollire, suonerà un segnale acustico. Aprire con cautela il coperchio e mettere il prodotto in acqua bollente, quindi chiudere il coperchio.
4. Seguire i punti 6-8 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".

#### Programma "STEAM"

Consigliato per la cottura a bagnomaria di verdure, pesce, carne, piatti dietetici e vegetariani. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "STEAM" è di 30 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente nell'intervallo da 5 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti.

**i** Il conteggio a rovescia del tempo di cottura inizierà quando l'apparecchio raggiungerà parametri operativi (quando l'acqua comincerà a bollire e sarà formata una quantità sufficiente del vapore nella coppa).

1. Riempire la coppa con 600-1000 ml di acqua. Mettere nella coppa il contenitore per la cottura a bagnomaria.
2. Seguire i punti 2-8 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".

#### Programma "PILAF"

Il programma è consigliato per la preparazione di vari tipi di pilaf. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "PILAF" è di 1 ora. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 20 minuti a 1 ora 30 minuti con passo di 10 minuti.

#### Programma "BABY FOOD"

Il programma è consigliato per preparare il cibo per bambini (prodotti omogeneizzati). Il tempo preimpostato di cottura nel programma "BABY FOOD" è di 1 ora. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 10 minuti a 3 ore con passo di 5 minuti.

#### Programma "COTTAGE CHEESE"

Si raccomanda per preparare ricotta di casa. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "COTTAGE CHEESE" è di 20 minuti. Nel programma "COTTAGE CHEESE" il tempo di cottura può essere regolato manualmente nell'intervallo da 10 minuti a 10 ore con passo di 10 minuti. Il riscaldamento automatico in questo programma non è disponibile.

#### Programma "YOGURT"

Si raccomanda per la preparazione dello yogurt. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "YOGURT" è di 8 ore. Il tempo di cottura può essere variato da 30 minuti a 12 ore con passo di 30 minuti. Il riscaldamento automatico in questo programma non è disponibile.

#### Programma "SLOW COOK"

Il programma è consigliato per la cottura lenta di verdure, carne, pesce. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "SLOW COOK" è di 5 ore. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 5 minuti a 12 ore con passo di 10 minuti.

#### Programma "GAME"

Il programma è consigliato per cucinare selvaggina (carne dura, grossi pezzi di carne e pollame). Il tempo preimpostato di cottura nel programma "GAME" è di 3 ore. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 1 ora a 12 ore con passo di 10 minuti.

#### Programma "OATMEAL"

Consigliato per cucinare pappe di latte. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "OATMEAL" è di 10 minuti. La temperatura del tempo di cottura può essere programmata nell'intervallo da 5 minuti a 4 ore con passo d'incremento di 1 minuto (per la gamma fino a 1 ora) o 5 minuti (per l'intervallo più lungo di 1 ora).



Per la preparazione di una pappa di latte si può anche usare il programma universale "MULTICOOK" (la temperatura di cottura ottimale è di 95°C).

#### Programma "DEEP FRY"

Nella multicottura REDMOND RMC-250E potete friggere prodotti in olio usando un apposito cestino che fa parte della fornitura. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "DEEP FRY" è di 30 minuti. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 5 minuti a 1 ora con passo di 1 minuto. La partenza ritardata in questo programma non è disponibile.

1. Seguire i punti 1-5 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".
2. Fissare la maniglia sul cestello per friggere in olio, distribuire uniformemente i prodotti nel carrello. Premere la base del manico ed inserirlo nell'apposito foro sul cestino. Rilasciare la pressione sul manico; questo sarà bloccato nell'apposito foro.
3. Seguire le raccomandazioni della ricetta, dopo il tempo specificato aprire delicatamente il coperchio della multicottura. Abbassare il cestello per friggere in olio con il cibo dentro nella coppa. Non chiudere il coperchio.
4. Terminato il programma di cottura, il segnale suona, l'indicatore del programma e quello del pulsante "Start / Keep warm" si spengono. Estrarre il cesto con prodotti, sollevarlo e fissarlo sul bordo della coppa con un apposito gancio presente sul cestino. Lasciare scariare l'olio. Per annullare il programma impostato o interrompere il processo di cottura, premere e tenere premuto il tasto "Reheat/Cancel".

**STOP** ATTENZIONE! L'olio è molto caldo! Per estrarre il cestino, usare guanti da forno.

#### Programma "PIZZA"

Si raccomanda per cucinare pizza. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "PIZZA" è di 25 minuti. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 20 minuti a 1 ora con passo di 5 minuti. La partenza ritardata in questo programma non è disponibile.

**i** Il tempo massimo di riscaldamento automatico in questo programma è di 2 ore.

#### Programma "BREAD"

Il programma è indicato per la cottura di diversi tipi di pane a base di farina di frumento con l'aggiunta di farina di segale. Il programma prevede un ciclo completo di preparazione, da lievitazione della pasta fino alla cottura in forno. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "BREAD" è di 2 ore. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 1 ora a 6 ore con passo di 10 minuti. Le funzioni di riscaldamento automatico e di partenza ritardata non sono disponibili.

**STOP** ATTENZIONE! Durante la cottura, la coppa e il prodotto sono riscaldati! Utilizzare guanti da forno quando si toglie il pane pronto dal dispositivo.

#### Programma "DESSERT"

Il programma è consigliato per la preparazione di vari tipi di dessert. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "DESSERT" è di 30 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente nell'intervallo da 5 minuti a 3 ore con passo di 5 minuti.

#### Programma "EXPRESS"

Consigliato per la cottura del riso, pappe friabili di cereali. Il tempo d'esecuzione del programma "EXPRESS" è di 20 minuti. La funzione "Partenza ritardata" e la possibilità di regolare il tempo di cottura nel programma non sono disponibili. Seguire i punti 1-2 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici", quindi i punti 6-8 (saltando i punti 3-5).

## III. ALTRE POSSIBILITÀ

- Lievitazione (riposo) della pasta
- Preparazione del formaggio
- Sterilizzazione di vassoi, oggetti personali.
- Pastorizzazione di prodotti liquidi
- Riscaldamento di alimenti per bambini.

## IV. ACCESSORI AGGIUNTIVI

Acquistare gli accessori aggiuntivi per la pentola multifunzionale REDMOND RMC-250E, sapere delle novità dei prodotti REDMOND è possibile sul sito [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) o nei punti vendita dei distributori ufficiali.

## V. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima di iniziare a pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia scollegato dalla rete elettrica e completamente raffreddato. Prima del primo utilizzo, nonché per rimuovere l'odore dei cibi nella multicottura, dopo la cottura è consigliato strofinare la coppa e il coperchio interno già puliti con la soluzione di 9% di aceto, poi trattare per 15 minuti con mezzo limone nel programma "STEAM".

Utilizzare un panno morbido e detergente non abrasivo per piatti. Si consiglia di pulire il prodotto immediatamente dopo l'uso.

**STOP** Durante la pulizia, non usare prodotti abrasivi, spugne con strato abrasivo e sostanze chimiche aggressive. Non immergere il corpo in acqua e non metterlo sotto l'acqua corrente.

Pulire il corpo dell'apparecchio quando risulta necessario. La coppa deve essere pulita dopo ogni utilizzo dell'apparecchio. È possibile usare lavastoviglie. Per terminare, pulire la superficie esterna della coppa con un panno asciutto.

Il coperchio interno in alluminio deve essere pulito dopo ogni utilizzo (non è consigliabile usare lavastoviglie).

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio. Tenendolo per 2 fermi inferiori di plastica, tirare leggermente il coperchio interno verso di sé e in su, per farlo sganciare dal coperchio principale.
2. Pulire la superficie di entrambi i coperchi con panno o tovagliolo umido, se necessario, usare detergente per piatti.
3. Inserire il coperchio in alluminio così che la sporgenza in plastica sia incastrata nella cava superiore, allinearli con il coperchio principale e premere leggermente gli scontrini finché non scattano.

La valvola di vapore deve essere pulita dopo ogni utilizzo dell'apparecchio.

1. Togliere il coperchio interno in alluminio e tirare delicatamente la valvola per la linguetta per scollegarlo.
2. Scaquare accuratamente la valvola sotto un getto dell'acqua.
3. Farlo seccare e metterlo al posto.

Durante la cottura, può formarsi la condensa che in questo modello viene raccolta in una cavità speciale sul corpo del dispositivo intorno alla coppa. La condensa viene facilmente rimossa con un panno da cucina o tovagliolo.

Se si verifica una contaminazione significativa, pulire la superficie della camera di lavoro per evitare il malfunzionamento del sistema o quasi al prodotto.

**⚠** Prima di pulire la camera di lavoro, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e completamente raffreddato!

Le pareti laterali della camera di lavoro, la superficie del disco di riscaldamento e l'involucro del sensore di temperatura centrale (situato al centro del disco di riscaldamento) possono essere puliti con una spugna o un panno umido (non bagnato). Usando un detergente è necessario rimuovere accuratamente i residui, per eliminare l'odore indesiderabile durante la cottura successiva.

Con la caduta di corpi estranei nella scanalatura intorno al sensore di temperatura centrale, rimuoverli accuratamente con una pinzetta, senza esercitare alcuna pressione sull'involucro del sensore.

Alla contaminazione della superficie del disco di riscaldamento, è consentito utilizzare spugna bagnata di durezza media o pennello sintetico.

**i** Con l'uso regolare dell'apparecchio nel tempo, è possibile una decolorazione totale o parziale del disco di riscaldamento. Di per sé questo non è un malfunzionamento e non influisce sul lavoro regolare dell'apparecchio.

## VI. CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

### Errori durante la preparazione e metodi di risoluzione

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

**LA PIETANZA NON È COTTA COMPLETAMENTE**

Possibili motivi		Rimedi
Avete dimenticato di chiudere il coperchio dell'apparecchio o non lo avete chiuso bene, perciò la temperatura di cottura non era sufficientemente alta		Non aprite il coperchio durante la cottura della pentola multifunzionale senza bisogno. Chiudete il coperchio fino a click. Assicuratevi, che niente non fastidisce alla buona chiusura del coperchio dell'apparecchio e la gomma di guarnizione sul coperchio interno non è deformata
Il recipiente e la resistenza non sono a stretto contatto, perciò la temperatura di cottura era sufficientemente alta		Il recipiente deve essere impostato nel corpo dell'apparecchio dritto, a stretto contatto del fondo con il disco di riscaldamento. Assicuratevi, che nella camera lavorativa della pentola multifunzionale non sono presenti gli oggetti estranei. Non ammettete che il disco di riscaldamento si sporca
La selezione sbagliata degli ingredienti del piatto. Gli ingredienti non sono adatti per la cottura con il metodo di cottura selezionato da voi o avete scelto il programma di cottura sbagliato. Gli ingredienti sono tagliati troppo grossolanamente, violati gli proporzioni d'inserimento delle pietanze. Avete impostato sbagliatamente il tempo di cottura (non avete calcolato bene) La variazione della ricetta da voi selezionata non è adatta per la cottura in questa pentola		È desiderabile usare le ricette approvate (adattate per questo modello dell'apparecchio). Usate le ricette veramente fidabili. La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
Con la cottura di cottura al vapore: la quantità d'acqua nel recipiente è insufficiente, per fornire la densità del vapore sufficiente		Versate l'acqua nel recipiente rigorosamente di volume raccomandato. Se avete dubbi, controllate il livello d'acqua durante il processo di cottura
Durante frittura	Avete versato troppo olio vegetale nel recipiente	Con la frittura normale è sufficiente, che l'olio copre il fondo del recipiente ad un strato sottile.
	Eccesso dell'umidità nel recipiente	Con la frittura nell'olio seguite le istruzioni della ricetta corrispondente
Con la bollitura nell'acqua: evaporizzazione del brodo con la cottura dei cibi con livello di acidità elevata		Non chiudete il coperchio della pentola multifunzionale con la frittura, se non è stato indicato nella ricetta. I cibi surgelati prima della frittura obbligatoriamente scongelate e scolate
Con la bollitura nell'acqua: evaporizzazione del brodo con la cottura dei cibi con livello di acidità elevata		Alcuni cibi necessitano di elaborazione prima della cottura: lavaggio, so frittura etc. Seguite le raccomandazioni della ricetta da voi selezionata
Con la cottura (l'impasto non è cotto)	Durante il processo di lievitazione dell'impasto si è attaccato al coperchio interno e ha chiuso la valvola d'uscita di vapore	Inserite l'impasto nel recipiente in quantità minore
	Avete inserito nel recipiente troppo l'impasto	Rimuovete i prodotti da forno, girateli e riposizionate nel recipiente, dopo di che continuate la cottura. Successivamente con la cottura inserite nel recipiente l'impasto in quantità minore

**IL CIBO È TROPPO COTTO**

Avete sbagliato nella selezione del tipo di pietanza o con l'impostazione (nel calcolo) del tempo di cottura. Esageratamente piccole dimensioni degli ingredienti	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
Dopo la cottura il piatto pronto rimasto troppo tempo con la tenuta in caldo attivata	L'uso prolungato della funzione di tenuta in caldo non è raccomandato. Se nel vostro modello della pentola multifunzionale è fornito di disattivazione anticipata di questa funzione, voi potete usare questa possibilità

**DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE**

Con la cottura della pappa al latte fuoriesce	La qualità e le capacità del latte possono dipendere dal luogo e le condizioni di produzione. Vi raccomandiamo usare solo il latte ultra pastorizzato parzialmente scremato di 2,5% di grassi. Se è necessario il latte si può diluire con l'acqua potabile
Gli ingredienti prima di cottura non sono stati elaborati o sono stati elaborati in modo sbagliato (lavati male etc.). Non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti o il tipo di pietanza è stato scelto sbagliatamente il tipo di pietanza	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata. I cereali interi, la carne, il pesce e i frutti di mare lavate bene fino ad ottenere l'acqua di lavaggio limpida

**IL PIATTO ADERISCE**

Il recipiente è stato pulito male dopo la cottura del cibo precedente. In rivestimento antiaderente del recipiente è danneggiato	Prima di cominciare la cottura, assicuratevi, che il recipiente è lavato bene e il rivestimento antiaderente non è danneggiato
Il volume totale del prodotto inserito è inferiore di quello raccomandato nella ricetta	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio)
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo	Diminuite il tempo di cottura o seguite le indicazioni della ricetta, adattata per questo modello d'apparecchio
Con la frittura: avete dimenticato di versare l'olio nel recipiente, non avete mescolato o avete girato troppo tardi le pietanze che cucinate	Con la frittura normale versate nel recipiente un po' di olio vegetale in modo tale, che copre il fondo del recipiente con lo strato sottile. Per la cottura omogenea i cibi nel recipiente periodicamente vanno mescolate o girate fra un tempo definito
Con la brasatura: nel recipiente manca l'umidità	Aggiungete nel recipiente un po' di liquido. Durante il tempo di cottura non aprite il coperchio della pentola multifunzionale senza bisogno
Con la cottura: nel recipiente il livello d'umidità è troppo bassa (non sono seguite le proporzioni degli ingredienti)	Seguite le proporzioni giuste del liquido e degli ingredienti solidi
Con i prodotti da forno: non avete imburrate la superficie interna del recipiente prima di cottura	Prima di inserire l'impasto imburrate il fondo e i lati del recipiente con burro o oliate con l'olio vegetale (non versate il burro nel recipiente!)

**IL PRODOTTO LA FORMA DI TAGLIO**

Avete mescolato troppo spesso il cibo nel recipiente	Con la frittura normale mescolate il piatto non più spesso di ogni 5-7 minuti
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo	Diminuite il tempo di cottura o seguite gli indicazioni della ricetta, adattate per questo modello dell'apparecchio

**IL PRODOTTO DA FORNO RIMASTO UMIDO**

Sono stati usati gli ingredienti non adatti, che forniscono eccesso dell'umidità (le verdure succose o frutti, i frutti di bosco surgelati, la panna etc.)	Selezionate gli ingredienti secondo la ricetta del prodotto da forno. Cercate non selezionare come l'ingrediente le pietanze che contengono, troppa umidità o usateli possibilmente nelle quantità minime
Avete tenuto il prodotto a forno pronto nella pentola multifunzionale chiosa	Cercate di rimuovere il prodotto da forno dalla pentola multifunzionale subito dopo la cottura. Se è necessario, potete lasciare il prodotto nella pentola multifunzionale per un breve periodo con la tenuta in caldo attivata

**IL PRODOTTO DA FORNO NON SI LIEVITA**

Le uova con lo zucchero non sono state sbattute	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
L'impasto è rimasto lievitato troppo a lungo	
Non avete setacciato la farina o avete impostato male l'impasto	
State ammessi gli errori con inserimento degli ingredienti	
La ricetta selezionata da voi non è adatta per la cottura in questo modello della pentola multifunzionale	

**i** Alcuni modelli delle pentole multifunzionali REDMOND nei programmi "STEW" e "SOUP" con la mancanza del liquido si attiva la sistema della protezione dal surriscaldamento dell'apparecchio. In questo caso il programma di cottura si arresta e la pentola multifunzionale nel regime della tenuta in caldo.

**Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)**

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura preimpostato	Intervallo di tempo di cottura/passo predefinito	Presenza ritardata	Raggiungimento dei parametri d'esercizio	Tenuta in caldo
MULTICOOK	Preparazione dei vari piatti con la possibilità di impostare la temperatura e tempo di cottura	15 min.	2 min. - 1 ora/1 min. 1 min. - 15 ore/5 min.	+	-	+
STEW	Stufatura di carne, pesce, verdure	1 ora	20 min. - 8 ore / 5 min.	+	-	+
BAKE	Cottura al forno di biscotti, sformati, pasticci di pasta lievitata e pasta sfoglia;	1 ora	20 min. - 8 ore / 5 min.	+	-	2 ore
COOK/BEANS	Cottura in acqua di verdure, carne, pesce, legumi	40 min.	5 min. - 4 ore/5 min.	+	-	+
SOUP	Preparazione di primi piatti (zuppe, minestre, ecc.)	1 ora	20 min. - 6 ore/5 min.	+	-	+
FRY	Frittura di carne, pesce, verdure	15 min.	5 min. - 1 ora 30 min./1 min.	-	-	+
RICE/GRAIN	Cottura del riso, preparazione di vari cereali	35 min.	5 min. - 4 ore/5 min.	+	-	+
PASTA	Cottura della pasta su diverse ricette	10 min.	2 min. - 30 min./1 min.	-	+	+
STEAM	Cottura a bagnomaria di verdure, pesce, carne, ravioli, piatti dietetici e vegetariani.	30 min.	5 min. - 2 ore/5 min.	+	+	+
PILAF	Preparazione di vari piatti di riso	1 ora	20 min. - 1 ora 30 min./10 min.	+	-	+
BABY FOOD	Cottura dei piatti per bambini	1 ora	10 min. - 3 ore/5 min.	+	-	+
COTTAGE CHEESE	Preparazione di ricotta di casa	20 min.	10 min. - 10 ore/10 min.	+	-	-
YOGURT	Preparazione di vari tipi di yogurt.	8 ore	30 min. 12 ore / 30 minuti	+	-	-
SLOW COOK	Cottura lenta di carne, pesce, verdure	5 ore	3 min. - 12 ore/10 min.	+	-	+
GAME	Preparazione di selvaggina (carne dura, grossi pezzi di carne e pollame)	3 ore	1 ora - 12 ore/10 min.	+	-	+
OATMEAL	Preparazione di cereali con latte.	10 min.	5 min. - 1 ora/1 min. 1 ora - 4 ore/5 min.	+	-	+
DEEP FRY	Frittura nel grasso	30 min.	5 min. - 1 ora/1 min.	-	-	+
PIZZA	Preparazione di pizza	25 min.	20 min. - 1 ore/5 min.	-	-	2 ore

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura preimpostato	Intervallo di tempo di cottura/passo predefinito	Presenza ritardata	Raggiungimento dei parametri d'esercizio	Tenuta in caldo
BREAD	Panificazione	2 ore	1 ora. - 6 ore/10 min.	-	-	-
DESSERT	Preparazione di vari dessert	30 min.	5 min. - 3 ore/5 min.	+	-	+
EXPRESS	Cottura rapida di riso, di pappe friabili di vari cereali	20 min.	-	-	-	+

**i** È riportata la temperatura media d'esercizio dell'elemento riscaldante.

**Il tempo consigliato di cottura dei prodotti a bagnomaria sotto pressione**


No	Pietanza	Peso, g/ Quantità, pz.	Capacità d'acqua, ml	Tempo di cottura, min
1	Filetto di carne suina/manzo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Filetto agnello (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Filetto di pollo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Polpettine/polpette	180 (6 pz.) / 450 (3 pz.)	500	20/30
5	Pesce (filetto)	500	500	15
6	Frutti di mare (surgelati)	500	500	5
7	Patate (tagliate in 4 parti)	500	500	15
8	Carote (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Rape rosse (tagliate in 4 parti)	500	500	30
10	Verdure (surgelati)	500	500	15
11	Uovo di gallina	3 pz	500	5

**i** È da tener presente che queste sono raccomandazioni generali. Il tempo effettivo di cottura può differire dai valori consigliati indicati nella tabella, a seconda della qualità di un determinato prodotto, così come dai vostri gusti.

**Raccomandazioni sull'uso dei regimi di temperatura nel programma "MULTICOOK"**

Temperatura d'esercizio	Raccomandazioni per l'uso
35°C	Riposo della pasta, preparazione dell'aceto
40°C	Preparazione dello yogurt
45°C	Lievitazione
50°C	Fermentazione
55°C	Preparazione del cremino
60°C	Preparazione del tè verde, alimenti per bambini
65°C	Cottura di carne in sottovuoto
70°C	Preparazione del ponce
75°C	Pastorizzazione, cottura del tè bianco
80°C	Preparazione del vino brulé

85°C	Preparazione di ricotta o cibi che richiedono tempi di cottura lunghi
90°C	Preparazione del tè rosso
95°C	Cottura delle pappe di latte
100°C	Preparazione di meringhe o marmellata
105°C	Preparazione dei piatti con gelatina
110°C	Sterilizzazione
115°C	Preparazione di sciroppo di zucchero
120°C	Preparazione della coscia di maiale
125°C	Carne stufata
130°C	Cottura di timballo
135°C	Torrefazione di piatti pronti per renderli croccanti
140°C	Affumicatura
145°C	Arrostitura di verdure e pesce in foglia
150°C	Arrostitura della carne in foglia
155°C	Frittura di prodotti di pasta lievitata
160°C	Arrostitura del pollame
165°C	Arrostitura di bistecche
170°C	Preparazione di patate fritte, pepite di pollo

 Vedi anche il libro di ricette allegato.

## VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA

Anomalia	Eventuali cause	Risoluzione
Sul display si vede una comunicazione dell'errore: E1 - E4	Errore di sistema, possibile danneggiamento della scheda di controllo o dell'elemento riscaldante	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Chiudere bene il coperchio, ricollegare l'apparecchio alla rete elettrica
L'apparecchio non si accende	Il cavo di alimentazione non è collegato al dispositivo e/o alla presa elettrica	Assicurarsi che il cavo elettrico rimovibile è collegato ad un connettore appropriato sul dispositivo e collegato alla presa.
	Presa elettrica difettosa	Collegare l'apparecchio ad una presa funzionante
	Manca di alimentazione elettrica nella rete	Controllare la tensione nella rete elettrica. Se manca, si prega di contattare la vostra organizzazione di servizio locale
Il piatto è cotto troppo a lungo	Interruzione di alimentazione elettrica (il livello di tensione è instabile o inferiore al normale)	Verificare la presenza di alimentazione stabile nella rete elettrica. Se è instabile o inferiore al normale, si prega di contattare la vostra organizzazione di servizio locale
	Un oggetto estraneo è caduto tra la coppa e l'elemento riscaldante (polvere, cereali, pezzettini di cibo)	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Rimuovere il corpo estraneo o particelle
	La coppa nel corpo dell'apparecchio non è in posizione allineata	Mettere la ciotola in una posizione regolare ed allineata.
	Il disco riscaldante è sporco	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Pulire il disco riscaldante

Durante la cottura, il vapore fuoriesce da sotto il coperchio	Connessione tra la coppa ed il coperchio interno della multicottura non è ermetica	La coppa nel corpo dell'apparecchio non è in posizione allineata	Mettere la ciotola in una posizione regolare ed allineata
		Il coperchio non è chiuso a tenuta o sotto il coperchio vi è un oggetto estraneo	Verificare se ci sono oggetti estranei (detriti, cereali, pezzettini di cibo) tra il coperchio e il corpo dell'apparecchio e se necessario, rimuoverli. Chiudere sempre il coperchio della multicottura fino allo scatto
		La gomma di tenuta nel coperchio interno dell'apparecchio è sporca, deformata o danneggiata	Verificare lo stato della gomma di tenuta nel coperchio interno dell'apparecchio. Deve essere probabilmente sostituita

## VIII. OBBLIGHI DI GARANZIA

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

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

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



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

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

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

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

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



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

## MEDIDAS DE SEGURIDAD

- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las normas de seguridad y funcionamiento del producto.
  - Este aparato eléctrico se presenta como un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en pisos, apartamentos, casas de campo, habitaciones de hotel, instalaciones residenciales de tiendas, oficinas u otras condiciones de funcionamiento no industriales similares. El uso industrial o cualquier otro uso indebido del dispositivo será considerado una violación de las condiciones de uso adecuado del producto. En este caso, el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
  - Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica compruebe si el voltaje coincide con la tensión nominal de alimentación del aparato (ver. Las especificaciones y la placa de identificación del producto).
  - Utilice un prolongador de la misma potencia del dispositivo – el desajuste puede provocar un cortocircuito o un cable de fuego.
  - Conecte el aparato a un toma de corriente con toma de tierra – es un requisito obligatorio de protección contra descargas eléctricas. Si utiliza un prolongador, asegúrese de que también tiene toma de tierra.
- STOP** ¡ADVERTENCIA! Durante el trabajo del aparato, su cuerpo, el recipiente y los detalles de metal se calientan. ¡Tenga cuidado! Use guantes de cocina. Para evitar quemaduras por el vapor caliente no se incline sobre el dispositivo cuando se abra la tapa.
- Desenchufe el aparato después de su uso, así como durante su

limpieza o transporte. Quite el cable con las manos secas, sujetándolo por el enchufe y no por el cable.

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

**STOP**

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

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

**STOP**

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

- Los niños de 8 años y mayores, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento, solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión y/o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro de los equipos y conocen los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación en un lugar inaccesible para los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento de los equipos no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.

- El material de embalaje (plástico y espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Manténgalo fuera del alcance de los niños.
  - Se prohíbe la auto-reparación del aparato o la introducción de cambios en su estructura. La reparación del aparato sólo debe ser realizada por un centro de servicio autorizado. El trabajo poco profesional puede causar daños al equipo, lesiones personales y daños a la propiedad.
- STOP** ¡ADVERTENCIA! Prohibido el uso del dispositivo en cualquier estado de mal funcionamiento.

### Características técnicas

Modelo.....	RMC-250E
Potencia.....	860-1000 W
Voltaje.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen del tazón.....	4 L
Recubrimiento del tazón.....	antiadherente cerámico ANATO® (Corea)
Calentamiento 3D.....	hay
Pantalla.....	LCD
Válvula de descarga de vapor.....	desmontable

### Programas

1. MULTICOOK	11. BABY FOOD (ALIMENTO PARA BEBÉ)
2. STEW (GUISADO)	12. COTTAGE CHEESE (QUESO FRESCO)
3. BAKE (COCCIÓN)	13. YOGURT (YOGUR)
4. COOK/BEANS (HERVIR/LEGUM-BRES)	14. SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)
5. SOUP (SOPA)	15. GAME (CAZA)
6. FRY (FRITURA)	16. OATMEAL (ARROZ CON LECHE)
7. RICE/GRAIN (ARROZ/CEREALES)	17. DEEP FRY (FRITURA EN GRASA)
8. PASTA (PASTA)	18. PIZZA (PIZZA)
9. STEAM (VAPOR)	19. BREAD (PAN)
10. PILAF (PILAF)	20. DESSERT (POSTRES)
	21. EXPRESS (COCCIÓN RÁPIDA)

### Funciones

- MASTERCHIEF (MÁSTER CHEF) (ajuste flexible del tiempo y de la temperatura de la preparación; grabación y reproducción de un programa propio)
- Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (autocalentamiento) – hasta 24 horas
- Previa desactivación de autocalentamiento – hay
- Recalentamiento de los platos – hasta 24 horas
- Tiempo de inicio diferido – hasta 24 horas

### Equipo

Robot de cocina.....	1 unidad
Tazón RB-C422.....	1 unidad
Tapa interior desmontable.....	1 unidad
Contenedor para la cocción al vapor.....	1 unidad
Soporte para la cocción al vapor.....	1 unidad
Cesto con manija para freír en grasa.....	1 unidad
Vaso de medición.....	1 unidad
Cucharón.....	1 unidad
Cuchara plana.....	1 unidad
Soporte para cuchara / cucharón.....	1 unidad
Cuchilla de cocina.....	1 unidad

Pinzas para la extracción del tazón.....	1	unidad
Libro «100 recetas».....	1	unidad
Manual de instrucciones.....	1	unidad
Libro de mantenimiento.....	1	unidad
Cable de alimentación.....	1	unidad
Embalaje.....	1	unidad

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

**Composición del robot de cocina A1**

1. Cuerpo del dispositivo	10. Cuchara plana
2. Manija de transporte	11. Soporte para la cocción al vapor
3. Tapa del dispositivo	12. Cesto para freír en grasa
4. Tapa interior desmontable	13. Cable de alimentación eléctrica
5. Tazón	14. Contenedor de cocción al vapor
6. Recipiente de recogida del condensado	15. Pinzas para la extracción del tazón
7. Agujero para el escape del vapor	16. Cuchilla de cocina
8. Panel de control con pantalla	17. Soporte para la cuchara / cucharón
9. Cucharón	18. Vaso de medición

**Panel de control A2**

1. Botón «Reheat/Cancel» («Recalentar/Cancelar») – activación/desactivación de la función de calentamiento, pausa del programa de cocción, puesta a cero de los parámetros introducidos.
2. El botón «Time Delay» («Programador de inicio diferido») – activación del modo de ajuste del tiempo y de la temperatura del inicio diferido; pase a la selección del valor de los minutos/horas en dicho modo; grabación del propio programa de preparación; restauración de la configuración de fábrica para todos los programas (en modo de espera).
3. Pantalla.
4. Botón «Start / Keep warm» («Inicio / Conservador de calor») – activación del programa de preparación seleccionado; desactivación previa de la función de autocalentamiento.
5. Botón «t°C» – activación del modo de ajuste de la temperatura y del tiempo de la preparación en los programas automáticos (excepto el programa «YOGURT»).
6. Botón «Menu» («Menu») – pase al modo de selección del programa de preparación automático; restauración de la configuración de fábrica del programa (en modo de espera).
7. Botón «←» – disminución del valor de los minutos y de las horas en los modos de ajuste de la hora, ajuste del tiempo de preparación e inicio diferido; disminución del valor de la temperatura en los programas automáticos (excepto el programa «YOGURT»); selección del programa automático de preparación.
8. Botón «→» – aumento del valor de los minutos y de las horas en los modos de ajuste de la hora, ajuste del tiempo de preparación e inicio diferido; aumento del valor de la temperatura en los programas automáticos (excepto el programa «YOGURT»); selección del programa automático de preparación.
9. Botón «OK» – salto al siguiente paso en el modo de selección del programa automático, ajuste del tiempo y de la temperatura de la preparación, de la hora actual.

**Composición de la pantalla A3**

1. El indicador del valor de la temperatura en los programas de preparación (excepto los programas «YOGURT» y «EXPRESS»).
2. Indicador del proceso de preparación.
3. Indicadores de los programas de preparación automáticos.
4. Timer / indicador del tiempo actual / indicador del inicio diferido.
5. Indicador del modo de ajuste del tiempo actual / del tiempo de inicio diferido.
6. Indicador del modo de la selección del tiempo de la preparación.
7. Indicador del funcionamiento de las funciones de calentamiento de los platos / autocalentamiento.

El robot de cocina REDMOND RMC-250E está equipado con un panel de control táctil y una pantalla LCD que tiene tres diferentes tipos de iluminación dependiendo del modo de funcionamiento del dispositivo.

Color de la pantalla	Modo de funcionamiento
AZUL	Funcionan las funciones del inicio diferido, en la pantalla se muestra la hora del ajuste del temporizador y el indicador del inicio diferido
VERDE	El programa de preparación está ejecutándose, en la pantalla se muestra la cuenta atrás del tiempo del funcionamiento del programa y el indicador «Cooking time» está encendido
NARANJA	La función del calentamiento del plato está ejecutándose, en la pantalla se muestra la cuenta atrás directa del tiempo del funcionamiento de la función

**ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ**

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

**!** *Asegúrese de mantener en su lugar las etiquetas de advertencia, pegatinas indicadoras (si hay) y la tarjeta con el número de serie del dispositivo en su cuerpo! La ausencia de número de serie en el producto anulará automáticamente sus derechos al servicio de garantía.*

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

Frote el cuerpo del dispositivo con un paño húmedo y lave el tazón, déjeles secarse. Para evitar la aparición de un olor extraño al utilizar el dispositivo por primera vez, realice su limpieza completa.

**II. OPERACIÓN DEL ROBOT DE COCINA**

**Antes de encenderlo por primera vez**

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 u otros objetos o materiales que puedan ser afectados por humedad y temperatura altas.

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

**Restauración de la configuración de fábrica**

El robot de cocina REDMOND RMC-250E tiene una memoria no volátil. En caso de corte de energía temporal todos los ajustes hechos por usted se guardan. Para restaurar la configuración de la fábrica pulse y mantenga presionado el botón «Menu». Sonará un pitido y el dispositivo volverá a los parámetros establecidos por defecto.

**Ajuste del reloj**

Conecte el dispositivo a la red eléctrica. Apriete y mantenga presionado el botón «→» o «←». Los indicadores de los botones «→», «←», «OK», así como el indicador de la hora actual (en la pantalla) parpadearán. Al presionarse el botón «→» el valor del tiempo aumentará, al presionarse el botón «←» – se disminuirá. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón correspondiente. Una vez seleccionado el valor de las horas, pulse el botón «OK», luego seleccione el valor de los minutos. Después de completar la configuración de la hora actual, pulse el botón «Reheat/Cancel».

**Ajuste del tiempo de preparación**

El robot de cocina REDMOND RMC-250E tiene prevista la opción de cambiar el tiempo de preparación establecido por defecto para cada programa. El paso de cambio y la posible variación de tiempo especificado depende del programa de preparación seleccionada. Para cambiar el tiempo de preparación:

1. Seleccione el programa de preparación automático pulsando el botón «Menu». Parpadearán los indicadores de los botones «→», «←», «Start / Keep warm» y «OK». Pulse repetidamente el botón «→» o «←», hasta que la pantalla LCD muestre

el indicador del programa de preparación deseado. Para cada programa en la pantalla se mostrará el tiempo de cocción predeterminado.

2. Pulse el botón «OK» (se encenderá su indicador así como el indicador del tiempo de preparación) y configure el tiempo del funcionamiento del programa seleccionado. Los indicadores de los botones «→», «←», «Start / Keep warm», «t°C» así como el indicador del tiempo de preparación (en la pantalla) parpadearán. Si el programa seleccionado tiene prevista la función del inicio diferido, parpadeará el indicador del botón «Time Delay».

Al presionarse el botón «→» el valor del tiempo aumentará, al presionarse el botón «←» – se disminuirá. Una vez seleccionado el valor de las horas, pulse el botón «OK», luego seleccione el valor de los minutos. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón correspondiente. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja.

3. Para cancelar la configuración, haga clic en «Reheat/Cancel» a continuación, hay que seleccionar todo el programa de cocción de nuevo.

**Inicio diferido del programa**

Dicha función permite retrasar el inicio del programa de cocción en el intervalo de 10 minutos a 24 horas con paso de ajuste de 10 minutos.

1. Una vez seleccionado el programa automático y el tiempo de preparación, Usted puede ajustar el tiempo del inicio diferido al pulsar el botón «Time delay» (el indicador del botón se encenderá, en la pantalla se mostrará el indicador del modo del inicio diferido). Parpadearán los indicadores de los botones «→», «←», «OK», «Start / Keep warm» y «t°C».

**i** *En caso de la selección del programa «YOGURT» el indicador del botón «t°C» no parpadeará (dicho programa no tiene posibilidad del cambio de la temperatura de preparación).*

2. Al pulsar los botones «→» y «←» seleccione el valor de las horas (al presionarse el botón «→» el valor del tiempo aumentará, al presionarse el botón «←» – se disminuirá). Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón «OK». Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja.
3. Una vez configuradas las horas, vuelva a pulsar el botón «Time Delay». Al pulsar los botones «→» y «←» seleccione el valor de los minutos.
4. Para cancelar la configuración, haga clic en «Reheat/Cancel», a continuación, hay que introducir todo el programa de cocción de nuevo.

**Función de mantenimiento de temperatura de los platos preparados (autocalentamiento)**

El autocalentamiento se enciende automáticamente justo después de que se finalicen los programas de preparación y mantiene la temperatura del plato terminado en el rango de 75-80°C durante 24 horas. En el modo de autocalentamiento el indicador del botón «Start / Keep warm» se apagará, el indicador del botón «Reheat/Cancel» estará encendido. En la pantalla de se reflejará la cuenta atrás del tiempo del funcionamiento de la función.

**Desactivación previa de autocalentamiento**

Para desactivar el autocalentamiento de antemano, después del inicio del programa, presione y mantenga presionado el botón «Start / Keep warm», hasta que el botón «Reheat/Cancel» se apague. Para volver a activar el autocalentamiento, vuelva a presionar y mantenga presionado el botón «Start / Keep warm», el indicador del botón «Reheat/Cancel» parpadeará.

**Recalentamiento de platos**

Para el recalentamiento de los platos fríos:

1. Siga lo indicado en los puntos 1-2 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».
2. Apriete y mantenga presionado el botón «Reheat/Cancel». El indicador el botón parpadeará, se iniciará la función del calentamiento. En la pantalla de reflejará la cuenta atrás del tiempo del funcionamiento de la función. El dispositivo calentará el plato hasta 75°C. Esta temperatura se mantiene durante 24 horas. Si es necesario, se puede apagar la función de calentamiento al presionar el botón «Reheat/Cancel» (el indicador del botón se apagará).



### Función «MASTERCHIEF»

**i** La función «MASTERCHIEF» no es disponible con el uso de los programas «YOGURT» y «EXPRESS».

La función «MASTERCHIEF» permite modificar hasta 10 veces el tiempo y la temperatura de la preparación en el curso del funcionamiento del programa y grabar la secuencia obtenida en lugar del programa original. La modificación de la temperatura con el uso de la función «MASTERCHIEF» es posible en el rango de 35°C a 170°C con paso de cambio de 5°C. El cambio del tiempo de preparación es de 1 minuto hasta 15 horas con paso de ajuste de 1 minuto.

**i** Con el fin de proteger el dispositivo de sobrecalentamiento, el tiempo máximo del funcionamiento de los programas «FRY» y «DEEP FRY» está limitado con 2 horas. Activación/desactivación del autocalentamiento sin modificación del tiempo y temperatura no se considera como un cambio independiente.

**i** La función de «MASTERCHIEF» puede resultar especialmente útil si usted prepara platos según las recetas complicadas que requieren combinación de varios programas de cocción (por ejemplo, a la hora de preparar fileteillos de col, ternera stroganoff, sopas y pastas en varias recetas, mermeladas, etc).

### Modificación de la temperatura de preparación

1. En el curso del funcionamiento del programa pulse el botón «°C». El indicador del valor de la temperatura en la pantalla empezará a parpadear.
2. Seleccione la temperatura deseada. Para subir presión, pulse el botón «+», para disminuir – el botón «-». Para una modificación rápida, presione y mantenga presionado el botón correspondiente. Al llegar a la configuración de la hora máxima (mínima) la selección continuará desde el comienzo de la franja.
3. No pulse ningún botón en el panel durante 5 segundos. El nuevo valor se guardará automáticamente.

### Modificación del tiempo de preparación

1. En el curso del funcionamiento del programa pulse dos veces el botón «°C». El indicador del valor del tiempo en la pantalla empezará a parpadear.
2. Establezca el tiempo de preparación deseado. Para aumentar el valor con paso de cambio de 1 hora, pulse el botón «+», con paso de cambio de 1 minuto – el botón «-». El aumento de las horas y de los minutos es independiente el uno del otro. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección continuará desde el comienzo de la franja. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón correspondiente.
3. No pulse ningún botón en el panel durante 5 segundos. El nuevo valor se guardará automáticamente.

**i** Si el tiempo de cocción se establece a 00:00, el funcionamiento del programa se detiene.

**i** No se aconseja producir cambios más a menudo que una vez en 1 minuto, ya que en este caso solo se guardará el último ajuste. Si usted desea ajustar simultáneamente la temperatura y el tiempo de cocción, pulse el botón «°C» inmediatamente después de cambiar los ajustes de temperatura o tiempo, respectivamente. En este caso, los nuevos ajustes se guardarán como cambio único.

### Registro del programa de preparación modificado

Si lo desea, durante 3 minutos después del final del programa usted puede guardar el nuevo programa en lugar de la configuración de fábrica. Durante este tiempo en la pantalla se mostrará la cuenta atrás por segundos.

Para guardar los cambios en el programa de cocción, haga clic en el botón «Time Delay». Para salir del menú sin guardar los cambios, haga clic en el botón «Reheat/Cancel».

### Aplicación del programa de preparación modificado

Una vez seleccionado en el menú el programa modificado en la pantalla en lugar del tiempo de cocción aparece el símbolo «-----».

Para iniciar el programa seleccione el programa modificado y presione el botón «Start/Keep warm». En el curso de la ejecución del programa modificado después del paso de cada punto de cambio sonará un pitido.

Si en el curso de la utilización del programa modificado éste ha sido cambiado, una vez terminada su ejecución se le propondrá guardar un nuevo programa.

**i** Los ajustes de los programas modificados también se pueden cambiar de la misma manera que en el caso de los programas automatizados. Sin embargo, la introducción de nuevos cambios cancela los cambios ya existentes que deberían entrar en vigor en el consiguiente funcionamiento del programa.

### Restauración de la configuración de fábrica

En cualquier momento usted puede restaurar la configuración de fábrica de uno o todos los programas modificados. Para ello, seleccione en el menú el programa modificado y presione el botón «OK». Para confirmar la restauración de la configuración de fábrica, pulse y mantenga presionado durante unos segundos el botón «Menu». Los cambios introducidos en el programa se anularán.

**i** Una vez eliminado el programa modificado en el menú se mostrará el programa original de fábrica.

Para restaurar la configuración de fábrica de todos los programas modificados pulse y mantenga presionado durante unos segundos el botón «Menu» en modo de espera.

### Procedimientos comunes a la hora de usar los programas automatizados

1. Prepare los ingredientes estén distribuidos homogéneamente por debajo de la marca máxima de la escala en el interior del tazón.
2. Inserte el tazón en el cuerpo del equipo, gírelo un poco, asegúrese de que esté en contacto con el elemento calefactor. Cierre la tapa hasta que haga clic. Conecte el dispositivo a la red.
3. Al pulsar el botón «Menu» seleccione el programa de cocción. Para una navegación a través del menú pulse los botones «←» o «→». Parpadearán los indicadores del programa seleccionado así como de los botones «+», «-», «Start/Keep warm» y «OK». Si el programa seleccionado tiene prevista la función del inicio diferido, parpadeará el indicador del botón «Time Delay».
4. Establezca el tiempo de cocción presionando el botón «OK».
5. Si es necesario, ajuste el tiempo de inicio diferido del programa.
6. Pulse y mantenga presionado el botón «Start/Keep warm». Empezará la ejecución del programa de cocción, los indicadores de los botones «Start/Keep warm» y «Reheat/Cancel» parpadearán. La pantalla mostrará el tiempo restante ante el final del funcionamiento del programa y el indicador del proceso de preparación.
7. Una vez terminado el programa de cocción sonará un pitido, su indicador y el indicador del botón «Start/Keep warm» se apagará. Dependiendo de la configuración del dispositivo cambiará a autocalentamiento (el indicador del botón «Reheat/Cancel» es intermitente, en la pantalla se muestra la cuenta atrás del tiempo de funcionamiento del autocalentamiento) o al modo de espera.
8. Para interrumpir el proceso de cocción o desear el programa seleccionado, pulse y mantenga presionado el botón «Reheat/Cancel».

### Programa «MULTICOOK»

El programa «MULTICOOK» está diseñado para la preparación de prácticamente cualquier plato con los ajustes de los parámetros de temperatura y tiempo de preparación establecidos por el usuario. En caso de preparación a temperaturas de hasta 75°C inclusive, la función de autocalentamiento está desactivada por defecto. En caso de necesidad se puede activarla de forma manual pulsando el botón «Start/Keep warm» después del inicio del programa de preparación (se encenderá el indicador del botón «Reheat/Cancel»).

Por defecto la temperatura de cocción es de 100°C. El rango de ajuste de la temperatura es 35-170°C con paso de cambio de 5°C.

**⚠** ¡ATENCIÓN! Para mayor seguridad con la temperatura establecida a nivel de más de 140°C el tiempo de cocción no debe superar 2 horas.

El tiempo de cocción por defecto es de 15 minutos. El intervalo del ajuste del tiempo de preparación – de 2 minutos a 15 horas con paso de ajuste de 1 minuto (para el intervalo hasta 1 hora) o de 5 minutos (para el intervalo superior a 1 hora).

1. Haga lo indicado en los puntos 1-4 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».

2. Determine la temperatura de preparación pulsando el botón «°C». El indicador del botón «°C» estará encendido, los indicadores de los botones «+», «-», «Start/Keep warm», «OK» y «Time Delay» parpadearán.
3. Al presionarse el botón «+» el valor de la temperatura se aumentará, al presionarse el botón «-» se disminuirá. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón correspondiente. Al llegar en la configuración a la hora máxima la selección de la temperatura continuará desde el comienzo de la franja.
4. Haga lo indicado en los puntos 5-8 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».

### Programa «STEW»

Se recomienda para el guiso de verduras, carne, mariscos, ave. El tiempo de preparación por defecto en el programa «STEWS» es de 1 hora. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 20 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos.

### Programa «BAKE»

Está recomendado para hornear bizcochos, budines, pasteles hechos con masa de levadura y de hojaldre, así como para hornear diferentes tipos de pan. El tiempo de preparación por defecto en el programa «BAKE» es de 1 hora. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 20 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos.

El tiempo máximo del funcionamiento del autocalentamiento con este programa es de 2 horas. En el curso del horneado de pan se recomienda desactivar la función de calentamiento automático en todas las etapas de preparación.

### Programa «COOK/BEANS»

Se recomienda para la cocción de las verduras, carne, pescado, así como de los legumbres. El tiempo de preparación por defecto en el programa «COOK/BEANS» es de 40 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 4 horas con paso de incremento de 5 minutos.

### Programa «SOUP»

Está recomendado para la preparación de varios primeros platos. El tiempo de preparación por defecto en el programa «SOUP» es de 1 hora. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 20 minutos a 6 horas con paso de incremento de 5 minutos.

### Programa «FRY»

Se recomienda para el freído de verduras, carne, ave, mariscos. El tiempo de preparación por defecto en el programa «FRY» es de 15 minutos, la temperatura de preparación – 135°C. Hay posibilidad de ajuste manual del tiempo de preparación con el intervalo de 5 minutos a 1 hora 30 minutos con paso de cambio de 1 minuto. La función de tiempo de inicio diferido no es disponible con este programa.

Se recomienda freír los alimentos con la tapa abierta. Para evitar quemar de los ingredientes le recomendamos seguir las instrucciones del libro de recetas y remover periódicamente el contenido del tazón. Antes de volver a usar el programa «FRY», deje que el dispositivo se enfríe completamente.

### Programa «RICE/GRAIN»

Se recomienda para la cocción de arroz y de diferentes papillas. El tiempo de preparación por defecto en el programa «RICE/GRAIN» es de 35 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 4 horas con paso de incremento de 5 minutos.

### Programa «PASTA»

Se recomienda para la cocción de los macarrones, preparación de la pasta según diferentes recetas. El tiempo de preparación por defecto en el programa «PASTA» es de 10 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 2 minutos a 30 minutos con paso de ajuste de 1 minuto. La función del «inicio diferido» no es disponible con este programa.

**i** La cuenta atrás del tiempo de preparación empezará sólo cuando el dispositivo alcanzará los parámetros de trabajo (cuando empiece a hervir el agua).

1. Vierte el agua en el tazón. Asegúrese de que el nivel del agua esté por debajo del máximo de la escala en el interior del tazón.
2. Siga lo indicado en los puntos 1-6 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».
3. Cuando el agua empiece a hervir, sonará un pitido. Abra con cuidado la tapa y introduzca los alimentos en el agua hirviendo, luego cierre la tapa hasta escuchar un clic.
4. Siga lo indicado en los puntos 6-8 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».

**Programa «STEAM»**

Se recomienda para la preparación de las verduras al vapor, pescado, carne, platos dietéticos y vegetarianos. El tiempo de preparación por defecto en el programa «STEAM» es de 30 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 2 horas con paso de incremento de 5 minutos.

**i** La cuenta atrás del tiempo de preparación empezará sólo cuando el dispositivo alcanzará los parámetros de trabajo (cuando empiece a hervir el agua y en el tazón se acumule una cantidad suficiente del vapor).

1. Vierta en el tazón 600-1000 ml de agua. Coloque el recipiente de preparación al vapor en el tazón.
2. Siga lo indicado en los puntos 2-8 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».

**Programa «PILAF»**

Está recomendado para la preparación de diferentes tipos de pilaf. El tiempo de preparación por defecto en el programa «PILAF» es de 1 hora. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 20 minutos a 1 hora y 30 minutos con paso de incremento de 10 minutos.

**Programa «BABY FOOD»**

Está recomendado para la preparación de alimento para bebé. El tiempo de preparación por defecto en el programa «BABY FOOD» es de 1 hora. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 3 horas con paso de incremento de 5 minutos.

**Programa «COTTAGE CHEESE»**

Se recomienda para la preparación de queso fresco casero. El tiempo de preparación por defecto en el programa «COTTAGE CHEESE» es de 20 minutos. En el programa «COTTAGE CHEESE» hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 10 horas con paso de incremento de 10 minutos. La función de autocalentamiento no es disponible con este programa.

**Programa «YOGURT»**

Está recomendado para la preparación de yogur. El tiempo de preparación por defecto en el programa «YOGURT» es de 8 horas. El intervalo del ajuste del tiempo de preparación es de 30 minutos a 12 horas con paso de ajuste de 30 minutos. La función de autocalentamiento no es disponible con este programa.

**Programa «SLOW COOK»**

Se recomienda para el estofado de las verduras, pescado, carne. El tiempo de preparación por defecto en el programa «SLOW COOK» es de 5 horas. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 3 horas a 12 horas con paso de incremento de 10 minutos.

**Programa «GAME»**

Se recomienda para la preparación de los platos de caza menor (carne dura, trozos grandes de carne y ave). El tiempo de preparación por defecto en el programa «GAME» es de 3 horas. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 1 hora a 12 horas con paso de incremento de 10 minutos.

**Programa «OATMEAL»**

Se recomienda para la preparación de papillas de avena. El tiempo de preparación por defecto en el programa «OATMEAL» es de 10 minutos. Existe la posibilidad del ajuste manual del tiempo de preparación en el intervalo de 5 minutos a 4 horas con paso de ajuste de 1 minuto (para el intervalo hasta 1 hora) o de 5 minutos (para el intervalo superior a 1 hora).



Para la preparación de papilla a base de leche se puede usar también el programa universal «MULTICOOK» (la temperatura óptima de preparación es de 95°C).

**Programa «DEEP FRY»**

Con el uso del robot de cocina REDMOND RMC-250E usted puede freír en grasa utilizando una cesta especial que viene incluida en el juego. El tiempo de preparación por defecto en el programa «DEEP FRY» es de 30 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 1 hora con paso de incremento de 1 minuto. La función del inicio diferido no es disponible con este programa.

1. Siga lo indicado en los puntos 1-5 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».
2. Fije la manija a la cesta para freír y coloque los alimentos en la cesta de una manera uniforme. Apriete la parte inferior de la manija e insértela en el agujero especial de la cesta. Alfoje la presión en la manija y ésta se fijará en el agujero correspondiente.
3. Siga las recomendaciones de la receta, pasado el tiempo indicado abra suavemente la tapa del robot de cocina. Coloque la cesta para freír con los alimentos en el tazón. No cierre la tapa.
4. Una vez terminado el programa de cocción sonará un pitido, su indicador y el indicador del botón «Start / Keep warm» se apagará. Saque la cesta con los alimentos y fjela en el borde del tazón con el uso de un gancho especial en la cesta. Deje que el aceite escurra. Para interrumpir el proceso de cocción o desactivar el programa seleccione, pulse y mantenga presionado el botón «Reheat/Cancel».



¡ATENCIÓN! ¡Ojece está muy caliente! Para quitar la cesta para freír, use guantes de cocina.

**Programa «PIZZA»**

Está recomendado para la preparación de pizza. El tiempo de preparación por defecto en el programa «PIZZA» es de 25 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 20 minutos a 1 hora con paso de incremento de 5 minutos. La función del inicio diferido no es disponible con este programa.



El tiempo máximo del funcionamiento del autocalentamiento con este programa es de 2 horas.

**Programa «BREAD»**

Está recomendado para la hornada de diferentes tipos de pan a base de harina de trigo y con la adición de harina de centeno. El programa proporciona un ciclo completo de preparación desde la fermentación hasta la hornada. El tiempo de preparación por defecto en el programa «BREAD» es de 2 horas. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 1 hora a 6 horas con paso de incremento de 10 minutos. Las funciones del autocalentamiento del inicio diferido no son disponibles en este programa.



¡ATENCIÓN! Durante el hornado el tazón y el producto se calientan! Use guantes de cocina al quitar el pan preparado del dispositivo.

**Programa «DESSERT»**

Está recomendado para la preparación de diferentes tipos de postres. El tiempo de preparación por defecto en el programa «DESSERT» es de 30 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 3 horas con paso de incremento de 5 minutos.

**Programa «EXPRESS»**

Está recomendado para la preparación rápida del arroz, papillas grumosas y cereales. El tiempo de funcionamiento del programa «EXPRESS» es de 20 minutos. En este programa los ajustes del tiempo de preparación y la función de inicio diferido no son disponibles. Siga lo indicado en los puntos 1-2 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados», luego en los puntos 6-8 (dejando de lado los puntos 3-5).

**III. OPCIONES ADICIONALES**

- Fermentación de la masa.
- Preparación del queso.
- Esterilización de productos de cristalería y de cuidado personal.

- Pasterización de los alimentos líquidos.
- Preparación del alimento para bebé.

**IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS**

Los accesorios complementarios no van incluidos en el juego del robot de cocina REDMOND RMC-250E. Adquirílos, así como conocer las novedades de la producción REDMOND, es posible en la web [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) o en las tiendas oficiales autorizadas.

**V. MANTENIMIENTO DEL ROBOT DE COCINA**

Antes de comenzar la limpieza del dispositivo se debe comprobar si está desenchufado de la red y enfriado por completo. Antes de la primera utilización y con fines de eliminar los olores extraños después de la preparación se recomienda frotar el tazón y la superficie interior del electrodoméstico con vinagre del 9% de solución y preparar una mitad del limón durante 15 minutos con el programa «STEAM». Utilice un paño suave y un detergente para lavar platos. Le recomendamos que limpie el aparato inmediatamente después de usarlo.



Al limpiar, no utilice productos abrasivos, esponjas con recubrimiento abrasivo o sustancias químicamente agresivas. Está prohibido sumergir el cuerpo del cuerpo en agua o colocarlo bajo el agua corriente.

Limpie el cuerpo del aparato según la necesidad.

La limpieza del tazón se recomienda después de cada uso del aparato. Se puede usar lavavajillas. Después de la limpieza frote bien seca la superficie exterior de la taza. La tapa interior de aluminio también debe limpiarse después de cada uso (el uso de lavavajillas no es recomendable):

1. Abra la tapa del robot de cocina. Presione 2 pestillo de plástico en la parte interior de la tapa, tire suavemente la tapa interior hacia sí y hacia arriba para que se desenganche de la principal.
2. Limpie la superficie de la tapa interior con un paño húmedo, si es necesario, lave la tapa desmontable usando un detergente para lavar platos.
3. Inserte la tapa de aluminio con la repisa de plástico en la ranura superior y alinéela con la tapa principal y presione suavemente los pestillos inferiores hasta que hagan clic.

La limpieza de la válvula de vapor se recomienda después de cada uso del aparato:

1. Retire la tapa de aluminio interior y tire suavemente de la lengüeta de la válvula, desconéctela.
2. Enjuague bien la válvula bajo el agua corriente.
3. Séquelo y instale en su sitio.

Durante la preparación de la comida, es posible la generación del condensado, que en este modelo se recoge en una cavidad especial en el dispositivo alrededor del tazón. El condensado se elimina fácilmente con un paño de cocina o una servilleta.

Si se produce un ensuciamiento significativo de la cámara de trabajo, hace falta limpiar la superficie de la cámara para evitar mal funcionamiento o fallo del dispositivo.

Antes de comenzar la limpieza de la cámara del robot de cocina se debe comprobar si está desenchufado de la red y si se ha enfriado por completo.

Las paredes laterales de la cámara, la superficie del disco de calentamiento y la carcasa del sensor térmico central (situado en el centro del disco de calentamiento) se pueden limpiar con una esponja o un paño húmedos (no mojados!). Si usted usa detergente es necesario retirar cuidadosamente sus restos para evitar la aparición de mal olor durante la preparación de comida posterior.

En caso de la penetración de objetos extraños en la ranura alrededor del sensor de temperatura central, hay que retirarlos con cuidado con pinzas sin ejercer ninguna presión sobre la carcasa del sensor.

En caso de ensuciamiento de la superficie del disco de calentamiento, es admisible utilizar una esponja húmeda de dureza media o un cepillo sintético.



Con el uso regular del dispositivo, es posible que con el tiempo el disco de calentamiento cambie de color total o parcialmente. En sí mismo esto no es una señal de funcionamiento defectuoso y no afecta la precisión de su funcionamiento.

## VI. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

### Errores en caso de preparación y modos de su eliminación

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

#### EL PLATO NO ES PREPARADO COMPLETAMENTE

Causas posibles		Modos de solucionarlo
Usted se olvidó de cerrar la tapa del dispositivo o de cerrarla herméticamente, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta		Durante el tiempo de la preparación no abra la tapa del robot de cocina si no es necesario. Cierre la tapa hasta que haga click. Asegúrese que nada impide el total sellado de la tapa del aparato y que la goma selladora del interior del recipiente no está deformada
El recipiente y el elemento calefactor contactan mal, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta		El recipiente debe ser instalado en la carcasa sin problemas, adhiriéndose firmemente el fondo al disco calefactor. Asegúrese de que en la cámara de trabajo del robot de cocina no hay objetos extraños. Evite que se ensucie el disco calefactor
Elección desafortunada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son los adecuados para el método de preparación de su elección o seleccionó el programa de preparación equivocado. Los ingredientes se han cortado demasiado grandes, se violaron las proporciones generales de la ficha de los productos. Usted ha ajustado de forma incorrecta (no calculado) el tiempo de preparación. La variante elegida por usted de la receta no es adecuada para cocinar en este robot de cocina		Es deseable utilizar probadas (adaptadas para su uso con el dispositivo) recetas. Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de cocción deben corresponder a la receta seleccionada
Durante la preparación al vapor: en el recipiente hay poca agua para asegurar la adecuada densidad de vapor		Vierta en el recipiente obligatoriamente el volumen de agua recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación
En las frituras	Vertió en el recipiente demasiado aceite	En caso de freír es suficiente que el aceite cubra el fondo del recipiente con una capa fina. Al freír, siga las instrucciones de la receta correspondiente
	Exceso de humedad en el recipiente	No cierre la tapa del robot de cocina al freír si no se especifica en la receta. Los alimentos congelados, antes de freír, hay necesariamente que descongelarlos y escurrir el agua de ellos
En la cocción: evaporación del caldo en la cocción de los productos con alta acidez		Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de ser cocinados: lavar, saltear un poco, etc. Siga el consejo de su receta elegida
Al hornear (la masa no se coció bien)	Al levantarse la masa se pegó a la parte interior de la tapa y se cortó la válvula de salida de vapor	Coloque en el recipiente un volumen de masa menor
	Ha puesto en el recipiente demasiada masa	Retire el horneado del recipiente y de nuevo colóquelo en el recipiente, tras lo cual continúe la preparación. En el futuro cuando hornee coloque en el recipiente un volumen de masa más pequeño

#### EL PRODUCTO SE COCIO EN EXCESO

Cometió un error en la elección del tipo de producto o en el ajuste (cálculo) del tiempo de preparación. Demasiado pequeño el tamaño de los ingredientes	Consulte la probada (adaptada para su uso con el dispositivo) receta. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de preparación deben cumplir con sus recomendaciones
--	--

Después de la preparación el plato terminado estuvo demasiado tiempo parado en el conservador de calor	El uso prolongado del conservador de calor es indeseable. Si en su modelo de robot de cocina está prevista la desconexión previa de esta función, usted puede utilizar esta posibilidad
--	---

#### EN LA COCCION EL PRODUCTO SE EVAPORA

Al cocinar papillas lácteas se evapora la leche	La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y de las condiciones de su producción. Recomendamos utilizar solamente leche ultra-pasteurizada con un contenido de grasa de hasta el 2,5%. Si es necesario, la leche se puede diluir con agua potable
Los ingredientes antes de cocinar no fueron tratados o se trataron incorrectamente (mal lavados, etc.).	Consulte la receta aprobada (adaptada para su uso con el dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su pre-tratamiento, las proporciones en la colocación deben cumplir con sus recomendaciones.
No guardó las proporciones en la colocación o eligió incorrectamente el tipo de producto	Los cereales integrales, carnes, pescados y mariscos enjuáguelos bien siempre con agua limpia

#### EL PLATO SE QUEMA

El recipiente no estaba bien limpio después de la cocción anterior.	Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el recipiente esté bien lavado y el revestimiento antiadherente no está dañado
El recubrimiento antiadherente del recipiente está dañado	
El volumen total de los ingredientes colocados son más pequeño de lo recomendado en la receta	Consulte la probada (adaptada para su uso con el dispositivo) receta
Usted ajustó demasiado tiempo de preparación	Reduzca el tiempo de preparación o siga las instrucciones de la receta, adaptada para su uso con el dispositivo
Al freír: usted se olvidó de verter en el recipiente aceite, no lo removió o dio la vuelta demasiado tarde a los productos	En el asado convencional vierta en el recipiente un poco de aceite vegetal - de modo que cubra el fondo del recipiente con una fina capa. Para freír por igual los productos es conveniente removerlos periódicamente o darles la vuelta a un determinado tiempo
En el guisado: en el recipiente no hay suficiente humedad	Añada más líquido al recipiente. Durante la preparación no abra la tapa del robot de cocina sin necesidad
En la cocción: en el recipiente hay demasiado poco líquido (no se guardaron las proporciones de los ingredientes)	Observe la proporción correcta entre líquidos e ingredientes sólidos
En el horneado: no ha untado la parte interior del recipiente con mantequilla antes de cocinar	Antes de colocar la masa engrasar el fondo y los lados del recipiente con mantequilla o aceite (¡no vierta el aceite en el recipiente!)

#### EL PRODUCTO PERDIO LA FORMA DE CORTE

Usted removió demasiado frecuentemente los productos en el recipiente	En la fritura convencional remueva el plato en el recipiente no más que cada 5-7 minutos
Usted ajustó demasiado tiempo de cocción	Acorde el tiempo de preparación o siga las instrucciones de la receta adaptada para el modelo de aparato dado

#### EL HORNEADO SALIO HUMEDO

Se utilizaron los ingredientes inadecuados que dan el exceso de humedad (verduras succulentas o frutas, bayas congeladas, crema y así sucesivamente)	Elija los ingredientes según la receta de cocción. Trate de no elegir como ingredientes productos que contienen demasiada humedad, o utilícelos si es posible en cantidades mínimas
Usted dejó demasiado tiempo el horneado preparado en el robot de cocina cerrado	Trate de sacar los horneados del robot de cocina inmediatamente tras la preparación. Si es necesario, puede dejar el producto en el robot de cocina por un corto tiempo con el conservador de calor conectado

**EL HORNEADO NO SE LEVANTO**

El huevo con el azúcar fueron mal batidos	Consulte la receta aprobada (adaptada para su uso con el dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su pre-tratamiento, las proporciones en la colocación deben corresponderse con sus recomendaciones
La masa estuvo mucho tiempo con la levadura	
No tamizó la harina o mal amasó la masa	
Los errores en la colocación de los ingredientes	
Su receta elegida no es adecuada para la cocción en este modelo de robot de cocina	

**i** En la gama de modelos de robots de cocina REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de insuficiencia de líquido en el recipiente se activa un sistema de protección contra el sobrecalentamiento del aparato. En este caso, el programa se detiene y el robot de cocina va al régimen de conservador de calor.

**Tabla resumen de los programas de preparación (especificaciones de fábrica)**

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de preparación por defecto	Rango del tiempo de preparación/ paso de ajuste	Programador de inicio	Salida a los parámetros de funcionamiento	Conservador de calor
MULTICOOK	Preparación de varios platos con la posibilidad del ajuste de temperatura y tiempo de preparación	15 minutos	2 minutos – 1 hora / 1 minuto 1 minuto – 15 horas / 5 minutos	+	-	+
STEW	Estofado de verduras, carne, pescado	1 hora	20 minutos – 8 horas / 5 minutos	+	-	+
BAKE	Horneado de los muffins, galletas, guisos, diferentes pasteles hechos con masa de levadura y pasta de hojaldre	1 hora	20 minutos – 8 horas / 5 minutos	+	-	2 horas
COOK/ BEANS	Cocción de verduras, carne, pescado, legumbres	40 minutos	5 minutos – 4 hora / 5 minuto	+	-	+
SOUP	Preparación de varios primeros platos (borsch, rasólnik, etc.)	1 hora	20 minutos – 6 horas / 5 minutos	+	-	+
FRY	Freído de verdura, carne, ave	15 minutos	5 minutos – 1 hora 30 minutos / 1 minuto	-	-	+
RICE/GRAIN	Cocción de arroz, preparación de papillas variadas	35 minutos	5 minutos – 4 horas / 5 minutos	+	-	+
PASTA	Preparación de los macarrones, preparación de la pasta según diferentes recetas	10 minutos	2 minutos – 30 minutos / 1 minuto	-	+	+
STEAM	Preparación de las verduras al vapor, pescado, carne, platos dietéticos y vegetarianos	30 minutos	5 minutos – 2 horas / 5 minutos	+	+	+
PILAF	Preparación de diversos tipos de pilaf	1 hora	20 minutos – 1 hora 30 minutos / 10 minutos	+	-	+
BABY FOOD	Preparación de alimento para bebé	1 hora	10 minutos – 3 horas / 5 minutos	+	-	+
COTTAGE CHEESE	Preparación de requesón casero	20 minutos	10 minutos – 10 horas / 10 minutos	+	-	-
YOGURT	Preparación de diversos tipos de yogur	8 hora	30 minutos – 12 horas / 30 minutos	+	-	-
SLOW COOK	Cocción a fuego lento de verduras, carne, pescado	5 horas	3 horas – 12 horas / 10 minutos	+	-	+
GAME	Preparación de los platos de caza menor (carne dura, trozos grandes de carne y ave).	3 horas	1 hora – 12 horas / 10 minutos	+	-	+

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de preparación por defecto	Rango del tiempo de preparación/ paso de ajuste	Programador de inicio	Salida a los parámetros de funcionamiento	Conservador de calor
OATMEAL	Preparación de papillas de avena	10 minutos	5 minutos – 1 hora / 1 minuto 1 hora – 4 horas / 5 minutos	+	-	+
DEEP FRY	Freído en grasa	30 minutos	5 minutos – 1 hora / 1 minuto	-	-	+
PIZZA	Preparación de pizza	25 minutos	20 minutos – 1 hora / 5 minutos	-	-	8 horas
BREAD	Horneado de pan	2 horas	1 hora – 6 horas / 10 minutos	-	-	-
DESSERT	Preparación de diferentes postres	30 minutos	5 minutos – 3 horas / 5 minuto	+	-	+
EXPRESS	Preparación rápida de arroz, papilla desmenuzable de cereales	20 minutos	-	-	-	+

**i** Se indica la temperatura media de funcionamiento del elemento calefactor.

**Tiempo recomendado de la preparación al vapor de varios productos**

No	Producto	Peso, g/ cant, ud.	Volumen de agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Filete de cerdo/ternera (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Filete de cordero (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Filete de pollo (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Croquetas/albóndigas	180 (6 unidades) / 450 (3 unidades)	500	20/30
5	Pescado (filete)	500	500	15
6	Cóctel de mariscos (frescos congelados)	500	500	5
7	Patatas (cortadas en 4 partes)	500	500	15
8	Zanahoria (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Remolacha (cortada en 4 partes)	500	500	30
10	Verduras (frescas congeladas)	500	500	15
11	Huevo de gallina	3 unidades	500	5

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

**Recomendaciones de uso de los modos de temperatura con el programa «MULTICOOK»**

Temperatura de cocción	Recomendaciones de uso
35°C	Fermentación de la masa, preparación de vinagre
40°C	Preparación de yogures
45°C	Fermentación
50°C	Fermentación
55°C	Preparación de pomadas

Temperatura de cocción	Recomendaciones de uso
60°C	Preparación de té verde, alimento para bebé
65°C	Cocción de carne envasada al vacío
70°C	Preparación de ponche
75°C	Pasteurización, preparación de té blanco
80°C	Preparación de ponche de vino
85°C	Preparación de requesón o platos que requieren un tiempo de cocción prolongado
90°C	Preparación de té rojo
95°C	Preparación de papillas a base de leche
100°C	Preparación de bisé o confituras
105°C	Preparación de aspí
110°C	Esterilización
115°C	Preparación de jarabe de azúcar
120°C	Preparación de morcillo
125°C	Preparación de carne guisado
130°C	Preparación de budín
135°C	Sofreído de platos preparados para darles una corteza crujiente.
140°C	Ahumado
145°C	Asado de verduras y pescado en papel de aluminio
150°C	Asado de carne en papel de aluminio
155°C	Freído de productos elaborados a base de la masa de levadura
160°C	Freído de aves
165°C	Freído filetes
170°C	Preparación de las papas fritas, nuggets de pollo

 Véase también el libro de recetas anexo.

## VII. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO

Avería	Posibles causas	Solución
En la pantalla apareció un mensaje de error: E1-E4	Error del sistema, un posible fallo de la placa de control o del elemento calefactor	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe. Cierre bien la tapa, vuelva a enchufar el dispositivo
El dispositivo no se enciende	El cable eléctrico no está conectado al dispositivo y (o) toma de corriente eléctrica	Asegúrese de que el cable extraíble está conectado al conector correspondiente en el dispositivo y está enchufado
	La toma eléctrica es defectuosa	Enchufe el dispositivo a una toma de corriente eléctrica operativa
	En la red no hay corriente eléctrica	Revise el suministro de la red. Si no hay corriente, por favor póngase en contacto con la organización que se ocupa del suministro de su edificio

El plato tarda demasiado en prepararse	Los apagones de electricidad (nivel de voltaje es inestable o debajo de lo normal)	Compruebe la presencia en la red del suministro de voltaje estable. Si es inestable o debajo de lo normal, por favor póngase en contacto con la organización que se ocupa del suministro de su edificio
	Entre el tazón y el elemento calefactor hay un objeto extraño o trozos (polvo, cereales, trozos de comida)	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe. Retire el objeto extraño o sus trozos
	El tazón está colocado en el cuerpo del robot de cocina con alabeo	Coloque el tazón recto, sin alabeo
Durante la cocción debajo de la tapa del aparato escapa vapor	El disco calefactor está muy ensuciado	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe. Limpie el disco calefactor
	El tazón está instalado en el cuerpo del dispositivo con alabeo.	Coloque el tazón recto, sin alabeo
	La conexión entre el tazón y la parte interior de la tapa del robot de cocina ha perdido su hermeticidad	Compruebe si hay algún objeto (polvo, cereales, trozos de comida) entre la tapa y el cuerpo del dispositivo, elimínelos. Siempre cierre la tapa de la multiolla hasta que haga clic
	La goma que sella la tapa interior está muy ensuciada, deformada o dañada	Compruebe el estado de la goma en la tapa interior del dispositivo. Quizá sea necesario sustituirla

## VIII. OBLIGACION DE GARANTIA

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

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

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

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



### Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)

La eliminación del embalaje, del manual de utilización, así como el propio instrumento debe ser llevada a cabo de conformidad con los programas locales de reciclaje. Muestre preocupación por el medio ambiente: no deseché este tipo de artículos con la basura doméstica normal. Los aparatos utilizados (antiguos) no deben tirarse junto con el resto de basuras domésticas, deben ser recogidas aparte. Los propietarios de antiguas instalaciones eléctricas están obligados a llevar los aparatos a los puntos especiales de recogida o darlos a las correspondientes organizaciones. Así mismo usted ayuda al programa de reciclaje de materias primas, y también a la limpieza de sustancias que contaminan.

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

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

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

## MEDIDAS DE SEGURANÇA

- O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos provocados por incumprimento das regras de segurança e funcionamento do aparelho.
  - Este aparelho eléctrico tem um dispositivo multifuncional para cozinhar alimentos num ambiente doméstico e pode ser utilizado em apartamentos, casas de campo, quartos de hotel, instalações de lojas, escritórios ou outras condições de funcionamento não industriais ou similares. O uso industrial do aparelho ou qualquer outro indevidamente será considerado uma violação das condições de uso adequado ao aparelho. Neste caso o fabricante não se responsabiliza pelas consequências.
  - Antes de ligar o aparelho à electricidade, verifique se a voltagem é a adequada (ver as especificações e a placa de identificação do aparelho).
  - Use uma extensão da mesma potência do aparelho – a incompatibilidade pode provocar um curto-circuito ou mesmo incendiar o fio.
  - Ligue o aparelho a uma tomada de corrente com fio-terra – é uma condição obrigatória de protecção contra possíveis descargas eléctricas. Se utilizar uma extensão, verifique também se esta tem fio-terra.
- STOP** **ATENÇÃO!** Durante a execução dos trabalhos, o corpo do aparelho e os detalhes em metal aquecem, tenha cuidado. Use luvas de cozinha. Para evitar queimaduras pelo vapor que sai, ao abrir o aparelho não se incluíu sobre ele.
- Desligue o aparelho depois do seu uso, assim como durante a limpeza e transporte. Retire o cabo com as mãos secas, segurando-o pela ficha e nunca pelo cabo.

- Não coloque o cabo de alimentação numa porta ou perto de fontes de calor. Tenha o cuidado de verificar se o fio não está torcido ou dobrado, ou mesmo em contacto com objectos cortantes ou com cantos e esquinas de móveis.

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

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

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

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

- É proibido a auto reparação ou a alteração da sua estrutura. A reparação do aparelho, só dever ser efetuada por um centro de serviço autorizado. O trabalho não oficial pode causar danos ao equipamento, lesões corporais e danos materiais.

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

### Especificações técnicas

Modelo.....	RMC-250E
Potência.....	860-1000 W
Tensão.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacidade.....	4 l
Revestimento em.....	cerâmica antiaderente ANATO® (Coreia)
Aquecimento 3D.....	presente
Display.....	LCD
Válvula de descarga de vapor.....	removível

### Programas

1. MULTICOOK
2. STEW (GUISADO)
3. BAKE (FORNO)
4. COOK/BEANS (COZEDURA/LEGUMES)
5. SOUP (SOPA)
6. FRY (ASSAR)
7. RICE/GRAIN (ARROZ/CEREAIS)
8. PASTA (PASTA)
9. STEAM (VAPOR)
10. PILAF (PAELHA)
11. BABY FOOD (COMIDA DE BEBÉS)
12. COTTAGE CHEESE (REQUEIJÃO)
13. YOGURT (IÓGURTE)
14. SLOW COOK (COZIMENTO LENTO)
15. GAME (CAÇA)
16. OATMEAL (PAPA COM LEITE)
17. DEEP FRY (FRITURA)
18. PIZZA (PIZZA)
19. BREAD (PANIFICAÇÃO)
20. DESSERT (SOBREMESAS)
21. EXPRESS (RÁPIDA)

### Funções

1. MASTERCHIEF (MASTERCHEF) (ajuste flexível do tempo e da temperatura de cozimento; gravação e reprodução do programa próprio)
2. Manutenção da temperatura dos pratos acabados (aquecimento automático) até 24 horas
3. Desligamento antecipado do aquecimento automático: presente
4. Aquecimento de pratos até 24 horas
5. Início retardado até 24 horas.

### Componentes

Multicozedura.....	1 pc.
Tigela RB-C422.....	1 pc.
Tampa interna removível.....	1 pc.
Recipiente para cozinhar em banho-maria.....	1 pc.
Suporte para cozinhar em banho-maria.....	1 pc.
Cesta com alça para fritura em óleo.....	1 pc.
Copo de medição.....	1 pc.

Concha.....	1 pç.
Colher plana.....	1 pç.
Portador de concha/colher.....	1 pç.
Espátula de culinária.....	1 pç.
Pinça para remoção da tigela.....	1 pç.
Livro "100 receitas".....	1 pç.
Manual de uso.....	1 pç.
Livro de serviço.....	1 pç.
Cabo de alimentação.....	1 pç.
Embalagem.....	1 pç.

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

### Componentes da multicozedura A1

- Corpo do aparelho
- Alça de transporte
- Tampa do aparelho
- Tampa interna removível
- Tigela
- Recipiente de colheita de condensado
- Abertura de descarga do vapor
- Panel de controlo com display
- Concha
- Colher plana
- Suporte para cozinhar em banho-maria
- Cesta de fritura em óleo
- Cavo de alimentação eléctrica
- Recipiente para cozinhar em banho-maria
- Pinça para remoção da tigela
- Espátula de culinária
- Portador de concha e colher
- Copo de medição

### Panel de controlo A2

- Botão "Reheat/Cancel" (Aquecer/Cancelar) – inserção/desinserção da função de aquecimento; interrupção do programa de cozimento; cancelamento dos parâmetros definidos.
- Botão "Time Delay" (Retardar início) serve para activar o regime de instalação do tempo do início retardado; passar para a selecção do valor em minutos/horas nesta modalidade; registar o seu próprio programa de culinária; restaurar as configurações de fábrica para todos os programas (em modo de espera).
- Display.
- Botão "Start / Keep warm" (Iniciar / Aquecimento automático) – activação do programa seleccionado de cozinhar; desligamento antecipado do aquecimento automático.
- Botão "t°C" – activação do regime de ajuste da temperatura e do tempo de cozimento nos programas automáticos (excepto o programa "YOGURT") de culinária automática; restaurar as configurações de fábrica no programa (em modo de espera).
- Botão "Menu" ("Menu") serve para passar no modo de selecção dum programa de culinária automática; registar o seu próprio programa de culinária; restaurar as configurações de fábrica para todos os programas (em modo de espera).
- Botão "--" serve para diminuir valores em horas e minutos no modo de ajuste do relógio, definir o tempo de cozimento e do início retardado; diminuir o valor de temperatura em programas automáticos (excepto o programa "YOGURT"); seleccionar um programa automático de cozinhar.
- Botão "+" serve para aumentar valores em horas e minutos no modo de ajuste do relógio, definir o tempo de cozimento e do início retardado; aumentar o valor de temperatura em programas automáticos (excepto o programa "YOGURT"); seleccionar um programa automático de cozinhar.
- Botão "OK" serve para passar ao próximo passo no regime de selecção do programa automático, ajustar o tempo e a temperatura de cozedura, o tempo pre-mente.

### Componentes do display A3

- Indicador do valor da temperatura nos programas de culinária (excepto "YOGURT" e "EXPRESS").


- Indicador do processo de cozimento.
- Indicadores de programas de culinária automáticos.
- Temporizador / indicador do tempo actual / indicador de início retardado.
- Indicador do regime de tempo actual / do tempo de início retardado.
- Indicador do modo de definição do tempo de cozimento.
- Indicador de função de aquecimento automático e da função de aquecimento de pratos acabados.

A multicozedura REDMOND RMC-250E está equipada com um painel de toque e um display LCD, que tem três diferentes tipos de iluminação, em função do modo de operação.

Cor do display	Modo de operação
AZUL	A função de início retardado exerce-se, o display mostra o tempo de ajuste do temporizador e o indicador do início retardado.
VERDE	O programa de cozimento está a executar-se, o display mostra o tempo de contagem regressiva do programa, o indicador "Cooking time" é aceso.
ALARANIADO	A função de aquecimento de pratos está a executar-se, o display mostra a contagem directa do tempo da função.

## I. ANTES DE USAR

Retire cuidadosamente o produto e seus acessórios fora da caixa. Remova todos os materiais de embalagem e adesivos promocionais.

 *Mantenha obrigatoriamente todas as etiquetas de advertência, etiquetas indicadoras (se presentes) e plaqueta com número de série do produto atacada ao seu corpo! Uma ausência do número de série do produto cancelará automaticamente os direitos 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 um pano húmido e lave a tigela, deixe-o secar. Ao fim de evitar qualquer cheiro estranho na primeira utilização do aparelho, faça uma limpeza completa do mesmo.

## II. COMO USAR A MULTICOZEDURA

### Antes da primeira inserção

Instale o aparelho sobre uma superfície plana e sólida para que o vapor que sai da válvula de vapor quente não pegue o papel de parede, revestimentos decorativos, aparelhos electrónicos e outros itens ou materiais que possam ser afectados pela alta humidade e temperatura.

Antes de cozinhar, ateste-se de que as partes externas e internas visíveis da Multicozedura não têm nenhum dano, quebras e outros defeitos. Entre a tigela e o elemento de aquecimento não devem ser objectos estranhos.

### Retorno para as configurações de fábrica

A multicozedura REDMOND RMC-250E tem uma memória não volátil. A falta de energia temporária, todas as suas configurações serão salvas. Para restaurar a configuração de fábrica, pressione e segure o botão "Menu". Um sinal acústico vai soar, e o dispositivo vai volver aos valores padrão.

### Definição de horas

Conecte o dispositivo à rede eléctrica. Pressione e segure a tecla "+" ou "--". Os indicadores de botões "+", "--", "OK", assim como o indicador da hora actual (no display) começam a piscar. Ao pressionar a tecla "+", o valor do tempo aumenta, ao pressionar a tecla "--", o valor diminui. Ao atingir o valor máximo, a definição do tempo vai continuar a partir do início do intervalo. Para alterar rapidamente o valor, apertar e manter pressionado o botão. Depois de seleccionar o valor de horas, pressione o botão "OK", em seguida, selecione o valor em minutos. Após a instalação do tempo actual, apertar o botão "Reheat/Cancel".

### Definição do tempo de cozimento

Na multicozedura REDMOND RMC-250E está prevista a possibilidade de alterar o tempo de cozimento (valor padrão para cada programa). O passo de mudança e o possível intervalo de tempo especificado dependem do programa de culinária.


Para alterar o tempo de cozimento:

- Selecione um programa de culinária automático ao apertar o botão "Menu". Os indicadores dos botões "+", "--", "Start / Keep warm" e "OK" vão piscar. Pressione o botão "+" ou "--" até que no display será mostrado o indicador do modo de cozimento desejado. Para cada programa no display será mostrado o tempo de cozimento padrão.
  - Pressione o botão "OK" (o indicador correspondente, assim como o LED do tempo de cozimento acendem-se) e defina o tempo de trabalho para o programa seleccionado. Os indicadores dos botões "+", "--", "Start / Keep warm", "t°C", assim como o indicador do tempo de cozimento (no display) vão piscar. Se o programa seleccionado prevê a função de início retardado, o indicador do botão "Time Delay" vai piscar.
- Ao pressionar a tecla "+", o valor do tempo aumenta, ao pressionar a tecla "--", o valor diminui. Depois de seleccionar o valor de horas, pressione o botão "OK", em seguida, selecione o valor em minutos. Para alterar rapidamente o valor, apertar e manter pressionado o botão. Ao atingir o valor máximo, a definição do tempo vai continuar a partir do início do intervalo.
- Para cancelar as configurações feitas, apertar o botão "Reheat/Cancel" e, em seguida, reinserir todo o programa de culinária.

### Atraso do início do programa

Este recurso permite atrasar o início do programa de culinária no campo de 10 minutos a 24 horas, com passo de incremento de 10 minutos.

- Depois de ter seleccionado o programa automático e o tempo de cozimento, pode-se definir o tempo de atraso, ao pressionar o botão "Time Delay" (o indicador do botão acende, o display mostrará o indicador do modo de início retardado). Os indicadores dos botões "+", "--", "Start / Keep warm", "OK" e "t°C" vão piscar.

 *Ao seleccionar o programa "YOGURT", o indicador do botão "t°C" não pisca (o programa não prevê a possibilidade de variar a temperatura de cozimento).*

- Pressionar os botões "+\* e "--" para definir o valor de tempo (ao pressionar a tecla "+", o valor do tempo vai aumentar, e quando pressionar a tecla "--", o valor será diminuído). Para alterar rapidamente o valor, apertar e manter pressionado o botão. Ao atingir o valor máximo, a definição do tempo vai continuar a partir do início do intervalo.
- Depois de definir o tempo, pressione mais uma vez o botão "Time Delay". Pressione os botões "+\* e "--" para definir o valor de minutos.
- Para cancelar as configurações feitas, apertar o botão "Reheat/Cancel" e, em seguida, reinserir todo o programa de culinária.

### Função de manutenção da temperatura dos pratos acabados (aquecimento automático)

O aquecimento automático liga-se automaticamente imediatamente depois de terminar o programa de cozedura e mantém a temperatura do prato acabado na gama de 75°-80°C durante 24 horas. No modo de aquecimento automático o LED do botão "Start / Keep warm" apaga, e o indicador do botão "Reheat/Cancel" pisca. No display será mostrada a contagem directa do tempo de exercício da função.

### Desconexão preliminar do aquecimento automático

Para desligar de antemão a função de aquecimento automático ao início ou exercício do programa, pressione e segure por alguns segundos o botão "Start / Keep warm" até que o indicador do botão "Reheat/Cancel" não se apague. Para reactivar o aquecimento automático, pressione e segure por alguns segundos o botão "Start / Keep warm" (o indicador do botão "Cancel/Reheat" vai piscar).

### Aquecimento de pratos acabados

Para aquecer pratos frios:

- Siga os pontos 1-2 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".

2. Pressione e mantenha pressionado a tecla "Start / Keep warm". O indicador do botão começa a piscar, a função de aquecimento é activada. No display será mostrada a contagem directa do tempo de funcionamento da função. O aparelho vai aquecer o prato até 75°C. Esta temperatura será mantida durante 24 horas. Se necessário, o aquecimento pode ser desligado, para isso pressione o botão "Reheat/Cancel" (o LED do botão apaga-se).

**Função "MASTERCHIEF"**

**i** A função "MASTERCHIEF" não está disponível ao uso dos programas "YOGURT" e "EXPRESS".

A função "MASTERCHIEF" permite-lhe alterar a temperatura e o tempo de cozimento até 10 vezes directamente durante a execução do programa e gravar a sequência resultante de mudanças, em vez do programa original. A utilização da função "MASTERCHIEF", pode-se variar a temperatura no intervalo de 35°C a 170°C, com passo de incremento de 5°C. O tempo de cozedura pode ser variado de 1 minuto a 15 horas, com passo de 1 minuto.

**i** Para proteger o aparelho contra superaquecimento, o tempo máximo de funcionamento de programas "FRY" e "DEEP FRY" é limitado a 2 horas.

Ligar/desligar o aquecimento automático, sem alterar o tempo ou a temperatura não é uma mudança separada.



A função "MASTERCHIEF" pode ser particularmente útil se está a preparar uma refeição sobre receita complicada que exige uma combinação de diferentes programas de culinária (por exemplo, quando cozinhar pratos de repolho, carne e arroz, estrogonofe, sopas e pasta segundo várias receitas, doce de frutas, etc).

**Variação da temperatura de cozimento:**

1. Durante o exercício do programa de cozimento aperte o botão "t°C". O indicador da hora actual no display inicia a piscar.
2. Ajuste a temperatura desejada. Para aumentar a temperatura, pressione o botão "+", para diminuí-la, o botão "-". Para alterar rapidamente o valor, aperte e manter pressionado o botão. Ao atingir o valor máximo (mínimo), a definição da temperatura vai continuar a partir do início do intervalo.
3. Não pressione qualquer botão no painel por 5 segundos. O novo valor será salvo automaticamente.

**Variação do tempo de cozimento:**

1. Durante o exercício do programa de cozimento aperte o botão "t°C" duas vezes. O indicador da hora actual no display inicia a piscar.
2. Defina o tempo de cozimento desejado. Para aumentar o valor com passo de incremento de 1 hora, pressione o botão "+", com passo de 1 minuto, pressione o botão "-". O aumento de horas e minutos é independente um do outro. Ao atingir o valor máximo, a definição da temperatura vai continuar a partir do início do intervalo. Para alterar rapidamente o valor, aperte e manter pressionado o botão.
3. Não pressione qualquer botão no painel por 5 segundos. O novo valor será salvo automaticamente.



Ao definir o tempo de cozimento de 00:00, o programa será interrompido.

Não é recomendado fazer mudanças mais do que uma vez por minuto, porque, neste caso, serão mantidas só as últimas configurações. Se quiser ajustar a temperatura e o tempo de cozimento, pressione o botão "t°C" imediatamente após a alteração das configurações de temperatura ou de tempo, respectivamente. Neste caso, as novas definições serão guardadas como uma única mudança.

**Gravação do programa modificado de cozimento**

Se desejar, durante 3 minutos após o final do programa pode salvar o novo programa no lugar do ajuste de fábrica. Neste momento, o display mostrará a contagem regressiva em segundos.

Para salvar o programa modificado de cozimento, clique no botão "Time Delay". Para ir ao menu sem salvar as alterações, pressione o botão "Reheat/Cancel".

**Reprodução do programa modificado de cozimento**

A selecção no menu do programa modificado, no display aparece o símbolo "----" em vez do tempo de cozimento.

Para começar, selecione o programa modificado e pressione o botão "Start / Keep warm". Durante a implementação do programa modificado, depois de passar cada ponto de mudanças, o aparelho emite um sinal sonoro. Se à reprodução do programa modificado serão feitas outras mudanças, ao seu término será solicitado a gravar um novo programa.

**i** As definições dos programas modificados podem ser alteradas da mesma forma como no caso de programas automáticos. No entanto, cada nova alteração elimina as já existentes, que deveriam entrar em vigor no decurso da execução do programa.

**Restauração das configurações de fábrica**

A qualquer momento pode restaurar as configurações de fábrica de um ou de todos os programas modificados. Para fazer isso, selecione no menu o programa modificado e pressione o botão "OK". Para confirmar a restauração das configurações de fábrica, pressione e segure por alguns segundos o botão "Menu". As alterações feitas no programa serão canceladas.

**i** Depois de retirar o programa modificado, no menu aparece o programa original de fábrica.

Para cancelar todos os programas modificados e voltar para as configurações de fábrica, pressione e segure por alguns segundos o botão "Menu" no modo de espera.

**Procedimento comum da utilização de programas automatizados**

1. Preparar os ingredientes de acordo com a receita, colocá-los na tigela. Assegure-se de que todos os ingredientes estão uniformemente distribuídos na tigela e estão localizados abaixo da marca de cheio na sua superfície interna.
2. Coloque a tigela dentro do corpo do aparelho, vires um pouco, assegure-se que ela está em bom contacto com o elemento de aquecimento. Fechar a tampa até ouvir um clique. Conectar o aparelho à rede eléctrica.
3. Pressionar o botão "Menu" para seleccionar o programa de cozimento desejado. Para navegar pelo menu, aperte a tecla "--" ou "+". O indicador do programa seleccionado, assim como os indicadores dos botões "+", "--", "Start / Keep warm" e "OK" vai piscar. Se o programa seleccionado prevê a função de início retardado, o indicador do botão "Time Delay" vai piscar.
4. Pressione o botão "OK" para definir o tempo de cozimento desejado.
5. Se necessário, defina o tempo de atraso do início do programa.
6. Pressione e mantenha pressionado a tecla "Start / Keep warm". O programa começa a ser executado, os indicadores dos botões "Start / Keep warm" e "Reheat/Cancel" piscam. O display mostrará o tempo restante até o final do ciclo, e o indicador do processo de cozimento.
7. Ao terminar o programa, um sinal acústico soará, o indicador do programa e o do botão "Start / Keep warm" vão se apagar. Depois disso, à dependência das configurações feitas, o dispositivo passa no modo de aquecimento automático (o LED na tecla "Reheat/Cancel" pisca, o display mostra a conta directa do tempo de trabalho), ou no modo de espera.
8. Para parar o processo de cozimento ou cancelar o programa definido, aperte e mantenha apertado o botão "Reheat/Cancel".

**Programa "MULTICOOK"**

O programa "MULTICOOK" destina-se para a preparação dos pratos de acordo com os parâmetros de temperatura e tempo de cozimento especificados pelo utilizador. Se a temperatura de cozimento seleccionado não exceda 75°C, inclusive, a função de aquecimento será desactivada automaticamente por padrão.

Se necessário, a mesma pode ser activada manualmente, para isso pressione o botão "Start / Keep warm" após o início do programa de culinária (o LED no botão "Reheat/Cancel" acende). A temperatura padrão de cozedura é de 100°C. A temperatura pode ser variada no intervalo de 35-170°C com passo de incremento de 5°C.

**⚠ ATENÇÃO!** Para sua segurança, a temperatura estabelecida superior a 140°C, o tempo de cozimento não deve exceder 2 horas.

O tempo padrão de cozedura é de 15 minutos. O intervalo de tempo de cozedura programado: a partir de 2 minutos até 15 horas, com passo de 1 minuto (para o intervalo até 1 hora) ou de 5 minutos (para um intervalo maior do que 1 hora).

1. Siga os pontos 1-4 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".

2. Ao apertar o botão "t°C", estabeleça a temperatura de cozedura. O LED no botão "t°C" está aceso, os indicadores dos botões "+", "--", "Start / Keep warm", "OK" e "Time Delay" piscam.
3. Ao pressionar a tecla "+", o valor da temperatura aumenta, ao pressionar a tecla "--", o valor diminui. Para alterar rapidamente o valor, aperte e manter pressionado o botão. Ao atingir o valor máximo, a definição da temperatura vai continuar a partir do início do intervalo.
4. Siga os pontos 5-8 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".

**Programa "STEAM"**

Recomendado para estudar legumes, carnes, aves e frutos do mar. O tempo de cozimento predefinido no programa "STEAM" é de 1 hora. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 20 minutos a 8 horas, com o passo de 5 minutos.

**Programa "BAKE"**

O programa é recomendado para assar biscoitos, tortas, pastéis e bolos de massa levedada e folhada, assim como para assar uma variedade de pães. O tempo de cozimento predefinido no programa "BAKE" é de 1 hora. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 20 minutos a 8 horas, com o passo de 5 minutos.

O tempo máximo de aquecimento automático neste programa é de 2 horas. Ao fazer pão, recomenda-se desactivar a função de reaquecimento automático em todas as fases de preparação.

**Programa "COOK/BEANS"**

Recomenda-se para cozer em água legumes, peixes, carnes e feijões. O tempo de cozimento predefinido no programa "COOK/BEANS" é de 40 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 5 minutos a 4 horas, com o passo de 5 minutos.

**Programa "SOUP"**

O programa é recomendado para a preparação de primeiros pratos. O tempo de cozimento predefinido no programa "SOUP" é de 1 hora. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 20 minutos a 6 horas, com o passo de 5 minutos.

**Programa "FRY"**

Está recomendado para fritar legumes, carnes, aves e frutos do mar. O tempo de cozimento predefinido no programa "FRY" é de 15 minutos, a temperatura de cozimento predefinida é de 155°C. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 1 hora 30 minutos, com o passo de 1 minuto. A função do temporizador neste programa não está disponível.

É recomendado fritar alimentos com a tampa aberta. Para que os ingredientes não adiram ao fundo, recomendamos seguir as instruções do livro de receitas e agitar de vez em quando o conteúdo da tigela. Antes de reutilizar o programa "FRY", deixe o aparelho esfriar completamente.

**Programa "RICE/GRAIN"**

Recomenda-se para cozer arroz e vários cereais. O tempo de cozimento predefinido no programa "RICE / GRAIN" é de 35 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 5 minutos a 4 horas, com o passo de 5 minutos.

**Programa "PASTA"**

O programa é recomendado para cozinhar pasta segundo várias receitas. O tempo de cozimento predefinido no programa "PASTA" é de 10 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 2 minutos a 30 minutos, com o passo de 1 minuto. A função "Início retardado" não está disponível neste programa.

**i** A contagem regressiva do tempo de cozimento predefinido começará só quando o aparelho atingir os parâmetros de exercício predefinidos e depois que a água começa a ferver.

1. Encha a tigela de água. Assegure-se de que o nível de água está mais abaixo da indicação máxima no lado interior da tigela.



2. Siga os pontos 1-6 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".
3. Quando a água começa a ferver, soa um sinal sonoro. Abra cuidadosamente a tampa e coloque o produto em água fervente, em seguida, feche a tampa.
4. Siga os pontos 6-8 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".

#### Programa "STEAM"

Recomenda-se para o cozimento em banho-maria de legumes, peixes, carnes, ravioli, pratos dietéticos e vegetarianos. O tempo de cozimento predefinido no programa "STEAM" é de 30 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 2 horas, com o passo de 5 minutos.

**i** A contagem regressiva do tempo de cozimento predefinido começará só quando o aparelho atingir os parâmetros de exercício predefinidos (depois que a água começa a ferver e vai formar fuma quantidade suficiente de vapor na tigela).

1. Encha a tigela com 600-1000 ml de água. Coloque o recipiente na tigela para cozinhar num banho de água.
2. Siga os pontos 2-8 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".

#### Programa "PILAF"

O programa é recomendado para a preparação de vários tipos de risoto. O tempo de cozimento predefinido no programa "PILAF" é de 1 hora. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 20 minutos a 1 hora 30 minutos, com o passo de 10 minutos.

#### Programa "BABY FOOD"

O programa é recomendado para preparar comida para bebés. O tempo de cozimento predefinido no programa "BABY FOOD" é de 1 hora. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 10 minutos a 3 horas, com o passo de 5 minutos.

#### Programa "COTTAGE CHEESE"

Recomenda-se para preparar queijeiro de casa. O tempo de cozimento predefinido no programa "COTTAGE CHEESE" é de 20 minutos. No programa "COTTAGE CHEESE" está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 10 minutos a 10 horas, com o passo de 10 minutos. A função do aquecimento automático neste programa não está disponível.

#### Programa "YOGURT"

Recomenda-se para preparar iogurte. O tempo de cozimento predefinido no programa "YOGURT" é de 8 horas. É possível variar o tempo no intervalo de 30 minutos a 12 horas, com passo de 30 minutos. A função do aquecimento automático neste programa não está disponível.

#### Programa "SLOW COOK"

Está recomendado para estufar legumes, carne, peixe. O tempo de cozimento predefinido no programa "SLOW COOK" é de 5 horas. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 3 horas a 12 horas, com o passo de 10 minutos.

#### Programa "GAME"

O programa é recomendado para cozinhar pratos de caça (carne dura, grandes pedaços de carne e de aves). O tempo de cozimento predefinido no programa "GAME" é de 3 horas. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 1 hora a 12 horas, com o passo de 10 minutos.

#### Programa "OATMEAL"

Recomendado para cozinhar papas com leite. O tempo de cozimento predefinido no programa "OATMEAL" é de 10 minutos. É possível variar o intervalo de tempo de cozimento manualmente a partir de 5 minutos até 4 horas, com passo de 1 minuto (para o intervalo até 1 hora) ou de 5 minutos (para um intervalo maior do que 1 hora).



Para a preparação de papa láctea, pode-se usar o programa universal "MULTICOOK" (A temperatura ótima para cozinhar papa de leite é de 95°C).

#### Programa "DEEP FRY"

Na multicozedura REDMOND RMC-250E é prevista a possibilidade de fritar em óleo, com o uso de uma cesta especial que faz parte do fornecimento. O tempo de cozimento predefinido no programa "DEEP FRY" é de 30 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 1 hora, com o passo de 1 minuto. A função do início retardado neste programa não está disponível.

1. Siga os pontos 1-5 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".
2. Fixe a alça da cesta para fritar em óleo, distribua uniformemente os produtos na cesta. Aperte a base da alça e insira-a dentro de uma abertura prevista na cesta. Solte a pressão sobre a alça e ela encaixar-se na abertura.
3. Siga as recomendações da receita, após o tempo especificado abra cuidadosamente a tampa da multicozedura. Baixe a cesta para fritar em óleo com a comida dentro da tigela. Não feche a tampa.
4. Ao terminar o programa, um sinal acústico soará, o indicador do programa e o do botão "Start / Keep warm" vão se apagar. Puxe a cesta com produtos, levante-a e fixe-a na borda da tigela com um gancho especial na cesta. Deixe que o óleo escorra. Para parar o processo de cozimento ou cancelar o programa definido, aperte e mantenha apertado o botão "Reheat/Cancel".

**STOP** **ATENÇÃO!** O óleo é muito quente! Para tirar a cesta para fritar em óleo, use luvas de forno.

#### Programa "PIZZA"

Recomenda-se para preparar pizza. O tempo de cozimento predefinido no programa "PIZZA" é de 25 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 20 minutos a 1 hora, com o passo de 5 minutos. A função do início retardado neste programa não está disponível.

**i** O tempo máximo de aquecimento automático neste programa é de 2 horas.

#### Programa "BREAD"

O programa é recomendado para cozinhar diferentes tipos de pão de farinha de trigo, com adição de farinha de centeio. O programa inclui um ciclo completo de preparação, desde a fermentação da massa até assadura de pão. O tempo de cozimento predefinido no programa "BREAD" é de 2 horas. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 1 hora a 6 horas, com o passo de 10 minutos. Neste programa as funções de aquecimento automático e início retardado não estão disponíveis.

**STOP** **ATENÇÃO!** Durante a cozedura, a tigela e o produto são aquecidos! Utilize luvas de forno para retirar o pão pronto do aparelho.

#### Programa "DESSERT"

O programa é recomendado para a preparação de várias sobremesas. O tempo de cozimento predefinido no programa "DESSERT" é de 30 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 5 minutos a 5 horas, com o passo de 5 minutos.

#### Programa "EXPRESS"

Está recomendado para cozinhar o arroz, papas friáveis de cereais. O tempo de exercício do programa "EXPRESS" é de 20 minutos. A função "Início retardado" e a capacidade de ajustar o tempo de cozimento neste programa não estão disponíveis. Siga os pontos 1-2 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados". 7-9 (ao omitir os pontos 3-6).

### III. OUTRAS POSSIBILIDADES

- Fermentação (repouso) da massa
- Preparação de queijo
- Esterilização de louças, artigos pessoais.
- Pasteurização de produtos líquidos.
- Aquecimento de comida para bebés.

### IV. ACCESSÓRIOS ADICIONAIS

Os acessórios adicionais não estão incluídos no jogo completo do robô REDMOND RMC-250E. Adquirir assim como conhecer as novidades da produção, REDMOND, é possível através do site da [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ou lojas oficiais autorizadas.

### V. MANUTENÇÃO DO APARELHO

Antes de iniciar a limpeza do aparelho, verifique se ele está desligado e completamente arrefecido. Antes da primeira utilização, ou para remover odores estranhos após o cozimento, é recomendado esfregar a tigela e a tampa interna com uma solução de 9% de vinagre, em seguida, tratar durante 15 minutos com meio limão no programa "STEAM". Use um pano macio e detergente não abrasivo para louça. Recomenda-se limpar o produto imediatamente após o uso.

**STOP** Durante a limpeza, não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas com camada abrasiva e produtos químicos. Não mergulhe o corpo do aparelho na água e não o colocar em água corrente.

Limpe o corpo da unidade, quando for necessário. A tigela deve ser limpa após cada utilização do aparelho. Pode-se usar máquina de lavar louça. Terminada a operação, esfregue o exterior da tigela com um pano seco.

A tampa interna de alumínio também deve ser limpa após cada utilização do aparelho (a utilização da máquina de lavar louça não é recomendável):

1. Abre a tampa. Tome 2 fixadores inferiores de plástico, retire a tampa ligeiramente para si mesmo e para cima, para separá-la da tampa principal.
2. Limpar a superfície da tampa interior com um pano húmido, se necessário, usar detergente líquido para louça para lavar a tampa removível.
3. Coloque a tampa de alumínio para que a projecção de plástico entre na ranhura superior, alinhe-a com a tampa principal e pressione ligeiramente até que se ouça um clique.

A válvula de vapor removível deve ser limpa após cada utilização.

1. Remova a tampa interna em alumínio e puxe a válvula, ao tomá-la pela projecção, para a desligar.
2. Enxaguar a válvula com quantidade abundante da água corrente.
3. Deixe-a secar e colocá-la no lugar.

Durante a cozedura, pode-se formar um condensado que neste modelo é recolhido numa cavidade especial no corpo do dispositivo em torno da tigela. O condensado pode ser facilmente removido com uma toalha de cozinha ou com guardanapo.

Se há uma contaminação significativa da câmara de trabalho, ocorre limpar a sua superfície, para evitar problemas de funcionamento do sistema ou avaria do aparelho.

**⚠** Antes de limpar a câmara de trabalho da multicozedura, verifique se o aparelho está desligado e totalmente frio!

As paredes laterais da câmara de trabalho, a superfície do disco de aquecimento e o envólucro do sensor de temperatura central (localizado no centro do disco de aquecimento) podem ser limpos com uma esponja ou um pano húmido (não molhado). Se é usado um detergente, os restos devem ser removidos completamente quanto possível, para eliminar o odor indesejável durante o cozimento mais tarde.

Com a queda de corpos estranhos na ranhura em torno do sensor de temperatura central, remova-os cuidadosamente com uma pinça, sem exercer qualquer pressão sobre a caixa do sensor.

À contaminação da superfície do disco de aquecimento, pode usar uma esponja molhada de dureza média ou uma escova sintética.

**i** A utilização regular do dispositivo, é possível uma descoloração total ou parcial do disco de aquecimento. Isso não é um defeito e não afecta a funcionalidade do aparelho.

### VI. CONSELHOS DE COZIMENTO

#### Erros de cozimento e os modos da sua correcção

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

**O PRATO NÃO ESTÁ COMPLETAMENTE COZIDO**

Possíveis causas	Maneira de solucionar	
Esqueceu-se de fechar a tampa do aparelho ou de fechá-la bem, motivo pelo qual a temperatura não era suficientemente alta	Durante o tempo de cozimento não abra a tampa do robô se não for necessário. Feche a tampa até que oíça um clique. Veja se nada impede o encerramento da tampa e se a borracha interior de silicone não está deformada	
A tijela e o elemento de aquecimento tem mau contacto, pelo que a temperatura não é suficientemente alta	A tijela deve estar instalada no robô sem problemas, e firmemente aderida ao disco inferior de aquecimento. Verifique se entre a tijela e o robô não existe nenhum objecto estranho. Evite que o disco de aquecimento se suje	
Má escolha dos ingredientes. Estes não são os adequados para o modo de preparação escolhido ou seleccionou o programa errado.	É desejável utilizar os produtos testados (adaptados para o uso com o aparelho). Use as receitas nas quais realmente pode confiar.	
Os ingredientes foram cortados muito grandes, ou se exagerou nas quantidades recomendadas. Ajustou de forma incorreta (não calculado) o tempo de cozimento. A variante escolhida para a receita, não é a adequada para cozinhar neste robô	A escolha dos ingredientes, a forma como se cortam, as quantidades e as proporções colocadas, a seleção do programa e tempo de cozimento, devem corresponder à receita seleccionada	
Durante o cozimento a vapor: há pouca água no recipiente para garantir a densidade de vapor adequada	Coloque obrigatoriamente no recipiente o volume de água recomendado na receita. Em caso de dúvida, verifique o nível da água no processo de cozimento	
Nos fritos	Colocou demasiado óleo	Nos fritos é preciso que o óleo cubra o fundo do recipiente com uma camada fina. Ao fritar, siga as instruções correspondentes à da receita
	Excesso de humidade no recipiente	Não feche a tampa do robô ao fritar se não for indicado na receita. Antes de fritar os alimentos congelados, escorra bem a água que têm
No cozimento: a evaporação do caldo no cozimento dos alimentos com elevada acidez	Alguns produtos requerem tratamento especial antes de serem cozinhados: lavar, saltear um pouco, etc. Siga os conselhos da receita escolhida	
Ao assar (a massa não cozeu bem)	A massa ao aumentar pegou-se à parte interior da tampa e obstruiu a válvula de saída de vapor	Coloque no recipiente menos volume de massa
	Colocou no recipiente demasiada massa	Retire do recipiente e coloque-o de novo, depois do qual deve continuar o cozimento. De futuro quando assar, coloque no recipiente uma quantidade menor de massa

**O ALIMENTO COZEU EM EXCESSO**

Cometeu um erro na escolha do tipo de produto, na quantidade (cálculo) ou no tempo de cozimento. Demasiada pequena a quantidade dos ingredientes	Consulte os produtos testados (adaptado para o uso do seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o modo como são cortados, as proporções, a seleção dos programas e o tempo de cozimento devem cumprir as recomendações
Depois de cozido, o alimento esteve muito tempo no conservador de calor	O uso prolongado do conservador de calor é indesejável. Se o modelo do seu robô tem a possibilidade de desligar a função, pode utilizá-la

**NO COZIMENTO O LÍQUIDO EVAPORA-SE**

Ao cozinhar papas lácteas o leite evapora-se	A qualidade e propriedades do leite pode depender do lugar e condições da sua produção. Recomendamos utilizar somente leite ultrapasteurizado com um teor de gordura até 2,5%. Se necessário pode misturar no leite água
--	--

Os ingredientes antes de cozinhar não foram tratados correctamente (mal lavados, etc.). Não manteve as proporções na colocação ou escolheu o tipo de produto incorrectamente	Consulte a receita testada (adaptada para uso do seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o método do seu pré tratamento, as proporções na colocação, devem cumprir as recomendações. Os cereais integrais, carnes, peixe e mariscos, lavar bem com água
---	---

**O ALIMENTO ESTÁ QUEIMADO**

O recipiente não estava devidamente limpo depois da utilização anterior. O recobrimento antiaderente do recipiente está danificado	Antes de começar a cozinhar, verifique se o recipiente está bem lavado e o revestimento antiaderente não danificado
O volume total dos ingredientes colocados são menores do que as recomendações da receita	Consulte a receita testada (adaptada para uso no seu aparelho)
Definiu muito tempo de preparação	Reduza o tempo de preparação e siga as instruções da receita, adaptada para o seu aparelho
Ao fritar: esqueceu-se de colocar na tijela do robô o óleo, não mexeu ou virou os alimentos tardiamente	No assado tem de colocar na tijela um pouco de óleo - de modo a cobrir o fundo numa camada fina. Para fritar os alimentos por igual, vire-os periodicamente
No guisado ou ensopado: a tijela não tem humidade suficiente	Colocar mais líquido na tijela. Durante o cozimento não abra a tampa do robô se não for necessário
No cozimento: há muito pouco líquido na tijela (as proporções dos ingredientes não são mantidas)	Observe a proporção entre os ingredientes líquidos e sólidos
No assado: não untou a parte interior da tijela com manteiga antes de cozinhar	Antes de colocar a massa untar o fundo e os lados da tijela com manteiga ou óleo (não verta o óleo na tijela)

**O ALIMENTO PERDEU A FORMA**

Mexeu com muita frequência os alimentos na tijela	Na fritura normal, não mexer os alimentos na tijela mais do que a cada 5-7 minutos
Programou demasiado tempo de cozimento	Reduza o tempo de cozimento ou siga as instruções da receita adaptada para o seu modelo

**O ASSADO FICOU HUMIDO**

Utilizou ingredientes inadequados com excesso de humidade (vegetais, frutas suculentas, frutas congeladas, creme e por aí adiante)	Escolha os ingredientes de acordo com a receita. Tente não escolher produtos que tenham sumo excessivo, ou utilize se possível em pequenas quantidades
Deixou por muito tempo o assado fechado no robô	Tente retirar de imediato do robô, os alimentos preparados. Se necessário, pode deixar o alimento no robô por um curto espaço de tempo com o conservador de calor ligado

**O ASSADO NÃO CRESCEU**

O ovo e o açúcar não foram bem batidos	Consulte a receita testada (adaptada para uso no seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o método de pré tratamento, as proporções devem ser consistentes com as recomendações de posicionamento
A massa demorou a levedar	
Não peneirou a farinha, ou ficou mal amassada	
Erros ao adicionar os ingredientes	
A receita escolhida não é adequada a estes modelos de robô	

**i** Na gama dos modelos dos robôs de cozinha REDMOND nos programas «STEW» e «SOUP» na caso haver líquido insuficiente, o recipiente activa o sistema de protecção contra o sobreaquecimento do aparelho. Neste caso, o programa pára e o robô passa para o regime de conservação de calor.

Tabela de programas de cozinha (ajuste de fábrica)

Programa	Recomendações para o uso	Tempo de cozedura pretendido	Faixa de tempo de cozimento / passo de ajuste	Retardo início	Realização dos parâmetros operacionais	Aquecimento automático
MULTICOOK	Preparação de vários pratos com a possibilidade de ajustar o tempo e a temperatura de cozimento	15 min.	2 min. – 1 hora / 1 min. 1 hora – 15 horas / 5 min.	+	–	+
STEW	Estufagem de carne, peixe, legumes	1 hora	20 min. – 8 horas / 5 min.	+	–	+
BAKE	Forneamento de biscoitos, tortas, empadas de massa levedada e folhada	1 hora	20 min. – 8 horas / 5 min.	+	–	2 horas
COOK/BEANS	Cozimento em água de legumes, peixes, carnes, feijões	40 min.	5 min. – 4 horas / 5 min.	+	–	+
SOUP	Cozimento de vários primeiros pratos (várias sopas de carne, legumes, etc.)	1 hora	20 min. – 6 horas / 5 min.	+	–	+
FRY	Fritura de carne, peixe, legumes	15 min.	5 min. – 1 hora 30 minutos / 1 min.	–	–	+
RICE/GRAIN	Cozimento de arroz, preparação de papas e cereais	35 min.	5 min. – 4 horas / 5 min.	+	–	+
PASTA	Preparação de pasta segundo várias receitas	10 min.	2 min. – 30 min. / 1 min.	–	+	+
STEAM	Cozimento em banho-maria de legumes, peixes, carnes, ravioli, pratos dietéticos e vegetarianos.	30 min.	5 min. – 2 horas / 5 min.	+	+	+
PILAF	Preparação de vários tipos de risoto	1 hora	20 min. – 1 hora 30 minutos / 10 min.	+	–	+
BABY FOOD	Cozimento de pratos para bebés	1 hora	10 min. – 3 horas / 5 min.	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Preparação de requeijão de casa	20 min.	10 min. – 10 horas / 10 min.	+	–	–
YOGURT	Preparação de vários tipos de iogurte.	8 horas	30 min. – 12 horas / 30 minutos	+	–	–
SLOW COOK	Cozimento lento de carne, peixe, legumes	5 horas	3 horas – 12 horas / 10 min.	+	–	+
GAME	Cozimento de pratos de caça (carne dura, grandes pedaços de carne e de aves)	3 horas	1 hora – 12 horas / 10 min.	+	–	+
OATMEAL	Preparação de papas lácteas.	10 min.	5 min. – 1 hora / 1 min. 1 hora – 4 horas / 5 min.	+	–	+
DEEP FRY	Fritura em óleo	30 min.	5 min. – 1 hora / 1 min.	–	–	+
PIZZA	Preparação de pizza	25 min.	20 min. – 1 hora / 5 min.	–	–	2 horas
BREAD	Panificação	2 horas	1 hora – 6 horas / 10 min.	–	–	–
DESSERT	Preparação de várias sobremesas	30 min.	5 min. – 3 horas / 5 min.	+	–	+
EXPRESS	Cozedura rápida de arroz, de papas friáveis de cereais	20 min.	–	–	–	+

**i** Está indicada a temperatura média de funcionamento do elemento de aquecimento.

O tempo recomendado de cozimento de vários produtos em banho de água

	Produto	Peso, g / quantidade	Volume de água, ml	Tempo de cozimento, min.
1	Filete de porco/vitela (em bocados de 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Filete de cordeiro (em bocados de 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Filete de frango (em bocados de 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Croquetes/almôndegas	180 (6 pc) / 450 (3 pc)	500	20/30
5	Peixe (filete)	500	500	15
6	Coquetel de mariscos (frescos/congelados)	500	500	5
7	Batatas (cortadas em 4 partes)	4 peças	500	20
8	Cenoura (em bocados de 1,5-2 cm)	500	500	15
9	Beterraba (cortada em 4 partes)	500	500	20
10	Legumes (frescos/congelados)	500	500	30
11	Ovo de galinha	500	500	15
12	Ovos	3 peças	500	5

**i** Há de considerar que estas são recomendações gerais. O tempo indicado na tabela pode ser diferente dos valores recomendados, à dependência da qualidade de um dado produto, assim como de seus gostos.

#### Recomendações sobre o uso de regimes de temperatura no programa "MULTICOOK"

Temperatura de exercício	Recomendações para o uso
35°C	Repouso da massa fresca, preparação de vinagre
40°C	Preparação de iogurtes
45°C	Levedo
50°C	Fermentação
55°C	Preparação de doces de creme
60°C	Preparação do chá verde, comida para bebé
65°C	Cozimento de carne em vácuo
70°C	Preparação de ponche
75°C	Pasteurização, preparação do chá branco
80°C	Preparação de vinho quente
85°C	Preparação de requeijão ou alimentos que requerem tempos de cozedura longos
90°C	Preparação do chá vermelho
95°C	Cozimento de papas lácteas
100°C	Preparação de merengues ou doce de frutas
105°C	Preparação de pratos com gelatina
110°C	Esterilização
115°C	Preparação de xarope de açúcar
120°C	Preparação de perna de porco

Temperatura de exercício	Recomendações para o uso
125°C	Preparação de guisado da carne
130°C	Cozedura de pudim
135°C	Torrefação de refeições prontas para obter uma crosta estalejante
140°C	Fumagem
145°C	Assadura de legumes e peixe em folha
150°C	Assadura da carne em folha
155°C	Fritura de produtos de massa levedada
160°C	Assadura de aves
165°C	Assadura de bifes
170°C	Preparação de batatas fritas, nuggets de frango

 Veja também o livro de receitas em anexo.

## VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA

Avaria	Possíveis causas	Modo de resolver
O display mostra uma comunicação sobre erro: E1 – E4	Erro de sistema, pode ser danificada a placa de controlo ou o elemento de aquecimento	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Feche bem a tampa, volte a ligar o aparelho à corrente eléctrica
O aparelho não se liga	O cabo de alimentação não está ligado ao dispositivo e/ou à tomada eléctrica	Assegure-se de que o cabo de alimentação removível está conectado ao conector apropriado no dispositivo ou à tomada
	A tomada eléctrica é defeituosa	Conecte o aparelho a uma tomada que funciona bem
	Falta corrente na rede eléctrica	Verifique a tensão da rede eléctrica. Se falta, entre em contacto com vosso fornecedor local
O prato é cozido por demasiado tempo	Interrupção do fornecimento de energia (o nível de tensão é instável ou não atinge o nível normal)	Verifique se há energia estável na rede de energia eléctrica. Se é instável ou menor do normal, entre em contacto com vosso fornecedor local
	Um objecto estranho caiu entre a tigela e o elemento de aquecimento (pó, grãos, pequenos pedaços de alimentos)	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Remova os objectos ou partículas estranhas
	A tigela no corpo do dispositivo não se encontra em posição alinhada	Colocar a tigela sem distorções, alinhar
	O disco de aquecimento está muito sujo	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Limpe o disco de aquecimento
Durante o cozimento, o vapor escapa debaixo das tampas	A tigela não se encontra em posição alinhada	Colocar a tigela sem distorções, alinhar
	A tampa não está fechada bem ou sob a tampa caiu um objecto estranho	Verifique se existem objectos estranhos (detritos, grãos, pequenos pedaços de alimentos) entre a tampa e o corpo do aparelho e, se necessário, removê-los. Feche sempre bem a tampa da multicozedura até ouvir um clique
	A borracha de selo na tampa interna da unidade está demasiado suja, deformada ou danificada	Verifique o estado da borracha de selo na tampa interna. Provavelmente deve ser substituída

## VIII. OBRIGAÇÃO DE GARANTIA

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

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

A data de fabrico pode ser encontrada no número de série que se encontra na etiqueta de identificação colada no aparelho. O número de série é composto por 13 dígitos. Os símbolos sexto e sétimo indicam o mês, o 8º – o ano de fabrico do robô.

O tempo de serviço do robô, estabelecido pelo fabricante é de 5 anos a partir da data do talão de compra, desde que a sua utilização cumpra as regras do manual de funcionamento, e normas técnicas exigidas.



### Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria electrónica)

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

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

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

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

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

## SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Producenten er ikke ansvarlig for skader, som følger af manglende overholdelse af sikkerhedsregler og drift af produktet.
  - Dette elektroniske apparat er en multifunktionel enhed til madlavning i private hjem og kan bruges i lejligheder, landejendomme, hotelværelser, boligområder butikker, kontorer eller andre sådanne forhold, ikke-industrielt drift. Industrielle eller anden misbrug af enheden vil være et brud på korrekt brug af produktet. I så fald tager fabrikanten ikke ansvar for eventuelle konsekvenser.
  - Før apparatet tilsluttes til kobling skal der kontrolleres, om dens spænding falder sammen med nominel spænding på enheden (se tekniske specifikationer eller produkt navneskilt).
  - Brug en forlængerledning beregnet til strømforbrug af enheden – misforhold kan forårsage kortslutning eller brand kabel.
  - Tilslut apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – er et obligatorisk krav om beskyttelse mod elektrisk stød. Brug af en forlængerledning, skal der sørges for, at det også har en jordforbindelse.
- STOP** *OBS! Under drift apparatets overflade, skålen og metal delene opvarmes! Vær forsigtig! Brug grydelapper. For at undgå skoldning af varmt damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.*
- Sluk for apparatet ud af stikkontakten efter brug, samt under rengøring eller flytning. Tag ledningen ud med tør hænder, hold det i stikket, ikke i ledningen.
  - Før ikke strømkablet i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke bliver snoet og bøjet, ikke er i kontakt med skarpe genstande og kanter af møbler.

**STOP**

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

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

**STOP**

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

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

**STOP**

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

### Tekniske data

Model.....	RMC-250E
Effekt.....	860-1000 W
Spænding.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitet.....	4 l
Invendig belægning.....	Keramisk non-stick Anato® (Korea)
3D-opvarmning.....	ja
Skærm.....	Digital LCD
Dampventil.....	aftagelig

### Programmer

- |                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1. MULTICOOK                   | 12. COTTAGE CHEESE (HYTTEOST)        |
| 2. STEW (STUVE)                | 13. YOGURT (YOGHURT)                 |
| 3. BAKE (BAGE)                 | 14. SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING) |
| 4. COOK/BEANS (KOGNING/BØNNER) | 15. GAME (VILDT)                     |
| 5. SOUP (SUPPE)                | 16. OATMEAL (MÆLKEGRØD)              |
| 6. FRY (STEGE)                 | 17. DEEP FRY (FRITURESTEGNING)       |
| 7. RICE/GRAIN (RIS/KORN)       | 18. PIZZA (PIZZA)                    |
| 8. PASTA (PASTA)               | 19. BREAD (BRØD)                     |
| 9. STEAM (DAMP)                | 20. DESSERT (DESSERTER)              |
| 10. PILAF (PILAF)              | 21. EXPRESS (EXPRESS)                |
| 11. BABY FOOD (BABYMAD)        |                                      |

### Funktioner

1. MASTERCHIEF (MASTERCHEF) (fleksibel tilpasning af tid og temperatur; optagelse og afspilning af eget program)
2. Hold varm funktion for færdige retter (auto-opvarmning) – op til 24 timer
3. Preliminær frakobling af auto varme-op – ja
4. Opvarmning af retter – op til 24 timer
5. Udskudt start – op til 24 timer

### Indhold

Multikoger.....	1 stk.
Skål RB-C422.....	1 stk.
Aftageligt innerlag.....	1 stk.
Beholder for tilberedning i damp.....	1 stk.
Underlag for tilberedning i damp.....	1 stk.
Kurv med håndtag for friturestegning.....	1 stk.
Måleskål.....	1 stk.
Øseske.....	1 stk.
Flad ske.....	1 stk.
Holder for øseske/ske.....	1 stk.
Ske.....	1 stk.
Tang for udtrækning af skålen.....	1 stk.
Bog «100 opskrifter».....	1 stk.
Brugsanvisning.....	1 stk.
Servicebog.....	1 stk.
Strømkabel.....	1 stk.
Emballage.....	1 stk.

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

### Multikogers design **A1**

- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1. Hus                      | 10. Fladske                          |
| 2. Bærehåndtag              | 11. Underlag for tilberedning i damp |
| 3. Låg                      | 12. Kurv for friturestegning         |
| 4. Aftageligt innerlag      | 13. Elledning                        |
| 5. Skål                     | 14. Beholder for tilberedning i damp |
| 6. Beholder til kondensvand | 15. Tang for udtrækning af skålen    |
| 7. Dumpåbning               | 16. Ske                              |
| 8. Kontrolpanel med display | 17. Holder for øseske / ske          |
| 9. Øseske                   | 18. Måleskål                         |

### Styrpanel **A2**

1. Knappen «Cancel/Reheat» («Opvarmning/Annulere») – aktivere / deaktivere opvarmning af retter; afbryde tilberedningen; nulstille foretagne indstillinger.
2. Knappen «Time Delay» («Udskudt start») – aktivering af udskudt start; overgang til valg af tid i minutter / timer; optage dine egne programmer; nulstille alle programmer (i standby tilstand).
3. Skærm.
4. Knappen «Start / Keep Warm» («Start / Auto hold varm») – aktivering af madlavningsprogram, der var valgt; præliminær deaktivering af auto-opvarmning.

DNK

- «t°C» – aktivering af temperaturindstillingen i automatiske programmer (undtagen «YOGURT»).
- Knappen «Menu» («Menu») – valg af automatiske programmer; nulstilling og tilbagevending til fabriksindstillinger (i standbytilstand).
- Knappen «←» – reduktion af time- og minuttal under indstillingen af uret, indstilling af tilberedningstiden og udskudt start; sænkning af temperaturløst under automatiske programmer (undtagen for «YOGURT»); valg af automatiske programmer.
- Knappen «→» – øge time- og minuttal under indstillingen af uret, indstille tilberedningstiden og udskudt start; øge temperaturen under automatiske programmer (undtagen for programmet «YOGURT»); valg af automatiske programmer.
- Knappen «OK» – skift til næste trin i udvælgelsen af automatisk program, indstilling af tiden og madlavningsstemperatur, samt aktuel tid.

**Skræmens opsætning A3**

- Indikator af temperaturværdier (undtagen for programmer «YOGURT» og «EXPRESS»).
- Indikator af tilberedningsprocessen.
- Indikatorer for automatiske tilberedningsprogramer.
- Timer / aktuel tid indikator / indikator for tidsforsinket start.
- Indikator for indstilling af aktuel tid / udskudt start tid.
- Indikator for udvælgelse af madlavningsstid.
- Indikator for opvarmning og opvarmning / auto hold varm funktion.

Multikoger REDMOND RMC-250E er udstyret med sensr panel og LCD-skærm, der har tre forskellige typer af belysning afhængigt af driftsmåden.

LCD skærm	Driftsmåde
BLÅ	Udskudt start funktion er aktiv, på skærmen vises timerindikator og timer for udskudt start
GRØN	Madlavningsprogram er aktiv, skærmen viser nedtælling af programtiden, lyser indikator «Cooking time»
ORANGE	Opvarmningsfunktion er aktiv, på skærmen vises direkte nedtælling af programtiden

**I FØR DU BEGYNDER AT ANVENDTE APPARATET**

Tag forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af kassen. Fjern al emballage og reklame klistermærker.

**⚠ Vær sikker på at holde på plads advarselskædder, klistermærker, pegemærker (hvis nogen) og klistermærker med serienummer på produktet! I fald der findes ingen serienummermærket på produktet er garantien på produktet bortfaldet automatisk. Efter transportering eller bevaring under lave temperaturer skal man holde produktet under stuetemperaturer mindst 2 timer inden man sætter enheden i gang.**

Tør huset af med en fugtig klud og vask skålen, lad dem tørre af. For at undgå enhver fremmed lugt, når du bruger apparatet for første gang gør en grundig rengøring.

**II. DRIFT AF MULTIKOGEREN**

**For du starter for første gang**

Sæt enheden på en solid vandret overflade, så den varme damp, der kommer ud af dampventilen ikke kommer på tapetet, deklorative overflader, elektricitet og andre genstande eller materialer, som kan blive skadet af høj luftfugtighed og høje temperaturer.

Før madlavning sørg for, at eksterne og interne synlige dele af multikoger har ingen skader, brud og andre defekter. Mellem skål og varmelegemet skal der ingen fremmed genstand findes.

**Nulstilling – gå tilbage til fabriksindstillinger**

Multikoger REDMOND RMC-250E har en ikke-flygtig hukommelse. Ved midlertidig strømsvigt bliver alle dine indstillinger gemt. For at gå tilbage til fabriksindstillinger skal du trykke og holde knappen «Menu». En alarm lyder og apparatet går tilbage til standardværdier.

**Indstilling af ur**

Slut enheden til elnettet. Tryk og hold knappen «+» eller «-». Knapindikatorer «+», «-», «OK» og indikator for den aktuelle tid (på skærmen) blinker. Når du trykker på «+» vil tidsværdien stige, når du trykker på «-» vil tidsværdien falde. Efter at den maksimale tidsindstilling er nået, indstillingen begynder forfra. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap ned. Efter at der har valgt timer tryk på «OK», derefter væg minutter. Efter at den aktuelle tid er indstillet tryk på «Reheat/Cancel».

**Indstilling af tilberedningstiden**

I REDMOND RMC-250E er det muligt at ændre en standard tilberedningstid for hvert program. Trin af ændring og muligt omfang af det valgte tidsværdi afhænger af det valgte program.

For at ændre tilberedningstid:

- Vælg automatisk madlavningsprogram ved at trykke på «Menu». Knapindikatorer «+», «-», «Start / Keep Warm» og «OK» vil blinke. Tryk på knap «+» eller «-» indtil skærmen viser tidsindikator for det ønskede program. For hvert valgt program vises der på displayet en standard tilberedningstid.
- Tryk på «OK» knappen (knappens LED vil lyse, samt tilberedningstiden), indstil tiden for det valgte program. Knapindikatorer «+», «-», «Start / Keep Warm», «t°C», og en indikator for kogetiden (på skærmen) vil blinke. Hvis i det valgte program er forudsat en udskudt start funktion, vil knapindikatoren «Time Delay» blinke.

Når du trykker på «+» vil tidsværdien stige, når du trykker på «-» vil tidsværdien falde. Efter du har valgt timer tryk på «OK», derefter væg minutter. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap ned. Efter at den maksimale tidsindstilling er nået, indstillingen begynder forfra.

- For at annullere dine indstillinger skal du trykke på knappen «Reheat/Cancel», derefter skal du vælge madlavningsprogrammet igen.

**Udskudt start**

Denne funktion gør det muligt at udskyde starten af programmet i intervallet fra 10 minutter til 24 timer i trin på 30 minutter.

- Når du vælger automatisk program og tilberedningstiden kan du indstille forsinkelstiden ved at trykke på «Time Delay» (knap for forsinket start lyser på skærmen). Knapindikatorer «+», «-», «Start / Keep Warm» og «t°C» vil blinke.

**i** Når du vælger program «YOGURT» vil knapindikatoren «t°C» blinke ikke (i dette program er der ingen ændringer i temperatur muligt).

- Tryk på «+» og «-» for at indstille timalaet. Når du trykker på «+» vil tidsværdien stige, når du trykker på «-» vil tidsværdien falde. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap ned. Efter at den maksimale tidsindstilling er nået, indstillingen begynder forfra.
- Efter indstilling af tiden tryk knappen «Time Delay» en gang til. Ved at trykke på knapper «+» og «-» indstilles minutter.
- For at annullere dine indstillinger skal du trykke på knappen «Reheat/Cancel», derefter skal du indtaste hele program forfra.

**Hold varm funktion (auto opvarmning)**

Auto-opvarmning tændes automatisk straks efter at tilberedningsprogrammet er slut og holder temperaturen af den færdige ret oppe inden for et mellemrum af 75°-80°C i 24 timer. Indikator for knappen af auto-opvarmning «Start / Keep Warm» vil da slukke og knappen «Reheat/Cancel» vil blinke. På displayet vil direkte optælling af funktionens tids vises.

**Preliminær slukning af auto opvarmning**

For at deaktivere auto hold varm i forvejen tryk og hold knappen «Start / Keep Warm» efter programmets start indtil knappen «Reheat/Cancel» slukkes. For at tænde auto-opvarmning igen tryk og hold knappen «Start / Keep Warm» ned indtil knappen «Reheat/Cancel» glimter.

**Genopvarmning af retter**

For at varme op kolde retter:

- Følg pkt. 1-2 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer».
- Tryk og hold knappen «Reheat/Cancel». Knapindikatoren glimter, opvarmningsfunktion er aktiveret. På displayet vil direkte optælling af funktionens varighed

vises. Apparatet vil opvarme retten til op til 75°C. Denne temperatur vedligeholdes i 24 timer. Hvis det er nødvendigt kan opvarmning slukkes ved at trykke på «Reheat/Cancel» (knapindikatoren slukker).

**Funktion «MASTERCHIEF»**

**i** «MASTERCHIEF» funktionen er ikke tilgængelig, når du bruger programmer «YOGURT» og «EXPRESS».

«MASTERCHIEF» giver mulighed for at op til 10 gange ændre tilberedningstiden og temperaturen i løbet af programtiden og gemme den resulterende søkvens af ændringer i stedet for det oprindelige program. Ændring af temperatur ved hjælp af funktionen «MASTERCHIEF» er muligt i intervallet 35°C til 170°C i trin på 5°C. Ændring af tilberedningstiden – fra 1 minut til 15 timer i trin på 1 minut.

**i** For at beskytte apparatet mod overopledning er maksimaltiden af programmer «FRY» og «DEEP FRY» er begrænset til 2 timer.

Aktivere / deaktivere auto hold varm funktionen uden at ændre tid eller temperatur er ikke en særskilt ændring.

**💡** «MASTERCHIEF» kan især være nyttigt, hvis du vil lave retter efter komplicerede opskrifter, der kræver en kombination af forskellige madlavningsprogramer (for eksempel, ved madlavning af julefå kanblade, stroganoff, supper og pasta efter forskellige opskrifter, syltetøj, osv.).

**Ændring af tilberedningstiden:**

- Under afvikling af programmet tryk «t°C». Indikator for aktuel temperatur vil begynde at blinke på skærmen.
- Indstil den ønskede temperatur. Hvis du vil øge temperaturen skal du trykke på «+» knappen, for at mindske temperaturen – tryk på «-» knappen. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap ned. Efter at maksimum (minimum) værdi er nået, vil indstillingen begynde forfra.
- Tryk ikke på knappen på panelet i 5 sekunder. Den nye værdi vil blive gemt automatisk.

**Ændring af tilberedningstid:**

- Under afvikling af programmet tryk «t°C» to gange. Indikator for tid vil begynde at blinke på skærmen.
- Indstil den ønskede tilberedningstid. For at øge værdien i trin på 1 time, tryk på «+», i trin på 1 minut tryk «-» knappen. Øgning af timer og minutter sker uafhængigt af hinanden. Efter at den maksimale tidsværdi er nået, indstillingen begynder forfra. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap ned.
- Tryk ikke på knappen på panelet i 5 sekunder. Den nye værdi vil blive gemt automatisk.

**i** Hvis du indstiller tilberedningstiden på 00:00 vil programmet blive stoppet.

**💡** Det bør ikke foretages ændringer oftere end 1 gang hver minut, fordi i dette tilfælde kan den sidste indstilling vil blive bevaret. Hvis du ønsker at samtidig justere temperaturen og tilberedningstiden, skal du trykke «t°C» umiddelbart efter at du har ændret indstillingerne for hhv temperatur eller tid. I dette tilfælde vil nye indstillinger gemmes som en ændring.

**Lagring af ændret program**

Hvis det ønskes, i løbet af 3 minutter efter afslutning af programmet kan du gemme det nye program i stedet for det, der var lagret på fabrikken. I denne tid vil skærmen vise per-sekund nedtælling.

For at lagre af det ændrede program tryk «Time Delay». For at afslutte uden at gemme tryk på «Reheat/Cancel».

**Afspilning af et ændret program**

Når du vælger i menuen et ændret program vil det på skærmen vises «←» i stedet for tilberedningstids symbolet.

For at starte skal du vælge et ændret program og trykke på «Start / Keep Warm». Under gennemførelsen af et ændret program vil det efter hvert punkt af ændringer lyde et bip. Hvis under gennemførelsen af et modificeret program dette vil blive ændret, vil du ved dets afslutning blive bedt om at lagre et nyt program.

**i** *Indstillinger af ændrede programmer kan ændres på samme måde, som i tilfælde af automatiske programmer. Imidlertid nye ændringer annullerer dem, der er allerede haves, som skal træde i kraft under pågående arbejdsproces.*

#### Gå tilbage til fabriksindstillinger

Du kan på ethvert tidspunkt gå tilbage til standardindstillinger af en eller alle ændrede programmer. For at gøre dette vælg ændring program i meny og tryk «OK». For at bekræfte, at du vil gå tilbage til fabriksindstillinger tryk og hold knappen «Menu» i nogle sekunder. Alle ændringer i programmet vil blive nulstillet.

**i** *Efter at ændret program er fjernet vil menuen vise et oprindeligt program.*

For at nulstille alle ændrede programmer og vende tilbage til fabriksindstillinger i standbytilstand tryk på og hold nede knappen «Menu» i et par sekunder.

#### Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer

1. Forbered ingredienserne ifølge opskriften, læg dem ind i skålen. Sørg for at alle de ingredienser ligger jævnt fordelt inde i skålen og er under «maximum» mærke på skålen på skålens inderside.
2. Sæt skålen ind, drej den let, sørg for at den er placeret plant og er i tæt kontakt med varmelegemet. Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.
3. Ved at trykke på knappen «Menu» vælg et tilberedningsprogram. For at komme igennem menuen bruge knapper «←» eller «→». Programindikator, knapindikator «\*» «←», «→», «Start / Keep Warm» og «OK» vil blinke. Hvis i det valgte program er forudsat en udskudt start funktion, vil knapindikatoren «Time Delay» blinke.
4. Ved at trykke på knappen «OK» vælg et ønsket tilberedningstid.
5. Hvis det er nødvendigt, tiden for udskudt start blive indstillet.
6. Tryk og hold knappen «Start / Keep Warm» nede. Program vil starte, knapindikator «\*» «←», «Start / Keep Warm» og «OK» vil glimte. På skærmen vises resterende programtid og indikator for tilberedningsprocessen.
7. Ved afslutning af programmet lyder en signal, programindikatoren og knapindikator «Start / Keep Warm» vil slukke. Afhængigt af indstillingerne vil apparat skifte til auto opvarmning (knapindikator «Reheat/Cancel» glimter, skærmen viser direkt optalling af tid for denne funktion) eller går i standby.
8. For at afbryde tilberedningen eller for at annullere det valgte program tryk og hold nede «Reheat/Cancel».

#### Program «MULTICOOK»

Programmet «MULTICOOK» er designet til madlavning af praktisk set enhver ret med bruger-specificeret parametre for temperatur og tilberedningstid. Ved madlavning ved temperatur op til 75°C, er auto-opvarmnings funktion deaktiveret som standard. Hvis det er nødvendigt, kan funktionen aktiveres manuelt ved at trykke på «Start / Keep Warm» efter start af tilberedningen (knapindikator «Reheat/Cancel» vil lyse op).

Som standard temperatur for dette program 100°C. Valgbar temperaturinterval for dette program er 35-170°C med trin på 5°C.

**⚠** *OBS! Af sikkerheds grunde ved madlavning ved temperaturer på over 140°C bør tilberedningstiden ikke overstige 2 timer.*

Tilberedningstiden som standard er 15 minutter. Tilberedningstid interval er fra 2 minutter til 15 timer i trin på 1 minut (for interval op til 1 time) eller 5 minutter (for interval for mere end 1 time).

1. Følg pkt. 1-4 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer».
2. Ved at trykke på knappen «\*» vælg ønsket tilberedningstid. Knapindikator «\*» vil lyse, knapindikatorer «←», «→», «Start / Keep Warm», «OK», «Time Delay» vil blinke.

Når du trykker på «→» vil tidsværdien stige, når du trykker på «←» vil tidsværdien falde. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede. Efter at den maksimale temperaturindstilling er nået, begynder temperaturindstillingen forfra.

3. Følg pkt. 5-8 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer».

#### Program «STEW»

Anvendes til at stuve grøntsager, kød, fjerkræ, fisk og skaldyr. Som standard er tidsindstillingen for program «STEW» 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

#### Program «BAKE»

Anbefales til bagning af sukkerbrødkager, gryderetter, kager af gærdej og buttermilk, samt for bagning af diverse slags brød. Som standard er tidsindstillingen for program «BAKE» 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Som standard er tidsindstillingen for automatisk opvarmning i dette program 2 timer. Når du laver brød aktiver den automatisk opvarmning af retter på alle stadier af tilberedelse.

#### Program «COOK/BEANS»

Anvendes til at koge grøntsager, kød, fjerkræ, fisk og bønner. Som standard er tidsindstillingen for programmet «COOK/BEANS» 40 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 4 timer med trin på 5 minutter.

#### Program «SOUP»

Anbefales til madlavning af forskellige former for supper. Som standard er tidsindstillingen for program «SOUP» 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 6 timer med trin på 5 minutter.

#### Program «FRY»

Anvendes til at stege grøntsager, kød, fjerkræ, fisk og skaldyr. Som standard er programmet «FRY» tilberedningstid 15 minutter, madlavningstemperatur 155°C. Interval af manuel tidsindstilling – fra 5 minutter til 1 time 30 minutter i trin på 1 minut. Den forsinkede start i dette program er ikke tilgængelig.

Det anbefales at stege med åbent låg. For at undgå, at der brænder nogle ingredienser fedt skal du følge instruktionerne i kogeboogen og lejlighedsvis røre og vende indholdet af skålen. Inden en gentagen brug af programmet «FRY» lade apparatet at afkøle helt.

#### Program «RICE/GRAIN»

Anbefales til kogning af ris og diverse grød. Som standard er tidsindstillingen for programmet «RICE/GRAIN» 35 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 4 timer med trin på 5 minutter.

#### Program «PASTA»

Anbefales til at koge makaroni, lave pasta efter forskellige opskrifter. Som standard er tidsindstillingen for programmet «PASTA» 10 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 2 til 30 minutter i trin på 1 minut. Forsinket start i dette program er ikke tilgængelig.

**i** *Nedtælling af tilberedningstiden begynder først efter at driftsparametre er nået (efter at vandet er begyndt at koge).*

1. Hæld vand i skålen. Sørg for at vandet ligger under den maksimale mærke på skålens inderside.
2. Følg pkt. 1-6 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer».
3. Når vandet er begyndt at koge høres et lydsignal. Åbn forsigtigt låget og læg ingredienserne ind i kogende vand og luk låget til der høres et klik.
4. Følg pkt. 6-8 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer».

#### Program «STEAM»

Anbefales til at tilberede på damp grøntsager, fisk, kød, kost- og vegetariske retter, samt børnemad. Som standard er tidsindstillingen for programmet «STEAM» 30 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

**i** *Nedtælling af tilberedningstiden begynder først efter at driftsparametre er nået (efter at vandet er begyndt at koge).*

1. Hæld 600-1000 ml vand i skålen. Sæt beholderen for dampning ind i skålen.
2. Følg pkt. 7-8 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer».

#### Program «PILAF»

Anbefales til madlavning af forskellige former for pilaf. Som standard er tidsindstillingen for program «PILAF» 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 1 time 30 minutter med trin på 10 minutter.

#### Program «BABY FOOD»

Programmet er egnet til tilberedelse af baby mad. Som standard er tidsindstillingen for program «BABY FOOD» 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 3 timer med trin på 5 minutter.

#### Program «COTTAGE CHEESE»

Programmet er egnet til tilberedelse af hytteost. Som standard er tidsindstillingen for programmet «COTTAGE CHEESE» 20 minutter. Dette program er det muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 10 timer med trin på 10 minutter. Auto opvarmning i dette program er ikke tilgængelig.

#### Program «YOGURT»

Programmet er egnet til tilberedelse af yoghurt. Som standard er tidsindstillingen for «YOGURT» 8 timer. Tidsintervallet for programmet er fra 30 minutter til 12 timer med trin på 30 minutter. Auto opvarmning i dette program er ikke tilgængelig.

#### Program «SLOW COOK»

Anbefales til langsom kogning af grøntsager, fisk og kød. Som standard er tidsindstillingen for «SLOW COOK» 5 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 3 timer til 12 timer med trin på 10 minutter.

#### Program «GAME»

Anbefales til madlavning af vildt (hård kød, store stykker af kød og fjerkræ). Som standard er tidsindstillingen for program «GAME» 3 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 1 time til 12 timer med trin på 10 minutter.

#### Program «OATMEAL»

Anbefales til tilberedelse af mælkgrød. Som standard er tidsindstillingen for programmet «OATMEAL» 10 minutter. Tilberedningstid er fra 5 minutter til 4 timer i trin på 1 minut (for interval op til 1 time) eller 5 minutter (for interval for mere end 1 time).

**💡** *Til lavning af mælkgrød kan du også bruge universel program «MULTICOOK» (optimal temperatur er 95°C).*

#### Program «DEEP FRY»

I REDMOND RMC-250E kan du stege i friture ved hjælp af en speciel kurve, der følger med. Som standard er tidsindstillingen for programmet «DEEP FRY» 30 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time med trin på 1 minut. Udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

1. Følg pkt. 1-5 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer».
2. Fastgør håndtaget til kurven for friturestegning og fordel jævnt produkterne i kurven. Tryk bunden af håndtaget og indsæt det i huller i kurven. Slip trykket på håndtaget og det låser sig selv på plads i huller.
3. Følg anbefalingerne fra opskriften, efter det angivne tidspunkt åbn låget forsigtigt. Sænk kurven for friturestegning med ned i id i skålen. Luk låget låst.
4. Ved afslutning af programmet lyder en signal, programindikatoren og knapindikator «Start / Keep Warm» vil slukke. Tag kurven med fødevarer og fæstne den på kanten af skålen med en speciel krog på kurven. Lad olien løbe ned. For at afbryde tilberedningen eller for at annullere det valgte program tryk og hold nede «Reheat/Cancel».

**STOP** *OBS! Olien er meget varm! For at hente kurven for friturestegning brug grydeplader.*

#### Program «PIZZA»

Programmet er egnet til tilberedelse af pizza. Som standard er tidsindstillingen for programmet «PIZZA» 25 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 1 time med trin på 5 minutter. Udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

**i** *Som standard er tidsindstillingen for automatisk opvarmning i dette program 2 timer.*

#### Program «BREAD»

Anbefales til bagning af forskellige slags brød af hvedemel, samt af hvedemel tilsat rugmel. Programmet indebærer komplet proces af forberedelsen fra gærug til bagning. Som standard er tidsindstillingen for program «BREAD» 2 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 1 time til 6 timer med trin på 10 minutter. Auto-opvarmning og udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

**STOP** *OBS! Under bagning bliver skålen og apparatet varme! Brug grydeplader, når du tager brødet ud.*

## Program «DESSERT»

Anbefales til madlavning af forskellige desserter. Som standard er tidsindstillingen for programmet «DESSERT» 30 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 3 timer med trin på 5 minutter.

## Program «EXPRESS»

Egnet til hurtig madlavning af ris og smuldrende grød. Som standard er tidsindstillingen for «EXPRESS» 20 minutter. I dette program kan tilberedningstiden ikke justeres, udsdukt start funktion er ej tilgængelig. Følg instruktionerne i pkt. 1-2 under «Fæltes procedurer ved brug af automatiske programmer», derefter p.p. 6-8 (undtagen p.p. 3-5).

## III. EXTRA FUNKTIONER

- Gæring af dej
- Fremstilling af ost
- Sterilisering af køkkengrej og artikler for personlig brug
- Pasterisering af flydende retter
- Opvarmning af børnemad

## IV. EKSTRA TILBEHØR

Ekstra tilbehør er ikke inkluderet i Multikoger REDMOND RMC-250E. Køb dem, samt få et vide om nye produkter, kan du på REDMOND hjemmeside [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) eller i butikker for autoriserede forhandlere.

## V. VEDLIGEHOLDELSE

Inden du begynder at rengøre apparatet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. Før første anvendelse eller for at fjerne fremmed lugt efter tilberedning anbefales det at tørre skålen og indersiden af apparatet med 9-procent opløsning af eddike og koge en halv citron i programmet «STEAM» i 15 minutter. Brug en blød klud og rengøringsmidler for opvask. Vi anbefaler, at du rengør apparatet umiddelbart staks efter brug.

**STOP** Ved rengøring skal skurepulver, abrasiv svamp og kemisk aggressive stoffer ikke bruges. Sænk aldrig apparatet i vand, heller aldrig placer det under rindende vand.

Apparatets hus skal renses efter behov. Skålen skal rengøres efter hver brug. Opvaskemaskine kan godt bruges. Efter rengøring tørres den ydre overflade af skålen helt tør. Intern aluminium låg også skal rengøres efter hver brug (anbefales ikke til opvask i opvaskemaskine):

1. Åbn multikogerens låg. Tag fat i 2 plastik lås, træk forsigtigt det indvendige låg ind til sig og op til det slipper fra hovedlåget.
2. Tør overfladen af låget med fugtig klud eller, om nødvendigt, vask det aftagelige låg vha opvaskemiddel.
3. Sæt aluminiumlågets plastik spids ind i fordybningen i toppen, justere det fluks med hovedlåget og tryk let på låsene til der høres et klik.

Dampventilen anbefales at rengøres efter hver brug.

1. Fjern internt aluminium låg og træk forsigtigt i ventilens spids, afskil det.
2. Skyl ventilen grundigt under rindende vand.
3. Tør den og geninstaller den.

Under madlavning kan kondensvand dannes, i denne model det samles i en særlig hulrum på enheden rundt i skålen. Kondensvandet fjernes let med en køkkenrulle eller serviet.

Hvis der opstår en betydelig forurening af arbejdskameraet, rengør overfladen af kameraet for at forhindre misfunktion eller brud af multikogeren.

**⚠** Inden du begynder at rengøre den indvendige side af kameraet sørg for at apparatet er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet!

Arbejdskamerets sider, varmedisken overflade og central termoføler hus (placeret i midten af varmedisken) rengøres med fugtig (ikke våd) svamp eller serviet. I fald du bruger et opvaskemiddel er nødvendigt at omhyggeligt fjerne dens rester for at eliminere den uønskede lugt under madlavning.

I fald der er fremmedlegemer der er kommet ind i rillen rundt om den centrale termoføler, forsigtigt fjern dem med en pincet, uden at lægge noget pres på sensorens hus. Ved forurening af varmedisken overflade det er tilladt at anvende våd svamp med medium hårdhed eller et syntetisk pensel.

**i** Ved regelmæssig brug af apparatet er det med tidens løb muligt, at varmedisken bliver fuldstændig eller delvis misfarvet. Det er i sig selv ikke en funktionsfejl og påvirker ikke funktionsdygtigheden.

## VI. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

### Madlavning fejl og måder at fjerne dem

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

### RETEN ER IKKE HELT FÆRDIG

Mulige årsager	Løsning
Hvis du har glemt at lukke låget af enheden eller lukke det stramt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Under tilberedningen må der ikke åbnes låget til multikoger uanødet. Luk dækslet, indtil det klikker. Kontroller, at inter forhinder låget at være tæt lukket til enheden og gummipakning på indersiden af dækslet ikke er deformeret
Skålen og varmelegemet er ikke ordentlig i kontakt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Skålen skal være installeret i enheden korrekt og lige, klæbe tæt til bunden af opvarmingsdisk. Sørg for, at der ingen fremmedlegemer i multikoger. Undgå forurening af varme disken
Uheldigt valg af ingredienser. Disse ingredienser er ikke egnede til fremstillingsmetode efter eget valg, eller du har valgt det forkerte madlavningsprogram. Ingredienser er skåret for stor, overtrådte de generelle proportioner af produkter. Der er indstillet forkert (ikke beregnet) tilberedningstid. Det valgte opskrift ikke er fra bogen, er ikke egnet til madlavning i denne multikoger	Det er tilrådeligt at anvende godkendet (tilpasset til anvendelse med andrindgen) opskrifter. Brug opskrifter, der er virkelig til at stole på. Udvælgelse af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstiden skal svare til den valgte opskrift
Under tilberedning med damp: der er for lidt vand, som skal sikre en tilstrækkelig mængde damp densitet	Det er nødvendigt at hælde vand i skålen, som opskriften anbefaler. I tvivlstilfælde kontroller vandstanden under tilberedningen
Under stegning	Der er hældt for meget vegetabilsk olie i skålen
	Overkyldende fugt i skålen
Under kogning: kogte bouillon koges væk under madlavning af fødevarer med et højt syreindhold	Det er nødvendigt at hælde vand i skålen, som opskriften anbefaler. I tvivlstilfælde kontroller vandstanden under tilberedningen
Ved bagning (dejen er ikke bagt igennem)	I processen med hævelse dejen sat sig fast til indersiden af låget og blokeret damp udtømmingsventilen
	Der er lagt for meget dej i skålen
Under almindelig stegning, er det nok at dække bunden af skålen med tyndt lag af smør/olie.	Under friturestegning følg den tilsvarende opskrift
Luk ikke låget til multikoger under stegning, med mindre det står i opskriften. Frosne fødevarer skal tå op og drænes for vandet før stegning	Luk ikke låget til multikoger under stegning, med mindre det står i opskriften. Frosne fødevarer skal tå op og drænes for vandet før stegning
Nogle produkter kræver særlig behandling før tilberedning: Vask, brunng og så videre. Følg rådgivning af dit valgte opskrift	Nogle produkter kræver særlig behandling før tilberedning: Vask, brunng og så videre. Følg rådgivning af dit valgte opskrift
Læg dejen i skålen i et mindre omfang	Læg dejen i skålen i et mindre omfang
Tag bagværk ud af skålen, vend det og læg tilbage i skålen, derefter fortsæt tilberedning. Efterfølgende læg mindre mængde dej	Tag bagværk ud af skålen, vend det og læg tilbage i skålen, derefter fortsæt tilberedning. Efterfølgende læg mindre mængde dej

### PRODUKT ER OVERKOGT

Den valgte type produkt er ikke valgt korrekt eller forkert indstilling (beregning) af tilberedningstiden. Alt for små mængder ingredienser	Se påvist (tilpasset til anvendelse med andrindgen) opskrift. Udvælgelse af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstid skal overholde henstillingerne
Efter tilberedning, det færdige produkt stod for længe på "Auto varme"	Lang tids brug af "Auto varme" er uønsket. Hvis din model af multikoger, forudsat har deaktiveret funktion af dette program, kan der tages brug af denne funktion

### UNDER KOGNING PRODUKTET KOGER UD

Ved tilberedning af grød mælken koger ud	Mælk kvalitet og egenskaber kan afhænge af udstedt sted og betingelserne for produktion. Der anbefales brug af ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, fortynde mælken kan ske med lidt drillekvand
Ingredienser før tilberedning blev forbehandlet eller forarbejdet forkert (dårligt vasket osv.). Ikke opfyldt proportioner af ingredienserne eller forkert valgte produkttype	Se påvist (tilpasset til anvendelse med andrindgen) opskrift. Udvælgelse af ingredienser, metoden til forbehandling, proportioner skal efterkomme henstillingerne. Hele korn, kød, fisk og skaldyr altid skylles grundigt indtil vandet er rent

### RETTET BRÆNDER PÅ

Skålen var ikke rengjort ordentligt efter den tidligere madlavning. Non-stick belægning i skålen er beskadiget	Før du begynder at lave mad, så sørg for skålen er godt vasket og non-stick belægning ikke er beskadiget
---	--



Det samlede proportion af produkter er mindre end det anbefalet i opskriften	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed
Ved stegning: du har glemt at hælde olie i skålen, ikke rørte igennem eller forsinket vendt produktet i skålen	Under almindelig stegning hæld lidt vegetabilisk olie i skålen - så den dækker bunden af skålen i et tyndt lag. Ved ensartet stegning fødevarer i skålen, skal regelmæssigt rører eller vendes om
Ved gryderet: der er ikke nok fugt i skålen	Tilføj mere væske til skålen. Under tilberedningen åbn ikke låget med mindre det er nødvendigt
Ved kogning: der er for lidt væske i skålen (ikke korrekt proportioner af ingredienser)	Overhold det rette relation mellem flydende og faste ingredienser
Ved baging: skålen på undersiden er ikke smurt med olie/smør før tilberedning	Før dejen lægges i skålen, smør bunden og væggene af skålen i smør eller olie (ikke hæld olie i skålen!)

**PRODUKT HAR TABT FORM EFTER SKÆRING**

Der blev rørt for ofte i produktet under tilberedning	Under almindelig stegning, rør produktet ikke ofte end hver 5-7 min
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed

**DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER FUGTIG**

Der blev anvendt forkert ingredienser, der giver et overskud af fugt (saftige grøntsager eller frugter, frose bær, creme fraiche osv.)	Vælg ingredienser i overensstemmelse med opskrift på bagværk. Vælg ikke ingredienser, som indeholder for meget fugt, eller brug dem så lidt som muligt i minimumsmængder
Bagværk er holdt for længe i multikoger	Fjern det færdige bagværk fra multikoger lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet ligge i multikoger for en kort tid, på tilstanden "Auto-varme"

**DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER IKKE HÆVET**

Æg med sukker er ikke pisket ordentligt	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Vælg af ingredienser, deres metode til forberedning og proportioner skal tilsvare den givne henvisning
Dejen stod for længe med bagepulver	
Mel er ikke sigtet igennem eller dejen ikke ættet ordentligt	
Der er sket en fejl i ingredienser	
Den valgte opskrift er ikke egnet til baging i denne model af multikoger	

**i** I nogle modeller af REDMOND multikoger, programmer som «STEW» og «SOUP» med manglende væske i skålen udløser overophedningsbeskyttelse. I dette tilfælde standes programmet og multikoger træder i tilstand "Auto-varme".

**OverSIGTSTABEL for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)**

Program	Tips for brug	Tilberedningstiden som standard	Interval af kogetid / indstillingstrin	Udskeudt start	Opnåelse af arbejdsparametre	Auto opvarmning
MULTICOOK	Tilberedning af forskellige retter med muligheden at indstille temperatur og kogetid	15 min	2 min – 1 time / 1 min 1 time – 15 timer / 5 min	+	–	+
STEW	Stuvning af grøntsager, kød, fisk	1 t.	20 min – 8 timer / 5 min	+	–	+
BAKE	Bagning af kager, sukkerbrødkager, gryderetter, diverse fyldte kager af gærdej og buttermilk	1 t.	20 min – 8 timer / 5 min	+	–	2 timer
COOK/BEANS	Kogning af kød, fisk, grøntsager og bælgfrugter	40 min	5 min – 4 timer / 5 min	+	–	+

Program	Tips for brug	Tilberedningstiden som standard	Interval af kogetid / indstillingstrin	Udskeudt start	Opnåelse af arbejdsparametre	Auto opvarmning
SOUP	Tilberedning af forskellige supper	1 t.	20 min – 6 timer / 5 min	+	–	+
FRY	Stegning af grøntsager, kød, fjerkræ	15 min	5 min – 1 t. 30 min. / 1 min.	–	–	+
RICE/GRAIN	Kogning af ris og diverse grød	35 min	5 min – 4 timer / 5 min	+	–	+
PASTA	Kogning af makaroni, lavning af pasta efter forskellige opskrifter	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Tilberedelse på damp af grøntsager, fisk, kød, kost- og vegetariske retter, samt børnemad	30 min	5 min – 2 timer / 5 min	+	+	+
PILAF	Tilberedelse af forskellige typer af pilaf	1 t.	20 min – 1 t. 30 min. / 10 min.	+	–	+
BABY FOOD	Tilberedelse af børnemad	1 t.	10 min – 3 timer / 5 min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Tilberedning af hjemmelavet hytteost	20 min	10 min – 10 timer / 10 min	+	–	–
YOGURT	Tilberedelse af forskellige typer af yoghurt	8 t.	30 min – 12 timer / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Langsom kogning af grøntsager, kød, fisk	5 t.	3 timer – 12 timer / 10 min	+	–	+
GAME	Madlavning af vildt (hård kød, store stykker af kød og fjerkræ)	3 t.	1 timer – 12 timer / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Tilberedning af mælkegrød	10 min	5 min – 1 time / 1 min 1 time – 4 timer / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Friturestegning	30 min	5 min – 1 time / 1 min	–	–	+
PIZZA	Fremstilling af pizza	25 min	20 min – 1 time / 5 min	–	–	2 timer
BREAD	Bagning af brød	2 t.	1 timer – 6 timer / 10 min	–	–	–
DESSERT	Tilberedelse af forskellige desserter	30 min	5 min – 3 timer / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Hurtig tilberedelse af smuldrende grød og ris	20 min	–	–	–	+

**i** Viser gennemsnitlig driftstemperatur af varmelementet.

**Anbefalede tilberedningstider for tilberedning på damp for forskellige produkter**

Nr	Produkt	Vægt i g/Antal, stk.	Mængde af vand, ml	Tilberedningstid, minutter
1	Filet af svinekød / oksekød (tern af 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Filet af lam (tern af 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Kyllingefilet (1,5-2 cm tern)	500	500	15
4	Frikadeller/kotletter	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	20/50
5	Fisk (filet)	500	500	15
6	Skaldyr miks (frisk frose)	500	500	5
7	Kartofler (skåret i 4 dele)	500	500	15
8	Gulerødder (tern af 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Rødbeder (skåret i 4 dele)	500	500	30

Nr	Produkt	Vægt i g/Antal, stk.	Mængde af vand, ml	Tilberedningstid, minutter
10	Grøntsager (frisk frosne)	500	500	15
11	Æg	3 stk.	500	5

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

**Tips om brug af temperaturindstillinger i «MULTICOOK»**

Driftstemperatur	Tips for brug
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, baby mad
65°C	Tilberedning af kød i vakuumpakning
70°C	Fremstilling af punch
75°C	Pasteurisering, lavning af hvid te
80°C	Lavning af gløgg
85°C	Lavning af hytteost eller fødevarer, der kræver lang tilberedningstid
90°C	Lavning af rød te
95°C	Lavning af mælkegrød
100°C	Lavning af mænger eller marmelade
105°C	Lavning af kødgelé
110°C	Sterilisering
115°C	Lavning af sukkersirup
120°C	Lavning af skaff
125°C	Stuvning af kød
130°C	Madlavning af gryderetter
135°C	Ristning af færdigretter for give dem en sprød skårpe
140°C	Ryging
145°C	Indbagning af grøntsager og fisk i folie
150°C	Indbagning af kød i folie
155°C	Stegning af gærdej produkter
160°C	Stegning af fjerkræ
165°C	Stegning af bøffer
170°C	Lavning af pommes frites, hønse nuggets

 Se også medfølgende kagebog.

**VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET**

Fejl	Mulige årsager	Håndtering
En fejlmeldelse dukkede op på skærmen: E1-E4	Systemfejll, styrelkortet eller varmelegemet kan være beskadiget	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt, tænd apparatet ved at koble det til elnettet igen
Apparatet kan ikke tændes	Netledningen er ikke tilsluttet til apparatet og (eller) stikkontakten	Sørg for, at ledningen er sluttet til den korrekte stik på apparatet og er sat ind i stikkontakten
	Fejl i stikkontakten	Sæt stikket i en fungerende stikkontakt
Retten tilberedes for længe	Elnettet er strømløst	Tjek netspænding. Hvis netspændingen mangler, kontakt elforsynings-selskab
	Strømfafbrydere i elnettet (spændingsniveau er ustabil eller under det normale)	Tjek om netspændingen er stabil. Hvis netspændingen er ustabil eller under det normale kontakt dit elektrisk forsynings-selskab
	Mellem skål og varmelegemet findes en fremmed genstand eller smuldrer (snavs, gryn, korn osv)	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Fjern alle fremmede genstande
Under tilberedning siver der damp ud fra nederen af låget	Skålen er installeret skævt i huset	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder
	Varmelegemet er meget snavset	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Rengør varmelegemet
	Skålen er placeret skævt inde i huset	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder
Gummipakning på det indvendige dæksel er meget snavset, deformet eller beskadiget	Låget lukker ikke tæt eller der er fremmed genstand under låget	Kontroller, om der er fremmed genstande (debris, korn, stykker af føde-varer) imellem låget og huset, fjern dem. Luk altid låget til det klikker
		Tjek gummipakningen på inderlåget. Den skal muligvis udskiftes

**VIII. GARANTI OPLYSNINGER**

Dette produkt har garanti for en periode på 2 år fra købsdatoen. I garantiperioden producenten forpligter sig til at garantere hjælp ved reparation eller udskiftning af hele produktet og dets reservedele, der skyldes fejl i materialer eller udførelse. Garantien træder i kraft kun, hvis købsdatoen bekræftes i form af en stempel og underskrift fra sælgeren i butikken på den oprindelige garantibevis. Denne garanti gælder kun i tilfælde af produktet blev anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen, ikke repareret eller skilt ad og ikke er blevet beskadiget som følge af forkert håndtering eller brug, samt opretholdt komplet af produktet. Denne garanti dækker ikke normal slitage og forbrugsdele (filtre, pærer, non-stick belægninger, fugemasser, osv.).

Holdbarhed af produktet og garantiperioden beregnes fra datoen for salg eller datoen for fremstillingen af produktet (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes).

Dato for fremstillingen af anordningen kan findes i serienummeret placeret på identifikation etiket på produktet. Serienummeret består af 13 cifre. 6. og 7. symboler angiver måneden, 8 – årgang af enheden.

Etableret levetid af producenten af enheden er 5 år fra købsdatoen, forudsat at driften af produktet er fremstillet i overensstemmelse med denne vejledning og gældende tekniske standarder.



**Miljøvenlig bortskaffelse (bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr)**

Bortskaffelse af emballage, manualer, samt selve enheden skal udføres i overensstemmelse med lokale genbrugsprogrammer. Vis hensyn til miljøet: Smid ikke disse produkter med almindeligt husholdningsaffald.

Brugt (gammelt) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bortskaffes særskilt. Gammelt udstyr skal bringes på et specielt indsamlingssted, eller videregives til relevante genbrugsorganisationer. På denne måde du med i forarbejdning af værdifulde råstoffer, samt bekæmpelse af forurening.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU – der omhandler kasserede, elektriske og elektroniske apparater (kasseret, elektrisk og elektronisk udstyr).

Denne retningslinje fastsætter rammen for returnering og genbrug af kasserede apparater, der gælder i hele EU.

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

## VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for noen feil på produktet som kommer av bruk som ikke er i samsvar med de tekniske standardene og standardene for sikkerhet.
  - Dette apparatet er et apparat med flere funksjoner, og er kun forutsatt for ikke-industriell bruk i hjemmet og likende bruksområder: private kjøkken, kontorer og andre arbeidsmiljøer, hytter, av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer. Bruk i industriell sammenheng eller all annen misbruk vil bli ansett som brudd på korrekte bruksbetingelser. Dersom dette skulle skje, kan ikke produsenten holdes ansvarlig for mulige konsekvenser.
  - Før tilkobling av apparatet må man forsikre seg om at spenningen i kretsen er den samme som apparatets driftsspenning (se tekniske spesifikasjoner eller produsentens dataplate på apparatet).
  - Bruk en skjøteledning som er laget for apparatets strømforbruk da inkompatibilitet kan føre til kortslutning eller branntilløp.
  - Dette apparatet må være jordtilkoplet. Kople apparatet kun til et riktig installert strømnett. Dersom dette ikke overholdes kan det føre til fare for elektrisk støt. Bruk kun jodede skjøteledninger.
- STOP** *FORSIKTIG! Apparatet varmes opp under bruk! Det må utvises forsiktighet for å unngå å komme i berøring med dekslene, bollen eller andre metalldeleer mens apparatet er i bruk. Beskytt hendene før du håndterer apparatet. For å unngå brannskader, ikke bøy deg over apparatet når lokket tas av.*
- Når ut apparatkontakten etter bruk, før rengjøring eller flytting, Ta ut strømledningen med tørre hender, og hold den i kontakten, ikke selve ledningen.
  - Ikke plasser ledningen over dørkammer eller nær varmekilder. Ikke vri eller bøy på ledningen, og forsikre deg om at den ikke kommer

i kontakt med skarpe gjenstander, samt møbelhjørner eller –kanter.

**STOP** *MERK: ved skade på ledningen kan det føre til feil som ikke vil bli dekket av garantien. Dersom ledningen er skadet eller må skiftes ut, ta kontakt med et godkjent servicesenter som kan skifte ut ledningen.*

- Apparatet må aldri plasseres på myke overflater eller tildekkes slik at ventilasjonsåpningene blir obstruert.
- Apparatet må ikke brukes utendørs for å forhindre at vann eller andre fremmedlegemer eller insekter kommer inn i apparatet. Dersom dette skjer, vil det føre til alvorlig skade på apparatet.
- Kople alltid fra apparatet, og la det bli avkjølt før rengjøring. Ved rengjøring av enheten, følg retningslinjene for rengjøring og generelt vedlikehold.

**STOP** *Apparatet MÅ ALDRI senkes ned i vann eller vaskes under rennende vann!*

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer med psykisk og fysisk utviklingshemming samt personer med manglende erfaring og kunnskaper så lenge de er under oppsyn, eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og er innforstått med farene knyttet til bruken av det. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og strømledning utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten under oppsyn.
  - Oppbevar emballasjene (plastfilm, skumplast og annet) utenfor barns rekkevidde da de kan risikere å bli kvalt av dem.
  - Det er ikke tillatt å foreta noen som helst endringer eller justeringer på produktet. Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent servicesenter. Dersom dette ikke blir overholdt kan det føre til ødeleggelse av apparatet, skade på eiendeler eller fysiske skader.
- STOP** *FORSIKTIG! Apparatet må ikke brukes dersom det er blitt oppdaget defekter på det.*

### Tekniske spesifikasjoner

Modell.....	RMC-250E
Kapasitet.....	860-1000 W
Spenning.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bollevolum.....	4 liter
Bolletelegg.....	non-stipp keramisk ANATO® (Korea)
3D-oppvarming.....	finnes
Skjerm.....	LCD
Dampventil.....	avtagbar

### Programmer

1. MULTICOOK	12. COTTAGE CHEESE (KVARG)
2. STEW (STUING)	13. YOGURT (YOUGHURT)
3. BAKE (BAKING)	14. SLOW COOK (SMÅKOKING)
4. COOK/BEANS (KOKING/BØNNER)	15. GAME (VILT)
5. SOUP (SUPPER)	16. OATMEAL (MELKEGRØT)
6. FRY (STEKING)	17. DEEP FRY (FRITYRSTEKING)
7. RICE/GRAIN (RIS/GRYN)	18. PIZZA (PIZZA)
8. PASTA (PASTA)	19. BREAD (BRØD)
9. STEAM (DAMPKOKING)	20. DESSERT (DESSERTER)
10. PILAF (PILAF)	21. EXPRESS (HURTIGMAT)
11. BABY FOOD (BARNEMAT)	

### Funksjoner

1. MASTERCHIEF (KJØKKENSJEF) (fleksibel innstilling av tilberedningstid og temperatur; lagning og lagring av sitt eget program)
2. Opprettholdelse av temperaturen for ferdige retter (automatisk oppvarming – opp til 24 timer)
3. Forhåndsavstenging av automatisk oppvarming – finnes
4. Oppvarming av ferdige retter – opp til 24 timer
5. Forsinket start – opp til 24 timer

### Øversikt over deler

Multikoker.....	1 stk.
Bolle RB-C422.....	1 stk.
Avtagbart indre lokk.....	1 stk.
Beholder for dampkoking.....	1 stk.
Stativ for dampkoking.....	1 stk.
Kurv med håndtak for frityrsteking.....	1 stk.
Målekopp.....	1 stk.
Øse.....	1 stk.
Flat skje.....	1 stk.
Holder for øse/skje.....	1 stk.
Kokespade.....	1 stk.
Tang for å ta bollen ut.....	1 stk.
Bok «100 oppskifter».....	1 stk.
Bruksanvisning.....	1 stk.
Garantibok.....	1 stk.
Strømledning.....	1 stk.
Emballasje.....	1 stk.

Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr, samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer.

### Innretning av multikoker A1

1. Utvendig kjele	10. Flat skje
2. Bærehåndtak	11. Stativ for dampkoking
3. Lokk	12. Kurv for frityrsteking
4. Avtagbart indre lokk	13. Strømledning
5. Bolle	14. Beholder for dampkoking
6. Beholder for opsamlings av kondensat	15. Tang for å ta bollen ut
7. Åpning for damp	16. Kokespade
8. Betjeningspanelet	17. Holder for øse/skje
9. Øse	18. Målekopp

NOR

**Betjeningspanelet A2**

1. Knappen «Reheat/Cancel» («Oppvarming/Avbryt») – slå på/av oppvarmingsfunksjon; avbrudd av tilberedningsprogram, tilbakestilling av parametrene
2. Knappen «Time Delay» («Forsinket start») – aktivering av modus for innstilling av forsinket starts tid; overgang til valg av timers/minutters verdi i denne modusen; lagring av eget tilberedningsprogram; tilbakestilling av standardinnstilte parametre i alle programmer (i ventemodus).
3. Skjermen.
4. Knappen «Start / Keep warm» («Start / Automatisk oppvarming») aktivering av valgt tilberedningsprogram; forhåndsavstengning av automatisk oppvarming.
5. Knappen «t°C» – innstilling av tilberedningstid og temperatur i automatiske programmer (bortsett fra programmet «YOGURT»).
6. Knappen «Menu» («Meny») – overgang til valg av et automatisk tilberedningsprogram; tilbakestilling av standardinnstilte parametre i programmet (i ventemodus).
7. Knappen «←» – redusering av timers eller minutters verdiene i moduser av tidsinnstilling og forsinket start; redusering av temperaturverdi i automatiske programmer (bortsett fra programmet «YOGURT»); valg av et automatisk tilberedningsprogram.
8. Knappen «→» – økning av timers eller minutters verdiene i moduser av tidsinnstilling og forsinket start; økning av temperaturverdi i automatiske programmer (bortsett fra programmet «YOGURT»); valg av et automatisk tilberedningsprogram.
9. Knappen «OK» – overgang til neste etappe i modus av valg av et automatisk program, innstilling av tilberedningstid og temperatur samt gjeldende tid.

**Skjermen A3**

1. Indikator for temperaturverdi i tilberedningsprogram (bortsett fra programmet «YOGURT» og «EXPRESS»).
2. Varsellampe for kokeprosessen.
3. Varsellamper for automatiske tilberedningsprogrammer.
4. Tidsur / Indikator for gjeldende tid / indikator for tidspunkt av forsinket start.
5. Indikator for modus av innstilling av gjeldende tid / tidspunkt av forsinket start.
6. Varsellampe for modus av innstilling av tilberedningstid.
7. Varsellampe for oppvarming av retter / automatisk oppvarming.

Multikoker REDMOND RMC-250E er utstyrt med et sensor betjeningspanel og en LED-skjerm, som har tre forskjellige typer belysning avhengig av apparatets driftsmodus.

Skjermens farge	Modus
BLÅ	Funksjon av forsinket start er aktivert, tidspunkt for innstilling av tidsur og varsellampe for forsinket start lyser på skjermen.
GRØNN	Et tilberedningsprogram er aktivert, nedtelling av tilberedningstid er vist på skjermen, indikator «Cooking time» lyser på skjermen.
ORANSJE	Oppvarming av retter er aktivert, telling av oppvarmingstid er vist på skjermen.

**I. FØR FØRSTE GANGS BRUK**

Ta apparatet og alle tilbehør forsiktig ut av boksen. Fjern all emballasje og reklamemerker.

- ⚠ *Sørg for å holde på plass advarselsetiketter, pekende klistremerker (om de finnes) og skiltet med produktets serienummer! Manglende av serienummer på produktet opphører automatisk dine rettigheter til garantiser.*
- Multikoker skal stå i romtemperatur i løpet av minst 2 timer etter transportering og oppbevaring i lav temperatur.*

Renjær apparatet med en fuktig klut og vask bollen, deretter tørk dem grundig. For å unngå en fremmed lukt ved første gangs bruk renjær apparatet fullstendig.

**II. BRUK AV MULTIKOKEREN**

**Før du slår på apparatet for første gang**

Plasser apparatet på et jevnt og sikkert underlag slik at den varme dampen som kommer ut av dampventilen ikke traff tapeter, dekorative beklædninger, elektroniske enheter og

andre gjenstander eller materialer som kan bli påvirket av høy fuktighet og temperatur. Før matlaging kontroller at multikokerens ytre og synlige indre deler har ingen skader, sprekker eller andre defekter. Det bør ikke være fremmedlegemer mellom bolle og varmeelementet.

**Genoppretelse av fabrikkparametre**

Multikoker REDMOND RMC-250E er utstyrt med ikke-flyktig hukommelse. Ved midlertidig strømbryll vil alle dine innstillinger bli bevart. For genoppretelse av fabrikkparametre trykk på knappen «Menu» og hold den i en stund. Du vil høre et lydsignal og apparatet vil gå tilbake til standardinnstillinger.

**Innstilling av klokke**

Koble apparatet til strømnettet. Trykk på knappen «←» eller «→» og hold den i noen få sekunder. Varsellamper for knapper «→», «←», «OK», samt indikator for gjeldende tid (på skjermen) vil blinke. Trykk på knappen «→» vil øke tidsverdien, mens trykket på knappen «←» vil redusere den. Når den maksimale tidsverdien vil bli oppnådd begynner tidsinnstillingen på nytt. For å rask endre tidsverdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i en stund. Etter å ha valgt tidsverdi trykk på knappen «OK», deretter velg minutters verdi. Etter at innstillingen av gjeldende tid vil bli fullført trykk på knappen «Reheat/Cancel».

**Innstilling av tilberedningstid**

Multikoker REDMOND RMC-250E er utstyrt med funksjon av endring av tilberedningstid som er standardinnstilt for hvert program. Et endringsstrinn og tidsomfang er avhengig av det programmet du velger.

For å endre tilberedningstid:

1. Velg et automatisk tilberedningsprogram med å trykke på knappen «Menu». Varsellamper for knapper «→», «←», «Start / Keep warm» og «OK» vil blinke. Trykk på knappen «→» eller «←» inntil indikatoren for ønsket tilberedningsprogram vil bli vist på skjermen. Du vil se på skjermen tilberedningstid som er standardinnstilt for hvert av programmene.
2. Trykk på knappen «OK» (varsellampe for denne knappen og varsellampe «Tilberedningstid» vil lyse) og sett tiden for kjøring av det valgte programmet. Varsellamper for knapper «→», «←», «Start / Keep warm», «t°C» og indikator for tilberedningstid (på skjermen) vil blinke. Hvis forsinket start-funksjon er tilgjengelig i det valgte programmet vil varsellampe for knappen «Time Delay» blinke.
3. Ved trykk på knappen «→» vil tidsverdien øke, mens ved trykk på knappen «←» vil den reduseres. Etter å ha valgt tidsverdien trykk på knappen «OK», så velg minuttersverdi. For å rask endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i en stund. Når den maksimale tidsverdien vil bli oppnådd, begynner tidsinnstillingen på nytt.
4. For å kansellere de innstillingene som tidligere er gjort trykk på knappen «Reheat/Cancel», så velg et tilberedningsprogram på nytt.

**Forsinket start**

Denne funksjonen gjør det mulig å utsette tiden for start av valgt tilberedningsprogram i tidsomfang fra 10 minutter opp til 24 timer med et endringsstrinn på 10 minutter.

1. Etter valg av et automatisk tilberedningsprogram og tilberedningstid kan du sette tiden for forsinket start av programmet med å trykke på knappen «Time Delay» (varsellampe for knappen vil lyse, indikator for modus av forsinket start vil bli vist på skjermen). Varsellamper for knapper «→», «←», «OK», «Start / Keep warm» og «t°C» vil blinke.
2. Med å trykke på knapper «→» og «←» sett tiden (med trykk på knappen «→» vil tidsverdien øke, mens ved trykk på knappen «←» vil den reduseres). For å rask endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i en stund. Når den maksimale tidsverdien vil bli oppnådd, begynner tidsinnstillingen på nytt.
3. Etter innstilling av timers verdi trykk på knappen «Time Delay» en gang til. Med trykk på knapper «→» og «←» sett minutters verdi.
4. For å kansellere de innstillingene som tidligere er gjort trykk på knappen «Reheat/Cancel», så velg et tilberedningsprogram på nytt.

**Opprettholdelse av temperaturen for ferdige retter (automatisk oppvarming)**

Automatisk oppvarming aktiveres automatisk etter slutt av tilberedningsprogrammet og kan opprettholde temperaturen til en ferdig rett på 75-80°C i løpet av 24 timer.

Varsellampe for knappen «Start / Keep warm» vil slokke i denne modusen, mens varsellampe for knappen «Reheat/Cancel» vil blinke. Telling av tid for automatisk oppvarming vil bli vist på skjermen.

**Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming**

For forhåndsavstengning av automatisk oppvarming etter oppstart av et tilberedningsprogram trykk på knappen «Start / Keep warm» og hold den inntil varsellampe for knappen «Reheat/Cancel» slokker. For å aktivere automatisk oppvarming på nytt, trykk igjen på knappen «Start / Keep warm» og hold den i en stund, varsellampe for knappen «Reheat/Cancel» vil blinke.

**Oppvarming av ferdige retter**

For å oppvarme en kald rett:

1. Følg instruksjoner i avsnitt 1-2 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer».
2. Trykk på knappen «Reheat/Cancel» og hold den i noen få sekunder. Varsellampe for knappen vil blinke, oppvarmingsfunksjon vil bli aktivert. Telling av oppvarmingstid vil bli vist på skjermen. Multikoker vil varme opp retten til 75°C. Denne temperaturen vil bli opprettholdt i løpet av 24 timer. Du kan slå oppvarming av, om nødvendig, med trykk på knappen «Reheat/Cancel» (varsellampe for knappen vil slokke).

**Funksjon «MASTERCHIEF»**

*Funksjon «MASTERCHIEF» er ikke tilgjengelig i programmer «YOGURT» og «EXPRESS». Funksjon «MASTERCHIEF» muliggjør å endre temperaturen og tilberedningstiden opp til 10 ganger umiddelbart under kjøring av et tilberedningsprogram og lagre endringsrekfølgen i apparatets hukommelsen istedenfor det opprinnelige programmet. Tilberedningstemperatur i programmet «MASTERCHIEF» kan bli endret fra 35°C opp til 170°C med et endringsstrinn på 5°C. Tilberedningstid kan bli endret i omfang fra 1 minutt opp til 15 timer med et endringsstrinn på 1 minutt.*

- Kjøring av programmer «FRY» og «DEEP FRY» er begrenset med 2 timer for å beskytte multikoker mot overoppheting.*
- Det å slå på/av automatisk oppvarming uten endring av tilberedningstid eller temperatur ikke anses som en separat endring.*
- Funksjon «MASTERCHIEF» kan være særlig nyttig hvis du lager mat etter kompliserte oppskrifter som krever kombinasjon av flere ulike tilberedningsprogrammer (for eksempel, når du lager kilduller, bifj stroganov, supper og pasta etter forskjellige oppskrifter, slytetytt osv)*

**Endring av tilberedningstemperatur:**

1. Under kjøring av tilberedningsprogram trykk på knappen «t°C». Indikator for temperaturverdi vil blinke på skjermen.
2. Sett ønsket temperaturverdi. For å øke verdien trykk på knappen «→», for å redusere den trykk på «←». For å rask endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i en stund. Når den maksimale (minimale) verdien vil bli oppnådd begynner innstillingen på nytt.
3. Ikke trykk på noen knapper på betjeningspanelet i 5 sekunder. Den nye verdien vil bli automatisk lagret.

**Endring av tilberedningstid:**

1. Under kjøring av tilberedningsprogram trykk på knappen «t°C». Indikator for tidsverdi vil blinke på skjermen.
2. Sett ønsket tilberedningstid. For å øke verdien med et endringsstrinn på 1 time trykk på knappen «→», med et endringsstrinn på 1 minutt trykk på knappen «←». Økning av timers og minuttersverdiene skjer uavhengig av hverandre. Når den maksimale verdien vil bli oppnådd begynner innstillingen på nytt. For å rask endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i en stund.
3. Ikke trykk på noen knapper på betjeningspanelet i 5 sekunder. Den nye verdien vil bli automatisk lagret.

*Tilberedningsprogrammet vil bli stanset hvis tilberedningstid vil bli satt på 00:00. Du bør ikke endre verdiene oftere enn 1 gang per 1 minutt, fordi bare siste innstillingene vil bli lagret. Hvis du trenger å endre samtidig både temperatur og tid av tilberedning trykk på knappen «t°C» straks etter at du har endret temperaturinnstillinger eller tidsinnstillinger tilsvarende. Du de nye parametrene vil bli lagret som en endring.*

**Lagring av det endrede tilberedningsprogrammet**

Om du ønsker du kan lagre det nye programmet istedenfor standardprogrammet i løpet av 5 minutter etter programmets fullføring. Nedtelling av sekunder vil bli vist på skjermen i disse 3 minuttene.

For å lagre det endrede tilberedningsprogrammet trykk på knappen «Time Delay». For å gå over til hovedmeny uten lagring av det endrede programmet trykk på knappen «Reheat/Cancel».

**Kjøring av det endrede tilberedningsprogrammet**

Når du velger det endrede tilberedningsprogrammet vil du se på skjermen symbol «--» istedenfor tilberedningstid.

For å aktivere det endrede programmet velg dette programmet og trykk på knappen «Start / Keep warm». Under kjøring av det endrede programmet etter hver endringsskritt vil du høre et kort lydsignal.

Hvis under kjøring av det endrede programmet du endrer den igjen, da etter endt kjøring vil du se på skjermen forslaget om å lagre det nye programmet.

**i** Du kan endre innstillinger i endrede programmer på lignende måte som i automatiske programmer. Men de nye endringene vil kansellere de som allerede finnes og skulle settes i gang under programmets viderekjøring.

**Gjenoppsettelse av standardinnstillinger**

Du kan når som helst gjenopprette standardinnstillinger i ett eller alle endrede programmer. For å gjøre det velg i menyen det endrede programmet og trykk på knappen «OK». For å bekrefte gjenoppsettelse av standardinnstillinger trykk på knappen «Menu» og hold den i noen få sekunder. Alle endringene som er gjort vil bli kansellert.

**i** Etter fjerning av det endrede programmet vil menyen på skjermen vise det opprinnelige standard programmet.

For å kansellere alle de endrede programmene og gjenopprette standardinnstillinger trykk på knappen «Menu» og hold den i noen få sekunder i ventemodus.

**Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer**

- Forbered ingredienser i samsvar med oppskriften, legg dem i bollen. Kontroller at alle ingredienser er jevnt fordelt i bollen under maksimalt skalamerke på bollens indre overflate.
- Sett bollen i varmebasen, snu den litt, kontroller at den kommer tett innpå varmeelement. Lukk lokket til det klikker. Koble apparatet til strømmen.
- Ved å trykke på knappen «Menu» velg et ønsket tilberedningsprogram. For å bevege deg i hovedmenyen trykk knapper «←» eller «→». Varsellampe for det valgte programmet samt varselamp for knapper «←», «→», «Start / Keep warm» og «OK» vil blinke. Hvis foreskrevet start er tilgjengelig i det valgte programmet, vil varselampe for knappen «Time Delay» også blinke.
- Med trykk på knappen «OK» sett ønsket tilberedningstid.
- Sett tiden for foreskrevet start, om nødvendig.
- Trykk på knappen «Start / Keep warm» og hold den i en stund. Tilberedningsprogrammet vil bli aktivert og varselamper for knapper «Start / Keep warm» og «Reheat/Cancel» vil blinke. Tiden som er igjen til slutt av programmet og indikatoren for kokeprosessen vil bli vist på skjermen.
- Etter fullføring av programmet vil du høre et lydsignal, varselamper for programmet og knappen «Start / Keep warm» vil slukke. Avhengig av innstillingene vil apparatet gå over til ventemodus eller til modus av automatisk oppvarming (varselampe for knappen «Reheat/Cancel» vil blinke, telling av tid for automatisk oppvarming vil bli vist på skjermen).
- For å avbryte kokeprosessen eller kansellere det innførte programmet trykk på knappen «Reheat/Cancel» og hold den i en stund.

**Programmet «MULTICOOK»**

Programmet «MULTICOOK» er utviklet for tilberedning av nesten alle retter med tilberedningstid og temperatur innstilt av brukeren. Automatisk oppvarming vil bli automatisk slått av hvis tilberedningstemperatur er under 75°C. Du kan selv slå den på med å trykke på knappen «Start / Keep warm» etter oppstart av tilberedningsprogram (varselampe for knappen «Reheat/Cancel» vil lyse). Standardinnstilt tilberedningstemperatur i dette programmet er 100°C. Temperaturen kan settes fra 35 opp til 170°C med et endringsskritt på 5°C.

**⚠ ADVARSEL! Hvis du velger tilberedningstemperatur på mer enn 140°C må tilberedningstid ikke overstige 2 timer.**

Standardinnstilt tilberedningstid i dette programmet er 15 minutter. Tidsomfang for tilberedning er fra 2 minutter opp til 15 timer med et endringsskritt på 1 minutt (for tidsperiode under 1 time) eller på 5 minutter (for tidsperiode mer enn 1 time).

- Følg instruksjoner i avsnitt 1-4 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer».
- Med å trykke på knappen «TC» sett tilberedningstemperatur. Varsellampe for knappen «TC» vil lyse, varselampe for knapper «←», «→», «Start / Keep warm», «OK» og «Time Delay» vil blinke.

Ved trykk på knappen «←» vil temperaturverdien øke, mens ved trykk på «→» den vil bli redusert. For å raskt endre verdien trykk på tilberedningsknapp og hold den i en stund. Når den maksimale verdien vil bli oppnådd begynner temperaturinnstillingen på nytt.

- Følg instruksjoner i avsnitt 5-8 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer».

**Programmet «STEAM»**

Anbefales for stuing av kjøtt, fugl, sjømat, grønnsaker. Standard tilberedningstid i programmet «STEAM» er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 8 timer med et endringsskritt på 5 minutter.

**Programmet «BAKE»**

Programmet er anbefalt for baking av kjeks, pudding, forskjellige kaker av gjerdug og buttermidde, samt baking av ulike brødsterter. Tilberedningstid som standard i programmet «BAKE» er innstilt på 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 8 timer med et endringsskritt på 5 minutter.

Maksimal tid for automatisk oppvarming i dette programmet er 2 timer. Ved baking av brød er det anbefalt å slå av automatisk oppvarming på alle etapper av bakingen.

**Programmet «COOK/BEANS»**

Anbefales for koking av grønnsaker, kjøtt, fisk og bønner. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «COOK/BEANS» er 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 4 timer med et endringsskritt på 5 minutter.

**Programmet «SOUP»**

Anbefales for tilberedning av ulike hovedretter. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «SOUP» er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 6 timer med ett endringsskritt på 5 minutter.

**Programmet «FRY»**

Anbefales for steking av kjøtt, grønnsaker, fugl og sjømat. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «FRY» er 15 minutter, standard tilberedningstemperatur er 155°C. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 1 time 30 minutter med et endringsskritt på 1 minutt. Foreskrevet start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Det er anbefalt å stekte matvarerne med åpent lokk. For å unngå at ingrediensene blir svidd følg instruksjoner i oppskriftboken og regelmessig rør innholdet i bollen. Apparatet må være helt avkjølt før bruk av programmet «FRY» en gang til.

**Programmet «RICE/GRAIN»**

Anbefales for koking av ris og ulike typer grøt. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «RICE/GRAIN» er 35 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 4 timer med ett endringsskritt på 5 minutter.

**Programmet «PASTA»**

Anbefales for koking av spaghetti og pasta etter forskjellige oppskrifter. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «PASTA» er 10 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 2 til 30 minutter med et endringsskritt på 1 minutt. Foreskrevet start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

**i** Nedtelling av tilberedningstid begynner bare etter at multikoker vil gå over til arbeidsparametre (etter at vannet er kokt).

- Hell vann i bollen. Kontroller at vannnivået er under maksimalt merke på bollens indre overflate.
- Følg instruksjoner i avsnitt 1-6 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer».
- Etter at vannet er kokt vil du høre et lydsignal. Forsiktig åpne lokket og legg matvarer i kokende vann, så lukk lokket til det klikker.
- Følg instruksjoner i avsnitt 6-8 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer».

**Programmet «STEAM»**

Anbefales for dampkoking av grønnsaker, fisk, kjøtt, dietiske og vegetarianske retter. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «STEAM» er 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 2 timer med et endringsskritt på 5 minutter.

**i** Nedtelling av tilberedningstid begynner bare etter at multikoker vil gå over til arbeidsparametre (etter at vannet er kokt og tilstrekkelig mengde damp er dannet i bollen).

- Hell i bollen 600-1000 milliliter vann. Sett beholder for dampkoking inn i bollen.
- Følg instruksjoner i avsnitt 2-8 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer».

**Programmet «PILAF»**

Programmet er anbefalt for tilberedning av ulike typer pilaff. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «PILAF» er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 1 time 30 minutter med et endringsskritt på 10 minutter.

**Programmet «BABY FOOD»**

Programmet er anbefalt for tilberedning av barnemat. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «BABY FOOD» er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 3 timer med et endringsskritt på 5 minutter.

**Programmet «COTTAGE CHEESE»**

Anbefales for lagring av kvarg. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «COTTAGE CHEESE» er 20 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid i programmet «COTTAGE CHEESE» er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 10 timer med et endringsskritt på 10 minutter. Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

**Programmet «YOGURT»**

Anbefales for tilberedning av yoghurt. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «YOGURT» er 8 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 30 minutter opp til 12 timer med et endringsskritt på 30 minutter. Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

**Programmet «SLOW COOK»**

Programmet er anbefalt for steaming av grønnsaker, fisk og kjøtt. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «SLOW COOK» er 5 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 3 timer opp til 12 timer med et endringsskritt på 10 minutter.

**Programmet «GAME»**

Anbefales for tilberedning av retter av vilt (hardt kjøtt, store biter av kjøtt og fugl). Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «GAME» er 3 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 1 time opp til 12 timer med et endringsskritt på 10 minutter.

**Programmet «OATMEAL»**

Anbefales for tilberedning av melkegrøt. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «OATMEAL» er 10 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 4 timer med et endringsskritt på 1 minutt (for tidsperiode under 1 time) eller på 5 minutter (for tidsperiode mer enn 1 time).



For tilberedning av en melkegrøt kan du også bruke et universielt program «MULTICOOK» (den optimale tilberedningstemperatur er 95°C).

**Programmet «DEEP FRY»**

Multikoker REDMOND RMC-250E gir deg mulighet til å stekte i fritryten med bruk av en spesiell kurve som selges i et sett med multikokeren. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «DEEP FRY» er 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 1 time med et endringsskritt på 1 minutt. Foreskrevet start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

- Følg instruksjoner i avsnitt 1-5 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer».
- Fest håndtaket til kurven for frityrsteking og legg jevnt ingredienser i kurven. Klem sammen nedre del av håndtaket og sett den i et spesielt hull på kurven. Løse trykktast på håndtaket og det vil feste seg i huller.

- Følg instruksjoner i oppskriften, åpne lokket om angitt tidsperiode. Sett kurven for frityrsteking med ingrediensene inni i bollen. Ikke lukk lokket.
- Etter at tilberedningsprogrammet vil bli fullført vil du høre et lydsignal, varsellamper for programmet og knappen «Start / Keep warm» vil slukke. Ta kurven med matvarene ut av bollen og fest den på kanten av bollen med hjelp av en spesiell krok på kurven. La oljen renne av. For å avbryte kokeprosessen eller å kansellere det innførte programmet trykk på knappen «Reheat/Cancel» og hold den i en stund.

**STOP** ADVARSEL! Oljen er meget varm! Bruk kjøkkenhansker for å ta kurven fra frityrsteking ut av bollen.

### Programmet «PIZZA»

Anbefales for lagning av pizza. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «PIZZA» er 25 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 1 time med et endringstrinn på 5 minutter. Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

**i** Maksimal tid for automatisk oppvarming i dette programmet er 2 timer.

### Programmet «BREAD»

Programmet er anbefalt for baking av ulike typer brød av hveteemel samt med tilsetning av rugmel. Programmet forutsetter en full syklus fra deigheving til brødbaking. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «BREAD» er 2 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 1 time opp til 6 timer med et endringstrinn på 10 minutter. Forsinket start og automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

**STOP** ADVARSEL! Bollen og produktet blir veldig varme under baking! Bruk kjøkkenhansker for å ta ferdigbakt brød ut av multikoker.

### Programmet «DESSERT»

Anbefales for tilberedning av ulike desserter. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «DESSERT» er 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 3 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

### Programmet «EXPRESS»

Anbefales for rask koking av ris og tilberedning av smuldrende grøt av ulike typer gryn. Kjøringstid i programmet «EXPRESS» er 20 minutter. Regulering av tilberedningstid og forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet. Følg instruksjoner i avsnitter 1-2 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer», deretter avsnitter 6-8 (uten avsnitter 3-5).

## III. YTTERLIGGERE FUNKSJONER

- Deigheving.
- Tilberedning av ost.
- Sterilisering av kjøkketystyr, personlige eiendeler.
- Pasterisering av flytende matvarer.
- Oppvarming av barnemat.

## IV. TILLEGGSTILBEHØR

Tilleggstilbehør er ikke noen del av settet til multikokeren REDMOND RMC-250E. Du kan anskaffe dem, samt få vite om de nyeste produktene REDMOND på nettsiden [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) eller i butikkene til de offisielle reselgerne.

## V. VEDLIKEHOLD

For du begynner å rengjøre apparatet kontroller at det er koblet fra strømmen og fullstendig avkjølt. Før første gangs bruk eller for å fjerne matlukt etter matlagning anbefaler vi å rengjøre bollen og indre lokk med 9% eddikopløsning og koke i bollen halvdel sitron i 15 minutter i programmet «STEAM». For rengjøring bruk myk klut og oppvaskmidler. Det er anbefalt å rengjøre apparatet straks etter bruk.

**STOP** 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.

Rengjør utvendig overflate av multikoker når den er skitten. Rengjør bollen etter hvert bruk. Bollen kan vaskes i oppvaskmaskin. Etter rengjøring tørk grundig utvendig overflate av bollen.

Indre aluminiumlokk bør også rengjøres etter hvert bruk av apparatet (bruk av oppvaskmaskin er ikke anbefalt):

1. Åpne multikokerens lokk. Trykk på 2 nedre plastlåsene, forsiktig trekk det indre lokket oppover inntil det løsner fra hovedlokk.
2. Rengjør overflaten av indre lokk med fuktig klut, vask avtagbart lokk med oppvaskmiddel, om nødvendig.
3. Sett aluminiumlokket med plastknaen i det øvre sporet slik at det blir lagt oppå hovedlokket, trykk på nedre låsene til det klikker.

Dampventilen bør rengjøres etter hvert bruk av apparatet:

1. Ta indre aluminiumlokk av, trekk ventilen lett og ta den av.
2. Vask ventilen grundig under rennende vann.
3. Tørk ventilen og sett på plass.

Under matlagning kan dannels kondensat som i denne modellen blir samlet opp i et spesielt hulrom rundt bollen. Kondensaten kan lett fjernes med et håndkle eller en serviett.

I tilfellet av betydelig forurensning av arbeidskammeret rengjør dets overflate for å unngå uriktig drift eller skade på apparatet.

**⚠** Før du begynner å rengjøre arbeidskammeret kontroller at apparatet er koblet fra strømmen og fullstendig avkjølt!

Sidevegger av arbeidskammeret, overflaten av varmeplaten og kappen til temperatursensoren (som ligger i midten av varmeplaten) kan rengjøres med en fuktig (ikke våt) svamp eller en serviett. Hvis du bruker et vaskemiddel bør du fjerne grundig rester av dette middelet for å unngå ubehagelig lukt under påfølgende matlagning.

Hvis fremmedlegemer kommer inn i sporet rundt sentraltemperatursensoren, fjern dem forsiktig med pinsett uten å presse på kappen til sensoren. Forurenset overflate av varmeplaten kan rengjøres med fuktig svamp eller med syntetisk børste.

**i** Ved regelmessig bruk av apparatet kan fargen av varmeplaten bli fullstendig eller delvis endret, noe som er ikke et tegn på noen skade av apparatet og ikke påvirker apparatets drift.

## VI. TIPS FOR TILBEREDNING

### Feil ved tilberedning og løsning

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

#### RETEN ER IKKE NOK TILBEREDT

Mulige årsaker	Løsninger
Lokket på apparatet var åpent, eller ikke ordentlig lukket slik at tilberedningstemperaturen ikke ble høy nok	Prøv og unngå å åpne lokket under tilberedning. Trykk lokket på plass helt til det høres et klikk. Forsikre deg om at forseglingsringen i gummi, som befinner seg på insiden av lokket, ikke er deformert eller skadet på noen måte
Tilberedningstemperaturen ble ikke overholdt fordi bollen og varmelementet ikke var satt riktig sammen	Det skal ikke befinne seg noen fremmedelementer mellom lokket og apparatets hoveddel. Dersom det er tilfellet, må disse fjernes. Forsikre deg alltid om at varmelementet er rent og satt riktig sammen med bollen før tilberedning
Det var blitt valgt feil ingredienser eller innstillinger. Vanlige proporsjoner ble ikke overholdt. Ingrediensene ble skåret opp i litt for store biter. Gale tidsinnstillinger. Den valgte beholderen er ikke egnet for apparatet	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Velg kun bekrfretede oppskrifter. Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
Dampkoking: vannmengden i bollen er ikke tilstrekkelig til å gi nok damptrykk	Bruk den anbefalte vannmengden. Dersom du er tvil, sjekk nivået på vannet mens dampkokingen pågår
Steking / frityrsteking	Det ble tilsett for mye vegetabilsk olje For mye væske i bollen
Koking: kraften kokte bort ved tilberedning av sure matvarer	Til vanlig steking, tilsett kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen av bollen Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften ved frityrsteking
Baking (deigen ble ikke gjennomstekt)	Under heving har deigen nådd det innvendige lokket og dekket til dampventilen For mye deig i bollen
Feil ingredienser eller tidsinnstillinger, ingrediensene ble skåret opp i litt for små biter	Visse matvarer må vaskes eller sauteses før tilberedning. Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften Bruk mindre mengde deig
Retten var i bollen på "Keep Warm"-modus for lenge etter at den var ferdig tilberedt	Ta produktet ut av bollen, snu det rundt og legg det tilbake. Stek til det er ferdig Bruk mindre mengde deig neste gang
	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset din modell. Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
	Vi anbefaler at du bruker "Keep Warm"-modusen med måthold. Dersom du kan slå av "Keep Warm"-modusen på apparatet ditt på forhånd, gjør det for å unngå problemet

#### RETEN ER FOR MYE TILBEREDT

Feil ingredienser eller tidsinnstillinger, ingrediensene ble skåret opp i litt for små biter	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset din modell. Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
Retten var i bollen på "Keep Warm"-modus for lenge etter at den var ferdig tilberedt	Vi anbefaler at du bruker "Keep Warm"-modusen med måthold. Dersom du kan slå av "Keep Warm"-modusen på apparatet ditt på forhånd, gjør det for å unngå problemet

## VÆSKE KOKER BORT UNDER TILBEREDNING

Melk koker bort	Avhengig av kvaliteten på den brukte melken og dens egenskaper, kan den koke bort. For å unngå dette anbefaler vi at du kun bruker ultrapasteurisert skummet melk. Bland melken med litt vann hvis nødvendig
Matvarene var ikke riktig behandlet (var ikke godt nok skylt, etc.) Gale proporsjoner eller ingredienser	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Prøv å velge kun bekreftede oppskrifter. Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften. Fullkorn, kjøtt, fisk og sjemat må skylles grundig før tilbereding

## RETTENE BLIR BRENT

Bollen var ikke skikkelig vasket før tilbereding Slipp-lett-belegget er skadet	Før du begynner å tilberede, forsikre deg om at bollen er ren og at belegget ikke er skadet
Mengden av ingredienser var mindre enn den som er anbefalt	Bruk bekreftede oppskrifter som er tilpasset modellen
Tilberedningstiden var for lang	Reduser tilberedningstiden eller følg anbefalingene som er gitt i oppskriften som er tilpasset din modell
Steking/frityrkoking: det ble ikke tilføyd olje, det ble ikke rørt i ingrediensene eller de ble ikke snudd	Til steking, tilsett kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen i bollen Til frityrkoking, rør om og snudd ingrediensene av og til i bollen under tilbereding
Småkoking: for lite væske	Tilsett mer væske. Unngå å åpne lokket under tilbereding
Koking: for lite væske i bollen (proporsjonene ble ikke respektert)	Følg anbefalte mengder for væsker og solider under tilbereding
Baking: bollen ble ikke smurt før baking	Smør bunnen og sidene av bollen med smør eller vegetabilsk olje før baking (ikke hell olje oppi bollen)

## INGREDIENSENE MISTER FORMEN NÅR DE ER BLITT TILBEREDT

Det er blitt rørt for ofte om i ingrediensene	Under steking av matvarer er det nok å røre om i ingrediensene hvert 5-7 minutt
Tilberedningstiden var for lang	Reduser tilberedningstiden eller følg anbefalingene som er gitt i oppskriften som er tilpasset din modell

## BAKERVARENE ER FUKTIGE

Det ble brukt uegnede ingredienser (saftige frukter og grønnsaker, frosne bær, rømme, etc.)	Bruk ingredienser i overensstemmelse med oppskriften. Unngå å bruke ingredienser som inneholder ekstra mye fuktighet eller bruk de i mindre mengder
De bakte produktene har vært for lenge i multikokeren med lokket lukket igjen	Vi anbefaler at du tar de bakte produktene ut av bollen så snart bakesyklusen er ferdig, eller behold de i "Keep Warm"-modus kun over en kort tid

## BAKERVARENE VIL IKKE HEVE

Egg og sukker ble ikke godt nok pisket	Bruk bekreftede oppskrifter som er tilpasset modellen. Velg, mål og tilbered ingrediensene i overensstemmelse med anbefalingene i oppskriften
Deigen sto for lenge før den ble bakt	
Melet ble ikke siktet eller deigen ble ikke godt nok knadd	
Feil ingredienser	
Feil oppskrift	

**i** Enkelte REDMOND multikokere har en overopprvaringsbeskyttelse i programmene "STEW" og "SOUP". Dersom det ikke er væske i bollen, avbryter apparatet programmet automatisk og slår seg over til "Keep Warm".

## Oppsummerede tabell for tilberedningsprogrammer (fabrikkinstillinger)

Programmet	Anbefalinger for bruk	Standard innsett tilberedningstid	Omfang av tilberedningstid/et endringsstrinn	Forsikret start	Innstilling av arbeidsparametre	Automatisk oppvarming
MULTICOOK	Tilberedning av forskjellige retter med innstilling av temperatur og tilberedningstid	15 minutter	2 minutter – 1 time / 1 minutt 1 time – 15 timer / 5 minutter	+	–	+
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker	1 time	20 minutter – 8 timer / 5 minutter	+	–	+
BAKE	Baking av kjeks, puddinger, kaker av gjærdeig og buttedeig	1 time	20 minutter – 8 timer / 5 minutter	+	–	2 timer
C O O K / BEANS	Koking av grønnsaker, kjøtt, fisk, bønner	40 minutter	5 minutter – 4 timer / 5 minutter	+	–	+
SOUP	Laging av forskjellige hovedretter (bortsj, ras-solnik osv.)	1 time	20 minutter – 6 timer / 5 minutter	+	–	+
FRY	Steking av grønnsaker, kjøtt, fugl	15 minutter	5 minutter – 1 time 30 minutter / 1 minutt	–	–	+
RICE/GRAIN	Koking av ris, tilberedning av ulike typer grøt	35 minutter	5 minutter – 4 timer / 5 minutter	+	–	+
PASTA	Koking av spaghetti, tilberedning av pasta etter forskjellige oppskrifter	10 minutter	2 minutter – 30 minutter / 1 minutt	–	+	+
STEAM	Dampkoking av kjøtt, fisk, grønnsaker, manti, dietiske og vegetarianske retter	30 minutter	5 minutter – 2 timer / 5 minutter	+	+	+
PILAF	Tilberedning av forskjellige typer pilaff	1 time	20 timer – 1 time 30 minutter / 10 minutter	+	–	+
BABY FOOD	Tilberedning av barnemat	1 time	10 minutter – 3 timer / 5 minutter	+	–	+
C O T T A G E CHEESE	Tilberedning av kvarg	20 minutter	10 minutter – 10 timer / 10 minutter	+	–	–
YOGURT	Tilberedning av ulike typer yoghurt	8 timer	30 minutter – 12 timer / 30 minutter	+	–	–
SLOW COOK	Steaming av grønnsaker, kjøtt, fisk	5 timer	3 timer – 12 timer / 10 minutter	+	–	+
GAME	Tilberedning av retter av vilt (hardt kjøtt, store biter av kjøtt og fugl)	3 timer	1 time – 12 timer / 10 minutter	+	–	+
OATMEAL	Tilberedning av melkegrøt	10 minutter	5 minutter – 1 time / 1 minutt 1 time – 4 timer / 5 minutter	+	–	+
DEEP FRY	Frityrsteking	30 minutter	5 minutter – 1 time / 1 minutt	–	–	+
PIZZA	Tilberedning av pizza	25 minutter	20 minutter – 1 time / 5 minutter	–	–	2 timer
BREAD	Baking av brød	2 timer	1 time – 6 timer / 10 minutter	–	–	–
DESSERT	Tilberedning av forskjellige desserter	30 minutter	5 minutter – 3 timer / 5 minutter	+	–	+
EXPRESS	Rask koking av ris, tilberedning av smuldrende grøt av ulike typer gryt	20 minutter	–	–	–	+

**i** Tabellen viser en gjennomsnittlig arbeidstemperatur for varmelementet.

NOR

**Anbefalt tid for dampkoking av forskjellige matvarer**

No	Matvarer	Vekt, g/stk.	Vann, ml	Tilberedningstid, min
1	Svine-/oksefilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Lammefilet (skåret terninger på 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Kyllingfilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Kjøttkaker/koteletter	180 (6 stk.) / 450 (3 stk.)	500	20/50
5	Fisk (filet)	500	500	15
6	Sjømatblanding (frossen)	500	500	5
7	Poteter (skåret i 4)	500	500	15
8	Gulrøtter (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Rødbeter (skåret i 4)	500	500	30
10	Grønnsaker (frosne)	500	500	15
11	Egg	3 stk.	500	5

**i** Vær oppmerksom på at disse tidene kun er ment som en veiledning. Dampkoketidene kan variere avhengig av kvaliteten på de matvarene som brukes og egne preferanser.

**Anbefalinger for bruk av forskjellige temperaturer i programmet «MULTICOOK»**

Arbeids-temperatur	Anbefalinger for bruk	Arbeids-temperatur	Anbefalinger for bruk
35°C	Deigheving, laging av eddik	105°C	Tilberedning av kabaret
40°C	Tilberedning av yoghurt	110°C	Sterilisering
45°C	Syring	115°C	Tilberedning av sukker sirup
50°C	Gjæring	120°C	Tilberedning av elsein
55°C	Tilberedning av fløtekaramell	125°C	Tilberedning av lapskaus
60°C	Tilberedning av grønn te, barnemat	130°C	Tilberedning av pudding
65°C	Koking av kjøtt i vakuumpakking	135°C	Steking av ferdige retter for å få en sprø skorpe
70°C	Tilberedning av punsj	140°C	Røyking
75°C	Pasteurisering, tilberedning av hvit te	145°C	Baking av grønnsaker og fisk i folie
80°C	Tilberedning av gløgg	150°C	Baking av kjøtt i folie
85°C	Tilberedning av kvarg eller retter som krever lang tilberedningstid	155°C	Baking av gjærdeig
90°C	Tilberedning av rød te	160°C	Steking av fugl
95°C	Tilberedning av melkgrøt	165°C	Steking av bifff
100°C	Tilberedning av marengs eller syltetøy	170°C	Tilberedning av pommes frites, nuggets

 Se også vedlagt oppskriftbok

**VII. FØR DU KONTAKTER ET SERVICECENTER**

Feil	Mulige årsaker	Elimineringsmåte
Melding om feil på skjermen: E1 – E4	Systemfeil. Mulig svikt av styreenheten eller temperatursensoren	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Lukk lokket tett
Apparatet ikke slås på	Strømledningen er ikke koblet til apparatet og (eller) til stikkontakt	Kontroller at avtaugar strømledning er koblet til riktig kontakt på apparatet og til stikkontakt
	Feil på stikkontakten	Koble apparatet til en fungerende stikkontakt
	Det er ikke strømtilførsel i strømmet	Sjekk spenningen i strømmet. Hvis det er ikke strøm, kontakt et servicecenter der du bor
Retten lages altfor lenge	Mulig strømbrudd (spenningsnivå er ustabil eller under det normale nivået)	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicecenter der du bor
	Det er et fremmedlegeme eller partikler (søppel, gryn, matbiter) mellom bolen og varmeelementet	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Fjern et fremmedlegeme eller partikler
	Bollen står ikke jevnt i apparatet	Sett bollen jevnt, uten skjevhet
Det går damp fram under lokket under matlaging	Varmeplaten er meget forurenset	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Rengjør varmeplaten
	Bollen står ikke jevnt i apparatet	Sett bollen jevnt, uten skjevhet
	Lokket er ikke tett lukket eller det er et emmedlegeme under lokket	Sjekk at det er ikke fremmedlegemer (søppel, gryn, matbiter) mellom lokket og apparatet, fjern dem. Alltid lukk lokket til det klikker
	Tetningsgummi på indre lokket er meget forurenset, deformert eller skadet	Kontroller tilstanden av tetningsgummi på indre lokket av apparatet. Kanskje den må erstattes

**VIII. PRODUKTGARANTI**

Vi garanterer at dette produktet skal være fritt for defekter i en periode på 2 år fra kjøpsdatoen. Dersom apparatet ikke fungerer korrekt innenfor garantiperioden og det blir funnet at det har material- eller fremstillingsfeil, vil vi reparere det eller skifte det ut. Denne garantien vil bare kunne påberopes dersom kjøpsdatoen kan bevises med et originalt garantibevis som inneholder apparatets serienummer og korrekt stempel fra selgerens butikk. Den begrensede garantien dekker ikke skader som er oppstått på grunn av at det er blitt brukt til annet enn det det normalt er forutsatt til eller i uoverensstemmelse med instruksene for bruk og vedlikehold av produktet, eller på grunn av alt slags reparasjonsarbeid. Ikke prøv å ta apparatet fra hverandre, og behold alt emballasjeinnhold. Denne garantien dekker ikke normal slitasje av apparatet og apparatdelene (filtre, lyspærer, slipp-lett-belegg, forseglingsringer, etc.).

Serviceid og gjeldende garantiperiode starter på kjøpsdatoen eller produksjonsdatoen (dersom kjøpsdatoen ikke kan bekrefte). Du kan finne produksjonsdatoen ved hjelp av serienummeret på dataplaten på apparatets hoveddel. Serienummeret består av 13 tall. Det 6 og 7. tallet i serienummeret viser til måneden, mens det 8. tallet viser til produksjonsåret.

Produktets serviceid, som bestemmes av produsenten, er på 5 år fra kjøpsdatoen, forutsatt at apparatet brukes og vedlikeholdes i overensstemmelse med bruksanvisningen og gjeldende tekniske standarder.



**Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)**  
Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst. Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eiere av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forureningsstoffer.

Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater.

Retningslinjene setter et rammeverk for returløsing og resirkulering av brukte apparater i hele EU.





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

## SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
- Denna elektriska vara är en multifunktionell apparat för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, service- och affärer, kontor eller andra liknande ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänningen som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons).
- Använd förlängningsladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskravet för att skydda dig från elstöt. Om du använder förlängningsladd, se till att den är också jordad.
- STOP OBSERVERA!** Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.
- Koppla varan ur eluttaget efter användning och även under rensning eller när du flyttar den. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

**STOP**

**KOM IHÅG:** oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.

**STOP**

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

**STOP**

**OBSERVERA!** Det är förbjudet att använda apparaten om det föreligger något fel på varan.

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkyllt. Följ noga rensningsinstruktioner.

- Denna apparat är inte avsedd för användning av barn över 8 år, personer som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utövar tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till dem som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn under 8 år för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen för inte utföras av barn utan tillsyn av vuxna.
- Förpackningsmaterial (plast, frigolit m. m.) kan vara varlig för barn. Finns risk för kvävning! Förvaras otäkligt för barn.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra i dennes konstruktion. All reparations- och servicearbetet skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppskador och skador på egendom.

### Tekniska specifikationer

Modell.....	RMC-250E
Effekt.....	860-1000 W
Spänning.....	220-240 V, 50/60 Hz
Skålkapacitet.....	4 l
Skålbeläggning.....	non-stick, keramisk ANATO® (Korea)
3D-uppvärmning.....	flims
Display.....	LCD
Ängventil.....	löstagbar

### Program

1. MULTICOOK	12. COTTAGE CHEESE (KVARG)
2. STEW (STYVNING)	13. YOGURT (YOGHURT)
3. BAKE (BAKNING)	14. SLOW COOK (BRÄSERING)
4. COOK/BEANS (KOKNING/BÖNOR)	15. GAME (VILT)
5. SOUP (SOPPA)	16. OATMEAL (MÖLJKRÖT)
6. FRY (STEKNING)	17. DEEP FRY (FRITERING)
7. RICE/GRAIN (RIS/GRYN)	18. PIZZA (PIZZA)
8. PASTA (PASTA)	19. BREAD (BRÖD)
9. STEAM (ÅNGKOKNING)	20. DESSERT (EFTERRÄTT)
10. PILAF (PILAFF)	21. EXPRESS (EXPRESS)
11. BABY FOOD (BARNMAT)	

### Funktioner

- MASTERCHIEF (KÖKSMÄSTARE) (en möjlighet att flexibelt justera tid och temperatur av matlagning; samt en möjlighet att på egen hand ange och sätta igång ett matlagningsprogram)
- Värmhållning av färdiga maträtter (Autovärmhållning) – upp till 24 timmar
- Preliminär avslutning av autovärmhållning – finns
- Uppvärmning av maträtter – upp till 24 timmar
- Senareläggning av start – upp till 24 timmar

### Översikt

Multikokare.....	1 st.
Skål RB-C422.....	1 st.
Löstagbart inre lock.....	1 st.
Container för ångkokning.....	1 st.
Ställ för ångkokning.....	1 st.
Korg med handtag för fritering.....	1 st.
Mätbägare.....	1 st.
Slev.....	1 st.
Plattskeed.....	1 st.
Handtag för slev och plattskeed.....	1 st.
Stekspeade.....	1 st.
Pincett för skålen.....	1 st.
Bok «100 recept».....	1 st.
Bruksanvisning.....	1 st.
Servicebok.....	1 st.
Strömförsörjnings sladd.....	1 st.
Förpackning.....	1 st.

**i** Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar.

### Delar av multikokare A1

1. Apparats kropp	10. Plattskeed
2. Handtag att överföra apparaten	11. Ställ för ångkokning
3. Lock	12. Korg för fritering
4. Löstagbart inre lock	13. Strömförsörjnings sladd
5. Skål	14. Container för ångkokning
6. Container att samla ett kondenserat vatten	15. Pincett för skålen
7. Änghått	16. Stekspeade
8. Kontrollpanel med display	17. Hållare för slev och plattskeed
9. Slev	18. Mätbägare

SWE

**Kontrollpanel A2**

1. «Reheat/Cancel» knappen («Uppvärmning/Avbryta») – sätta på/ stänga av uppvärmning av maträtter; avbryta matlagningsprogram; nolla de angivna uppgifterna.
2. «Time Delay» knappen («Senareläggning av start») – sätta på justeringsläget att ange tid för senareläggning av start; gå till justering av minuter/timmar i justeringsläget; ange ett eget matlagningsprogram; gå till grundinställningarna i alla program (i vänteläget).
3. Display.
4. «Start/Keep warm» knappen («Start/Autovarmhållning») – sätta igång det utvalda matlagningsprogrammet; preliminärt avsluta autovarmhållningsfunktion.
5. «t°C» knappen – gå till justeringsläget att ange temperatur och matlagningstid i de automatiska programmen (förutom «YOGURT» programmet).
6. «Menu» knappen («Meny») – välja band automatiska matlagningsprogram; nolla till grundinställningar av apparaten (i vänteläget).
7. «←» knappen – minska tid (timmar och minuter) i tidsinställningarna, ange matlagningstid och senareläggning av start; minska temperatur i de automatiska programmen (förutom «YOGURT» programmet); välja bland de automatiska matlagningsprogrammen.
8. «+» knappen – öka tid (timmar och minuter) i tidsinställningarna, ange matlagningstid och senareläggning av start; öka temperatur i de automatiska matlagningsprogrammen (förutom «YOGURT» programmet); välja bland de automatiska matlagningsprogrammen.
9. «OK» knappen – gå till nästa steg efter att ha valt ett automatiskt program, tid och temperatur av matlagningsprocessen, nuvarande tid.

**Kontrollpanels element A3**


1. Indikator för temperatur i matlagningsprogram (förutom «YOGURT» och «EXPRESS» programmen).
2. Indikator för utförande av matlagningsprocessen.
3. Indikator för automatiska matlagningsprogram.
4. Timer/indikator för nuvarande tid/indikator för senareläggning av start.
5. Indikator för tidsinställningar av nuvarande tid/senareläggning av start.
6. Indikator för tidsinställningar av matlagningstid.
7. Indikator för utförande av uppvärmning/autovarmhållning av maträtter.

Multikokaren REDMOND RMC-250E har en sensorpanel och LCD-display, som har tre optioner av belysning som beror på apparatens läge.

Färg	Läget
BLÅ	Senareläggning av start utförs, tidsinställning av timer och indikator för senareläggning av start tändes på displayen.
GRÖN	Matlagningsprogram utförs, på displayen tändes nedräkning av matlagningstid och indikator «Cooking time».
ORANGE	Uppvärmning av maträtter utförs, på displayen tändes uppräknings funktionens tid.

**I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN**

Ta försiktigt multikokaren med detaljerna ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial och reklamdekal.

 Det är nödvändigt att spara varningsklisternärken, tecken och skylten (om de finns) med multikokarens serienummer på dess kropp! Avsknuden av serienummer på apparaten leder till att du inte har rätt för garanti på underhåll.  
Efter transporter eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst i 2 timmar

Behandla kroppen av apparaten med en våt duk och tvätta skålen, samt torka ordentligt. Att undvika en obehörig doft bör man genomföra en full rengöring.

**II. MULTIKOKARENS BRUK**

**Innan du börjar använda**

Placera multikokaren på en hård horisontell jämn yta, så att den från samlaren släppta

ängen inte hamnade på tapeterna, dekorativa beläggningar, elektriska apparat och andra föremål och material, som ska skadas av en hög fuktighet och temperatur.

Innan att laga mat säkerställ att yttre och synbara detaljer inte har några skador, kylvning och andra problem. Det ska inte finnas några obehöriga föremål mellan skålen och botten av uppvärmande kameran.

**Äteruppställa grundinställningar**

Multikokaren REDMOND RMC-250E har ett energiberodande minne. Vid en eventuell tidvis avkoppling av energi ska alla individuella inställningar sparas. Att gå till grundinställningar tryck på och håll «Menu» knappen. En ljudsignal ska höras och apparaten ska gå till grundinställningar.

**Tidsinställningar**

Koppla apparaten till elnätet. Tryck på och håll «+» och «-» knapparna. Indikatorer för «+», «-», «OK» knapparna, samt indikator för nuvarande tiden (på displayen) ska tända. Tryck på «+» knappen för att öka tidsvärde, och «-» knappen – att minska det. När värdet blir maximalt ska tidsinställningen börja om från början av intervallet. För att snabbt ändra värdet tryck på och håll den nödvändiga knappen. Efter att ha angett tid kan du tryck på «OK» knappen för att ange minuter. Vi slutet på tidsinställningen tryck på «Reheat/Cancel» knappen.

**Inställningen av matlagningstid**


Multikokaren REDMOND RMC-250E har en funktion att på egen hand justera matlagningstid, som avsetts för varje program. Justeringdelen och intervallet av möjliga värden beror på det utvalda matlagningsprogram.

Att ändra matlagningstid följ dessa steg:

1. Välj ett automatiskt matlagningsprogram genom att trycka «Menu» knappen. Indikatorerna «+», «-», «Start / Keep warm» och «OK» ska blinka. Tryck på och håll «+» eller «-» knapparna, innan indikatorn för det nödvändiga programmet börjar tända på displayen. I varje program ska matlagningstid visas som standard på displayen.
2. Tryck på «OK» knappen (knappens indikator samt indikatorn för matlagningstid ska tända) och ange tid för det utvalda programets utförande. Indikatorer av knapparna «+», «-», «Start / Keep warm», «t°C», samt indikatorn för matlagningstid (på displayen) ska blinka. Om senareläggning av start är avsett i det utvalda programmet ska indikatorn för «Time Delays» knappen tända.
3. Tryck på «+» knappen för att öka tidsvärdet och «-» knappen – att minska det. Efter att ha angett tid kan du trycka på «OK» knappen för att ange minuter. För att snabbt ändra värdet tryck på och håll den nödvändiga knappen. När värdet blir maximalt ska tidsinställningen börja om från början av intervallet.
4. Att ta bort de angivna inställningarna bör man trycka på «Reheat/Cancel» knappen, sedan ska man välja matlagningsprogram på nytt.

**Senareläggning av start**

Denna funktion gör att man kan senarelägga utförande av matlagningsprogram inom intervallet mellan 10 minuter och 24 timmar med justeringsdel i 10 minuter.

1. För att installa en senarelagd start efter att ha valt automatiska programmet och installt temperatur och tid av matlagningen tryck på «Time Delay» knappen (knappens indikator ska tända, indikator för senareläggning av start ska tända). Indikatorer för «+», «-», «OK», «Start / Keep warm» och «t°C» knapparna ska blinka.
-  Om man väljer «YOGURT» programmet, inte ska indikatorn för «t°C» knappen blinka (justering av matlagningstid är otillgänglig i detta matlagningsprogram).
2. Tryck på «+» och «-» knapparna för att ange tid (tryck på «+» för att öka tidsvärde och «-» – att minska det). För att snabbt ändra värdet tryck på och håll den nödvändiga knappen. När värdet blir maximalt ska tidsinställningen börja om från början av intervallet.
3. Efter att ha angett timmar tryck på «Time Delay» knappen. Sedan tryck på «+» och «-» knapparna för att ange minuter.
4. Att ta bort de angivna inställningarna bör man trycka på «Reheat/Cancel» knappen, sedan ska man välja matlagningsprogram på nytt.

**Funktionen «Varmhållning» av lagad mat (autovarmhållning)**

Autovarmhållning sätts på automatiskt efter att matlagningsprocessen är klar och håller temperatur av en färdig maträtt i temperaturområde 75- 80°C under 24 tim. Autovarmhållningsläget ska indikatorn för «Start / Keep warm» knappen slöckna, och in-

dikatorn för «Reheat/Cancel» knappen ska tända. Displayen ska visa uppräknings funktionen av utförande.

**Preliminär avslutning av autovarmhållningen**

För att på förhand avstänga autovarmhållningen efter programets början tryck på och håll «Start / Keep warm» knappen, innan indikatorn för «Reheat/Cancel» slöckna. För att åter sätta på utovarmhållningen tryck på och håll «Start / Keep warm» knappen en gång till så att indikatorn för «Reheat/Cancel» ska tända.

**Uppvärmning av färdiga rätter**

Att uppvärma färdiga rätter:

1. Följ punkter 1-2 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».
2. Tryck på och håll «Reheat/Cancel» knappen. Indikatorn för knappen ska blinka och uppvärmningsfunktionen ska starta. En uppräknings av programets utförande ska tända på displayen. Apparaten ska värma rätten upp till 75°C. En sådan temperatur kan hållas i 24 timmar. Vid nödvändighet kan man avsluta uppvärmning genom att trycka på «Reheat/Cancel» knappen (indikatorn för knappen ska slöckna).

**«MASTERCHIEF» funktionen**

 «MASTERCHIEF» funktionen är otillgänglig i «YOGURT» och «EXPRESS» programmen. «MASTERCHIEF» programmet tillåter att upp till 10 gånger justera matlagningstid och temperatur under matlagningsprocessen och spara de angivna inställningarna istället för något automatiskt program. Man kan justera temperaturen i «MASTERCHIEF» funktionen inom intervallet mellan 35°C och 170°C med justeringsdel i 5°C. Matlagningstid kan justeras mellan 1 minut och 15 timmar med justeringsdel i 1 minut.



Maximal matlagningstid för «FRY» och «DEEP FRY» programmen utgör 2 timmar; att skydda apparaten mot överhettning. Man kan sätta på och stänga av autovarmhållning utan att justera tid och temperatur, vilket inte är en särskild inställning.



«MASTERCHIEF» funktionen kan vara nyttig om man följer svår recept vid matlagning, vilka kräver att ändra matlagningsprogram steg för steg (såskild vid tillagning av kladdor, beströgonoff, soppor och pasta efter olik recept, sikt m.m.).

**Ändra matlagningstempertur:**

1. Tryck på «t°C» knappen vid matlagning. Indikatorn för temperatur ska blinka på displayen.
2. Ange den nödvändiga temperaturen. Tryck på «+» knappen att öka värdet och på «-» knappen att minska det. För att snabbt ändra värdet tryck på och håll den nödvändiga knappen. När värdet blir maximalt (minimallt) ska tidsinställningen börja om från början av intervallet.
3. Tryck inte på knapparna i 5 minuter. Nya inställningen ska sparas automatiskt.

**Ändra matlagningstid:**

1. Tryck dubbelt på «t°C» knappen vid utförande av programmet. Indikatorn för tid ska blinka på displayen.
2. Ange den nödvändiga matlagningstiden. Att justera tid med justeringsdel i 1 timme tryck på «+» knappen, med justeringsdel i 1 minut – tryck på «-» knappen. Man kan ange timmar och minuter oberoende på varje typ av inställning. När värdet blir maximalt ska tidsinställningen börja om från början av intervallet. För att snabbt ändra värdet tryck på och håll den nödvändiga knappen.
3. Tryck inte på knapparna i 5 minuter. Nya inställningen ska sparas automatiskt.



Om man anger en sådan tidsinställning - 00:00, ska utförande av programmet stoppa.



Man får inte justera teraer eller tid oftare än en gång i minuten, annars bara de senaste inställningar ska sparas. Om man behövt ändra både temperatur och matlagningstid tryck på «t°C» knappen strax efter inställningarna av temperatur eller tid har angetts. Då ska de nya värdena sparas som en justering.

**Spara det angivna programmet**

Du kan spara de angivna ändringarna i apparatens minne i stället för matlagningsprogram som du har lagt i inom 5 minuter efter att matlagningsprocessen har slutat. Då ska nedräkningen på 3 minuter starta på displayen (i sekunder).

För att spara det justerade programmet tryck på «Time Delay» knappen. För att lämna inställningsläge utan att spara de angivna ändringarna tryck på «Reheat/Cancel» knappen.

#### Använda det sparade programmet

- När man väljer det justerade matlagningsprogrammet ska «←→» symbolen blinka på displayen i stället för standardtid.
- För att sätta igång det justerade matlagningsprogrammet välj det och tryck på «Start / Keep warm» knappen. Vid utförande av programmet ska en ljudsignal höras vid varje vändpunkt av programmet.
- Ändrar man det sparade programmet vid dess utförande ska en option att spara ett nytt program tända på displayen vid slutet på matlagningsprocessen.

**i** *Inställningarna av de justerade programmen ska ändras på samma sätt som vid automatiska programmen. Nya inställningarna nollas dock de följande angivna inställningarna, som ska sparas vid vidare utförande av matlagningsprogrammet.*

#### Återuppställa grundinställningar

Man kan återställa grundinställningarna av ett eller flera program när som helst. För att göra de måste man välja det justerade matlagningsprogrammet och trycka på «OK» knappen. Att bekräfta återställningen av grundinställningarna tryck på och håll i några sekunder «Menu» knappen. De angivna inställningarna ska nollas.

**i** *Ett standard program ska visas i menyerna efter att det sparade programmet har nollats. Att nolla alla sparade programmet och återställa grundinställningarna tryck på och håll i några sekunder «Menu» knappen i vänteläge.*

#### Hur man gör när man använder ett av automatiska program

- Förbered (mät) ingredienser enligt recept, tilläg dem i skålen. Kontrollera att alla ingredienser ligger lägre än maximal tecken på skålens innersida.
- Placera skålen i apparatens kropp, vänd den lite, kontrollera att skålen står rakt och vidrör uppvärmningselement tätt. Stäng och blockera locket. Anslut apparaten till ledningsnät.
- Välj ett matlagningsprogram genom att trycka på «Menu» knappen. Att navigera i meny tryck på «←» eller «→» knapparna. Indikatorn för det utvalda programmet, samt «←», «→», «Start / Keep warm» och «OK» knapp ska blinka. Om senareläggning av start är avsett i programmet, ska indikatorn för «Time Delay» blinka.
- Tryck på «OK» knappen och ange den nödvändiga tiden för matlagningen.
- Vid nödvändighet sätt in senareläggning av start.
- Tryck på och håll «Start / Keep warm» knappen. Då börjar det utvalda programmet utföras och indikatorer för «Start / Keep warm» och «Reheat/Cancel Warm» knapparna ska blinka. På displayen ska en nedräkning av matlagningstid visas och indikator för utförande av programmet.
- Vid slutet av programmet ska signal höras och dess indikator samt indikatorn för «Start / Keep warm» knappen ska slöcka. Beroende på inställningarna ska apparaten börja autovarmhållningsregim läge (då indikatorn och knappen «Reheat/Cancel» ska blinka och på displayen ska uppvärmning tända) eller vänteläge.
- Att avbryta matlagningsprocess eller nolla det angivna programmet tryck på och håll «Reheat/Cancel» knappen.

#### «MULTICOOK» programmet

Programmet «MULTICOOK» är avsett för att tillaga vilka maträtter som helst efter de av användare angivna värden av matlagningstid och temperatur. Vid matlagningen med temperatur upp till 75°C autovarmhållningen stängas av. Vid nödvändighet kan man sätta på den manuellt genom att trycka på «Start / Keep warm» knappen efter att matlagningsprogrammet har satts igång (indikatorn för «Reheat/Cancel» knappen ska tända).

Som standard utgör matlagningstemperatur i «MULTICOOK» programmet 100°C. Intervall av temperaturinställningarna utgör – 35-170°C med justeringsdel i 5°C.

**⚠** *OBS! För säkerhets skull ska matlagningstid inte överstiga 2 timmar vid matlagningstemperatur över 140°C.*

Som standard utgör matlagningstid 15 minuter. Inverallt av tidsinställningarna utgör mellan 2 minuter och 15 timmar med justeringsdel i 1 minut (vid intervall upp till 1 timme) eller i 5 minuter (vid intervall över 1 timme).

- Följ punkter 1-4 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».

- Tryck på «°C» knappen för att ange matlagningstemperatur. Indikatorn för «°C» knappen ska tända, och indikatorer för «←», «→», «Start / Keep warm», «OK» och «Time Delay» knapparna ska blinka på displayen.
- Tryck på «+» knappen för att öka temperatur, tryck på «-» knappen – för att minska den. För att snabbt ändra värden tryck på och håll den nödvändiga knappen. När värdet blir maximalt ska temperaturinställningen börja om från början av intervall.
- Följ punkter 5-8 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».

#### «STEW» programmet

Programmet är avsett att styva grönsaker, kött, skaldjur och fågel. Som standard utgör matlagningstid i «STEW» programmet 1 timme. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 20 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

#### «BAKE» programmet

Programmet är avsett att baka sockerkakor, gratänger, pajer med jästded och smörden, samt olika sorters bröd. Som standard utgör matlagningstid i «BAKE» programmet 1 timme. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 20 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Maximal tid av autovarmhållning i detta program utgör 2 timmar. Det rekommenderas att stänga av autovarmhållning på alla steg av matlagningsprocessen.

#### «COOK/BEANS» programmet

Programmet är avsett att koka grönsaker, kött, fisk och bönor. Som standard utgör matlagningstid i «COOK/BEANS» programmet 40 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 5 minuter och 4 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

#### «SOUP» programmet

Programmet är avsett att koka grönsaker, kött, fisk och bönor. Som standard utgör matlagningstid i «SOUP» programmet 1 timme. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 20 minuter och 6 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

#### «FRY» programmet

Programmet är avsett att steka grönsaker, kött, skaldjur och fågel. Som standard utgör matlagningstid i «FRY» programmet 15 minuter, temperatur utgör 155°C. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 5 minuter och 1 timme 30 minuter med justeringsdelning i 1 minut. Senareläggning av start är otillgänglig i detta program.

Det rekommenderas att steka ingredienser med öppet lock. Att undvika att mat kan fastna på beläggningen bör man följa anvisningar i receptboken och röra regelbundet skålens innehåll. Innan ett använd «FRY» programmet låt apparaten kallna.

#### «RICE/GRAIN» programmet

Programmet är avsett att koka ris och olika gröor. Som standard utgör matlagningstid i «RICE/GRAIN» programmet 35 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 5 minuter och 4 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

#### «PASTA» programmet

Programmet är avsett att koka makaroner och pasta efter olika recepter. Som standard utgör matlagningstid i «PASTA» programmet 10 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 2 minuter och 30 minuter med justeringsdelning i 1 minut. Senareläggning av start är otillgänglig i detta program.

**i** *Nedräkningen av matlagningstid början endast efter att apparaten har nått passande läge (efter att vatten har kokat).*

- Håll vatten i skålen. Kontrollera att vattenytan är lägre än max. tecken på inre ytan av skålen.
- Följ punkter 1-6 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».
- När vatten kokar ska ljudsignal höras. Öppna locket försiktigt och hålla ingredienser i kokade vatten, sedan stäng locket till de klickar.
- Följ punkter 6-8 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».

#### «STEAM» programmet

Programmet är avsett att ångkoka grönsaker, fisk, kött, ravioli, dietiska och vegetariska rätter. Som standard utgör matlagningstid i «STEAM» programmet 30 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

ställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter. Senareläggning av start är otillgänglig i detta program.

**i** *Nedräkningen av matlagningstid början endast efter att apparaten har nått passande läge (efter att vatten har kokat och ångan i skålen när en tillräckligt tätet).*

- Håll 600-1000 ml vatten i skålen. Placera containern för ångkokning i i skålen.
- Följ punkter 2-8 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».

#### «PILAF» programmet

Programmet är avsett att tillaga pilaff efter olika recept. Som standard utgör matlagningstid i «PILAF» programmet 1 timme. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 20 minuter och 1 timme 30 minuter med justeringsdelning i 10 minuter.

#### «BABY FOOD» programmet

Programmet är avsett att tillaga barnmat. Som standard utgör matlagningstid i «BABY FOOD» programmet 1 timme. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 10 minuter och 3 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

#### «COTTAGE CHEESE» programmet

Programmet är avsett att tillaga hemgjord kvarg. Som standard utgör matlagningstid i «COTTAGE CHEESE» programmet 20 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 10 minuter och 10 timmar med justeringsdelning i 10 minuter. Autovarmhållning är otillgänglig i detta program.

#### «YOGURT» programmet

Programmet är avsett att tillaga yoghurt. Som standard utgör matlagningstid i «YOGURT» programmet 8 timmar. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 30 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 30 minuter. Autovarmhållning är otillgänglig i detta program.

#### «SLOW COOK» programmet

Programmet är avsett att bräsa grönsaker, fisk och kött. Som standard utgör matlagningstid i «SLOW COOK» programmet 5 timmar. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 3 timmar och 12 timmar med justeringsdelning i 10 minuter.

#### «GAME» programmet

Programmet är avsett att tillaga maträtter av vilt (hårt kött, stora köttbitar och fågel). Som standard utgör matlagningstid i «GAME» programmet 3 timmar. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 1 timmar och 12 timmar med justeringsdelning i 10 minuter.

#### «OATMEAL» programmet

Programmet är avsett att tillaga mjölkgröt. Som standard utgör matlagningstid i «OATMEAL» programmet 10 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 5 minuter och 4 timmar med justeringsdelning i 1 minut (vid intervall upp till 1 timme) eller 5 minuter (vid intervall över 1 timme).

**💡** *Mjölkgröt kan man tillaga även i ett multifunktionellt program «MULTICOOK» (en lämplig matlagningstid utgör 95°C).*

#### «DEEP FRY» programmet

Multikokaren REDMOND RMC-250E tillåter att steka ingredienser i frytury genom att använda en speciell korg som ingår i komplett. Som standard utgör matlagningstid i «DEEP FRY» programmet 30 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 5 minuter och 1 timme med justeringsdelning i 1 minut. Senareläggning av start är otillgänglig i detta program.

- Följ punkter 1-5 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».
- Fästa handtaget till korgen för frityrstekning och placera ingredienser jämnt i korgen. Pressa ihop handtaget och placera det in i en speciell öppning i korgen. Pressa det svagare och den ska ha en inbyggd öppningen.
- Följ anvisningar i receptet, öppna apparatens lock efter den anvisade tiden. Placera korgen för frityr med ingredienser i i skålen. Stäng inte locket.
- Vid slutet av matlagningsprocessen ska ljudsignal höras, indikatorn av programmet och «Start / Keep warm» knappen ska slöcka. Ta ut korgen med ingredienser och fästa den vid kanten av skålen med hjälp av en speciell krok på korgen.

SWE

Låt oljan rinna ner. Att avbryta matlagningsprocessen eller nolla det angivna programmet tryck på och håll «Reheat/Cancel»-knappen.

**STOP** OBS! Oljan är het! Använd ugnvantar för att ta ut korgen från frityrstekning ur apparaten.

**«PIZZA» programmet**

Programmet är avsett att tillaga pizza. Som standard utgör matlagningstid i «PIZZA» programmet 25 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 20 minuter och 1 timme med justeringsdelning i 5 minuter. Senareläggning av start är otillgänglig i detta program.

**1** Maximal tid för autovarmhållning i detta program utgör 2 timmar.

**«BREAD» programmet**

Programmet är avsett att baka olika sorters bröd med vetemjöl med tillägg av rågmjöl. Programmet omfattar hela matlagningsprocessen – från att knåda deg till att baka bröd. Som standard utgör matlagningstid i «BREAD» programmet 2 timmar. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 1 timme och 6 timmar med justeringsdelning i 10 minuter. Autovarmhållning och senareläggning av start är otillgängliga i detta program.

**STOP** OBS! Vid bakning ska skålen och rätten värmas upp! Man bör använda ugnvantar för att ta färdiga brödet ut ur apparaten.

**«DESSERT» programmet**

Programmet är avsett att tillaga olika sorters dessert. Som standard utgör matlagningstid i «DESSERT» programmet 30 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 5 minuter och 3 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

**«EXPRESS» programmet**

Programmet är avsett att koka ris och gröt. Matlagningstid i «EXPRESS» programmet utgör 20 minuter. Justering av tid och «Senareläggning av start»-funktionen är otillgängliga i detta program.

Följ punkter 1-2 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program», sedan punkter 6-8 (släpp punkter 3-5).

III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Degbakning.
- Tillagning av ost.
- Sterilisering av serviser och personliga föremål.
- Pastörisering av olika vätskor.
- Uppvärmning av barnmat.

IV. EXTRA TILLBEHÖR

Det finns extra tillbehör som man kan köpa för multikokaren REDMOND RMC-250E. Man kan beställa dem samt få information om nya och produkter av REDMOND på websidan [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) eller hos officiella återförsäljare.

V. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN

Innan du börjar rengöra apparaten får du kontrollera att apparaten inte är kopplad till ledningsnät och har kallnat helt och hållet. För första användningen av apparaten och för att eliminera lukt i multikokaren efter matlagningen rekommenderas det att rengöra skålen och inre locket av apparaten med 9% ättikslösning och koka en halvt av citron i skålen i «STEAM» programmet i 15 minuter.

Använd mjukt tyg och diskmedel. Det rekommenderas att rengöra apparaten strax efter att ha använt den.

**STOP** Du får ej använda slipmedel, svampar och kemiska aggressiva ämnen vid rengöringen. Det är förbjudet att sänka apparatens kropp i vatten eller placera den under vattenstråle.

Rengör apparatens kropp vid nödvändighet. Skålen måste rengöras efter varje användning av apparaten. Den kan tvättas i diskmaskin. Vid slutet av rengöring torka yttre sidan av skålen.

Inre aluminium lock ska också rengöras varje gång efter att matlagningen är klar (det ska inte tvättas i diskmaskin):

1. Öppna multikokarens lock. Ta två nedre plastås, sedan dra på sig och upp locket för att skilja det från övre locket.
2. Använd handduk eller svamp för att rengöra inre sidan av locket. Vid nödvändighet tvätta det löstagbara locket med diskmedel.
3. Sätt inre aluminiumlockets klackar i övre spåren, anslut det med yttre locket och tryck lite på plastlåsen tills det klickar.

En löstagbar ångventil ska också rengöras efter varje användning:

1. Ta bort inre aluminiumlocket och dra försiktigt upp den yttre huven vid utsprången för att skilja den.
2. Rengör ångventilen under strömmande vatten
3. Torka den och placera på platsen.

Vid matlagning kan kondens samlas i ett speciellt håll kring skålen på apparatens kropp. Det är lätt att ta den bort med en handduk eller köksservetter.

Om en betydlig förorening har skett, är det nödvändigt att rengöra ytan av inre kammaren för att undvika möjliga avbrott eller brytande av apparaten.

**⚠** Före rengöringen av multikokarens kammare kontrollera att den är avkopplad från ledningsnät och kallnat helt och hållet!

Baksidor av kammaren, uppvärmade diskens yta och centrala termosensorns omslag (placerad i mitten av uppvärmade disken) kan rengöras med hjälp av en blöt (inte våt) svamp. Om du använder tvättmedel är det nödvändigt att ta bort resterna för att undvika lukt vid kommande matlagning.

Om ett obehörigt föremål hamnar i ett spår omkring centrala termosensorn ta det bort med pincett. Undvik att trycka på sensorns omslag. Vid förorening av uppvärmade disken kan du använda en våt svamp med medelhård beläggning eller en syntetisk borste.

**i** Vid en regelbunden användning av apparaten kan uppvärmade disken byta färg totalt eller delvis. Detta i sig är inte något fel med apparaten och påverkar inte dess funktioner.

VI. TIPS FÖR MATLAGNING

**Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem**

I denna tabell har man samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Man går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

**RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT**

Möjliga orsaker		Vad ska man göra
Ni glömde sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt hög		Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stort ordentligt stängning av locket. Se till att gummibandet på innersida locket inte är deformerat
Skålen och värmeplattan är inte i tätkontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt hög		Skålen skall vara installerad ordentligt i apparaten. Dess botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker i multikokarens skål. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutsartiklar
Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program eller tillagningsätt. Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingrediensen är fel inlagda i skålen. Tiden felberäknad eller felinställd. Receptet vald av dig passar inte för tillagning i denna multikokare		Det är önskvärt att använda recept som är anpassade till denna modell. Använd recept som du verkligen kan lita på. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt täthet av ångan		Häll i så mycket vatten som rekommenderas i receptet. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen
Vid stekning	Du hällde för mycket rapsolja i skålen	Vid vanlig stekning räcker om det finns tunnt skickt av rapsolja på skålens botten. Vid fritering, följ anvisningar i valda recept
	För mycket fukt i skålen	Stäng inte multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrys varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen.
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt		Vissa amattvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning, osv. Följ anvisningar i valda recept
Vid bakning (smeten är fuktig)	Under jäsnigen har smeten täppt till ångventilen	Lägg smeten i skålen i mindre mängder
	Ni la för mycket smet i skålen	Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smete i mindre mängder

**MATVARAN BLEV ÖVERKOKT**

Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid. Ingredienserna är skurna i för små bitar	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autovarmhållning	Det är inte bra att ha rätten för länge på autovarmhållningen. Om i er multikokarens modell finns funktion för inprogrammerad avstängning av autovarmhållning, använd dig av den

## UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagning av mjölkgröt, flödar mjölken ut	Mjölken kvalitet och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten
Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköjning osv). Ni har antingen valt fel typ av matvaror eller de rätta proportionerna är inte uppfyllda	Välj ett recept som är anpassat för denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen , val av program och tillagningstid måste överensstämma med rekommendationerna av recept. Gryn, kött, fisk och skaldjur ska alltid skojas ordentligt tills vatten rinner rent

## MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

Skålen var dåligt rensad efter föregående matlagning. Skålens non-stick beläggning är skadad	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är värensad och non-stick beläggningen är inte skadad
Den gemensamma mängden för inläggning i skålen är mindre än det som rekommenderas i receptet	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept
Ni ställde för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet som är anpassat till denna modell
Vid stekning: du glömde att hålla i olja i skålen, glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen	Vid vanlig stekning håll i lite olja i skålen så att det skall finnas ett tunt skikt av olja på skålens botten. För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då
Vid stuvning*: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen	Tillsätt mer vätska i skålen. Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt
Vid kokning*: det är för lite vätska i skålen (de rätta proportionerna av ingredienserna är inte uppfyllda)	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Smörj in skålen med smör eller olja innan du håller i smeten (håll inte olja i skålen!)

## MATVAREN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du har rört den för mycket i skålen.	Vid en vanlig stekning rör rätten inte oftare än varje 5-7 minuter.
Du har sätt på för lång tid för matlagningen.	Skära tid eller följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell.

## BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienser, som gav ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysba bär, creme fraiche (smetana) osv)	Välj ingredienserna enligt baka-receptet. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd så lite som möjligt av dem
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats klart. Vid behov kan man lämna baket kvar i multikokaren för en kort tid på autouppvärmning

## BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker har vispats dåligt	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Smeten har stått för länge med bakpulver i	
Du har sikat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fel vid inläggning av ingredienserna	
Receptet som du har valt, passar inte till bakning i denna modell	

**i** flera modell av multikokaren REDMOND har program «STEAM» och «SOUP» en inbyggd värmeskyddsfunktion som reagerar när det är för lite vatten i skålen. I detta fall stängs programmet av och går över till en autovärmhållning.

## Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

Program	Rekommendationer angående användning	Förväntat matlagningstid	Matlagningstidsområde/ justeringsdelning	Senare start	Förvärmning före arbetsläge	Autovärmhållning
MULTICOOK	Tillagning av olika rätter med en möjlighet att sätta på temperatur och matlagningstid	15 min	2 min – 1 t / 1 min 1 t – 15 t / 5 min	+	–	+
STEAM	Styning av grönsaker, kött och fisk	1 t	20 min – 8 t / 5 min	+	–	+
BAKE	Bakning kakor, gratänger, pajer av smördeg och jäsdeg	1 t	20 min – 8 t / 5 min	+	–	2 timmar
C O O K / BEANS	Kokning av grönsaker, kött, fisk och bönor	40 min	5 min – 4 t / 5 min	+	–	+
SOUP	Tillagning av huvudrätter (borsjtj, grönsakssoppa m.m.)	1 t	20 min – 6 t / 5 min	+	–	+
FRY	Stekning av grönsaker, kött, fågel	15 min	5 min – 1 t 30 min / 1 min	–	–	+
RICE/GRAIN	Kokning av ris, tillagning av olika gröt	35 min	5 min – 4 t / 5 min	+	–	+
PASTA	Kokning av makaroner och pasta efter olika recept	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Ångkokning av grönsaker, fisk, kött, ravioli och dietiska och vegetariska maträtter	30 min	5 min – 2 t / 5 min	+	+	+
PILAF	Tillagning av pilaff efter olika recept	1 t	20 min – 1 t 30 min / 10 min	+	–	+
BABY FOOD	Tillagning av barnmat	1 t	10 min – 3 t / 5 min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Tillagning av hemgjord kvarg	20 min	10 min – 10 t / 10 min	+	–	–
YOGURT	Tillagning av olika sorters yoghurt	8 t	30 min – 12 t / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Bräsning av grönsaker, kött, fisk	5 t	3 t – 12 t / 10 min	+	–	+
GAME	Tillagning av vilt (hårt kött, stora köttbitar och fågel)	3 t	1 t – 12 t / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Tillagning av mjölkgröt	10 min	5 min – 1 t / 1 min 1 t – 4 t / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Fritering	30 min	5 min – 1 t / 1 min	–	–	+
PIZZA	Tillagning av pizza	25 min	20 min – 1 t / 5 min	–	–	2 timmar
BREAD	Tillagning av bröd	2 t	1 t – 6 t / 10 min	–	–	–
DESSERT	Tillagning av olika efterrätter	30 min	5 min – 3 t / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Snabb tillagning av ris och gryngröt	20 min	–	–	–	+

**i** Tabellen uppger matlagningstemperatur i genomsnitt.

## Rekommenderad matlagningstid för ångkokning av olika produkter

	Produkt	Vikt, g / Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
1	Fläskfilé/Nötkött (tärningar 1,5-2 cm)	500	500	20

SWE

	Produkt	Vikt, g/ Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
2	Lamm- och fårfile (tärningar 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Kycklingfile (tärningar 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Köttbullar/Köttfärsbiffar	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	20/30
5	Fisk (file)	500	500	15
6	Fisk- och skaldjursblandning (fryst)	500	500	5
7	Manti/chinkali	4 st.	500	20
8	Potatis (delad i 4 klyftor)	500	500	15
9	Morötter (tärningar no 1,5-2 cm)	500	500	20
10	Rödbetor (delad i 4 klyftor)	500	500	30
11	Grönsaker (frysta)	500	500	15
12	Ägg	3 st.	500	5

**i** Dessa värden är generella och är givna som rekommendationer. Den riktiga tillagningstiden kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och vilka smaker man personligen föredrar.

**Rekommendationer om temperatur av matlagning i «MULTICOOK» programmet**

Temperatur	Bruksrekommendationer	Temperatur	Bruksrekommendationer
35°C	Bakning av deg, tillagning av ättika	105°C	Tillagning av köttgelé
40°C	Tillagning av yoghurt	110°C	Sterilisering
45°C	Tillagning av surdeg	115°C	Tillagning av sockersirap
50°C	Jäsning	120°C	Tillagning av grisrulle
55°C	Tillagning av glasyr	125°C	Tillagning av stuvat kött
60°C	Tillagning av grönt te, barnmat	130°C	Tillagning av gratänger
65°C	Köttkokning i vakuum	135°C	Röstning av färdig mat för att tillge en krispig yta
70°C	Punsch tillagning	140°C	Rökning
75°C	Pastörisering, tillagning av vitt te	145°C	Bakning av grönsaker och fisk i metallfolien
80°C	Tillagning av glögg	150°C	Bakning av kött i metallfolien
85°C	Tillagning av kvarg eller rätter som kräver en lång matlagningstid	155°C	Stekning av bakelser med jäsdeg
90°C	Tillagning av rött te	160°C	Stekning av kyckling
95°C	Tillagning av mjölkgröt	165°C	Stekning av stek
100°C	Tillagning av bese eller sylt	170°C	Tillagning av fransk potatis och kycklingsnagets

Vänligen se receptboken som ingår i komplett.

**VII. INNAN DU KONTAKTAR SERVICE CENTER**

Fel	Möjliga problem	Lösning
Det uppvisas ett tecken E1-E4 på displayen	Systemfel, möjliga problem med kontrollkort eller uppvärmande element.	Koppla ur apparaten från elnät och låt det kallna. Stäng locket tätt och koppla apparaten igen i elnätet.

Fel	Möjliga problem	Lösning
Apparaten sätts inte igång	Strömförsörjning sladd kopplas inte till apparaten och/eller eluttaget	Kontrollera att en löstagbar strömförsörjning sladd kopplas till en passende klämma på apparaten och eluttaget
	Eluttaget är trasigt	Koppla apparaten till fungerande eluttaget.
Rätten tillagas på för lång tid.	Det finns ingen elström i elnätet.	Kontrollera spänning i elnätet. Om den är ostabil eller är under den normala, vänligen kontakta servicetjänst av ditt hus.
	Avbrott i elnätet (spänningen är ostabil eller är under den normala).	Kontrollera spänning i elnätet. Om den är ostabil eller är under den normala, vänligen kontakta servicetjänst av ditt hus.
	Ett obehörigt föremål hamnade mellan skålen och uppvärmande elementet (något skräp, gryn eller matbitar).	Koppla ur apparaten från elnät och låt det kallna. Tar ut ett obehörigt föremål.
	Skålen står inte rakt och jämnt.	Placera skålen rakt, utan att den krokarn.
Ångan trängs ut ur apparatens lock vid matlagning	Uppvärmande element är förorenat.	Koppla ur apparaten från elnät och låt det kallna. Rengör uppvärmande elementet.
	Skålen står inte rakt och jämnt.	Placera skålen rakt, utan att den krokarn.
	Finns ingen tätteth mellan skålen och inre locket av multikokaren.	Locket är inte tätt eller något obehörigt föremål hamnade under locket. Tätningsgummi på inre locket är förorenat, deformerad eller gått sönder.

**VIII. GARANTIVILLKOR**

Det gäller 2 års garanti på denna vara från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren plikten att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalitet av tillverkningsmaterial eller monterig. Garantin träder i kraft endast om försäljningsdatum är bekräftad av varuhusets stämpel och butikens säljarens underskrift på originalen av garantikuponen. Denna garantin gäller endast om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgick en reparation, om varan inte plockades isär och om varan inte skadades pga felaktig användning, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturligt slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik- och teflonbeläggningar, ringar osv).

Användningsperioden för produkten samt tiden under vilken garantiåtaganden gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdagen för produkten (ifall det inte går att fastställa köpdatum).

Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen som finns på apparatens kropp. Ett serienummer består av 13 tecken. Det 6:e och det 7:e tecken betecknar månaden och det 8:e tecken betecknar året apparaten var producerad.

Varans livslängd fastställd av tillverkaren är 5 år fr.o.m. försäljningsdatumet, under villkoren att man följer bruksanvisningen och följer de tekniska standard som är föreskrivna.



**Miljöväntlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)**

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall ske i enlighet med det lokala miljöprogrammet för återvinningen. Visa omtanke om naturen; kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållsopor.

De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållsopor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenade ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.



Ennen käyttäjä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöiää.

## TURVALLISUUSOHJEET

- Tuottaja ei ole vastuullinen laitteen vaurioista, jotka johtuvat turvallisuus- ja käyttöohjeiden laiminlyönnistä.
- Tämä sähkölaite on monitoimikeitin ruoan valmistamiseksi kotioiloissa, sitä voidaan käyttää asunnoissa, kesämökeissä, hotellihuoneissa, kauppojen ja toimistojen sosiaaliloissa ja sen tapaisissa ei-teollisissa käyttötarkoituksissa.
- Laitteen teollista tai mitä tahansa käyttötarkoituksen vastaista käyttöä pidetään sen asianmukaisten käyttöehtojen rikkomisena. Näissä tapauksissa valmistaja ei kannu vastuuta mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen laitteen käyttöönottoa ja sähköverkkoon kytkemistä tarkista, onko sen jännite sama kuin laitteen syöttövirran nimellijännite (kts. tekniset tiedot tai valmistajan tuotelaaatta).
- Käytä jatkojohtoa, joka vastaa laitteen käyttötehoa, parametreiden epäsuhtaisuus voi johtaa oikosulkuun tai kaapelin syttymiseen.
- Kytke laite vain maadoitettuihin pistorasioihin – tämä on välttämätön suojeluvaatimus sähköiskujen välttämiseksi. Mikäli käytät jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitettu.
- HUOMIO!** Laite kuumenee käytettäessä. Laitteen runko, kulho ja metalliset osat kuumenevat myös. Käytä patakintaita. Älä kumarru laitteen päälle kannta avattaessa välttääkseen itseään polttamista kuumalla höyryllä.
- Kytke laite irti sähköverkosta käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista tai siirtämistä. Vedä sähköjohto pistorasiasta pois käsin pitäen kiinni pistotulpasta eikä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkojen läpi tai kumiin laitteiden läheltä. Virtajohtoa ei saa sotkea eikä taivuttaa, virtajohto ei saa olla kosketuksissa terävien esineiden, huonekalujen kulmien ja reunojen kanssa.

STOP

**MUUSTA!** Virtajohtoon sattuminen vahingoittaminen voi johtaa sähköiskuihin sekä vaurioihin, jotka eivät vastaa takuuehtoja. Vaurioitunut virtajohto vaatii pikaista vaihtamista huoltokeskuksessa.

- Laitetta ei saa asettaa pehmeälle pinnalle. Älä peitä laitetta käytön aikana, se voi johtaa laitteen ylikuumenemiseen ja vahingoittumiseen.
- Laitteen käyttö ulkoilmassa on kiellettyä – laitteen sisään päässyt kosteus tai joutuneet ulkopuoliset esineet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.
- Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on kytketty irti pistorasiasta ja jäähtynyt. Noudata tarkkaasti laitteen puhdistamisohteita.

STOP

*Laitetta ei saa upottaa veteen tai asettaa se vesisuikun alle!*

- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisuudesta käytöstä ja jos he tajuavat vaarat, jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa eikä käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.
- Pakkauksimateriaalit (muovi, vaahomuovi tms) voivat olla vaarallista lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkauksimateriaalit pienillä lapsilla ulottumattomissa olevassa paikassa.
- Laitteen itsenäinen korjaus tai sen rakenteen muutokset ovat kiellettyjä. Ainoastaan auktorisoidun huoltoilikeen asiantuntijat saavat korjata laitteita. Kokemattomien henkilöiden suorittamat korjaukset voivat johtaa laitehäiriöön, tapaturmaan tai omaisuuden vaurioittamiseen.

STOP

**HUOMIO!** Viallisen laitteen käyttö on kiellettyä.

### Tekniset ominaisuudet

Malli	RMC-250E
Teho	860-1000 W
Jännite	220-240 V, 50/60 Hz
Kulhon tilavuus	4 l
Kulhon pinnoite	keraaminen tarttumaton ANATO® (Korea)
3D-lämmitys	kyllä
Näyttö	LCD
Höyryventtiili	irrotettava

### Ohjelmat

1. MULTICOOK	11. BABY FOOD (LASTENRUOKA)
2. STEW (HAUDUTUS)	12. COTTAGE CHEESE (RAHKA)
3. BAKE (LEIPOMINEN)	13. YOGURT (JOGURTTI)
4. COOK/BEANS (KEITTÄMINEN/ PALKOKASVIT)	14. SLOW COOK (HIDAS HAUDUTUS)
5. SOUP (KEITTO)	15. GAME (RIISTA)
6. FRY (PAISTAMINEN)	16. OATMEAL (MAITOPUURO)
7. RICE/GRAIN (RIISI/SUURIMOT)	17. DEEP FRY (FRITEERAUS)
8. PASTA (MAKARONIT)	18. PIZZA (PIZZA)
9. STEAM (HÖYRYTYS)	19. BREAD (LEIPÄ)
10. PILAF (PILAHVI)	20. DESSERT (JÄLKIRUOAT)
	21. EXPRESS (PIKAKYYPENTÄMINEN)

### Toiminnot

- MASTERCHEF (KEITTIÖMESTARI) (kypsentämisenajan ja -lämpötilan käyttäen asetus; oman ohjelman tallennus ja toisto)
- Vaimin ruoan lämpötilan ylläpito – 24 h
- Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä – kyltä
- Ruoan lämmitys – 24 h
- Käynnistyksen lykkäys – 24 h

### Kokoontanto

Monitoimikeitin	1 kpl
Kulho RB-C422	1 kpl
Irrotettava sisäkansi	1 kpl
Höyrytysastia	1 kpl
Höyrytysteline	1 kpl
Fríteerauskori kahvalla	1 kpl
Mittalasi	1 kpl
Kauha	1 kpl
Litettä lusikka	1 kpl
Kauha/lusikkateline	1 kpl
Paistinlasta	1 kpl
Kulhopihdit	1 kpl
100 ruokaohjetta-kirja	1 kpl
Käyttöohje	1 kpl
Huoltokirja	1 kpl
Virtajohto	1 kpl
Pakkaus	1 kpl



Valmistaja voi parantaa tuotetta muuttamalla sen rakennetta, kokoontantona tai teknisiä ominaisuuksia ilmoittamatta näistä muutoksista eteen.

### Monitoimikoneen rakenne A1

1. Laitteen runko	10. Litettä lusikka
2. Kantokahva	11. Höyrytysastiateline
3. Laitteen kansi	12. Fríteerauskori
4. Irrotettava sisäkansi	13. Virtajohto
5. Kulho	14. Höyrytysastia
6. Lauhdeveasiasta	15. Kulhopihdit
7. Höyryaukko	16. Paistinlasta
8. Ohjauspaneeli näytöllä	17. Kauha-/lusikkapidin
9. Kauha	18. Mittalasi

### Ohjauspaneeli A2

- Reheat/Cancel (Lämmitys/Peruutus)-panike: lämmityksen kytkeminen päälle/pois päältä; ruoanlaitto-ohjelman keskeytys, asetusten nollaus.
- Time Delay (Käynnistyksen lykkäys)-panike: käynnistyksen lykkäys-toiminnan

FIN







**DESSERT-ohjelma**

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat erilaisia jälkiruokia. DESSERT-ohjelman kypsytämisaian oletusarvo on 30 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuuttia 3 tuntiin 5 minuutin välein.

**EXPRESS-ohjelma**

Tätä ohjelmaa käyttäen keität riisiä ja puuroja nopeasti. Ohjelman kypsytämisaika on 20 minuuttia. Tässä ohjelmassa ei ole mahdollisuutta asettaa kypsytämisaikaa käsin, eikä käytätä Time Delay-toimintoa. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestyskuohia 1-2, minkä jälkeen 6-8 (Lukuun ottamatta 3-5).

**III. LISÄMAHDOLLISUUDET**

- Taikinan kohottaminen.
- Juuston valmistaminen.
- Astioiden tai henkilökohtaisten hygieniaotteiden steri-
- lointi.
- Nestemäisten elintarvikkeiden pastörointi.
- Lasten ruokien lämmitys.

**IV. LISÄVARUSTEET**

Lisävarusteet eivät kuulu REDMOND RMC-250E monitoimikeittimen toimitukseen. Voit ostaa niitä sekä saada tietoja REDMOND-tuotteiden uutuksista sivustolla [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) tai virallisten jälleenmyyjien kaupoissa.

**V. KEITTIMEN HUOLTO**

Ennen puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt. Ennen ensimmäistä käyttöä tai epämiellyttävien hajujen poistamiseen ruoanlaiton jälkeen käsittele keittimen sisäkansi ja kulho 9%:lla etikka- tai sitruunaliuoksella ja höyrytä puoli sitruunasta 15 minuuttia STEAM-ohjelmassa.

Käytä puhdistukseen pehmeää kangasta ja astianpesuainepuuroa. Puhdista keitin mieluummin heti käytön jälkeen.

**STOP** Puhdistukseen ei saa käyttää *naarmuttavia aineita, naarmuttavia pesuaineita tai kemiallisesti aggressiivisia aineita. Ei saa upottaa keitintä veteen tai puhdistaa sitä vesisuihkun alla.*

Puhdista keittimen runko tarpeen mukaan. Puhdista kulho joka käytön jälkeen. Voit pestä kulhon astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen kuivaa kulhon ulkopinta huolellisesti. Sisäinen alumiinikansi täytyy myös puhdistaa joka käytön jälkeen (älä pese astianpesukoneessa):

1. Avaa monitoimikeittimen kansi. Tartu 2 alamuovikiinnittimeen, vedä sisäkansi itseesi päin ja ylös näin että se irtaosa pääkanneasta.
2. Käsittele sisäkannen pintaa kostealla kankaalla, tarpeen mukaan pese sisäkansi astianpesunestettä käyttäen.
3. Aseta alumiinikannen muovilokke yläreikään ja sovitä sisäkansi pääkanteen, paina alakiinnittimet naksahdukseen asti.

Höyryventtiili täytyy puhdistaa joka käytön jälkeen:

1. Irrota sisäkansi ja vedä höyryventtiili ulokkeesta pois.
2. Pese venttiili juoksevalla vedellä huolellisesti.
3. Kuivata venttiili ja asenna se paikalleen.

Ruoanlaiton yhteydessä muodostuu lauhdeveisi, joka tässä mallissa kertyy keittimen rungossa sijaitsevaan säiliöön kulhon ympäri. Se voidaan helposti poistaa kankaalla tai keittiöpyyhkeellä. Jos keittimen työtälä on likainen, puhdista se. Muuten keitin voi toimia puutteellisesti tai jopa mennä rikki.

**⚠** Ennen puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt! Työtälä seinät, lämmityselementin pinta ja lämpöanturin vaippa (lämmityselementin keskellä) voidaan puhdistaa kostealla (muttei märällä!) pesuaineella tai pyyhkeellä. Jos käytät pesuainetta, niin huuhtele se pois huolellisesti, muuten ruoanlaiton yhteydessä voi erittyä epämiellyttäviä hajuja.

Jos lämpöanturin ympärillä olevassa syvennyksessä on vieraita esineitä, poista ne pinseteillä koskematta anturin vaippaa. Lämmityselementin puhdistukseen käytä kosketta keskikarkeaa pesuainetta tai synteettistä harjaa.

**i** Jos käytät monitoimikeitintä säännöllisesti, ojan mukana lämmityselementin väri voi muuttua osittain tai kokonaan. Tämä ei ole oisnäsä keittimen vian merkki eikä vaikuta keittimen toimintaan.

**VI. NEUVOJA RUOANVALMISTUSTUKSEEN**

**Ruoanvalmistusvirheet ja niiden korjaus**

Alla olevaan taulukkoon on poimittu tyypillisii virheitä, joita sattuu ruoanvalmistuksen aikana monitoimikeitintä käytettäessä, siinä on käsitelty mahdollisia syitä ja esitetty virheiden korjausohjeita.

**RUOKA EI OLE KYPYSVALMISTA**

Mahdollisia ongelman syitä	Ratkaisutapoja
Unohdit sulkea laitteen kannen, tai et sulkenut sitä tiiviisti, sen takia ruoanlaiton lämpötila ei ollut tarpeeksi korkea.	Elä avaa monitoimikeittimen kannan ruoanlaiton aikana ilman tarvetta. Sulje kansi kunnes se napsahtaa. Varmista, että mikään ei estä laitteen kannen tiivistä sulkeutumista ja että tiivistyskumi sisäkannessa ei ole epämuodostunut.

Huono kontakti kulhon ja lämmityselementin välillä, siksi ruoanlaiton lämpötila ei ollut tarpeeksi korkea.	Kulhon tulee olla tasaisesti ja tiiviisti asetettuna laitteen runkoon, pohja kohti lämmityseleä.
Epäonnistunut ainesosien valinta. Kyseiset ainesosat eivät sovi valitsemasi ruoanlaittopaanen tai valitsit vääran ruoanlaitto-ohjelman.	Varmista, että monitoimikeittimen kammiassa ei ole vieraita esineitä. Älä päästä lämmityseleä (ikaantumaan).
Ainesosat on leikattu liian suuriksi, ainesosien suhdanteet eivät ole tasoisia.	On suotavaa käyttää tarkastettuja (tälle laitelmaille adaptoituja) reseptejä. Käytä reseptejä, joihin voit luottaa.
Et asettanut (et laskenut) ruoanlaittoaikaa.	Ainesosien valinta, niiden leikkaustapa, ainesosien suhdanteet, ruoanlaitto-ohjelman ja -ajan valintojen tulee vastata valittua reseptiä.
Valitsemasi resepti ei sovi ruoanlaittoon tässä monitoimikeittimessä.	
Höyryttäessä: kulhossa on liian vähän vettä, jotta tarpeeksi höyryä pääsisi syntymään.	Kaada kulhoon reseptin osoittama määrä vettä. Jos et ole varma, tarkista veden taso ruoanlaittoprosessissa.
Paistaessa: Kaadoit kulhoon liikaa kasvisöljyä.	Tavallisessa paistamisessa riittää, että öljy peittää kulhon pohjan ohuena kerroksena. Friteerattessa noudata vastaavan reseptin ohjeita.
Liikaa kosteutta kulhossa.	Älä sulje monitoimikeittimen kannan paistamisen aikana, jos sitä ei ole vartaa vasten kirjoitettu reseptiin. Pakastetut tuotteet tulee ehdottomasti sulattaa ja kuivata ennen paistamista.
Keittäessä: lihalieimen kiehahtaminen korkean happamuuden tuotteita keittäessä	Jalka tuoteet vaativat eritysen käsittelyn ennen niiden keittämistä: pesu, ruskistus jne. Noudata valitsemasi reseptin suosituksia.
Taikinan nostattamisessa se kiinnittyy sisäkanteen ja peitti höyryventtiilin.	Käytä vähemmän taikinaa kulhon täyttämiseen.
Leipoessa (taikina ei kypsyynt): Laitoit kulhoon liikaa taikinaa.	Poista leivos kulhosta, käännä se ja aseta takaisin kulhossa, jonka jälkeen jatka valmistusta kypsytämiseen asti. Tulevaisuudessa käytä vähemmän taikinaa kulhon täyttämiseen.

**RUOKA ON YLIKYPSYNNETTY**

Olet erehtynyt ruokatyypin valinnassa tai valmistusajan asettaessa (laskelmia tehtäessä).	Suosittelaaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Ruoka-aineksen valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita
Ruoka-aineksen koko on liian pieni	
Valmis ruoka on liian kauan ollut kulhossa "Automaattinen lämmitys"-toiminto päällä	Pitkäänkestävä «Automaattinen lämmitys»-toiminto ei ole suositeltavaa. Mikäli kyseisessä monitoimikeittimessä on tämän toiminnon poiskytkentämahdollisuus, käytä se

**RUOANVALMISTUKSEN AIKANA RUOKA KIEHUU YLI**

Maitopuuroa keitettäessä maito kiehuu	Maidon laatu ja ominaisuudet voivat johtua maidontuotannon paikasta ja olosuhteiden eroista. Suositellaan käyttämään vain ultrapastöroituja rasvapitoisuudeltaan 2,5% maitoa. Tarvittaessa laimenna maito juomavedellä
Ennen keittämistä ruoka-aineksiä ei ole käsitelty tai ne on käsitelty väärin (pesty huonosti yms). Ainekseen mittaus on tehty väärin tai ruoka-aineen tyyppi on väärä	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Ruoka-aineksen valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita. Täysjyvähyyntty, liha, kala ja äyriäiset pitää pestä huolellisesti kunnes pesuvedestä tulee kirkas

**RUOKA PALAA POHJAAN**

Kulho oli puhdistettu huonosti edellisen käytön jälkeen.	Ennen ruoanvalmistusta tarkista, että kulho on hyvin pesty ja pohjaan palamisen estävä pinnoite on ehjä ja ilman vaurioita
Pohjaan palamisen estävä kulhon pinnoite on vaurioitunut	
Ainekseen yhteismäärä on pienempi kuin mitä reseptissä määrätään	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle laitelmaille adaptoituja)
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaikaa tai noudata tälle laitelmaille adoptoidun reseptin ohjeita

Paistamisen aikana: olet unohtanut kaataa öljyä kulkhoon, aineksia ei ole sekoitettu tai valmistettavat aineet on käännetty liian myöhään	Tavallisessa paistamisessa kaada kulkhoon vähän öljyä niin, että se ohuella kerroksella peittää kulkhoon pohjan. Saadaksesen tasaisesti paistettua ruokaa ainekset tulee valmistaa aika ajoin sekoittaen tai käänellen määrätyn ajan välein
Haudutuksen aikana: kulkhossa on liian vähän kosteutta	Lisää kulkhoon nestettä. Valmistuksen aikana älä avaa monitoimikeittimen kanteen ilman tarvetta
Keittämisen aikana: kulkhossa on liian vähän nestettä (aineksen määräsuhdetta ei ole noudatettu)	Noudata oikeita neste- ja ainemääriä
Leivonnan aikana: ennen leivontaa kulkhoon sisäpintaa ei ole voidettu	Voitele keiväsiöljyllä tai voilla kulkhoon pohja ja seinämät ennen, kun laitat taikinan kulkhoon (älä kaada kulkhoon öljyä!)

#### RUOKA MENETTÄÄ PALOITTELUJOUKONSA

Olet liian usein sekoittanut valmistettavaa ruokaa	Tavallisen paistamisen aikana sekoita valmistettava ruoka enintään 5-7 minuutin välein
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaika tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita

#### LEIVOTTU RUOKA ON LIIAN KOSTEA

Leivontaan on käytetty sopimatonta aineksia, jotka antavat ylimääräistä kosteutta (mehukkaat hedelmät tai vihannekset, pakastemarjat, smetana tms)	Käytä reseptin mukaisia aineksia. Vältä paljon nestettä sisältäviä aineksia tai mikäli se on mahdollista käytä ne minimimäärin
Leivottu ruoka on jäänyt suljettuun monitoimikeittimeen liian pitkäksi aikaa	Yritä aina poistaa leivonnaiset monitoimikeittimestä heti valmistuksen jälkeen. Tarvittaessa voit jättää leivonnainen monitoimikeittimeen lyhyeksi aikaa "Automaattinen lämmitys"-toimintoa käytettäessä

#### AIKINA EI KOHENE

Kananmunia ja sokeria on vaahdotettu huonosti.	Käytä tarkastettua (tälle laitemallille adoptoitua) reseptiä. Ainekseen valinnan, niiden esikäsitellyn ja määräsuhdetten tulee vastata reseptissä annettuja ohjeita
Taikina on seisonut liian kauan leivinjauheen lisäämisen jälkeen.	
Jauhoja ei ole siivilöity tai taikina on alustettu huonosti.	
On virheitä ainekseen kulkhoon asettaessa.	
Valittu resepti ei sovi leivontaan monitoimikeittimen kyseisessä mallissa	

**i** REDMOND-monitoimikeittimen muutamassa mallissa ohjelmissa "STEW" ja "SOUP" käynnistyy ylikuumenemista estävä järjestelmä, jos kulkhossa on vähän nestettä. Tässä tapauksessa monitoimikeittimen valmistusohjelma pysähtyy ja käynnistyy "Automaattinen lämmitys"-toiminto.

#### Ruuanlaitto-ohjelmien yhteenveto (tehdasasetukset)

Ohjelma	Suosittelu käyttö	Oletuksena oleva kypsennämis-aika	Minimi- ja maksimialka / aikaväli	Käynnistyksen lykkäys	Tiivisvojen saaruttaminen	Lämpötilan ylläpito
MULTICOOK	Erialaisten ruokien valmistaminen, jolloin kypsennämisajaksi ja -lämpötila voidaan asettaa käsin	15 min	2 min – 1 h / 1 min 1 h – 15 h / 5 min	+	–	+
STEW	Lihan, kalan ja vihannesten haudutus	1 h	20 min – 8 h / 5 min	+	–	+
BAKE	Kakkujen, sokerikakkujen, leipätkokien ja piirakoiden valmistaminen pulla- ja lehtitaikeinasta	1 h	20 min – 8 h / 5 min	+	–	2 h
COOK/BEANS	Vihannesten, liha, kalan ja palkokasvien keittäminen	40 min	5 min – 4 h / 5 min	+	–	+
SOUP	Erialaisten keittojen valmistaminen (esim. borstus-keitto, yms.)	1 h	20 min – 6 h / 5 min	+	–	+
FRY	Lihan, kalan ja vihannesten paistaminen	15 min	5 min – 1,5 h / 1 min	–	–	+

RICE/GRAIN	Riisin keittäminen, Purojen keittäminen.	35 min	5 min – 4 h / 5 min	+	–	+
PASTA	Makaronioiden keittäminen, erilaisten pastojen valmistaminen	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Lihan, kalan, vihannesten ja marjojen höyrytys, dieetti- ja kasvisruokien valmistaminen	30 min	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
PILAF	Erialaisten pilafien valmistus	1 h	20 min – 1,5 h / 10 min	+	–	+
BABY FOOD	Lastenruokien valmistaminen	1 h	10 min – 3 h / 5 min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Cottijauston valmistaminen	20 min	10 min – 10 h / 10 min	+	–	–
YOGURT	Erialaisten jogurttien valmistaminen	8 h	30 min – 12 h / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Lihan, kalan ja vihannesten hidas haudutus	5 h	3 h – 12 h / 10 min	+	–	+
GAME	Riistan valmistaminen (sitkeä liha, linnun tai lihan isot palat)	3 h	1 h – 12 h / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Maitopurojen valmistaminen	10 min	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 4 h / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Uppopaistaminen	30 min	5 min – 1 h / 1 min	–	–	+
PIZZA	Pizzan valmistaminen	25 min	20 min – 1 h / 5 min	–	–	2 h
BREAD	Leivän leipominen	2 h	1 h – 6 h / 10 min	–	–	–
DESSERT	Erialaisten jälkiruokien valmistaminen	30 min	5 min – 3 h / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Riisin ja vesipurojen nopea valmistaminen	20 min	–	–	–	+

**i** Mainittu lämpötila on lämmityseläntien keskitylämpötila.

#### Erialaisten ruoka-aineiden suositellut höyrytysajat

Nro	Ruoka-aine	Paino, g / Määrä, kpl	Veden määrä, ml	Valmistusaika, min
1	Sian/naudanlihafilee (kuutioina 1,5–2 cm)	500	500	20
2	Lampaanlihafilee (kuutioina 1,5–2 cm)	500	500	20
3	Kanafiilee (kuutioina 1,5–2 cm)	500	500	15
4	Lihapyörökät/Lihapullat	180 (6 kpl) / 450 (3 kpl)	500	20/30
5	Kalafiilee	500	500	15
6	Pakastemereläivät	500	500	5
7	Peruna (paloiteltu 4 osaan)	500	500	15
8	Porkkana (kuutioina 1,5–2 cm)	500	500	20
9	Punajuuri (paloiteltu 4 osaan)	500	500	30
10	Pakastevigannekset	500	500	15
11	Kananmuna	3 kpl	500	5

**i** Tulee huomioida, että suositukset ovat yleisiä. Konkreettisen ruoka-aineen ominaisuuksista sekä omista makuutuuksista johtuen reaaliaika vai erota suositelluista arvoista.

#### Suosittelut lämpötilat MULTICOOK-ohjelmassa

Työlämpötila	Käyttösuositukset
35°C	Taikinan kohottaminen, etikan valmistaminen
40°C	Jogurttien valmistaminen

Työlämpötila	Käyttösuositukset
45°C	Hapattaminen
50°C	Käyminen
55°C	Pehmeiden hedelmäkaramellien valmistaminen
60°C	Vihreän teen haudutus, lasten ruokien valmistaminen
65°C	Vakuumpakkauksessa olevan lihan keittäminen
70°C	Punssin valmistaminen
75°C	Pastörointi, valkoisen teen haudutus
80°C	Glögin valmistaminen
85°C	Rahkan tai pitkää kypsytämisaikaa vaativien ruokien valmistaminen
90°C	Punaisen teen haudutus
95°C	Maitopurojen 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	Laatikon valmistaminen
135°C	Rapean kuoren muodostaminen valmiisiin ruokaan
140°C	Savustus
145°C	Vihannesten ja kalan uunissa paistaminen foliossa
150°C	Lihan paistaminen uunissa foliossa
155°C	Pullataikinaa valmistettujen tuotteiden paistaminen
160°C	Linnun paistaminen
165°C	Pihvien paistaminen
170°C	Ranskalaisten ja kananaggettien valmistaminen

 Ks. myös liitteenä oleva ruokaohjekirja.

## VII. ENNEN KEITTIMEN VIEMISTÄ HUOLTOON

Vika	Mahdollinen syy	Korjaus
Näytöllä on virheilmoitus: E1-E4	Järjestelmävirhe, mahdollisesti ohjauspiiri tai lämmityselementti on rikki	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Sulje kansi tiiviisti ja kytke keitin pistorasiaan uudestaan
Keitin ei käynnisty	Johto ei ole kytketty keittimen tai (ja) pistorasiaan.	Tarkista että irrotettava johto on kytketty keittimen liitäntään ja pistorasiaan
Sähkökatkos		Kytke keitin toimivaan pistorasiaan
		Tarkista jännite verkossa. Jos jännitettä ei ole, käänny isännöitsijäsi puoleen

Ruuan valmistus kestää liian kauan	Virta on viallinen (jännite verkossa ei ole tasainen tai on tavallista matalampi)	Tarkista jännite verkossa. Jos jännite on puutteellinen, käänny isännöitsijäsi puoleen
	Kulho ja lämmityselementin välissä on joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.)	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Poista vieras esine
Ruuan valmistamisen aikana keittimen kannen alta tulee höyryä	Kulho on vinoasti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan
	Lämmityselementti on likainen	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Puhdista lämmityselementti
	Kulho ja keittimen sisäinen kansi eivät ole tiiviisti kiinni toisiinsa	Kulho on vinoasti keittimen rungossa Kansi ei ole tiiviisti suljettu tai vieras esine on kannen alla
	Sisäkannen kumiivieste on likainen, viallinen tai epämuodostunut	Tarkista sisäkannen kumiiviesteen kunto ja tarpeen mukaan vaihda

## VIII. TAKUUVELOITTEET

Tällä tuotteella on 2 vuoden takuuaika ostopäivästä lähtien. Takuuaikana valmistaja on velvollinen korjaamaan kaikki valmistajan viat korjaamalla viallisen tuotteen, vaihtamalla vaurioituneet varaosat tai koko laite uuteen, mikäli viat johtuvat huonolaatuisista materiaaleista tai valmistusvirheistä. Takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, jos ostopäivä on vahvistettu alkuperäisessä takuukuitissa olevalla kaupanleimalla ja myyjän allekirjoituksella. Tämä takuu hyväksytään vain silloin, jos tuotetta on käytetty käyttöohjeiden mukaisesti eikä sitä ole korjattu eikä sen osia irrotettu, jos laite ei ole vaurioitunut käyttöohjeiden vastaisen käytön aikana ja on säilytetty tuotteen alkuperäisen kompletointi. Tämä takuu ei kata tuotteen normaalia kulumista käytön aikana eikä kulutushyödykkeenä pidettäviä osia ( esim. suodattimia, lampuja, palamista estävää pinnoitetta, tiivistä yms ).

Tuotteen käyttö- ja takuuaika lasketaan joko myynti- tai valmistuspäivämäärästä (tapauksessa, jolloin myyntipäivä ei ole mahdollista määritellä).

Laiteen valmistusaika sisältyy tuotteen sarjanumeroon, joka on merkitty tuotteen rungossa olevaan tarraan. Sarjanumero on 13-merkinen, 6. ja 7. merkit tarkoittavat kuukautta ja 8. merkki tarkoittaa valmistusvuotta.

Valmistajan määräämät tuotteen käyttöaika on 5 vuotta ostopäivämäärästä sillä ehdolla, että tuotetta käytetään tämän käyttöohjekirjan ja teknisten standardien mukaisesti.



### Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys

Pakkauksmateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteiden jalostuksen paikallisen ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavonomaisten kotitalousroskien kanssa.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteiston omistaja on velvollinen tuomaan laitteet erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaavalle järjestölle. Näin edistät ja autat arvokaiden raaka-aineden käsittelyä, sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta.

Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteroma koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja on ainoa vastaavaan merkin.

Yleisoheet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierrätyä varten koko EU-alueella.



Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, įdėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prireikus galėtumėte pasižūrėti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploataavimo laikas bus žymiai ilgesnis.

## ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
  - Šis elektros prietaisas – tai daugiavertis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, paruoštųjų, biurų poilsio kambariuose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniams ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
  - Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
  - Naudokite gaminio galumą atitinkantį ilgutuvą, nes parametru neatitiktumas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
  - Junkite prietaisą tik į žemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudojami ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra žemintas.
- STOP** **DĖMESIO!** Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.
- Pasinaudoję, valydami ar perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
  - Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesilietų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

**STOP**

**ATMINKITE:** atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo kabelį, gali kilti garantijos sąlygas neatitinkančių neskladumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – ne uždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: j prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsus. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

**STOP**

**DRAUDŽIAMA** merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
  - Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
  - Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turą arba suzalooti asmenis.
- STOP** **DĖMESIO!** Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

### Techninės charakteristikos

Modelis.....	RMC-250E
Galingumas.....	860-1000 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa.....	4 l
Dubens danga.....	neprisilynti keraminė ANATO® danga (Korėja)
3D šildymas.....	yra
Ekranas.....	skystųjų kristalų
Garų išleidimo važtuvas.....	nuimamas

### Programos

1. „MULTICOOK“	12. „COTTAGE CHEESE“ (VARŠKĖ)
2. „STEAM“ (TROŠKINIMAS)	13. „YOGURT“ (JOGURTAS)
3. „BAKE“ (KEPINIAI)	14. „SLOW COOK“ (LĖTAS TROŠKINIMAS)
4. „COOK/BEANS“ (VIRIMAS/PUPOS)	15. „GAME“ (ŽVĖRIENA)
5. „SOUP“ (SRIUBA)	16. „OATMEAL“ (PIENIŠKA KOŠĖ)
6. „FRY“ (KEPIMAS)	17. „DEEP FRY“ (GRUZZINTUVĖ)
7. „RICE/GRAIN“ (RYŽIAI/KRUOPOS)	18. „PIZZA“ (PICA)
8. „PASTA“ (MAKARONAI)	19. „BREAD“ (DUONA)
9. „STEAM“ (GARINIMAS)	20. „DESSERT“ (DESSERTAI)
10. „PILAF“ (PLOVAS)	21. „EXPRESS“ (GREITAS VIRIMAS)
11. „BABY FOOD“ (VAIKŲ MAISTAS)	

### Funkcijos

- „MASTERCHIEF“ (VIRTUVĖS MEISTRAS) (lankstus gaminimo laiko ir temperatūros nustatymas; individualios programos kūrimas ir įrašymas)
- Galavų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas) – iki 24 val.
- Šankstinis automatinio pašildymo išjungimas – yra.
- Patiekalų šildymas – iki 24 val.
- Atidėtas paleidimas – iki 24 val.

### Komplektacija

Daugiafunkcis puodas.....	1 vnt.
Dubuo RB-C422.....	1 vnt.
Nuimamas vidinis dangtis.....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose.....	1 vnt.
Padėklas, skirtas maistui gaminti garuose.....	1 vnt.
Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Kulinarinė mentelė.....	1 vnt.
Žnyplės dubeniui išimti.....	1 vnt.
Knyga „100 receptų“.....	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija.....	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis.....	1 vnt.
Pakuotė.....	1 vnt.

**i** Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

### Daugiafunkcio puodo įranga A1

1. Prietaiso korpusas.	11. Padėklas, skirtas maistui gaminti garuose
2. Rankena nešti	12. Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje
3. Prietaiso dangtis	13. Elektros maitinimo kabelis
4. Nuimamas išorinis dangtis	14. Talpa, skirta maistui gaminti garuose
5. Dubuo	15. Žnyplės dubeniui išimti
6. Talpa, kondensatui surinkti.	16. Kulinarinė mentelė
7. Garų išėjimo plyšys	17. Samčio/šaukšto laikiklis
8. Valdymo pultas su ekranu	18. Dozatorius
9. Samtis	
10. Plokščias šaukštas	

LTU





- Neuždenkite dangčio.
4. Pasibaigus gaminimo programai pasigirs garsinis signalas, užges jos ir mygtuko „Start / Keep warm“ indikatorius. Ištraukite krepšį su produktais ir specialiu, ant krepšio esančiu kabliuku, pritvirtinkite prie dubens krašto. Leisti nuvarėti aliejui. Norint nutraukti gaminimo procesą arba atšauti įvestą programą, spauskite ir kelias sekundes palaikykite spausdą „Reheat/Cancel“ mygtuką.

**STOP** DĖMESIO! Aliejus labai karštas! Krepšius iš gruzdintuvės iškelkite naudokite virtuvines pirštines.

**Programa „PIZZA“**

Rekomenduojama picai kepti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas programos „PIZZA“ gaminimo laikas – 25 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

**i** Maksimalus šios programos automatinio pašildymo veikimo laikas yra 2 val.

**Programa „BREAD“**

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietiniai duonai su ruginių miltų priemaišu kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas programos „BREAD“ gaminimo laikas – 2 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 6 val. Automatinio pašildymo ir atidėto paleidimo funkcijos šioje programoje negalimos.

**STOP** DĖMESIO! Kepant įkaista dubuo ir jame esantys produktai! Išimant iškeptą duoną, naudokites virtuvinėmis pirštinėmis.

**Programa „DESSERT“**

Rekomenduojama įvairių rūšių desertams gaminti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas programos „DESSERT“ gaminimo laikas – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 3 val.

**Programa „EXPRESS“**

Programa skirta greitai virti ryžius, birias košes ir kruopas. „EXPRESS“ programos veikimo laikas sudaro 20 min. Šioje programoje ne-reguluojamas gaminimo laikas ir negalima „Time delay“ funkcija.

Sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojančių automatines programas“ 1-2 p., tuomet 6-8 p. nurodymus (praleidžiant 3-5 p.).

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Skystų produktų pasterezavimas
- Sūrio gaminimas
- Vaikų maisto šildymas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizacija

IV. PAPILDOMI PRIEDAI

Daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND RMC-250E komplekte papildomų priedų nėra. Įsigyti priedų arba sužinoti apie REDMOND gaminių naujienas galima tinklalapyje [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) arba oficialių atstovų parduotuvėse.

V. DAUGIAFUNKCIO PUODO PRIEŽIŪRA

Prieš valant prietaisą įsitinkinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame nuvalyti dubenį ir vidinį prietaiso dangtį 9 proc. acto tirpalu ir 15 minučių pavirinti pušę citrinos „STEAM“ programa. Valant naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo.

**STOP** Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyvius cheminius valiklius. Draudžiama merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove.

Prietaiso korpusą galima valyti pagal poreikį. Dubenį rekomenduojama valyti po kiekvieno naudojimo. Galima plauti ir indaplovėje. Išplautos dubenį, išorinį jo paviršių nušluostykite.

Vidinį aliumininį dangtį taip pat valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo (nerekomenduojama plauti indaplovėje):

1. Nukelkite daugiafunkcio puodo dangtį. Suimkite 2 apatinius plastmasinius fikساتorius, švelniai patraukite vidinį dangtį į save ir aukštyn, kad jis atsiskirtų nuo pagrindinio.
2. Vidinio dangčio paviršių nušluostykite drėgna šluoste, jeigu reikia – naudojant indų plovimo priemonę nuplaukite.
3. Įstatykite aliumininį dangtį plastikine atskisusia dalimi į viršutinius griovelius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nestipriai spustelėkite apatinius fikساتorius iki pasigirs spragtelėjimas.

**Garų vožtuvą rekomenduojama valyti po kiekvieno prietaiso naudojimo:**

1. Nuimkite vidinį aliumininį dangtį ir nestipriai patraukite vožtuvą už atskisimo ir atskirkite jį.
2. Kruopščiai nuplaukite vožtuvą tekančiu vandeniu.
3. Išdžiovinkite ir įstatykite į vietą.

Gaminant maistą, gali susidaryti virtuvintas, kuris šiame modelyje kaupiasi specialiame lateke, esančiame aplink dubenį, ant gaminio korpuso. Kondensatą paprastą nuvalyti virtuviniu rankšluosčiu.

Stipriai užšiteršus darbinei kamerai, kad prietaisas veiktų tinkamai ir nesugestų, reikia nuvalyti jos paviršių.

**!** Prieš valant daugiafunkcio puodo darbinę kamerą įsitinkinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvės!

Soninės darbinės kameros sienelės, kaitinimo disko paviršius ir centrinio šilumos jutiklio gaubtas (jis yra kaitinimo disko viduje) valoma drėgna (nešalpia) kempine arba servetėle. Jei naudojate indų ploviklį, būtina kruopščiai nuskalaukite jo likučius, kad gaminant maistą neatstirėtų pašalinis kvapas.

Patekus svetimkūnių į aplink centrinių šilumos jutiklių esančią įdubą, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nespaudami jutiklio gaubto. Užšiteršus kaitinimo disko paviršiui, galima naudoti vidutinio šiurkštumo drėgną kempinę arba sintetinį šepetėlį.

**i** Reguliariai naudojant prietaisą, gali pilnai arba dalinai pakisti kaitinimo disko spalva. Tai nėra prietaiso gedimo požymis ir jis neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.

VI. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

**Gaminimo klaidos ir jų sprendimo būdai**

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiafunkciame puode gaminant maistą, išnagrinėtos galimos jų priežastys ir sprendimo būdai.

**PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS**

Galimos priežastys	Sprendimo būdai	
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždarėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai aukšta gaminimo temperatūra	Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įsitinkinkite, kad nėra kliūčių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė guma	
Blogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra	Dubuo prietaiso korpusu turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo elemento. Įsitinkinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašalinii daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užšiterštų	
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinktoje netinkama gaminimo programą.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti.	
Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos.	Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą	
Greičiausiai nenustatėte (neapskaičiavote) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šiame daugiafunkciame puode	Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį	
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis	kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuvėje, laikykitės recepte pateiktų nurodymų	
Kepant	dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	Jeigu recepte nenurodyta, kepdami daugiafunkciame puode, neuždarykite jo dangčio. Prieš kepdami užšaldytus produktus, iš pradžių juos atitirpinkite ir nu-pilkite atitirpusį vandenį
	Dubenyje yra drėgmės perteklius	Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: pra-plovimas, apkepinimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų.
Verdant: verdant padidintu rūgštingumu produktus, išgaruo-va sultinys	Kildinimo metu tešla priūpo prie viršutinio dangčio ir uždegnė garų išleidimo vožtuvą	I dubenį dėkite mažesnių tešlos kiekių
Kepant kepinius (tešla neiškepė)	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis	Išimkite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei tęskite gaminti iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau tešlos

**PRODUKTAI PEVERIŲ**

Apsirinkite pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaiciuodami) gaminimo laiką. Per mažas produktų kiekis

Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą



Pagaminius patiekalų, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šiame daugiafunkcio puodo modelyje numatytas išankstinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe
---	--

**VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA**

Verdant pienišką košę, išgaruoja pienas	Pieno kokybė ir jo savybės gali priklaustyti nuo jo pagaminimo vietos ir sąlygų. Rekomenduojame naudoti tik 2,5 proc. riebumo pasterizuotą pieną. Esant poreikiui, pieną galima šiek tiek praskiesti geriamuoju vandeniu
Produktai prieš juos verdant nebuvo apdoroti neteisingai (blogai nuplauti ir t. t.). Nebuvo laikytasi produktų proporcijų arba neteisingai pasirinktas produkto tipas	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas. Nesmulkintas kruopas, mėsa, žuvis ir jūros gėrybės visuomet kruopščiai nuplaukite

**PATIEKALAS PRISVYLA**

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisyvanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisyvanti danga nepažeista
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų
Kepant: pamišote į dubenį įpilti aliejaus, nemašėte arba per vėlai apversdavote produktus	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamašyti arba apversiti
Troškintai: dubenyje nepakanka skysčių	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykites teisingo skysčių ir kietų produktų santykio
Kepant kepinius: prieš gamindami, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų pilti!)

**GAMINYS PRARADO SAVO PIRMŪNĖ FORMĄ**

Per dažnai vartėte produktus	Kepdami įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5-7 minutes
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų

**KEPINYS DRĖGNAS**

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgmės savyje turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, šaldytas uogas, grietinę ir pan.)	Rinkitės kepinio recepte nurodytus produktus. Stenkitės nenaudoti pernelyg drėgnų produktų arba, jeigu tai įmanoma, naudokite minimalių jų kiekių
Gatevą patiekalą per ilgai laikėte daugiafunkciame puode.	Pasistenkite iš daugiafunkcio puodo išimti gatevą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui

**KEPINYS NEIŠKILD**

Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas
Tešla, kurioje yra kildinančios medžiagos, stovėjo per ilgai	
Nenusiojote miltų arba blogai užminkėte tešlą	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis	
Pasirinktas receptas netinka būti naudojamas šiuo daugiafunkcio puodo modeliui	

**i** Daugelyje daugiafunkčių puodų REDMOND modelių, esant nepakankamam skysčių kiekiui, programose „STEW“ ir „SOUP“ suveikia apsaugos nuo įrenginio perkaitimo sistema. Tokiu atveju gaminimo programa sustabdoma, o daugiafunkcio puodo veikimas persijungia į automatinio pašildymo režimą.

**Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)**

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pap. nurodytą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko/intervalo nustatymas	Atrėkus paleidimas	Persijungimas į darbinis parametrus	Automatinis pašildymas
MULTICOOK	Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką	15 min.	2 min. – 1 val./1 min. 1 val. – 15 val./5 min.	+	–	+
STEW	Daržovių, mėsos, žuvų troškimas	1 val.	20 min. – 8 val./5 min.	+	–	+
BAKE	Rekomenduojama keksiui, biskvitui, apkepiui, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti.	1 val.	20 min. – 8 val./5 min.	+	–	2 val.
COOK/BEANS	Daržovių, mėsos, žuvų, pupų virimas	40 min.	5 min. – 4 val./5 min.	+	–	+
SOUP	Įvairių pirmųjų patiekalų gamyba (barščių, agurkinei sriubai ir kt.)	1 val.	20 min. – 6 val./5 min.	+	–	+
FRY	Daržovių, mėsos, paukštienos kepimas	15 min.	5 min. – 1 val. 30 min./1 min.	–	–	+
RICE/GRAIN	Ryžių ir kitų košių virimas	35 min.	5 min. – 4 val./5 min.	+	–	+
PASTA	Rekomenduojama makaronams pagal įvairius receptus virti.	10 min.	2 min. – 30 min./1 min.	–	+	+
STEAM	Rekomenduojama daržovėms, žuvisms, mėsai, mantoms, dietiniams ir vegetariniams patiekalams gaminti garuose.	30 min.	5 min. – 2 val./5 min.	+	+	+
PILAF	Įvairių rūšių plovo virimas	1 val.	20 min. – 1 val. 30 min./10 min.	+	–	+
BABY FOOD	Vaikų maisto gamyba	1 val.	10 min. – 3 val./5 min.	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Naminės varškės virimas	20 min.	10 min. – 10 val./10 min.	+	–	–
YOGURT	Įvairių jogurto rūšių gaminimas	8 val.	30 min. – 12 val./30 min.	+	–	–
SLOW COOK	Lėtas daržovių, mėsos, žuvų troškimas	5 val.	3 val. – 12 val./10 min.	+	–	+
GAME	Rekomenduojama žvėrienos patiekalams (kietos mėsos, stambiems mėsos gabalams ir paukštiniai) gaminti.	3 val.	1 val. – 12 val./10 min.	+	–	+
OATMEAL	Pieniškų košių virimas	10 min.	5 min. – 1 val./1 min. 1 val. – 4 val./5 min.	+	–	+
DEEP FRY	Kepimas gruzdintuveje	30 min.	5 min. – 1 val./1 min.	–	–	+
PIZZA	Picos kepimas	25 min.	20 min. – 1 val./5 min.	–	–	2 val.
BREAD	Duonos kepimas	2 val.	1 val. – 6 val./10 min.	–	–	–
DESSERT	Įvairių desertų gamyba	30 min.	5 min. – 3 val./5 min.	+	–	+
EXPRESS	Greitas ryžių ir birių košių ant vandens virimas	20 min.	–	–	–	+

**i** Nustatyta vidutinė kaitinimo elemento darbinė temperatūra.

**Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas**

	Produktas	Svoris, g/Kleikis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
1	Kiauulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	20
2	Avienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	20

LTU

3	Vištienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	15
4	Frikadėlės/kotletai	180 (6 vnt.) / 450 (3 vnt.)	500	20/30
5	Žuvis (filė)	500	500	15
6	Jūros gėrybės (šaldytos)	500	500	5
7	Mantai/chinkaliai	4 vnt.	500	20
8	Bulvės (ketvirčiuotos)	500	500	15
9	Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	20
10	Burokai (ketvirčiuoti)	500	500	30
11	Daržovės (užšaldytos)	500	500	15
12	Vištos kiaušinis	3 vnt.	500	5

**i** Tūrėkite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgymo įpročių.

**„MULTICOOK“ programos temperatūros režimų rekomendacijos**

Darbinė temperatūra	Naudojimosi rekomendacijos	Darbinė temperatūra	Naudojimosi rekomendacijos
35°C	Teštos kildinimas, acto gamyba	105°C	Šaltienos gaminimas
40°C	Jogurto gamyba	110°C	Sterilizacija
45°C	Rauginimas	115°C	Cukraus sirupo virimas
50°C	Fermentavimas	120°C	Vynietinių gamyba
55°C	Glajaus gamyba	125°C	Troškintos mėsos gamyba
60°C	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba	130°C	Apkepo gamyba
65°C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje	135°C	Gatevų patiekalų apskrudinimas, suteiktinai trąškį luobelę
70°C	Pušo gaminimas	140°C	Rūkymas
75°C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas	145°C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
80°C	Karšto vyno virimas	150°C	Mėsos kepimas folijoje
85°C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas	155°C	Mielinės tešlos gaminių kepimas
90°C	Raudonos arbatos virimas	160°C	Paukštienos kepimas
95°C	Pieniškų košių virimas	165°C	Kepsnių kepimas
100°C	Bežė, uogienės virimas	170°C	Bulvyčių ir vištienos pirštelių kepimas

Taip pat žiūrėkite pridėdamą receptų knygą.

**VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ**

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekranas atsidaro pranešimas apie klaidą; E1-E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.

Prietaisas neįjungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Išitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą.	
	Sugedęs kištukinis lizdas.	Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą.	
	Nėra įtampos elektros tinkle.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.	
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos).	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.	
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šukšlės, kruopos, maisto gabalukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles.	
	Daugiafunkcio puodo korpusu dubuo stovi nelygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.	
	Stipriai užšteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.	
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Dubuo prietaiso korpusu stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.	
	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetiškumas.	Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šukšlių, kruopų, maisto gabalukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigiris spragtelėjimas).
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvaru, deformuota arba pažeista.	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.	

**VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI**

Šiam gaminiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir parądavo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvu remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio kompleksacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvėjimams dalims (filtrams, lemputėms, neprisūvyliačiai dangai, tarpinėms ir t. t.).

Gaminio tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).

Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių, 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.



**Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)**

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdavimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekoms.

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekoms. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebe naudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdavimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programoms.

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

Ši direktyva nustato pagrindinius elektros ir elektronikos prietaisų atliekų utilizacijos ir perdavimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.



Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā uziņas līdzekli turpmākai izmantošanai. Pareiza ierīces lietošana var ievērojami pagarināt tās kalpošanas laiku.

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
  - Šī elektroierīce ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgtelpās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciska vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
  - Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
  - Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patēriņa jaudai – parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
  - Pieslēdziet ierīci tikai kontaktlīdzdām ar sazēmējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazēmējumu.
- UZMANĪBU!** Ierīces darbības laikā tās korpusi, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimdus. Atverot ierīces vāku, neliecieties tai pāri, lai izvairītos no aplaušanās ar tvaiku.
- Atvienojiet ierīci no kontaktlīdzdams pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
  - Nenovietojiet strāvas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar

STOP

asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

**ATCERĪETIES:** nejausš strāvas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojātais strāvas vads ir steidzami jānomaina servisa centrā.

- Nenovietojiet ierīci uz mikstas virsmas, neapklājiet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
- Ir aizliegts izmantot ierīci brīvā dabā – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.

STOP

**AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!**

- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.

STOP

**UZMANĪBU!** Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.

### Tehniskie parametri

Modelis	RMC-250E
Jauda	860-1000 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums	4 l
Trauka pārklājums	pretplēdeguma keramiskais ANATO® (Koreja)
3D-sildīšana	Ir
displejs	šķidro kristālu
Tvaika izplūdes vārsts	noņemams

### Programmas

1. MULTICOOK	12. COTTAGE CHEESE (BIEZPIENS)
2. STEW (SAUTĒŠANA)	13. YOGURT (OGURTS)
3. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)	14. SLOW COOK (SUTINĀŠANA)
4. COOK/BEANS (VĀRĪŠANA/PĀKŠALGI)	15. GAME (MĒDIJUMS)
5. SOUP (ZUPA)	16. OATMEAL (PIENA PUTRA)
6. FRY (CEPŠANA)	17. DEEP FRY (FRITĒŠANA)
7. RICE/GRAIN (RĪSI/PUTRAIMI)	18. PIZZA (PICA)
8. PASTA (MAKARONI)	19. BREAD (MAIŽE)
9. STEAM (TVAICĒŠANA)	20. DESSERT (DESSERTI)
10. PILAF (PLOVYS)	21. EXPRESS (EKSPRESS)
11. BABY FOOD (BĒRNU PĀRTIKA)	

### Funkcijas

1. MASTERCHIEF (PAVĀRMEISTARS) (elastīga gatavošanas laika un temperatūras iestatīšana; savu programmu ierakstīšana un izmantošana)
2. Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana) – līdz 24 stundām
3. Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana – ir
4. Ēdiena uzsildīšana – līdz 24 stundām
5. Atliktais starts – līdz 24 stundām

### Komplektācija

Multikats	1 gab.
Trauks RB-C422	1 gab.
Noņemams iekšējais vāks	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku	1 gab.
Paliktis gatavošanai ar tvaiku	1 gab.
Grozis ar rokturi fritēšanai	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Kauss	1 gab.
Lēzņa karote	1 gab.
Kausa/karotes turētājs	1 gab.
Kulinārijas lāpstiņa	1 gab.
Satvērējs trauka izelšanai	1 gab.
Grāmata «100 receptes»	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatiņa	1 gab.
Strāvas vads	1 gab.
Iepakojums	1 gab.



Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

### Multikatta uzbūve A1

1. Ierīces korpusi	10. Lēzņa karote
2. Rokturis pārvietošanai	11. Paliktis gatavošanai ar tvaiku
3. Ierīces vāks	12. Grozs fritēšanai
4. Noņemams iekšējais vāks	13. Strāvas vads
5. Trauks	14. Konteiners gatavošanai ar tvaiku
6. Konteiners kondensāta savākšanai	15. Satvērējs trauka izņemšanai
7. Tvaika izplūdes atvere	16. Kulinārijas lāpstiņa
8. Vadības panelis ar displeju	17. Kausa/karotes turētājs
9. Kauss	18. Mērglāze

### Vadības panelis A2

1. Poga «Reheat/Cancel» («Uzsildīšana/Atcelts») – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana

LVA





receptes norādījumiem, pēc noteiktā laika uzmanīgi atveriet multikatla vāku. Ielaidiet frītešanas grozu ar produktiem multikatla traukā. Neaizveriet vāku.

3. Pēc gatavošanas programmas darbības beigām atskanēs signāls, nodzīstīs tās indikators un poģas «Start / Keep warm» indikators. Izceliet grozu ar produktiem un nofiksējiet to uz trauka malas ar speciāla āķa palīdzību, kurš atrodas uz groza. Notieciniet eļļu. Gatavošanas procesa pārtraukšanai vai iestatītās programmas atceļšanai nospiediet un paturiet nospiegtu poģu «Reheat/Cancel».

**STOP** UZMANĪBU! Eļļa ir ļoti karsta! Frītešanas groza izņemšanai lietojiet virtuves cimdus.

**Programma «PIZZA»**

Paredzēta picas gatavošanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laika programmai «PIZZA» ir 25 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli – 5 minūtes. Šai programmai nav pieejama atlikta starta funkcija.

**i** Maksimālais automatiskās sildīšanas darbības laiks šai programmai ir 2 stundas.

**Programma «BREAD»**

Paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu miltiem un pievienojot rudzu miltus. Programma ir paredzēta pilnam gatavošanas ciklam – no miklas raudzēšanas līdz maizes cepšanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laika programmai «BREAD» ir 2 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 1 stundas līdz 6 stundām ar iestatīšanas soli – 10 minūtes. Šai programmai nav pieejama automatiskās sildīšanas un atlikta starta funkcija.

**STOP** UZMANĪBU! Trauks un produkts cepšanas laikā uzkarst! Izņemot gatavo maizi no ierīces izmantojiet virtuves cimdus.

**Programma «DESSERT»**

Paredzēta dažādu desertu gatavošanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laika programmai «DESSERT» ir 30 minūtes. Iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 3 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

**Programma «EXPRESS»**

Paredzēta ātrai rīsu, irideno putrainu putru gatavošanai. Programmas «EXPRESS» darbības laiks ir 20 minūtes. Šai programmai nav pieejama gatavošanas laika regulēšana un funkcija «Atliktais starts».

Sekojojie nodaļas «Kopējie automatiskā programmu lietošanas noteikumi» 1-2. punktu norādēm, pēc tam 6-8 punktu norādēm (izlaižot 3-5 punktus).

**III. PAPILDUS IESPĒJAS**

- Miklas raudzēšana.
- Siera gatavošana.
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija.
- Šķidro produktu pasterizācija.
- Bērnu pārtikas uzsildīšana.

**IV. PAPILDUS AKSESUĀRI**

Papildus aksesuāri neietilpst multikatla REDMOND RMC-250E komplektā. Iegādāties papildus aksesuārus, kā arī uzziņāt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) vai oficiālo pārstāvju veikalos.

**V. IERĪCES TĪRĪŠANA**

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām izslaukt trauku un ierīces iekšējo vāku ar 9% etiķi un 15 minūtes apstrādāt pusi citrona izmantojot programmu «STEAM». Izmantojiet mikstu audumu un trauku mazgājamos līdzekļus. Iesakām veikt tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.

**STOP** Tīrīšanai ir aizliegts izmantot abrazīvas tīrīšanas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārkļājumu un citas agresīvas ķīmiskās vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens.

Izstrādājuma korpusu tīrīt pēc nepieciešamības. Trauku ieteicams tīrīt pēc katras gatavošanas reizes. Mazgāšanai var izmantot trauku mazgājamo mašīnu. Pēc tīrīšanas rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu.

Iekšējo alumīnija vāku arī ieteicams tīrīt pēc katras ierīces izmantošanas reizes (nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamo mašīnā):

1. Atveriet multikatla vāku. Satveriet arī 2 apakšējiem plastmasas fiksatoriem, viegli pavelciet iekšējo vāku uz savu pusi un uz augšu, lai tas atvienotos no galvenā vāka.
2. Noslaukiet iekšējā vāka virsmu ar mitru audumu, nepieciešamības gadījumā nomazgājiet nopemamo vāku, izmantojot trauku mazgājamos līdzekļus.
3. Ievietojiet alumīnija vāku ar izvirdījumiem augšējos fiksatoros un savienojiet ar galveno vāku, uzspiediet uz apakšējiem fiksatoriem, līdz atskan klikšķis.

Tvaika vārstu ir ieteicams tīrīt pēc katras ierīces izmantošanas reizes:

1. Noņemiet iekšējo alumīnija vāku un viegli pavelciet vārstu uz izvirzījuma, atvienojiet to.
2. Rūpīgi nomazgājiet vārstu zem tekoša ūdens.
3. Nožāvējiet un ievietojiet atpakaļ.

4. Ēdiena gatavošanas procesā var rasties kondensāts, kurš dotajam modelim uzkrājas speciālā iedobē, kura atrodas uz ierīces korpusa apakrē traukam. Uzkrājušos kondensātu var viegli likvidēt ar dvieļu vai virtuves salvetu palīdzību.

Gadījumā, ja darba kamerā ir uzkrājušies daudz netīrumi, tos ir nepieciešams notīrīt, lai izvairītos no neprecīzas ierīces darbības vai bojājuma.

**!** Pirms multikatla darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi!

Darba kameras sānu sienas, sildelementa diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uzdevu (atrodas sildīšanas diska vidū) var tīrīt ar samitrinātu (ne slapju) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgāšanas līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt to paliekas, lai novērstu nepatīkamas smakas rašanos turpmākajā ēdiena gatavošanas procesā.

Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvuši iedobumā apakrē gatavojam temperatūras sensoram, izņemiet tos ar pinceti, nespiežot uz sensora uzdevu. Gadījumā, ja ir nepieciešams tīrīt sildīšanas diska virsmu, tam var izmantot vīdēji cietu sūkli vai sintētisko birsti.

**i** Regulāri izmantojot ierīci, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties sildīšanas diska krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces bojājumu un neietekmē ierīces pareizu darbību.

**VI. VI. GATAVOŠANAS PADOMI**

**Kļūdas ēdiena gatavošanai un to novēršana**

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kuras tiek pieļautas gatavojot ēdianu multikatlā, kā arī apskatīti iespējamie cēloņi un risinājumi to novēršanai.

**ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJIES**

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
<p>Nebijia aizvērts ierīces vāks vai vāks nebijia aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebijia pietiekoši augsta</p>	<p>Gatavošanas laikā neveriet multikatla vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārliecinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka būlves gumija nav deformējusies</p>
<p>Ir slikti kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta</p>	<p>Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzēni, tie ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārliecinieties, ka multikatla darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sliudmā diska piesārņošanu</p>
<p>Nepareiza ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šis sastāvdaļas neder izvēlējam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma.</p> <p>Sastāvdaļas sagriežas pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas.</p> <p>Nepareizi uzstādīts (apriņināts) gatavošanas laiks.</p> <p>Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā multikatlā</p>	<p>Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties.</p> <p>Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei</p>
<p>Gatavojot ar tvaiku: traukā ir pārāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums</p>	<p>Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdeni līmeni gatavošanas procesā</p>
<p>Ceput</p>	<p>Traukā ir ieliets pār daudz eļļas</p> <p>Traukā ir pārāk liels mitrums</p>
<p>Vārot: buljona iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu</p>	<p>Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu.</p> <p>Fritējot (cepot eļļā) sekojojie atbilstošās receptes norādēm</p> <p>Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus</p>
<p>Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)</p>	<p>Rūgšanas procesā mikla ir pietipusi pie iekšējā vāka un nosprostojusī tvaika izplūdes vārstu</p> <p>Traukā ir ieliets pārāk daudz miklas</p> <p>Izņemiet miklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu</p>

**PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJES**

Kļūdaina produktu vai gatavošanas laika izvēle. Sastāvdaļu izmērs ir pārāk mazs	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiena pārāk ilgi atrodies automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir paredzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

**VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS**

Vārot piena putru piens pārvārās	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai pastērelizētu pienu ar 2,5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar dzeramo ūdeni
Sastāvdaļas pirms vārīšanas nav apstrādātas vai ir apstrādātas nepareizi (slikti noskalotas, utt.). Nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai produkti ir nepareizi izvēlēti	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir paredzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

**ĒDIENS PIEDEG**

Trauks ir slikti iztīrīts pēc pēdējās gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka priepiedeguma pārkļūjums	Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka priepiedeguma slānis nav bojāts
Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepto: esat aizmirsuši ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepto ieliejet traukā nedaudz eļļas – tā, lai plānā kārtā nosētu trauka apakšu. Lai ēdiena vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriež uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ieliejet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vaļā multikatla vāku
Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Miklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms miklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

**PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU**

Produkts ir pārāk bieži maisīts	Vienkārtīgi cepto produktus, apmaisiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim

**MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS**

Izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas rada lietu mitrumu (suļģīgi dārzeņi vai augļi, saldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
Gatavais izstrādājums ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multikatlā	Izņemiet izstrādājumu no multikatla uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz nelielu laiku ar ieslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju

**MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDĪTS**

Slikti sakultas olas ar cukuru	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Mikla pārāk ilgi ir stāvējusi ar cepamo pulveri	
Nav izsijāti milti vai ir slikti izmērīta mikla	
Pleļautas kļūdas sastāvdaļu ievietošanā	
Izvēlēta recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikatlā	

**i** Daudzas REDMOND multikatlu modeļos ir aizsardzības sistēma pret ierīces pārkaršanu. Tā iedarbojas gadījumos, ja gatavojot ar programmām «STEW» un «SOUP», traukā nav pietiekami daudz šķidruma. Šīnī gadījumā gatavošanas programma pārtrauc darbību un multikatls pārslēdz uz automātiskās sildīšanas režīmu.

**Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)**

Programma	Izmantošanas ieteikumi	Ierīces iestatījums gatavošanas laikā	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atiktais starts	Darbības nepieciešamo sānieģšana	Automātiskā sildīšana
MULTICOOK	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūras un laika parametrus	15 min	2 min – 1 st / 1 min 1 st – 15 st / 5 min	+	–	+
STEW	Gaļas, zivju, dārzeņu sautēšana	1 st	20 min – 8 st / 5 min	+	–	+
BAKE	Kēksu, biskvītu, saņemumu gatavošana, pīrāgu cepšana no rauga un kārtainās mīklas	1 st	20 min – 8 st / 5 min	+	–	2 stundas
COOK/BEANS	Dārzeņu, gaļas, zivju, pākšaugu vārīšana	40 min	5 min – 4 st / 5 min	+	–	+
SOUP	Dažādu pirmo ēdienu gatavošana (biešu zupa, rasoljoks, utt.)	1 st	20 min – 6 st / 5 min	+	–	+
FRY	Dārzeņu, gaļas, putnu gaļas cepšana	15 min	5 min – 1 st 30 min / 1 min	–	–	+
RICE/GRAIN	Rīsu vārīšana, dažādu putru gatavošana	35 min	5 min – 4 st / 5 min	+	–	+
PASTA	Makaronu vārīšana, pastas gatavošana pēc dažādām receptēm	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Tvaicētu dārzeņu, zivju, gaļas ēdienu, mantu, diētisko un veģetāro ēdienu gatavošana	30 min	5 min – 2 st / 5 min	+	+	+
PILAF	Dažādu plover veidu gatavošana	1 st	20 min – 1 st 30 min / 10 min	+	–	+
BABY FOOD	Bērnu pārtikas gatavošana	1 st	10 min – 3 st / 5 min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Mājas biezpiena gatavošana	20 min	10 min – 10 st / 10 min	+	–	–
YOGURT	Dažādu jogurtu gatavošana	8 st	30 min – 12 st / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Dārzeņu, gaļas, zivju sutināšana	5 st	3 st – 12 st / 10 min	+	–	+
GAME	Medījuma gatavošana (sīksta gaļa, lielu gaļas un putnu gabali)	3 st	1 st – 12 st / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Pienā gatavots putras	10 min	5 min – 1 st / 1 min 1 st – 4 st / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Fritēšana	30 min	5 min – 1 st / 1 min	–	–	+
PIZZA	Picas gatavošana	25 min	20 min – 1 st / 5 min	–	–	2 stundas
BREAD	Maizes cepšana	2 st	1 st – 6 st / 10 min	–	–	–
DESSERT	Dažādu desertu gatavošana	30 min	5 min – 3 st / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Ātrā rīsu, irideno putrainu putru gatavošana	20 min	–	–	–	+

**i** Šeit ir norādīta sīdelements vidējā darba temperatūra.

**Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem**

	Produkts	Svars, g / Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
1	Cūkgaļas/tiellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubijņi)	500	500	20

	Produkts	Svars, g / Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
2	Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	500	20
3	Vistas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	500	15
4	Frikadeles/kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3 gab.)	500	20/30
5	Zivs (fileja)	500	500	15
6	Jūras veltes (svaigi saldētas)	500	500	5
7	Manti/hinkali	4 gab.	500	20
8	Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	500	15
9	Burkāni (1,5-2 cm kubīņi)	500	500	20
10	Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	500	30
11	Dārzeni (svaigi saldēti)	500	500	15
12	Vistu olas	3 gab.	500	5

**i** Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā, atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

**Ieteikumi temperatūras režīmu izmantošanai programmā «MULTICOOK»**

Darbības temperatūra	Izmantošanas ieteikumi	Darbības temperatūra	Izmantošanas ieteikumi
35°C	Miklas raudzēšana, etiķa gatavošana	105°C	Galerta gatavošana
40°C	Jogurtu gatavošana	110°C	Sterilizācija
45°C	Ierauga gatavošana	115°C	Cukura sīrupa gatavošana
50°C	Raudzēšana	120°C	Stībiņa gatavošana
55°C	Pomādes gatavošana	125°C	Sautētas gaļas gatavošana
60°C	Zaļās tējas, bērnu pārtikas gatavošana	130°C	Sacepuma gatavošana
65°C	Gaļas vārīšana vakuuma iepakojumā	135°C	Gatavo ēdiena auceņa līdz kraukšķīgai garoziņai
70°C	Punša gatavošana	140°C	Kūpināšana
75°C	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana	145°C	Dārzenu un zivju cepšana folijā
80°C	Karstvīna gatavošana	150°C	Gaļas cepšana folijā
85°C	Biezpiena vai ēdiena gatavošana, kuriem nepieciešams ilgš gatavošanas laiks	155°C	Rauga miklas izstrādājumu cepšana
90°C	Sarkanās tējas gatavošana	160°C	Putnu cepšana
95°C	Piena putru gatavošana	165°C	Steiku cepšana
100°C	Bežē vai ievārījuma gatavošana	170°C	Fri kartupeļi, vistas nagetu gatavošana
165°C	Steiku cepšana		
170°C	Fri kartupeļi, vistas nagetu gatavošana		

*Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.*

**VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ**

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Uz displeja parādījies paziņojums par kļūdu: E1-E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Iļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktlīdzdai	Pārliecinieties, ka nopņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots rozetei.
	Bojāta kontaktlīdzda	Pieslēdziet ierīci kontaktlīdzdai, kura darbojas
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Tīklā nav elektropadeves.	Pārbaidiet elektropadevi tīklā. Ja nav elektropadeves, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaidiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvjis svešķermenis	Pārbaidiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim.
	leķšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaidiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt

**VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS**

Šai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanās brīža. Garantijas periodā ražotājs apņemas novērst jebkādas ražošanas defektus ar remonta palīdzību, detaļu nomainīšanu vai veikt visas ierīces maiņu, ja to izraisījis nepietiekama materiālu vai ražošanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu uz oriģinālā garantijas talona. Garantijas apkalpošana ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce ir lietota saskaņā ar lietošanas instrukciju, nav remontēta, nav bijusi izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietošanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces komplektācija. Minētā garantija neattiecas uz dabisko ierīces un izejmateriālu (filtru, lampiņas, pretpiedeguma pārklājumi, gumijas blīves u.tml.) nodilumu.

Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nevar noteikt).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces darbības laiks ir 5 gadi no iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamajiem tehniskajiem standartiem.



**Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)**

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtnes dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgo izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomārkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju. Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektroniski iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.



⚠ Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käesraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaja.

## OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
  - See elektriseade on multifunktsionaalne seade toidu valmistamiseks kodustes tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas, hotellitoas, kaupluste ja kontorite olmeruumides ning muudes kohtades mittetööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
  - Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinget vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
  - Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarvitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
  - Ühendage seade ainult maandatud pistikupespa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.
- STOP** **TÄHELEPANU!** Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kumardage seadme kohale, kui kaas on avatud.
- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta töstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
  - Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei oleks väändunud ega kokku murtud ja et see

**STOP**

ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

**PIDAGE MEELES!** Toitejuhtme juhuslik kahjustamine võib põhjustada elektrilöögi või rikkeid, mis ei kuulu garantii alla. Kahjustatud toitejuhe tuleb lasta kohe teeninduses välja vahetada.

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemist ja sellest tulenevaid rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskust või veekehad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.

**STOP**

**Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.**

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Pakkematerjalid (kile, vahtplast jms) võivad olla lastele ohtlikud. Lämbumisohht! Hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.
- Seadet ei tohi iseseisvalt remontida ega selle ehitust muuta. Seadet tohib remontida ainult volitatud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimise, vigastusi või vara kahjustusi.

**STOP**

**TÄHELEPANU!** Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

### Tehnilised andmed

Mudel.....	RMC-250E
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 W, 50/60 Hz
Sisepoti maht.....	4 l
Sisepoti pinnakate.....	põhjakõrbemisevastane keraamiline ANATO® (Korea)
3D-soojendus.....	– jah
Ekraan.....	vedelkristallekraan
Auru väljalaske klapp.....	äravõetav

### Programmid

1. MULTICOOK	11. BABY FOOD (LASTETOIT)
2. STEW (HAUTAMINE)	12. COTTAGE CHEESE (KOHUPIIM)
3. BAKE (KÜPSETISED)	13. YOGURT (JOGURT)
4. COOK/BEANS (KEETMINE/AEDU-BA)	14. SLOW COOK (MOORIMINE)
5. SOUP (SUPP)	15. GAME (JAHILOOM)
6. FRY (PRAADIMINE)	16. OATMEAL (KAERAHELBEIT)
7. RICE/GRAIN (RIISI/TERAVILI)	17. DEEP FRY (FRITTIMINE)
8. PASTA (PASTA)	18. PIZZA (PITSA)
9. STEAM (AUR)	19. BREAD (LEIB)
10. PILAF (PILAFF)	20. DESSERT (MAGUSTOIDUD)
	21. EXPRESS (EKSPRESS)

### Funktsioonid

1. MASTERCHIEF (PEAKOKK) (paindlik toiduvalmistusaja ja temperatuur seadmine; oma programmi salvestamine ja taaskasutamine)
2. Valmistoidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine) – kuni 24 tundi
3. Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus – jah
4. Toidu ülessoojendamine – kuni 24 tundi
5. Viitstart – kuni 24 tundi

### Komplekti kuuluvad:

Multikeetja.....	1 tk
Sisepott RB-C422.....	1 tk
Äravõetav sisekaas.....	1 tk
Aurutusanum.....	1 tk
Aurutusanuma alus.....	1 tk
Käepidemega frittimisikvor.....	1 tk
Mooteklaas.....	1 tk
Kulp.....	1 tk
Lusikas.....	1 tk
Kulbi/lusika hoidja.....	1 tk
Labidake.....	1 tk
Sisepoti väljavõtmise tangid.....	1 tk
Raamat „100 retsepti“.....	1 tk
Kasutusjuhend.....	1 tk
Hooldusraamat.....	1 tk
Toitejuhe.....	1 tk
Pakend.....	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 osad

1. Korpus	10. Lusikas
2. Kandesang	11. Aurutusanuma alus
3. Seadme kaas	12. Frittimisikvor
4. Äravõetav sisekaas	13. Toitejuhe
5. Sisepott	14. Aurutusanum
6. Kondensaadi kogumise anum	15. Sisepoti väljavõtmise tangid
7. Auru väljalaske ava	16. Labidake
8. Ekraani juhtpaneel	17. Kulbi/lusika hoidja
9. Kulp	18. Mooteklaas

EST





- Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 1-5.
- Kinnitage käepide fritüüris praadimise korvi külge ning laotage toiduained ühtlaselt korvi. Suruge käepideme alumine osa kokku ning pistke see spetsiaalsesse korvi ollesse avasse. Nõrgendage survet käepidemete ning see fikseerub selle jaoks ette nähtud avas.
- Järgige retsepti soovitusi ning määratud aja pärast avage ettevaatlikult multikeetja kaas. Pange fritüüskorv koos toiduainetega sisepotti. Kaas jätkab avalust.
- Toiduvalmistusprogrammi lõppedes kostub helisignaal ning programmi indikaator ja nupp „Start / Keep warm“ indikaatorid kustuvad. Võtke kory koos toiduainetega välja ja kinnitage see korvil oleva spetsiaalse konksu abil sisepoti äärele. Laske õli välja valguda. Kui soovite toiduvalmistamise protsessi katkestada või sisetatud programmi muuta, vajutage ja hoidke all nuppu „Reheat/Cancel“.

**STOP** TÄHELEPANU! Õli on väga kuum! Fritüüskorvi eemaldamisel kasutage pajakindaid.

### Programm „PIZZA“

Soovitatav pitsa valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „PIZZA“ puhul toiduvalmistusaeg 25 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 20 minutit kuni 1 tund. Viitstardi funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

**i** Automaatse soojashoidmise pikim tööaeg on selle programmi puhul 2 tundi.

### Programm „BREAD“

Soovitatav eri liiki leibade küpsetamiseks nisujahust ja rukkijahulisandiga. Programm hõlmab tervet valmistusprotsessi alates taigna kergitamisest kuni leiva küpsetamiseni. Vaikimisi on programmi „BREAD“ puhul toiduvalmistusaeg 2 tundi. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 10 minuti kaupa vahemikus 1 kuni 6 tundi. Automaatse soojashoidmise ja viitstardi funktsioone selles programmis kasutada ei saa.

**STOP** TÄHELEPANU! Küpsetamise ajal lähevad sisepott ja küpsetis kuumaks. Valmis leiva seadmesse välja võtmisel kasutage pajakindaid.

### Programm „DESSERT“

Soovitatav mitmesuguste magustoitude valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „DESSERT“ puhul toiduvalmistusaeg 30 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 3 tundi.

### Programm „EXPRESS“

Soovitatav kiirriisi ja sömrate tangineputrude valmistamiseks. Programmi „EXPRESS“ tööaeg on 20 minutit. Toiduvalmistusaja reguleerimise ja viitstardi funktsioone selles programmis kasutada ei saa.

Järgige joatise „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 1–2 ning seejärel punkte 6–8 (jättes vahele punktid 3–5).

## III. LISAVÕIMALUSED

- Taigna kergitamine.
- Juustu valmistamine.
- Nõude, isiklike tarbeesemete steriliseerimine.
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine.
- Lastetoitude soojendamine.

## IV. LISATARVIKUD

Lisatarvikud ei kuulu multikeetja REDMOND RMC-250E komplekti. Neid saab soetada ning REDMOND'i uuistoodetega saab tutvuda veebilehel [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ja firma ametlike edasimüüjate kauplustes.

## V. SEADME HOOLDAMINE

Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Enne esimest kasutamist ning kõrvaliste lõhnade eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist soovime pühkida seadme sisepotti ja sisekaant 9-protsendilise äädikalahusega ning tõeldada poolt sidrunit 15 minutit vahel programmis „STEAM“.

Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja nõudepesuvahendit. Soovitate pesta seade puhtaks kohe pärast selle kasutamist.

**STOP** Puhastamisel ei tohi kasutada kraapivaid aineid, kraapiva kattega käsna ega agressiivseid keemilisi aineid. Seadme korjust ei tohi kasta vette ega panna kraani alla.

Puhastage seadme korjust vastavalt vajadusele.

Sisepotti on soovitatav puhastada pärast seadme iga kasutuskorda. Võib pesta nõudepesumasinas. Pärast pesu pühkige sisepotti välis- pind kuivaks.

Sisemine alumiiniumkaas tuleb samuti pärast iga kasutuskorda puhastada (ei ole soovitatav pesta nõudepesumasinas).

- Avage multikeetja kaas. Haarake 2 alumisest plastfiksaatorist, tõmmake sisekaant kergelt enda poole ja üles, nii et see tuleb aluse küljest lahti.
- Pühkige sisekaane pinda niiske lapiga; vajaduse korral peske äravõetatav kaant, kasutades nõudepesuvahendit.
- Asetage alumiiniumkaas väljalautav plastotsa pidi soonde ning ühitage see aluskaanega; vajutage alumistele fiksaatoritele, kuni kostub klõpsatus.

Auruklappi on soovitatav puhastada pärast seadme iga kasutuskorda.

- Võtke sisemine alumiiniumkaas pealt ära ning tõmmake klapp kergelt üle väljalautava otsa. Võtke see küljest ära.
- Peske klapp jooksva vee all korralikult puhtaks.
- Kuivatage ning asetage tagasi oma kohale.

Toiduvalmistamise ajal võib moodustuda kondensaat, mis koguneb selle mudeli puhul spetsiaalsesse õõnde seadme korpuses sise-poti ümber. Kondensaadi saab köögi- või salvrätiku abil lihtsasti eemaldada.

Töökambri olulise määrdumise korral tuleb selle pinnad puhastada, vältimaks häireid seadme töös või seadme rikkimineku.

**i** Enne kui hakkate multikeetja töökambrit puhastama, veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud. Töökambri külgselne, kütteketta pinda ja keske termoaanduri katte (asub kütteketta keskel) võib puhtaks pühkida niisutatud (mitte märgjal) käsna või salvrätikuga. Kui kasutate pesuvahendit, tuleb selle järgid korralikult eemaldada, et vältida ebasoovitava lõhna teket järgmisel toiduvalmistamise ajal.

Juhul kui keske termoaanduri ümber olevasse süvendisse satub võrkehi, eemaldage need ettevaatlikult pintsettide abil. Seejuures ei tohi anduri katele tugevasti suruda.

Kui kütteketta pind on määrdunud, võib seda puhastada niisutatud, keskmise kõvadusega käsna või sünteetilise harjaga.

**i** Seadme pideval kasutamisel võib kütteketta värvus aja jooksul täielikult või osaliselt muutuda. See ei viita seisenes seadme korras- ta olekule ega mõjuta seadme häireteta tööd.

## VI. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

### Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamine

Allpool olevas tabelis on toodud multikeetjaga toiduvalmistamisel esinevad tüüpvead, nende võimalikud põhjused ja lahendused.

#### TOIT EI SAANUD VALMIS

Võimalik põhjus	Lahendusviis
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda ti- hedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjusteta multikeetja kaant. Sulgedge kaas, nii et kostaks klõpsatu. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane tihedat sulgemist ja et kummitihend sisekaanel ei oleks deformeerunud
Sisepott ei ole tihedalt vastu kuumustelementi, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge	Sisepott peab olema seadme korpuses otse ja tihedalt vastu kuumustelementi. Veenduge, et multikeetja töökambri ei oleks võrkehi. Ärge laske kuumustplaa- didi määrduda
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduained ei sobi valitud viisil valmistamiseks või valisite vale toiduvalmistus- programmi. Toiduained on lõigatud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistusaeg on valesti seatud (arvestatud). Valitud toiduretsept ei sobi selle multikeetjas valmistami- seks	Soovitatav on kasutada soovitatud (selle mudeli jaoks kohandatud) retsepti. Kasutage usaldusväärseid retsepte. Koostisainete väike, nende lõikamismeetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama valitud retseptile
Toiduainete aurutamisel: sisepotti on piisavas koguses auru tekkimiseks liiga vähe vett	Valage potti kindlasti retseptis soovitatud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal
Praadimisel	Valasite sisepotti liiga palju taimeõli
	Sisepottis on liiga palju niiskust
	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepotti põhja õhukese kihina. Fritüüsimisel järgige retsepti juhiseid
	Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmu- tatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb plüjong üle	Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritõeltmist: pesemist, passerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid
Küpsetamisel	Tainas kerkis sisepotti kaaneni ja ummis- tas auruklappi
	Panite potti korraga liiga palju tainast
	Pange sisepotti vähem tainast
	Eemaldage küpsetis sisepottist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast

## TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL

Eksisite toiduaine tüübi valimisega või määrasite (arvestasite) toiduvalmistusaja valesti. Liiga väikesed kogused	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende loomikise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovitusetele
Toitu hoiti pärast valmimist liiga kaua automaatses soojushoidmise režiimil	Automaatsed soojushoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelneva väljalülitamise võimalus, kasutage seda

## TOIDUAINED KEEVAD ÜLE

Piimapudru piim keeb üle	Piima kvaliteet ja omadused olenevad tootmiskohast ja -tingimustest. Soovitame kasutada kõrget temperatuuril pastöriseeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada
Toiduaineid ei töödeldud enne keetmist või töödeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Ei järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltootlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitusetele. Täisteralisi tangaineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas

## TOIT LÄKS KÕRBEMA

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepotti kõrbemisevastane pinnakate on kahjustatud	Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisepott oleks puhas ja selle pinnakate poleks kahjustatud
Potti pandud toiduainete üldkogus on väiksem, kui retseptis soovitatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusajaga või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid
Praadimisel: unustasite sisepotti õli valada, ei pööranud toiduaineid ümber või pöörasite liiga hilja	Tavaliselt praadimisel valage sisepotti ainult natuke õli: nii et see katab põhja õhukese kihina. Ühtlaseks küpsetamiseks tuleb toiduaineid regulaarselt segada või need määratud ajal ümber pöörata
Hautamisel: sisepotis pole piisavalt niiskust	Valage sisepotti rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuse ta multikeetja kaant
Keetmisel: sisepotis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid)	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahekorda
Küpsetamisel: unustasite sisepoti enne küpsetamist rasvainega määrda	Enne taigna pottipannemist määrige sisepoti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvainet!

## TOIT MUUTUS VORMITUKS

Segasite toitu liiga tihti	Tavalisel praadimisel ärge segage toiduaineid rohkem kui iga 5-7 minuti järel
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusajaga või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid

## KÜPSETIS ON NÄTSKE

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritavad palju niiskust (mahlaseid köögi- või puuvilju, külmutatud marju, hapukoort jms)	Valige retseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlaseid/vedelaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini
Jätsite valmis küpsetise multikeetjasse seisma	Püüdke küpsetise koha pärast valmistaamist multikeetjast välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojushoidmine on sisse lülitatud

## KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur ei olnud korralikult vahustatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltootlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitusetele
Taigen jäi liiga kauaks küpsetuspublriga seisma	
Te ei sõelunud jahu või ei sõelunud taigen piisavalt	
Kogused olid valesti määratud	
Valitud retsept ei sobi selle multikeetjamodeliga kasutamiseks	

**i** <3>Mõned REDMONDI multikeetja mudelite programmides „STEW“ ja „SOUP“ käivitub liiga vähe vedelik korral üekuunenemiseks. Sellisel juhul toiduvalmistusprogramm peatub ja multikeetja lülitub automaatses soojushoidmise režiimile.

## Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehaseseaded)

Programm	Soovitud kasutamiseks	Vähimajätk määratud toiduvalmistus- aeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadistuse samm	Vitstark	Üleminek- töö-paneelile	Automaat- soojendus
MULTICOOK	Mitmesuguste toitude valmistamine, toiduvalmistus-temperatuuri ja -aja seadistamise võimalusega	15 min	2 min – 1 t / 1 min 1 t – 15 t / 5 min	+	-	+
STEW	Aedviljade, liha, kala hautamine	1 t	20 min – 8 t / 5 min	+	-	+
BAKE	Keekside, biskviitide, vormiroogade, mitmesuguste pärimi- ja lehttaignapirukate küpsetamine	1 t	20 min – 8 tundi / 5 min	+	-	2 tundi
COOK/BEANS	Aedviljade, liha, kala, oakultuuride keetmine	40 min	5 min – 4 t / 5 min	+	-	+
SOUP	Mitmesuguste suppide valmistamine (borš, rassolnik jm)	1 t	20 min – 6 t / 5 min	+	-	+
FRY	Aedviljade, liha, linnuliha praadimine	15 min	5 min – 1 t 30 min / 1 min	-	-	+
RICE/GRAIN	Riisi keetmine, mitmesuguste putrude valmistamine	35 min	5 min – 4 t / 5 min	+	-	+
PASTA	Makaroneid keetmine, pasta valmistamine mitmesuguste retseptide järgi	10 min	2 min – 30 min / 1 min	-	+	+
STEAM	Aedviljade, kala, liha, pelmeenid, diiet- ja talimetoitude aurutamine	30 min	5 min – 2 tundi / 5 min	+	+	+
PILAF	Eri liiki pilafide valmistamine	1 t	20 min – 1 t 30 min / 10 min	+	-	+
BABY FOOD	Lastetoitude valmistamine	1 t	10 min – 3 t / 5 min	+	-	+
COTTAGE CHEESE	Kodujuustu valmistamine	20 min	10 min – 10 t / 10 min	+	-	-
YOGURT	Eri liiki jogurtite valmistamine	2 t	30 min – 12 t / 30 min	+	-	-
SLOW COOK	Aedviljade, liha, kala moorimine	5 t	3 t – 12 t / 10 min	+	-	+
GAME	Ulukilja (vintske liha, suurte lihatakkide ja linnuliha) toitude valmistamine	3 t	1 t – 12 t / 10 min	+	-	+
OATMEAL	Piimaputrude valmistamine	10 min	5 min – 1 t / 1 min 1 t – 4 t / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Fritimine	30 min	5 min – 1 t / 1 min	-	-	+
PIZZA	Pitsa valmistamine	25 min	20 min – 1 t / 5 min	-	-	2 tundi
BREAD	Leiva küpsetamine	2 t	1 t – 6 t / 10 min	-	-	-
DESSERT	Mitmesuguste magustoitude valmistamine	30 min	5 min – 3 t / 5 min	+	-	+
EXPRESS	Kiirisi valmistamine, sömerate putrude valmistamine tanginest	20 min	-	-	-	+

**i** Esitatud on kütteleemendi keskmine töitemperatuur.

## Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral

	Toiduaine	Kaal (g) / kogus (tk)	Vee kogus, (ml)	Valmistusaeg (min)
1	Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	20
2	Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	20

EST

3	Kanaflee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	15
4	Frikadellid/kottetid	180 (6 tk) / 450 (3 tk)	500	20/30
5	Kala (flee)	500	500	15
6	Mereandide segu (sügavkülmutatud)	500	500	5
7	Pelmeenid/hinkalid	4 tk	500	20
8	Kartul (4 osaks lõigatud)	500	500	15
9	Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	20
10	Peet (4 osaks lõigatud)	500	500	30
11	Aedviljad (värskena külmutatud)	500	500	15
12	Kanamunad	3 tk	500	5

**i** Tuleb arvestada, et need on üldised soovitusel. Tegelik aeg võib konkreetses toiduaine kvaliteedist ning samuti teie maitse-eelistust olenevalt soovituslikest väärtustest erineda.

**Soovitusel temperatuurirežiimide kasutamise osas programmis „MULTICOOK“**

Töotemperatuur	Soovitusel kasutamiseks	Töotemperatuur	Soovitusel kasutamiseks
35°C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	105°C	Süüdi valmistamine
40°C	Jogurtite valmistamine	110°C	Steriliseerimine
45°C	Hapendamine	115°C	Suhkrusiirupi valmistamine
50°C	Kääritamine	120°C	Rulaadi valmistamine
55°C	Pumati valmistamine	125°C	Lihahautise valmistamine
60°C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine	130°C	Vormiroo valmistamine
65°C	Liha keetmine vaakumpakendis	135°C	Valmistoitude ülepraadimine neile krõbiseva kooriku lisamiseks
70°C	Punsi valmistamine	140°C	Suitsutamine
75°C	Pastoriseerimine, valge tee valmistamine	145°C	Aedvilja- ja kalavormiroogade valmistamine fooliumis
80°C	Höögveini valmistamine	150°C	Lihavormiroo valmistamine fooliumis
85°C	Kohupiima või pikka töötamisega nõudate toitude valmistamine	155°C	Pärmitaignatoodete praadimine
90°C	Punase tee valmistamine	160°C	Limuliha praadimine
95°C	Piimapõhiste putru valmistamine	165°C	Steak'ide praadimine
100°C	Besee või moosi valmistamine	170°C	Friikartulite, kananagitsate valmistamine

Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.

**VII. ENNE HOOLDUSKESKUSE POOLE PÖÖRDUMIST**

Tööhäire	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod
Ekraanile ilmuvad veakoodid: E1-E4	Süsteemne viga. Võimalik, et juhtpaneel või kütteelement on rikkis	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege kaas tihedalt ning lülitage seade uuesti vooluvõrku

Seade ei lähe käima	Toitejuhe ei ole ühendatud seadmega ja (või) pistikupesasse	Veenduge, et äravõetud toitejuhe oleks ühendatud seadme vastavasse pessa ning vooluvõrku
	Rikkis pistikupesa	Ühendage seade korras pistikupesasse
	Elektrivõrgus ei ole voolu	Kontrollige pinge olemasolu elektrivõrgus. Juhul kui voolu ei ole, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole
Toit valmib liiga kaua	Katkestused elektritoites (vooluringe on ebastabiilne või normaalsest väiksem)	Kontrollige stabiilse vooluringe olemasolu elektrivõrgus. Kui vool on ebastabiilne või normaalsest väiksem, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole
	Sisepoti ja kütteelemendi vahele on sattunud kõrvaline keha või osake (prügi, tangaine, toiduosakesed)	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage kõrvalised kehad või osakesed
	Sisepott ei ole paigaldatud multikeetja korpusse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viltu
	Kütteketas on tugevalt määrdunud	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kütteketas
Toiduvalmistamise ajal tuleb seadme kaane alt auru välja	Sisepott ei ole paigaldatud seadme korpusse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viltu
	Kaas ei ole tihedalt suletud või on kaane alla sattunud kõrvaline keha	Kontrollige, ega seadme kaane ja korpusse vahele ei ole sattunud kõrvalisi kehi (prügi, tangaineid, toiduosakesi) ning kui on, siis eemaldage need. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostuks klõpsatus
	Sisekaane tihendikumm on tugevalt määrdunud, deformeerunud või vigastatud	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisukorda. Võimalik, et see vajab väljavahetamist

**VIII. GARANTIIOHUSTUSED**

Seadmele antakse garantii 2 aastat ostmisest. Garantiperioodi jooksul kohustub tootja kõrvaldama remondi, osade väljavahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehase defektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsetest materjalidest või tootmisvigadest. Garantii jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja müüja allkirjaga originaalgarantiaalorigil. Garantii kehtib ainult sellisel juhul, kui seadet kasutatakse kasutusjuhiste järgi, kui seda pole remonditud, lahti monteeritud ega väärkasutuse läbi kahjustatud, ning tingimusel, et kogu seadme komplekt on alles. Garantii ei kata seadme loomuliku kulumist ega kulumaterjale (filtreid, lampe, kinni-kõrbemisevastast katet, tihendeid jms).

Toote eluiga ja garantii kehtivusaega hakatakse lugema müügikuupäevast või valmistamiskuupäevast (juhul kui müügikuupäeva ei ole võimalik kindlaks määrata).

Valmistamiskuupäev on näidatud toote korpusel oleva identifitseerimisildi. Seerianumber koosneb 13 numbrimärgist. 6. ja 7. märk näitavad kuud, 8. märk seadme väljalaskeastat.

Tootja määratud kasutusiga on 5 aastat ostmisest alates tingimusel, et seadet kasutatakse käesoleva kasutusjuhendi ja kehtivate tehniliste standardite järgi.



**Keskonnasõbralik jäätmekäitus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)**

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid need tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktidesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötamisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemist.

See direktiiv määratleb elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.



Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

## MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune, cauzate de nerespectarea normelor de siguranță și funcționarea produsului.
  - Acest aparat reprezintă un dispozitiv multifuncțional pentru pregătirea mâncării în condiții casnice și poate fi aplicat în apartamente, casele de la țară, camerele de hotel, spațiile interne ale magazinelor, oficiilor sau altor condiții asemănătoare a operațiilor non-industriale. Industrială sau orice alt abuz de dispozitiv va fi considerat ca o încălcare a condițiilor utilizării corecte a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru urmările posibile.
  - Înainte de conectarea dispozitivului la sursa de alimentare verificați, coincide tensiunea ei cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (urmăriți caracteristicile tehnice sau tabelul din fabrică al produsului).
  - Folosiți un cablu de alimentare, calculat pe consumul de energie al dispozitivului – asimetria poate provoca un scurtcircuit sau incendii cablului.
  - Conectați aparatul numai la o priză cu împământare – este o cerință obligatorie de protecție împotriva socurilor electrice. Folosind un prelungitor, asigurați-vă, că acesta deasemenea are împământare.
- STOP** **ATENȚIE!** În timpul activității dispozitivului carcasa acestuia, castronul și piesele metalice se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mânsurile de bucătărie. Pentru a evita arsurile cu abur fierbinte nu vă aplecați peste aparat atunci când deschideți capacul.
- Deconectați dispozitivul din priză după utilizare, și deasemenea în timpul curățării acestuia sau deplasării. Scoateți cablul cu mâinile uscate, ținând de priză, dar nu de cablu.

- Nu așezați cablul de alimentare pe la uși sau în apropierea surselor de căldură. Aveți grijă ca, cablul să nu să se răsucescă sau îndoiaie, să nu fie în contact cu obiecte ascuțite și margini de mobilier.

**STOP**

**REȚINEȚI:** daunele accidentale ale cablului de alimentare pot provoca probleme, care nu corespund condițiilor de garanție, și deasemenea electroșocul. Un cablu electric deteriorat necesită înlocuirea urgentă în centrul de servicii.

- Nu așezați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării – aceasta poate duce la supraîncălzire și deteriorarea dispozitivului.
- Este interzis utilizarea dispozitivului în aer liber – umiditate sau obiectele străine în interiorul aparatului pot duce la deteriorarea gravă.
- Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă, că acesta este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit. Strict urmați instrucțiunile pentru curățarea aparatului.

**STOP**

**SE INTERZICE să scufundați aparatul în apă sau să-l puneți sub jetul de apă!**

- Copiii în vârstă de 8 ani și mai mult, precum și persoanele cu handicap, senzoriale sau psihice, sau lipsa de experiență și cunoștințe, pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea și/sau în acel caz, dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolul, legat de utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri neaccesibile copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.
- Materialul de ambalare (peliculă, polistiren și a.s.m.d.) poate fi periculos pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați-l într-un loc neaccesibil pentru copii.
- Este interzisă reparația aparatului independentă sau modificarea structurii sale. Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de

către un centru de servicii autorizat. Lucrările neautorizate pot duce la deteriorarea aparatului, rănire sau pagube materiale.

**STOP**

**ATENȚIE!** Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.

### Caracteristici tehnice

Tip produs.....	RMC-250E
Putere.....	860-1000 W
Tensiune.....	220-240 W, 50/60 Hz
Volumul castronului.....	4 l
Învelișul castronului.....	antiaderent ceramic ANATO® (Coreea)
Încălzire 3D.....	da
Ecran.....	LCD
Supapă de evacuare aburi.....	detășabilă

### Programe

1. MULTICOOK	COPII)
2. STEW (ÎNĂBUȘIRE CU ABUR)	12. COTTAGE CHEESE (BRÂNZA DULCE)
3. BAKE (COACERE)	13. YOGURT (IAURT)
4. COOK/BEANS (FIERBERE/LEGUMI-NOASE)	14. SLOW COOK (ÎNĂBUȘIRE PRIN PRĂJIRE)
5. SOUP (SUPĂ)	15. GAME (VÂNAT)
6. FRY (PRĂJIRE)	16. OATMEAL (TERCI CU LAPTE)
7. RICE/GRAIN (OREZ/CRUPE)	17. DEEP FRY (FRITEUZĂ)
8. PASTA (PASTE)	18. PIZZA (PIZZA)
9. STEAM (PE ABURI)	19. BREAD (PÂINE)
10. PILAF (PILAF)	20. DESSERT (DESSERT)
11. BABY FOOD (MÂNCARE PENTRU	21. EXPRESS (EXPRES)

### Funcții

1. MASTERCHIEF (MASTER CHEF) (setarea flexibilă a timpului și a temperaturii de pregătire; înregistrarea și derularea propriului program)
2. Păstrarea temperaturii mâncărilor gătite (încălzirea automată) – până la 24 ore
3. Deconectarea prealabilă a încălzirii automate – da
4. Încălzirea mâncărilor – până la 24 ore
5. Pornire decalată – până la 24 ore

### Părți componente

Multicooker.....	1 buc.
Castron RB-C422.....	1 buc.
Capac interior detașabil.....	1 buc.
Coș pentru pregătirea pe aburi.....	1 buc.
Suport pentru pregătirea pe aburi.....	1 buc.
Coș cu mâner pentru prăjirea în friteuză.....	1 buc.
Pahar gradat.....	1 buc.
Polonic.....	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.
Support pentru polonic/lingură.....	1 buc.
Paletă.....	1 buc.
Clește pentru scoatere din castron.....	1 buc.
Cartea «100 rețete».....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare.....	1 buc.
Carte service.....	1 buc.
Cablu electric.....	1 buc.
Cutie.....	1 buc.

**i** Producătorul își rezervă dreptul de a introduce modificări în designul părților componente și în caracteristicile tehnice ale produsului pe parcursul perfecționării proiectului de mărfuri fără o anunțare suplimentară asupra modificărilor intervenite.

### Construcția multicooker A1

1. Corpul aparatului
2. Mâner pentru transportare

ROU





rilor de temperatură va continua de la începutul diapazonului.

3. Nu apăsați butoanele de pe panoul de comandă timp de 5 secunde. Noile valori vor fi memorate automate.

#### Modificarea timpului de pregătire

1. În timpul desfășurării programului de pregătire apăsați de două ori butonul «T°C». Indicatorul de timp de pe ecran va începe să licărească.
2. Setează timpul de pregătire necesar. Pentru a crește timpul de pregătire cu pasul de 1 oră, apăsați butonul «+», cu pasul de 1 minut – butonul «-». Creșterea temperaturii orolilor sau a minutelor se desfășoară în mod individual. După atingerea valorii maxime setarea valorilor de timp va continua de la începutul diapazonului. Pentru o modificare rapidă a valorilor țineți apăsat butonul necesar.
3. Nu apăsați butoanele de pe panoul de comandă timp de 5 secunde. Noile valori vor fi memorate automate.

**i** Dacă setați valoarea timpului de pregătire la 00:00, atunci funcționarea programului va fi oprită.

**💡** Nu se recomandă efectuarea modificărilor mai des decât 1 dată pe minut, pentru că în acest caz vor fi salvate doar ultimele setări. Dacă este necesar să modificați în același timp temperatura și timpul de pregătire, atunci apăsați butonul «T°C» imediat după finalizarea modificărilor de setare a temperaturii sau a timpului. În acest caz noii parametri vor fi salvați ca o singură modificare.

#### Salvarea programului de pregătire modificat

În cazul în care doriți, în primele 3 minute după finalizarea programului de pregătire puteți memora noul program de pregătire peste programul de fabrică. În tot acest timp pe ecran va fi afișată număratoarea inversă în secunde a timpului rămas.

Pentru salvarea programului modificat de pregătire apăsați butonul «Time Delay». Pentru ieșirea în Meniu fără a salva modificările efectuate apăsați butonul «Reheat/Cancel».

#### Reproducerea programului modificat de pregătire

La selectarea programului modificat de pregătire în meniu va apărea simbolul «-»-. Pentru pornire selectați programul modificat și apăsați butonul «Start / Keep warm». Pe parcursul derulării programului modificat de pregătire după fiecare pas modificat se va auzi un semnal sonor scurt.

În cazul în care pe parcursul reproducerii programului modificat de pregătire au fost introduse noi modificări, atunci la final va apărea solicitarea de înregistrare a noului program.

**i** Setările programelor modificate pot fi schimbate la fel precum în cazul programelor automate. Pe de altă parte, introducerea noulor modificări anulează vechile setări care trebuie să intre în funcție pe parcursul derulării programului.

#### Revenirea la setările de fabrică

Revenirea la setările de fabrică se poate efectua oricând doriți la unul sau la toate programele. Astfel, este necesar să selectați programul modificat din meniu și să apăsați butonul «OK». Pentru confirmarea revenirii la setările de fabrică țineți apăsat câteva secunde butonul «Menu». Modificările introduse în program vor fi anulate.

**i** După ștergerea programului modificat în meniu va apărea programul inițial de fabrică.

Pentru ștergerea tuturor programelor modificate și revenirea la setările de fabrică, mențineți apăsat câteva secunde butonul «Menu» în regim de așteptare.

#### Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți ingredientele necesare conform rețetei, apoi turnați-le în castron. Țineți cont ca toate ingredientele să nu depășească indicatorul maxim al marcajului aflat pe partea interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului și rotiți-l puțin. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire. Închideți capacul multicooker până la auzul unui sunet de închidere. Conectați aparatul la o sursă electrică.
3. Apăsând butonul «Menu» selectați programul necesar de pregătire. Pentru o mai bună navigare în meniu apăsați butoanele «←» sau «→». Indicatorul programului selectat și indicatoarele butoanelor «+», «-», «Start / Keep warm» și «OK» vor licări. Dacă programul are prevăzută funcția de pornire decalată, atunci va licări indicatorul butonului «Time Delay».

4. Apăsând butonul «OK» setați timpul necesar de pregătire.
5. În caz de necesitate setați timpul cu pornire decalată a programului.
6. Țineți apăsat lung butonul «Start / Keep warm». Va începe derularea programului de pregătire, indicatoarele butoanelor «Start / Keep warm» și «Reheat/Cancel» vor licări. Pe ecran va apărea timpul rămas până la finalizarea programului de pregătire și indicatorul procesului de pregătire.
7. După finalizarea programului de pregătire se va auzi un semnal sonor, se va stinge indicatorul programului și indicatorul butonului «Start / Keep warm». În funcție de setări aparatul va trece în regim de încălzire automată (indicatorul butonului «Reheat/Cancel» va licări, pe ecran va apărea număratoarea inversă a timpului de lucru a încălzirii automate) sau în regim de așteptare.
8. Pentru întreruperea procesului de pregătire sau pentru anularea setărilor efectuate țineți apăsat lung butonul «Reheat/Cancel».

#### Programul «MULTICOOK»

Programul «MULTICOOK» este destinat pregătirii oricăror tipuri de mâncăruri în conformitate cu parametrii de temperatură și de timp setați de beneficiar. În cazul pregătirii mâncărilor la o temperatură de până la 75°C inclusiv, funcția de încălzire automată va fi implicit deconectată. În caz de necesitate, aceasta poate fi reconectată manual apăsând butonul «Start / Keep warm» după pornirea programului de pregătire (se va aprinde indicatorul butonului «Reheat/Cancel»).

Temperatura de pregătire implicită este de 100°C. Diapazonul de setare a temperaturii este de 35-170°C cu pasul de modificare de 5°C.

**⚠️** **ATENȚIE!** Din considerente de securitate la setarea unei temperaturi mai mare de 140°C timpul de pregătire nu trebuie să depășească 2 ore.

Timpul implicit de pregătire este de 15 minute. Diapazonul de setare a timpului este cuprins între 2 minute până la 15 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul de până la 1 oră) sau de 5 minute (pentru intervalul mai mare de 1 oră).

1. Urmați indicațiile pct. 1-4 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».
2. Apăsând butonul «T°C» setați temperatura de pregătire. Indicatorul butonului «T°C» se va aprinde, indicatoarele butoanelor «+», «-», «Start / Keep warm», «OK» și «Time Delay» – vor licări.

Pentru a crește temperatura apăsați butonul «+», pentru micșorarea acesteia – butonul «-». Pentru o modificare rapidă țineți apăsat lung butonul necesar. După atingerea valorii maxime setarea valorilor de temperatură va continua de la începutul diapazonului.

3. Urmați indicațiile pct. 5-8 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».

#### Programul «STEW»

Este recomandat pentru înăbușirea legumelor, a cărnii sau a fructelor de mare. Timpul implicit de pregătire în programul «STEW» este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

#### Programul «BAKE»

Este recomandat pentru coacerea panispanului, a budincilor, a tartelilor și a aluaturilor dospite din foi, foietaj, dar și pentru coacerea diferitor tipuri de pâine. Timpul implicit de pregătire în programul «BAKE» este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Timpul maxim de funcționare a încălzirii automate în acest program este de 2 ore. Pentru coacerea pâinii se recomandă deconectarea funcției de încălzire automată pe parcursul etapelor de pregătire.

#### Programul «COOK/BEANS»

Este recomandat pentru pregătirea legumelor, a cărnii, peștelui și a leguminoaselor. Timpul de pregătire implicit în programul «COOK/BEANS» este de 40 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp cuprins între 5 minute până la 4 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

#### Programul «SOUP»

Este recomandat pentru pregătirea unei game variate de feluri întinse. Timpul de pregătire implicit în programul «SOUP» este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp cuprins între 20 minute până la 6 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

#### Programul «FRY»

Este recomandat pentru prăjirea cărnii, legumelor, a cărnii de pasăre, a fructelor de mare. Timpul de pregătire implicit în programul «FRY» este de 15 minute, temperatura implicită de pregătire – 155°C. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp cuprins între 5 minute până la 1 oră și 30 minute cu pasul de instalare de 1 minut. Funcția de încălzire automată nu este valabilă în acest program.

Se recomandă prăjirea ingredientelor cu capacul ridicat. Pentru a preveni arderea ingredientelor, vă recomandăm să citiți instrucțiunile din cartea de rețete și să amestecați periodic conținutul castronului. Înainte de folosirea repetată a programului «FRY» lăsați aparatul să se răcească complet.

#### Programul «RICE/GRAIN»

Este recomandat pentru fierberea orezului și a diferitor tipuri de terci. Timpul de pregătire implicit în programul «RICE/GRAIN» este de 35 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp cuprins între 5 minute până la 4 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

#### Programul «PASTA»

Este recomandat pentru fierberea pastelor și pentru pregătirea pastelor după diferite rețete. Timpul de pregătire implicit în programul «PASTA» este de 10 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp cuprins între 2 până la 30 minute cu pasul de instalare de 1 minut. Funcția «Pornire decalată» nu este valabilă în acest program.

**i** Numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce aparatul va atinge parametrii de lucru necesari (după ce fierbe apa).

1. Turnați apa în castron. Verificați ca nivelul apei să nu depășească marcajul maxim aflat pe partea interioară a castronului.
2. Urmați indicațiile pct. 1-6 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».
3. După ce apa va începe să fiarbă se va auzi un semnal sonor. Deschideți capacul cu atenție și turnați ingredientele în apa clocotită. Închideți capacul până la auzul unui sunet de închidere.
4. Urmați indicațiile pct. 6-8 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».

#### Programul «STEAM»

Este recomandat pentru pregătirea pe aburi a legumelor, peștelui, cărnii, a mâncărilor vegetariene și dietetice. Timpul implicit de pregătire în programul «STEAM» este de 30 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

**i** Numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce aparatul va atinge parametrii de lucru necesari (după ce fierbe apa și se formează suficient abur în castron).

1. Turnați în castron 600-1000 ml apă. Așezați coșul pentru pregătirea pe aburi în castron.
2. Urmați indicațiile pct. 2-8 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».

#### Programul «PILAF»

Este recomandat pentru pregătirea pilafului după diferite rețete. Timpul de pregătire implicit în programul «PILAF» este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp cuprins între 20 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de instalare de 10 minute.

#### Programul «BABY FOOD»

Este recomandat pentru pregătirea mâncărilor pentru copii. Timpul de pregătire implicit în programul «BABY FOOD» este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp cuprins între 10 minute până la 3 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

#### Programul «COTTAGE CHEESE»

Este recomandat pentru pregătirea brânzei dulci în casă. Timpul de pregătire implicit în programul «COTTAGE CHEESE» este de 20 minute. În programul «COTTAGE CHEESE» este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp cuprins între 10 minute până la 10 ore cu pasul de instalare de 10 minute. Funcția de încălzire automată nu este valabilă în acest program.

**Programul «YOGURT»**

Este recomandat pentru pregătirea iaurtului. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului «YOGURT» este de 8 ore. Intervalul de setare a timpului de pregătire este cuprins între 30 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 30 minute. Funcția de încălzire automată în acest program nu este valabilă.

**Programul «SLOW COOK»**

Este recomandat pentru înăbușirea legumelor, peștelui, a cărnii. Timpul implicit de pregătire în programul «SLOW COOK» este de 5 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 3 ore până la 12 ore cu pasul de setare de 10 minute.

**Programul «GAME»**

Este recomandat pentru pregătirea vânatului (cu carne tare și ațoasă, a bucăților mari de carne de pasăre) Timpul implicit de pregătire în programul «GAME» este de 3 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 1 oră până la 12 ore cu pasul de setare de 10 minute.

**Programul «OATMEAL»**

Este recomandat pentru prepararea terciurilor cu lapte. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului «OATMEAL» este de 10 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 1 minut (pentru intervalul de până la 1 oră) sau de 5 minute (pentru intervalul mai mare de 1 oră).



Pentru prepararea terciului cu lapte puteți folosi de asemenea și programul universal «MULTICOOK» (temperatura optimă de pregătire este de 95°C).

**Programul «DEEP FRY»**

În multicooker REDMOND RMC-250E puteți pregăti mâncarea folosind un coș special care este inclus în set. Timpul implicit de pregătire în programul «DEEP FRY» este de 30 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut. Funcția de pornire decalată nu este valabilă în acest program.

1. Urmăți indicațiile pct. 1-5 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».
2. Prindeți mânerul de coșul pentru prăjirea în friteuză după care distribuiți uniform ingredientele. Strângeți baza mânerului și introduceți-o în locașul special destinat din coș. Eliberați ușor mânerul care va rămâne fixat pe coș.
3. Urmăți recomandările rețetei de pregătire, iar după expirarea perioadei de timp indicat ridicați ușor capacul multicooker. Introduceți coșul pentru prăjirea în friteuză cu ingredientele în castron. Nu închideți capacul.
4. După finalizarea programului de pregătire se va auzi un semnal sonor, indicatorul programului și indicatorul butonului «Start / Keep warm» se va stinge. Scoateți coșul cu ingredientele și fixați-l de marginea castronului cu arcul special de prindere. Lasați să se scurgă uleiul. Pentru întreruperea procesului de pregătire sau pentru anularea programului setat țineți apăsat lung câteva secunde butonul «Reheat/Cancel».



**ATENȚIE!** Uleiul este încins! Pentru scoaterea coșului din friteuză folosiți mânuși de bucătărie.

**Programul «PIZZA»**

Este recomandat pentru prepararea pizza. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului «PIZZA» este de 25 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 20 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 5 minute. Funcția de pornire decalată nu este valabilă în acest program.



Timpul maxim de funcționare a încălzirii automate în acest program este de 2 ore.

**Programul «BREAD»**

Este recomandat pentru coacerea diferitor tipuri de pâine din făină de grâu cu adaos de făină de secară. Programul presupune un ciclu complet de pregătire începând de la dospirea până la coacere. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului «BREAD» este de 2 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 1 oră până la 6 ore cu pasul de setare de 10 minute. Funcția de încălzire automată și de pornire decalată nu sunt valabile în acest program.



**ATENȚIE!** În timpul coacerii castronul și produsul se înfierbântă! Folosiți mânuși de bucătărie când scoateți pâinea din multicooker.

**Programul «DESSERT»**

Este recomandat pentru prepararea diferitor tipuri de desert. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului «DESSERT» este de 30 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 5 minute până la 3 ore cu pasul de setare de 5 minute.

**Programul «EXPRESS»**

Este recomandat pentru prepararea orezului, a terciurilor farmăcioase din crupe. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului «EXPRESS» este de 20 minute. În acest program nu este valabilă reglarea timpului de pregătire și funcția «Pornire decalată».

Urmăți indicațiile pct. 1-2 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate» și pct. 6-8 (cu excepția pct. 3-5).

**III. OPȚIUNI SUPLIMENTARE**

- Dospirea aluatului.
- Prepararea cașcavalului.
- Sterilizarea vaselor, a obiectelor de uz personal.
- Pasteurizarea produselor lichide.
- Încălzirea mâncării pentru copii.

**IV. ACCESORIILE SUPLIMENTARE**

Accesoriile suplimentare nu intră în pachetul livrat al multifierbătorului REDMOND RMC-250E. Pentru achiziționarea acestora, și desesemenea pentru a cunoaște noutățile producției REDMOND puteți pe site-ul [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) sau în magazinele dealerilor oficiali.

**V. ÎNTREȚINEREA MULTICOOKER**

Înainte de curățare verificați dacă aparatul este deconectat de la prizele electrice și dacă este complet răcit. Înainte de prima folosire a aparatului sau pentru îndepărtarea mirosurilor neplăcute apărute după întrebuințare, se recomandă ștergerea castronului și a capacului interior cu o soluție de 9% de oțet și fierberea timp de 15 minute a unei jumătăți de lămâie în programul «STEAM». Folosiți o pânăzoare și soluții pentru spălat vase. Este recomandată curățarea aparatului imediat după folosire.

**STOP** În timpul curățării aparatului este interzisă folosirea substanțelor abrazive, a buretelui cu suprafață abrazivă și a substanțelor chimice agresive. Este interzisă introducerea în apă a corpului aparatului, nu spălați aparatul sub jet de apă curgătoare.

Curățați corpul aparatului în funcție de necesitate. Se recomandă curățarea castronului după fiecare întrebuințare a aparatului. Castronul poate fi spălat și în mașina de spălat vase. După spălare castronul trebuie sters cu un prosop uscat.

Se recomandă spălarea capacului interior din aluminiu după fiecare întrebuințare a aparatului (nu se recomandă folosirea mașinii de spălat vase):

1. Deschideți capacul multicooker. Prindeți cei 2 fixatori din plastic, trageți ușor capacul interior spre sine și în sus pentru a-l desprinde de capacul principal.
2. Ștergeți capacul interior cu un prosop de bucătărie umed sau cu un burete. În caz de necesitate spălați capacul detașabil, folosind un detergent de spălat vase.
3. Introduceți capacul din aluminiu cu pragul de plastic în canalul superior de prindere și aliniați-o cu capacul superior, apăsați pe fixatorii inferiori până la auzul unui sunet de închidere.

Se recomandă curățarea supapei de evacuare aburi după fiecare utilizare a aparatului:

1. Scoateți capacul interior din aluminiu și trageți ușor supapa de aburi de capac. Scoateți supapa.
2. Spălați bine supapa sub apă curgătoare.
3. Uscăți-o și montați-o la loc.

În procesul de pregătire a mâncării este posibilă formarea unui condens care la acest model se adună într-o adâncitură specială de pe corpul vasului în jurul castronului. Condensul poate fi înlăturat cu ușurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie sau cu un prosop. În cazul în care camera de lucru s-a murdărit, se recomandă curățarea suprafeței camerei de lucru pentru a evita funcționarea defectuoasă sau chiar defecțiunea aparatului.

**!** Înainte de a curăța camera de lucru din multicooker, verificați dacă aparatul este deconectat de la rețeaua electrică și dacă acesta s-a răcit complet!

Peretei laterali din camera de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta traductorului termic central (este situat în centrul elementului de încălzire) poate fi curățat cu un burete sau cu un șervețel umed (dar nu ud!). Dacă folosiți o soluție de spălat vase, atunci este necesar să îndepărtați cu grijă resturile de mâncare pentru a evita apariția mirosurilor neplăcute la următoarea utilizare.

În cazul în care în adăncitura din jurul traductorului termic central au ajuns corpuri străine, se recomandă îndepărtarea acestora cu o pensetă fără a apăsa însă pe manta traductorului.

În cazul în care suprafața plitei de încălzire s-a murdărit, se recomandă folosirea unui burete umed și puțin rigid sau o perie sintetică.

**i** În cazul unei utilizări frecvente a aparatului acesta își poate modifica în timp parțial sau total culoarea elementului de încălzire. Acest fapt nu reprezintă însă o defecțiune a aparatului și nu influențează capacitatea de funcționare.

**VI. SFATURI PENTRU PREPARARE**

**Erori la pregătire și soluțiile lor**

În tabelul reprezentat mai jos sunt colectate greșelile tipice, permise la pregătirea mâncării în multifierbătoare, sunt prevăzute cauzele posibile și căile de soluționare.

**BUCATELE NU S-AU PREGĂTIT PÂNĂ LA URMĂ**

Cauzele posibile	Căile de soluționare
Dumneavoastră ați uitat să închideți capacul dispozitivului sau nu l-ați închis ermetic, deaceea temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă	În timpul pregătirii nu deschideți capacul multifierbătorului fără necesitate. Închideți capacul până la fixare. Asigurați-vă, că nimic nu împiedică închiderea ermetică a capacului dispozitivului și guma de etanșare pe capacul interior nu este deformată
Castronul și elementul de încălzire contactează rău, deaceea temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă	Castronul trebuie instalat în carcasa dispozitivului exact, aderând strâns la partea de jos a discului de încălzire. Asigurați-vă, că în camera de lucru a multifierbătorului nu sunt elemente străine. Evitați contaminarea discului de încălzire

Cauzele posibile		Căile de soluționare
Alegerea nefericită a ingredientelor alimentare. Aceste ingrediente nu corespund pentru pregătirea modului ales de dumneavoastră sau dumneavoastră ați ales programul greșit de pregătire. Ingredientele sunt tăiate prea mari, sunt încălțate proporțiile generale ale fiilor produselor. Dumneavoastră nu ați setat corect (nu ați calculat) timpul de preparare. Tipul rețetei alese de dumneavoastră nu este potrivit pentru pregătirea în acest multifierbător		Este recomandabil să utilizați rețete verificate (adaptate pentru modelul acestui dispozitiv). Folosiți rețete, în care puteți avea încredere cu adevărat. Selecția ingredientelor, metoda lor de fierere, marcașul proporțiilor, alegerea programului și timpul de pregătire trebuie să corespundă rețetei alese
La pregătirea în abur: în castron este prea puțin apă, pentru a asigura o densitate adecvată a vaporilor		Turnați în castron apă în mod necesar în volumul recomandat rețetei. Dacă aveți îndoieli, verificați nivelul apei în procesul de pregătire
La prăjire	Dumneavoastră ați turnat în castron prea mult ulei vegetal	La prăjirea obișnuită este de ajuns, ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. La prăjirea în friteuză urmați pașii rețetei corespunzătoare
	Excesul de umiditate în castron	Nu închideți capacul multifierbătorului la prăjire, dacă aceasta nu este scris în rețetă. Produsele congelate înainte de prăjire este necesar să le decongeleți și să scurgeți apa din ele
La fierbere: fierberea în uscat a supei la fierberea produselor cu aciditate mare		Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, mistuirea ș.m.d. Urmăriți recomandările rețetei alese de către dumneavoastră
La coacere (nu s-a copt)	În procesul creșterii aluatului a blocat în interiorul capacului și a tăiat supapa de evacuare a aburului	Puneți în castron aluatul în volum mai mic
	Dumneavoastră ați pus în castron prea mult aluat	Scoateți captura din castron, întoarceți-o și iarăși puneți-o în castron. După care așteptați prepararea. În continuare la coacere puneți în castron aluat în volum mai mic

#### PRODUSUL A FIERT ÎN EXCES

Dumneavoastră ați greșit la alegerea tipului produsului sau la setarea (calculul) timpului de preparare. Dimensiunile prea mici ale ingredientelor	Apelați la verificările (adaptate pentru acest model de dispozitiv) rețetei. Selecția ingredientelor, modul lor de fierere, proporțiile marcașului, alegerea programului și timpul de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor acestora
După pregătire bucatele gata prea mult au stat în auto-încălzire	Utilizarea îndelungată a funcției autoîncălzirii nu este de dorit. Dacă în modelul dumneavoastră de multifierbător este prevăzută deconectarea preliminară a acestei funcții, dumneavoastră puteți folosi această posibilitate

#### LA FIERBERE PRODUSUL DE EVAPORĂ

La fierberea terciului de lapte, laptele se evaporă	Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii acestuia. Recomandăm să folosiți numai laptele unt cu grăsimea până la 2,5%. În caz de necesitate laptele poate fi puțin diluat cu apă potabilă
Ingredientele înainte de fierbere nu au fost tratate sau tratate incorect (râu spălate ș.m.d.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau incorect este ales tipul produsului	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model). Selecția ingredientelor, metodele lor de preturare, proporțiile marcașului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia. Cerealele integrale, carnea, peștele și fructele de mare totdeauna spălați-le bine până apa devine curată

#### BUCATELE SE ARD

Castronul a fost rău spălat după pregătirea mâncării anterioare. Acoperirea non-stick a castronului este dăunată	Înainte să începeți a găti, asigurați-vă, că castronul este bine spălat și acoperirea non-stick nu are daune
Volumul total al produsului este mai mic decât cel recomandat în rețetă	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model)
Dumneavoastră ați setat prea mult timp pentru pregătire	Micșorați timpul de pregătire sau urmăriți pașii rețetei, pentru dispozitivul acestui model

La prăjire: dumneavoastră ați uitat să turnați în castron ulei, nu ați mestecat sau târziu ați scos produsele preparate	La prăjirea obișnuită turnați în castron puțin ulei vegetal – așa, ca acesta să acopere partea de jos a castronului cu un strat subțire. Pentru prăjirea uniformă produsele în castron trebuie periodic amestecate sau întoarse după un anumit timp
La fierberea înăbușită: în castron nu este suficientă umiditate	Adăugați în castron mai mult lichid. În timpul pregătirii nu deschideți capacul multifierbătorului fără necesitate
La fierbere: în castron e prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor)	Observați raportul corect dintre ingredientele lichide și solide
La coacere: nu ați uns suprafața interioară a castronului cu unt înainte de pregătire	Înainte de a pune aluatul ungeți partea de jos și pereții castronului cu ulei sau unt (nu trebuie să turnați ulei în castron!)

#### PRODUSUL A PIERDUT FORMA TĂIERII

Dumneavoastră prea des amestecați produsul în castron	La prăjirea obișnuită amestecați bucatele nu mai des decât peste fiecare 5-7 minute
Dumneavoastră ați setat prea mare timpul de pregătire	Micșorați timpul de pregătire sau urmăriți pașii rețetei, adaptate pentru dispozitivul modelului dat

#### COPTURA S-A PRIMIT UMEDĂ

Au fost utilizate ingrediente necorespunzătoare, oferind exces de umiditate (legume sau fructe succulente, fructe de padure congelate, smântână ș.m.d.)	Alegeți ingredientele în corespundere cu rețeta copturii. Încercați să nu alegeți în calitate de ingrediente produse, care conțin prea multă umiditate sau folosiți-le după posibilitate în cantități minimale
Dumneavoastră ați lăsat prea mult coptura pregătită în multifierbătorul închis	Stăruțiți-vă să scoateți coptura din multifierbător imediat ce este gata. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în multifierbător pe un termen scurt cu autoîncălzirea conectată

#### COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouale cu zahărul au fost rău bătute	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru modelul dispozitivului dat). Selecția ingredientelor, metoda lor de preturare, proporțiile marcașului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia
Aluatul a stat mult timp cu praful de copt	
Nu ați cernut făina sau ați frământat aluatul rău	
Au fost comise greșeli la stabilirea ingredientelor	
Rețeta aleasă de dumneavoastră nu este potrivită pentru coptură în modelul dat al multifierbătorului	

**i** În rândul modelelor multifierbătoarelor REDMOND în programele «STEW» și «SOUP» la insuficiența lichidului în castron este activat sistemul de protecție de supraîncălzire al dispozitivului. În acest caz programul de pregătire se oprește și multifierbătorul trece în regimul autoîncălzirii.

#### Tablel programelor de pregătire (setările de fabrică)

Programul	Recomandări de utilizare	Timpul de pregătire implicat	Intervalul timpului de pregătire/ pasul de setare	Pomire decalată	legrea la parametrii de lucru	Încălzirea automată
MULTICOOK	Pregătirea diverselor meniuri cu posibilitatea setării temperaturii și a timpului de pregătire	15 min	2 min – 1 oră / 1 min 1 oră – 15 ore / 5 min	+	-	+
STEW	Înăbușirea cu abur a legumelor, a cărnii și peștelui	1 oră	20 min – 8 ore / 5 min	+	-	+
BAKE	Coacerea checurilor, pandispanului, budincilor, aluaturilor din foietaj, a tartetelor și a aluaturilor dospite	1oră	20 min – 8 ore / 5 min	+	-	2 ore

Programul	Recomandări de utilizare	Tempul de pregătire implicit	Intervalul timpului de pregătire/ pasul de setare	Pomire decalată	Leșirea la parametrii de lucru	Încălzirea automată
C O O K / BEANS	Fierberea legumelor, a cărnii, peștelui și a leguminoaselor	40 min	5 min – 4 ore / 5 min	+	–	+
SOUP	Prepararea felului întâi (ciorbilor, supelor etc.)	1 oră	20 min – 6 ore / 5 min	+	–	+
FRY	Prăjirea legumelor, a cărnii de pasăre	15 min	5 min – 1 oră 30 min / 1 min	–	–	+
RICE/GRAIN	Fierberea orezului, pregătirea diverselor tipuri de terci	35 min	5 min – 4 ore / 5 min	+	–	+
PASTA	Prepararea pastelor după diferite tipuri de rețete	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Prepararea pe aburi a legumelor, peștelui, a cărnii, a produselor vegetariene și dietetice	30 min	5 min – 2 ore / 5 min	+	+	+
PILAF	Pregătirea diferitor tipuri de pilaf	1 oră	20 min – 1 oră 30 min / 10 min	+	–	+
BABY FOOD	Pregătirea mâncărilor pentru copii	1 oră	10 min – 3 ore / 5 min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Pregătirea brânzei dulci de casă	20 min	10 min – 10 ore / 10 min	+	–	–
YOGURT	Pregătirea diferitor tipuri de iaurt	8 ore	30 min – 12 ore / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Înăbușirea prin prăjire a legumelor, cării, a peștelui	5 ore	3 ore – 12 ore / 10 min	+	–	+
GAME	Pregătirea mâncărilor din vânat (a cărnii tari și ațoase, a bucăților mari de carne de pasăre)	3 ore	1 ore – 12 ore / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Pregătirea terciurilor cu lapte	10 min	5 min – 1 oră / 1 min 1 oră – 4 ore / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Prăjirea în fritură	30 min	5 min – 1 oră / 1 min	–	–	+
PIZZA	Pregătirea pizza	25 min	20 min – 1 oră / 5 min	–	–	2 ore
BREAD	Coacerea pâinii	2 ore	1 oră – 6 ore / 10 min	–	–	–
DESSERT	Pregătirea diferitor tipuri de desert	30 min	5 min – 3 ore / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Pregătirea rapidă a orezului, a terciurilor fărmicioase	20 min	–	–	–	+

**i** În tabel este prezentată o medie a temperaturii de lucru a elementului de încălzire.

**Tempul recomandat pentru prepararea diverselor produse în abur**

	Produs	Greutate, g / cant	Cantitatea de apă, ml	Tempul de pregătire, min
1	File de porc/vită (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	20
2	File de mîc (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	20
3	File de pui (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Chiftelute/pârjoale	180 (6 buc.) / 450 (3 buc.)	500	20/30
5	Pește (filer)	500	500	15

6	Cocktail de fructe de mare (proaspăt congelate)	500	500	5
7	Coțunași/khinkali	4 buc.	500	20
8	Cartofi (tăiați în 4 bucăți)	500	500	15
9	Morcov (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	20
10	Sfeclă (tăiată în 4 bucăți)	500	500	30
11	Legume (proaspăt congelate)	500	500	15
12	Ouă de găină	3 buc.	500	5

**i** Trebuie să luați în considerare, că acestea sunt recomandări generale. Tempul real poate să diferințeze de valorile recomandate în dependență de proprietățile produsului specific, precum și de preferințele gustului dumneavoastră.

**Recomandări referitoare la folosirea regimurilor de temperatură în programul «MULTICOOK»**

Nr.	Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare
1	35°C	Dospirea aluatului și pregătirea oțetului
2	40°C	Pregătirea iaurturilor
3	45°C	Dospire
4	50°C	Fermentare
5	55°C	Pregătirea crem brulee
6	60°C	Pregătirea ceaiului verde sau a mâncărilor pentru copii
7	65°C	Fierberea cărnii în ambalaj vacuum
8	70°C	Pregătirea băuturii puncti
9	75°C	Pasteurizare sau pregătirea ceaiului alb
10	80°C	Pregătirea băuturii glintvein
11	85°C	Pregătirea brânzei dulci sau a mâncărilor care necesită un timp mai îndelungat de preparare
12	90°C	Pregătirea ceaiului roșu
13	95°C	Pregătirea terciurilor de lapte
14	100°C	Pregătirea bezelelor sau a dulceturilor
15	105°C	Pregătirea piiftiei
16	110°C	Sterilizare
17	115°C	Pregătirea siropului de zahăr
18	120°C	Pregătirea ciolanului
19	125°C	Prepararea cărnii înăbușite
20	130°C	Pregătirea budincii
21	135°C	Prăjirea mâncărilor gata preparate pentru a le conferi o crustă crocantă
22	140°C	Coacere
23	145°C	Coacerea legumelor și a peștelui în staniol
24	150°C	Coacerea cărnii în staniol
25	155°C	Coacerea aluaturilor din aluat cu drojdie
26	160°C	Prăjirea cărnii de pasăre

27	165°C	Prăjirea steak-urilor
28	170°C	Prăjirea cartofilor fri, a nuggetilor din pui

 Consultați Cartea de rețete atașată.

## VII. ÎNAINTE DE A VĂ ADRESA UNUI CENTRU SERVICE

Defecțiunea	Cauze posibile	Modalitate de rezolvare
Pe ecran a apărut un mesaj de eroare: E1-E4	Eroare de sistem. Este posibilă defecțiunea panoului de control sau a elementului de încălzire	Deconectați aparatul de la priză electrică și lăsați-l să se răcească. Onchideți ermetic capacul, reconectați aparatul la o priză electrică
Aparatul nu se conectează	Cablul electric nu este conectat la aparat și (sau) la priză electrică	Verificați dacă cablul electric detașabil este conectat la racordul corespunzător de pe aparat și dacă acesta este conectat la o priză electrică
	Priza electrică este defectă	Conectați aparatul la o priză electrică funcțională
	On rețeaua electrică nu există curent electric	Verificați dacă există curent on rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, atunci adresați-vă unui specialist
Măncarea se prepară foarte greu	Funcționarea defectuoasă a rețelei electrice (tensiunea on rețeaua electrică este instabilă sau sub normă)	Verificați prezența tensiunii stabile a curentului electric on rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau este sub nivelul normal, atunci adresați-vă unui specialist/ administrației blocului dvs
	Între capac și elementul de încălzire sunt corpuri străine (resturi de mâncare, crupe)	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. Ondepărtați obiectele sau resturile străine
	Castronul din corpul aparatului este poziționat strâmb	Așezați castronul corect, fără onclinare
	Elementul de încălzire este foarte murdar	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire
On timpul pregătirii de sub capacul aparatului iese abur	Castronul din corpul aparatului este poziționat strâmb	Așezați castronul corect, fără onclinare
	Capacul nu este onchis ermetic sau sub capac se află obiecte străine	Verificați dacă nu sunt corpuri străine (resturi de mâncare, crupe ) ontre capac și corpul aparatului. Indepărtați-le. Inchideți ontotdeauna capacul aparatului până la auzul unui clic
	Garnitura de etanșare aflată pe capacul interior al aparatului este foarte murdară, deformată sau deteriorată	Verificați starea garniturii de etanșare aflată pe capacul interior al aparatului. Posibil, aceasta trebuie onlocuită

## VIII. RESPONSABILITĂȚILE DE GARANȚIE

Acest produs este garantat pentru o perioadă de 2 ani de la data cumpărării. În timpul perioadei de garanție, producătorul se angajează să repare prin reparație, înlocuirea pieselor sau înlocuirea întregului aparat oricare defecte din fabrică cauzate de calitatea joasă a materialelor sau ansamblării. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în cazul în care data achiziției este confirmată de sigiliul și semnătura magazin vânzătorului de pe certificatul de garanție original. Această garanție este valabilă doar în cazul, când produsul a fost utilizat în conformitate cu manualul de instrucțiuni, nu s-a reparat, nu s-a stricat și nu a fost deteriorat de manipulare necorespunzătoare, și deasemenea este păstrat setul întreg al dispozitivului. Această garanție nu se aplică pentru uzura fizică a produsului și materialele consumabile (filtre, becuri, acoperiri non-stick, sigilii ș.m.d.).

Perioada activității produsului și perioada de garanție se calculează de la data vânzării sau data fabricației produsului (în cazul, dacă data vânzării nu poate fi identificată).

Data de fabricație a dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, situat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este constituit din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simbol înseamnă luna, al 8-lea – anul lansării dispozitivului.

Durata activității dispozitivului setată de producător constituie 5 ani de la data achiziției, cu condiția, că funcționarea produsului se face în conformitate cu acest manual și standardele tehnice aplicabile.



### Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)

Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul însuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: Nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoii menajeri, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materiilor prime valoroase, precum și curățarea de poluanți.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, reglementează reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Această directivă specifică cerințele de bază pentru eliminarea și reciclarea deșeurilor de la dispozitivele electrice și electronice, valabilă pe întreg teritoriul Uniunii Europene.

ROU

⚠ *Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatókét. Őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.*

## BIZTONSÁGI TECHNIKA

- A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.
- Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétvégi 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 fogyszott teljesítményre számított hosszabbító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.

- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozójához: ez az áramtűztől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.

**STOP** *FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatossá! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajlíjon a készülék fölé a fedél nyitásánál.*

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozójából 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.

**STOP**

Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

*FIGYELEM! VEGYEN: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.*

**STOP**

- A korongformájú melegítőelem helyzetváltoztatásakor okvetlenül használando a készletben található csipesz. Ezzel elkerülhetőek a lehetséges égési sérülések vagy egyéb sérülések kialakulása.
- A melegítőelem felhelyezésénél felső pozícióba győződjön meg arról, hogy szilárdan van rögzítve a készülék kamrája falán lévő vajatokban. A melegítőelem helytelen felhelyezése esetén a melegítőelem szabadon vándorolhat a készülék működése közben, ami meghibásodáshoz vezet.

**STOP**

*Áramütés elkerülése érdekében ne változtassa a melegítőelem helyzetét, amikor a készülék áramosítva van! A készülék fedelét lezárni tilos, amennyiben a korongformájú melegítőelem felső pozícióba van állítva.*

- 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.

**STOP**

*TILOS készülék házat vízbe vagy vízugár alá helyezni! 8 éves és idősebb gyermekek, valamint elégtelen fizikai, érzéki-ill. szellemi képességu, vagy tapasztalattal illetve ismerettel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett hasz-*

nálhatják és/vagy abban az esetben, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és tisztában vannak a készülék használatával összefüggő veszélyekkel. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készüléket és az elektromos vezetéket tartsa elzárva 8 évnel fiatalabb gyermekektől. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyermekek felnött felügyelete nélkül.

- A csomagoló anyag (fólia, polisztirol stb.) veszélyes lehet gyermekek számára. Fulladásveszélyes! Tartsa gyermekektől elzárt helyen.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképzett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagon kárához vezethet.

**STOP**

*FIGYELEM! A meghibásodott készülék bármimő használata, tilos.*

### Műszaki jellemzők

Tipus.....	RMC-250E
Teljesítmény.....	860-1000 W
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Edény térfogata.....	4 l
Edény bevonata.....	ANATO® (Korea) tapadásgáttó kerámia-bevonat
3D-fűtés.....	van
Kijelző.....	LCD
Gőzleeresztő szelep.....	teszerlehető

### Programok

1. MULTICOOK	12. COTTAGE CHEESE (TÚRÓ)
2. STEW (PÖRKÖLT)	13. YOGURT (JÓGHURT)
3. BAKE (SÜTÉMÉNY)	14. SLOW COOK (LASSU FŐZÉS)
4. COOK/BEANS (FŐZÉS/BABFÉLÉK)	15. GAME (VAD)
5. SOUP (LEVES)	16. OATMEAL (TEJALAPÚ KÁSA)
6. FRY (SÜTÉS)	17. DEEP FRY (FRITÓZ)
7. RICE/GRAIN (RIZS/GABONAFÉLÉK)	18. PIZZA (PIZZA)
8. PASTA (TÉSZTÁK)	19. BREAD (KENYÉR)
9. STEAM (GŐZ)	20. DESSERT (DESSZERTEK)
10. PILAF (PILAF)	21. EXPRESS (EKSPRESS)
11. BABY FOOD (GYERMEKÉTEL)	

### Funkciók

1. MASTERCHIEF (MESTERSZAKÁCS) (a főzési idő és hőmérséklet rugalmas beállítás; saját program elmentése és használata)
2. Készletek hőmérséklete megőrzése (automatikus melegítés) – 24 órán keresztül
3. Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása – van
4. Ételmelegítés – 24 órán keresztül
5. Startidő késletetés – 24 órán keresztül

### Felszereltség

MultiCooking.....	1 db.	Párolókönténer.....	1 db.
RB-C422 edény.....	1 db.	Párolókönténer tartószerkezet.....	1 db.
Leszerelhető belső fedél.....	1 db.	Fritőzöskár fogantyúval.....	1 db.







**„OATMEAL” program**

Ajánlott tejalapú kásák készítésére. Alapértelmezetten a főzési idő a „OATMEAL” programban 10 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 4 óra időtartományban 1 perces (1 órási intervallumban) vagy 5 perces (1 óránál hosszabb intervallumban) módosítási skálával.



Tejalapú kásák készítéséhez használhatja a „MULTICOOK” univerzális programot is (az optimális főzési hőmérséklet 95°C).

**„DEEP FRY” program**

A REDMOND RMC-250E multicookingot fritőzként is használhatja, ehhez a készlet tartalmát képző fritőzokosarat használva. Alapértelmezetten a főzési idő a „DEEP FRY” programban 30 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 1 óra időtartományban 1 perces módosítási skálával. A startidő késleltetéses funkció az adott programban nem elérhető.

- Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 1-5. Pontját.
- Rögzítse a fogantyút a fritőzokosárra és egyenletesen helyezze el a hozzávalókat a kosárban. Zárja össze a fogantyúkat és helyezze a fritőzokosarat az edénybe. Lazítsa meg a fogantyúkora gyorokort erőfeszítést, így a kosár helyére áll és rögzítődik.
- Kövesse a recept szerinti utasításokat, meghatározott idő elteltével, óvatosa nyissa ki a multicooking fedelét. Eressze a hozzávalókkal feltöltött fritőzokosarat az edénybe. Ne zárja le a fedelét.
- A főzési idő lefutása után, hangjelzést hall, kiálszik az adott program és a „Start / Keep warm” program indikátora. Emelje ki a fritőzokosarat az edényből, speciális rögzítő kampó segítségével, rögzítse az edény szélein. Hagyja az olajat lecsöpögni. Az adott program megszaktatásához, valamint a programbeállítás töröléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a „Reheat/Cancel” gombot.



FIGYELEM! Az olaj nagyon forró! A Fritőzokosár kiemeléséhez használjon konyhai fogókesztyűt.

**„PIZZA” program**

Ajánlott pizzák készítésére. Alapértelmezetten a főzési idő a „PIZZA” programban 25 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 20 perctől 1 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával. A startidő késleltetéses funkció az adott programban nem elérhető.



Az automatikus melegítés funkció maximális üzemideje az adott programban 2 óra.

**„BREAD” program**

Ajánlott kenyér sütésére búzaliszt és rozsliszt keverékből. A program biztosítja a kenyérsütés teljes ciklusát, kezdve a kelesztéssel és befejezve a sütéssel. Alapértelmezetten az ételkészítési idő a „BREAD” programban 2 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 1 órától 6 óra időtartományban 10 perces módosítási skálával. Az adott programban az automatikus melegítés és startidő késleltetéses funkció nem elérhető.



FIGYELEM! Sütés közben az edény és a termék felmelegszik! Az edény és a kész kenyér kiemeléséhez, használjon konyhai fogókesztyűt.

**„DESSERT” program**

Ajánlott különböző desszertek készítésére. Alapértelmezetten a főzési idő a „DESSERT” programban 30 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 3 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával.

**„EXPRESS” program**

Ajánlott rizs, különböző kásák gyors készítésére. Alapértelmezetten a főzési idő a „EXPRESS” programban 20 perc. Az adott programban a főzési idő módosítása és „Startidő késleltetéses” funkció nem elérhető.

Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 1-2. Pontját, majd a 6-8. pontokat. (kivéve a 5-5. pontokat).

**III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK**

- Téskatelesztés.
- Folyékony ételkészítési eszközök használata.
- Sajt készítése.
- Gyermekétel melegítése.
- Edények, személyes tárgyak sterilizációja.

**IV. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK**

A REDMOND RMC-250E Multicooker készlet nem tartalmaz kiegészítő tartozékokat. A tartozékok megvásárolhatók illetve a REDMOND termékcsalád újdonságával kapcsolatos információval megismerkedhet a [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) honlapon, vagy a hivatalos forgalmazók üzleteiben.

**V. A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA**

A készülék tisztítása előtt, győződjön meg arról, hogy a készülék le van csatlakoztatva a hálózatról és teljesen kihűlt. A készülék első használata előtt, valamint a szagok eltávolítása érdekében, ajánlott az edény és a készülék fedelét 9%-os ecettel átörölni, valamint 15 percen keresztül „STEAM” programban egy fél citromot főzni.

Tisztításához használjon puha törölkendőt és kímélő mosogatószer. Ajánlott a készülék ételkészítés utáni, azonnali tisztítása.



Tilos a készülék tisztításánál durva tisztítószerkező vagy szivacs, valamint koptató hatású kémiafog agresszív hatású tisztítóanyag használata. Tilos a készüléket víz meríteni vagy folyó csapvíz alá rakni.

A készülék burkolatát szükség esetén tisztítsa meg.

Az edényt ajánlatos minden használat után tisztítani. Az edényt mosogatógéppel is lehet tisztítani. Az edény tisztítását követően törölje szárazra az edény teljes felületét.

Az edény belső alumínium fedelét minden főzés után meg kell tisztítani (tisztítószóhoz, nem ajánlatos mosogatógép használata):

- Nyissa ki a multicooking fedelét. A fogja meg a 2 műanyag rögzítőt, óvatosa húzza meg a belső fedelét és kapcsolja le a készülék fedeléről;
- Törökendővel vagy szivaccsal, tisztítsa meg a belső fedél felületét, szükség esetén, használjon tisztítószert.
- Tisztítás után, az alumínium fedelét helyezze az alsó vágatokba és illesse össze a fedéllel, nyomja meg a belső fedelét kattanásig.

A gőzszelveget ajánlatos minden használat után megtisztítani:

- Szerelje le a belső alumínium fedelét, óvatosa húzza meg a gőzszelveget a kiálló részénél fogva. Szerelje le.
- Alaposan mossa el a gőzszelveget folyó csapvíz alatt
- Szárítsa ki, fordított sorrendben szerelje vissza a helyére

Ételkészítési folyamat közben lehetséges kondenzátum képződése, amely az adott típusnál speciális, az edény körüli mélyedésben gyűlik össze. A kondenzátumot könnyű eltávolítani törölkendővel vagy konyhai papírtöröl segítségével.

A munkakamra lényeges elszennyeződése esetén, a készülék inkompet működése és meghibásodása elkerülése érdekében, alaposan meg kell tisztítani a felületeket.



A munkakamra tisztítása előtt, győződjön meg, hogy a készülék le van kapcsolva a hálózatról és teljesen kihűlt!

A munkakamra oldalsó felületeit, a fűtőkorong felületét és a központi hőérzékelő burkolatát (a fűtőkorong közepén helyezkedik el) nedves (nem vizes!) szivaccsal vagy törölkendővel lehet tisztítani. Abban az esetben, ha tisztítószert használ, a kezelt felületeket, idegen szag jelenléte elkerülése érdekében, alaposan meg kell törölni.

Idegen tárgyak, a készülék belsejébe történő bekerülése esetén, a fűtőkorong körüli mélyedésbe való bekerülése esetén, csipesszel távolítsa el az idegen tárgyakat, ügyelve, hogy ne sértse meg a fűtőkorong burkolatát.

A fűtőkorong elszennyeződése esetén, tisztítószóhoz használjon nedves szivacsot vagy puha szőrzetű keféket.



A készülék folyamatos használat esetén, lehetséges a fűtőkorong színe megváltozása. Ez nem jelenti a készülék meghibásodását és nincs kihatással a készülék megfelelő működésére.

HUN

**VI. FŐZÉSI TANÁCSOK****Főzési hibák és azok elhárítása**

Az alábbi táblázat tartalmazza az ételek a multicookerben való elkészítések előforduló tipikus hibákat, a lehetséges okokat és megoldásokat.

**AZ ÉTEL FELKÉSZEN MARADT**

Lehetséges ok	Megoldások
Elfelejtette lezárni a készülék fedelét vagy nem zárta le szorosan, emiatt a főzési hőmérséklet nem volt eléggé magas	Főzés közben szükség nélkül ne nyissa fel a multifunkciós főzőkészülék fedelét. A fedelét zárja le kattanásig. Győződjön meg arról, hogy semmi sem akadályozza a fedél szoros lezárását és a belső fedél tömítő gumija nem deformálódott
A főzőedény és a fűtőelem között rossz a kontaktus, ezért a főzési hőmérséklet nem volt eléggé magas	A főzőedényt egyenesen kell a készülékbe behelyezni, hogy szorosan érintkezzen az alja a fűtőlemezzel. Győződjön meg arról, hogy a multifunkciós főzőkészülék főző kamrájában nincsenek idegen tárgyak. Ne engedje szennyeződni a fűtőlemez
A hozzávalók rosszul vannak összeválogatva. Ezek a hozzávalók nem készítendők a kiválasztott főzési mód ill. főzési program segítségével.	Célszerű kipróbálni (az adott modellhez adaptált) recepteket alkalmazni. Használjon igaziból megbízható recepteket.
A hozzávalók túl nagy darabokra vannak felvágva, nincsenek betartva az általános arányok a termékek elhelyezésekor. Helytelenül van beállítva (rosszul kiszámítva) a főzési idő. A kiválasztott recept elkészítési módja nem alkalmas jelen multicookerben való elkészítésre	A kiválasztott hozzávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő - mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek
Gőzfűtőszék: A főzőedényben túl kevés víz van ahhoz, hogy elegendő sűrűségű gőzt biztosítson	A főzőedénybe övetlenül a recept által javasolt mennyiségű vizet öntsön. Ha kételkedik, ellenőrizze a vízszintet a főzési folyamat közben
Sütéskor	Túl sok növényi olaj öntött a főzőedénybe
	Magas a nedvességi szint a főzőedényben
Fűtőszék: hűsleves kifűtása magas savtartalmú termékek főzésekor	Átlagsütés esetén az olaj éppen hogy takarja be a főzőedény alját. A fritőzben való sütéskor kövesse a megfelelő recept utasításait Sütés közben ne zárja le a multifunkciós főzőkészülék fedelét, ha csak ezt nem követeli a recept. Frissen mélyhűtött termékekét sütés előtt övetlenül olvassza ki és öntse le róluk a vizet Egyes termékek főzés előtt speciális előkészületeket igényelnek: átmosás, passzírozás és stb. Kövesse a kiválasztott recept tanácsait

Lehetséges ok		Megoldások
Sütemények sütések (a tészta nem sült ki)	A tészta újrajkelesztése közben a belső fedélre tapadt és elzárta a gőkieresztő szelepet	Kisebb mennyiségű tésztát helyezzen a főzőedénybe
	A főzőedénybe túl sok tésztát helyezett	Vegye ki a főzőedényből a süteményt, fordítsa meg, és újra helyezze a főzőedénybe, miután folytassa az elkészítést. A későbbiekben süteménysütőskor a főzőedénybe helyezzen kevesebb tésztát

**A TERMÉK TÚLFŰTT**

Hibás terméktípust választott vagy hibásan állította be (számolta ki) a főzési időt. A hozzávalók túlságosan aprók	Forduljon a kipróbált (az adott modellehez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő - mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek
A főzés befejeztével a készletet túl sokáig volt az automatikus melegítés üzemmódon	Az automatikus melegítés hosszú távú használata nem kívánatos. Ha multicooker típusánál elő van irányozva az adott funkció előzetes kikapcsolása, akkor kihasználhassa ezt a lehetőséget

**FŐZÉS KÖZBEN KIFUT A TERMÉK**

Tejbekása főzőeszköz kifut a tej	A tej minősége és tulajdonságai a termelés helyétől és feltételeitől is függ. Csak ultrapasztörözött tejet ajánlunk használni, melynek zsírtartalma nem haladja meg a 2,5%-t. Szükség esetén a tejet kissé hígíthassa ivóvízzel
A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy nem megfelelően voltak előkészítve (rosszul mosott termék és stb.) Nem voltak betartva a hozzávalók arányai vagy a terméktípus helytelenül volt kiválasztva	Forduljon a kipróbált (az adott modellehez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, az előzetes megmunkálási módszer, a behelyezendő termékek aránya - mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek. Teljes kiőrlésű gabonaféléket, hús, hal és tenger gyümölcseit mindig alaposan mossa meg tiszta vízzel

**AZ ÉTEL LERAGAD**

Az étel elől főzése után a főzőedény rosszul volt megtisztítva. A főzőedény tapadásmentes bevonata sérült	Mielőtt elkezdené a főzést, győződjön meg arról, hogy a főzőedény jól meg van tisztítva és a tapadásmentes bevonat nem sérült
A behelyezett termék összmennyisége kisebb a receptben ajánlottánál	Forduljon a kipróbált (az adott modellehez adaptált) recepthez
Túl hosszú főzési idő lett beállítva	Csökkenesse a főzési időt vagy kövesse az adott modellehez adaptált recept javaslatait
Sütésnél: a főzőedénybe elfelejtett olajt önteni, nem kavargatta vagy későn fordította meg a készülő termékeket	Normál sütőskor a főzőedénybe öntsön kevés növényi olajt, hogy a főzőedény alját vékonyan betakarja. Egyenletes sütéshez a főzőedényben lévő termékeket egy bizonyos idő után megkeverni vagy forgatni kell időnként
Pörkölésnél: a főzőedényben nem elegendő a nedvességi szint	Öntsön a főzőedénybe több folyadékot. Szükség nélkül főzés közben ne nyissa fel a multifunkciós főzőkészülék fedelét
Főzésnél: a főzőedényben túl kevés a folyadék (nincs betartva a hozzávalók aránya)	Ügyeljen a folyékony és szilárd hozzávalók helyes arányára
Süteménysütésnél: sütés előtt nem vajazta ki a főzőedény belső felületét	A tészta behelyezése előtt olajozza vagy vajazza ki a főzőedény alját és falait (ne öntsön olajt a főzőedénybe!)

**A FELVÁGOTT TERMÉK ELVESZÍTETTE FORMÁJÁT**

Túl gyakran kevergette a terméket a főzőedényben	Átlagsütőskor kavargja az ételt maximum 5-7 percenként
Túl hosszú főzési idő állított be	Csökkenesse a főzési időt vagy kövesse az adott modellehez adaptált recept javaslatait

**A SÜTEMÉNY NEDVESRE SIKEREDETT**

Nem alkalmas hozzávalók voltak felhasználva, melyek felesleges nedvességet biztosítottak (leves zöldségek vagy gyümölcsök, mélyhűtött bogys gyümölcs, tejföl, stb.)	A hozzávalókat a recept szerint válassza. Lehetőleg ne válasszon hozzávalókat olyan termékekkel, melyek túl sok nedvességet tartalmaznak, vagy, ha lehetséges, minimális mennyiségben használja őket
A kész süteményt túl hosszasan tartotta a multicookerben zárt fedéllel	Igyekezzen nyomban az elkészítés után kivenni a süteményt. Ha szükséges, rövid időre a terméket benne hagyhassa a multifunkciós főzőkészülékben bekapcsolt automatikus melegítésnél

**NEM EMELEKEDT FEL A SÜTEMÉNY**

A tojás a cukorral rosszul volt felverve	Forduljon a kipróbált (jelen modellehez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, azok előkészítési módszere, az elhelyezendő termékek arányai feleljenek meg a recept követelményeinek
A sütőporos tészta sokáig állapodott	
Nem szította át a lisztet vagy rosszul gyúrta be a tésztát	
A hozzávalók elhelyezésénél hibát követett el	
A kiválasztott süteményrecept nem adaptált az adott modellehez	

**i** A REDMOND Multicooker számos modelljeinél a „STEW” és „SOUP” programoknál – amennyiben a főzőedényben nem elegendő a folyadék – bekapcsol a készülék túlmelegedés védőrendszere. Ebben az esetben a főzési program leáll és a multifunkciós főzőkészülék átvált automatikus melegítés üzemmódra.

**Főzési programok összesítő táblázata (gyári beállítások)**

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési időtartomány / lépésmódosítás	Szárított készítés	Üzemi paraméterek beállítása	Automatikus melegítés
MULTICOOK	Különböző ételek készítése főzési idő- és hőmérséklet beállítási lehetőséggel	15 perc	2 perc – 1 óra / 1 perc 1 óra – 15 óra / 5 perc	+	–	+
STEW	Különböző zöldség hús, hal, pörköltet, készítése	1 óra	20 perc – 8 óra / 5 perc	+	–	+
BAKE	Kuglófok, piskóták, felfújók, pitek készítése élesztős és leveles tésztából	1 óra	20 perc – 8 óra / 5 perc	+	–	2 óra
COOK/BEANS	Zöldségfélék, hús, hal és babfélék főzése	40 perc	5 perc – 4 óra / 5 perc	+	–	+
SOUP	Levesek készítése (borscs, uborkaleves és stb.)	1 óra	20 perc – 6 óra / 5 perc	+	–	+
FRY	Különböző zöldség, hús, hal, készítése	15 perc	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc	–	–	+
RICE/GRAIN	Rizs és vizalapú kásák készítése	35 perc	5 perc – 4 óra / 5 perc	+	–	+
PASTA	Különböző recept szerinti készült tészták főzése,	10 perc	2 perc – 30 perc / 1 perc	–	+	+
STEAM	Párolt hús, hal, manti- és zöldségételek, valamint diétás és vegetáriánus ételek készítése	30 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	+	+	+
PILAF	Különböző piláfok készítése	1 óra	20 perc – 1 óra 30 perc / 10 perc	+	–	+
BABY FOOD	Gyermekelemek készítése	1 óra	10 perc – 3 óra / 5 perc	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Házi túró készítése	20 perc	10 perc – 10 óra / 10 perc	+	–	–
YOGURT	Különböző joghurtok készítése	8 óra	30 perc – 12 óra / 30 perc	+	–	–
SLOW COOK	Zöldség, hús, hal lassú főzése	5 óra	3 óra – 12 óra / 10 perc	+	–	+
GAME	Ételek készítése vadhúsból (kemény húsból, nagydarab húsból vagy baromfiból)	3 óra	1 óra – 12 óra / 10 perc	+	–	+
OATMEAL	Tejalapú kásák készítése	10 perc	5 perc – 1 óra / 1 perc 1 óra – 4 óra / 5 perc	+	–	+
DEEP FRY	Olajsütés fritőzben	30 perc	5 perc – 1 óra / 1 perc	–	–	+
PIZZA	Pizza készítése	25 perc	20 perc – 1 óra / 5 perc	–	–	2 óra
BREAD	Kenyérsütés	2 óra	1 óra – 6 óra / 10 perc	–	–	–
DESSERT	Különböző desszertek készítése	30 perc	5 perc – 3 óra / 5 perc	+	–	+
EXPRESS	Rizs, kásák gyors készítése	20 perc	–	–	–	+

**i** A fűtőelem átlaghőmérséklete van feltüntetve.

## Párolt ételek javasolt elkészítési ideje

	Termék	Súly, g / Mennyiség, db	Víz mennyiség, ml	Főzési idő, perc
1	Sertés/marhaszelet (1,5-2 cm-es kockák)	500	500	20
2	Bárányszelet (1,5-2 cm-es kockák)	500	500	20
3	Baromfi mellehúsa (1,5-2 cm-es kockák)	500	500	15
4	Húsgombóc/fasírt	180 (6 db.) / 450 (3 db.)	500	20/30
5	Hal (filé)	500	500	15
6	Tenger gyümölcsei (frissen mélyhűtött)	500	500	5
7	Burgonya (4 részre vágva)	500	500	15
8	Sárgarépa (1,5-2 cm-es kockák)	500	500	20
9	Cékla (4 részre vágva)	500	500	30
10	Zöldségek (frissen mélyhűtöttek)	500	500	15
11	Tyúktojás	3 db.	500	5

**i** *Érdemes megjegyezni, hogy a fenti adatok általánosok. Megjehet, hogy gyakorlatban az idő nem egyezik az ajánlott értékkel, a konkrét termék tulajdonságai, illetve az egyéni ízlés függvényében.*

## Javasolt hőmérséklet tartományok a „MULTICOOK” programban

Üzemi hőmérséklet	Használati javaslatok	Üzemi hőmérséklet	Használati javaslatok
35°C	Térszakelesztés, ecet készítése	105°C	Kocsonya készítése
40°C	Joghurtok készítése	110°C	Szterilizáció
45°C	Kenyérkovász	115°C	Cukorszirup készítése
50°C	Erjedés	120°C	Csülök készítése
55°C	Máz készítése	125°C	Pörkölt készítése
60°C	Zöld tea, gyermekétel készítése	130°C	Felfújt készítése
65°C	Vákuum csomagolású hús készítése	135°C	Készételek ropogósítása
70°C	Puncs készítése	140°C	Füstölés
75°C	Pasztórozás, fehér tea készítése	145°C	Zöldségek és hal sütése fóliában
80°C	Forralt bor készítése	150°C	Hús sütése fóliában
85°C	Tűrő, valamint hosszú főzési időt igénylő étel készítése	155°C	Sütemények készítése élesztős tésztából
90°C	Vörös tea készítése	160°C	Baromfi sütése
95°C	Téjalapú káskák készítése	165°C	Szeletek sütése
100°C	Habcsók vagy dzsem készítése	170°C	Hasábburgonya sütése olajban, baromfiszeletek sütése tésztában

 Lásd a mellékelt szakéskönyvet.

## VII. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA

Meghibásodás	Lehetséges meghibásodások oka	Hibaelhárítás
A kijelzőn következő hibauzenet jelenik meg: E1-E4	Rendszerhiba, lehetséges vezérlőkártya vagy fűtőelem meghibásodása	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg amíg a készülék kihűl. Kapcsolja be újra a készüléket

A készülék nem kapcsol be	A tápkábel nincs a készülékhez és (vagy) az aljzathoz csatlakoztatva	Győződjön meg, hogy a tápkábel csatlakoztatva van a készülékhez és az aljzathoz
	Meghibásodott aljzat	Kapcsolja a készüléket működő aljzatra
Az étel sokáig késül	Nincs hálózati feszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Feszültség hiány esetén, forduljon az illetékes áramszolgáltató szervezetéhez
	Hálózati feszültség ingadozás (a hálózati feszültség nem stabil vagy szükséges szint alatti)	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha a hálózati feszültség nem stabil vagy szükséges szint alatti, forduljon az illetékes áramszolgáltató szervezetéhez
	Az edény és a fűtőtest közé idegen tárgy került	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg, amíg teljesen kihűlni. Távolítsa el az idegen tárgyat
	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Helyezze az edényt a készülékbe egyenesen
Ételkészítés közben a fedél alól gőz jön ki	A fűtőtest szennyeződött	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg, amíg a készülék kihűl. Tisztítsa meg a fűtőtestet
	Az edény nem megfelelően van behelyezve a készülékbe	Helyezze be az edényt megfelelően
	A multicooking fedele nem szorosan van lezárva vagy a fedél és a készüléktest közé idegen tárgy került.	A multicooking fedélét kattanásig zárja. Ellenőrizze, nem került-e a fedél és a készüléktest közé idegen tárgy (szemét, gabonaszem, ételdarabok). Távolítsa el azokat
	A belső fedél tömítőgyűrűje elszennyeződött, deformálódott vagy megsérült.	Ellenőrizze a belső fedél tömítőgyűrű állapotát. Lehetséges, hogy kell cserélni

HUN

## VIII. GARANCIÁLIS KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre 2 év garancia biztosított a vásárlás idejétől kezdve. A garanciális időszak alatt a gyártó köteles javítás, alkatrész csere vagy az egész termék helyettesítése útján elhárítani bármilyen gyári hibát, amely nem megfelelő minőségű anyagok felhasználása vagy összeszerelés következtében keletkezett. A garancia csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlási idő az üzlet bélyegzőjével és az eladó aláírásával van igazolva az eredeti garancialevélben. Az eredeti garanciát csak abban az esetben ismerik el, ha a termék a használati utasítás szerint volt használva, nem esett át javításon, szétszerelésen és nem sérült helytelen kezelés következtében, valamint meg van őrizve a teljes készlet. Az adott garancia nem terjed ki a termék természetes kopására és fogyóeszközökre (szűrők, izzók, tapadásmentes bevonat, tömítőanyagok, stb.).

A termék élettartama és a garanciális kötelezettségek érvényességi ideje az eladás napjától vagy a termék gyártási időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladási dátumot lehetetlen meghatározni).

A termék gyártási időpontja megtalálható a sorozatszám, amely az azonosító címkén található a termék készüléktestén. A sorozatszám 13 jeltől áll. A 6-ik és 7-ik jel a hónapot jelzi, a 8-ik pedig a készülék gyártási évét.

A gyártó által megadott készülék élettartama: a vásárlás napjától számított 5 év, feltéve, hogy a készülék az utasításoknak és műszaki szabályoknak megfelelően van kezelve.




## Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)

A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint maga a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni. Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általános háztartási hulladékkal együtt.

A használt (rég) készülékek nem dobhatók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni. A régi, használt készülékeket a tulajdonosok speciális hulladék átvétel helyére kell szállítani, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alanyagok feldolgozásával és szennyező anyagok tisztításával kapcsolatos programot.

A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU számú irányelvnek megfelelő felíratokkal van ellátva. Az irányelv az EU egészére érvényes kereteket állapít meg a használt készülékek visszavételére és újrahasznosítására vonatkozóan.

 *Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.*

## МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазване на правилата за безопасност и експлоатация на продукта.
  - Това е многофункционален уред за готвене на храна в домашни условия и може да бъде използван в апартаменти, вили, хотелски стаи, сервизни помещения на магазини, офиси или други подобни условия за непромишлена употреба. Промислено или всяко друго неправомерно използване на устройството ще се счита за нарушение на условията за правилно използване на продукта. В този случай производителят не поема никаква отговорност за евентуални последици.
  - Преди да свържете устройството към мрежата проверете дали неговото минимално напрежение и напрежението на устройството съвпадат (вж. Спецификации или продукт табелка).
  - Използвайте удължител, предназначен за консумация на енергия и в съответствие с това на устройството – несъответствието в параметрите може да доведе до късо съединение или изгаряне на кабела.
  - Свържете уреда само в засимен контакт – това е изискване на защита срещу токов удар. Използвайте разклонител, като се уверите, че той също е засимен.
- STOP** *ВНИМАНИЕ!* По време на работа на уреда, тялото, купата и металните части се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте ръкавици за фурна. За да се избегне изгарянето на горещата пара не се навеждайте над устройството, когато капакът е отворен.
- Изключете този апарат след употреба, както и по време на неговото почистване или преместване. Извадете кабела със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за кабела.

• Не прекарвайте захранващия кабел през врати или в близост до източници на топлина. Уверете се, че кабелът не е обърнат или увит, в близост с остри предмети и ръбове на мебелите.

**STOP** *ПОМНЕТЕ:* случайното повреждане на кабела за електрозахранване може да доведе до неизправност, която не съответства с условията на гаранция, а така също с електротоково изгаряне. Повреденият ел. кабел трябва незабавно да се смени в сервизния център.

- Не поставяйте прибора на мека повърхност, не го покривайте по време на работа – това може да доведе до прегряване и разваляне на устройството.
- Не използвайте уреда на открито – на влага или чужди обекти да влезат вътре в устройството, това може да причини сериозни щети.
- Преди почистване на уреда, се уверете, че е изключен и охладен напълно. Стройно следвайте инструкциите за почистване на устройството.

**STOP** *ЗАБРАНЯВА СЕ потапянето на корпуса на прибора във вода или поставянето му под струя вода!*

- Деца на възраст от 8 години и по-възрастни и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит или познания, могат да използват уреда само под надзора и/или, ако те са били инструктирани за безопасно използване на устройството и да осъзнаят, рисковете, свързани с неговата употреба. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и захранващия кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и поддръжката на уреда, не трябва да се правят от деца без надзора на възрастен.
- Материалът на опаковката (пластмаса и полистирен, и т. н.) може да бъде опасно за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.
- Забранява се правенето на ремонт на уреда или промяна в

неговата структура. Ремонти по уреда могат да се извършват само от оторизиран сервизен център. Непрофесионалната работа може да доведе до повреда на устройството, наранявания и материални щети.

**STOP** *ВНИМАНИЕ!* Забранено е използването на уреда при използване на прибора при неизправност

### Технически характеристики

Модел.....	RMC-250E
Мощност.....	860-1000 W
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Обем на чашата.....	4 л
Покритие на чашата.....	незалепащо керамично ANATO® (Корея)
3D-нагряване.....	да
Дисплей.....	LCD
Клапан за изпускане на парата.....	подвижен

### Програми

1. MULTI COOK (МНОГОФУНКЦИОНАЛЕН ГОТВАЧ)	11. BABY FOOD (ДЕТСКО ХРАНЕНЕ)
2. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)	12. COTTAGE CHEESE (ИЗВАРА)
3. BAKE (ПЕЧЕНЕ)	13. YOGURT (ЙОГУРТ)
4. COOK/BEANS (ВАРЕНЕ/БОБОВИ)	14. SLOW COOK (ВТАСВАНЕ)
5. SOUP (СУПА)	15. GAME (ДИВЕЧ)
6. FRY (ПЪРЖЕНЕ)	16. OATMEAL (МЛЕЧНА КАША)
7. RICE/GRAIN (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)	17. DEEP FRY (ДЪЛБОКО ПЪРЖЕНЕ)
8. PASTA (МАКАРОНИ)	18. PIZZA (ПИЦА)
9. STEAM (ПАРА)	19. BREAD (ХЛЯБ)
10. PILAF (ПИЛАФ)	20. DESERT (ДЕСЕРТИ)
	21. EXPRESS (ЕКСПРЕС)

### Функции

1. MASTERCHIEF (ШЕФ-ГОТВАЧ) (гъвкава настройка на времето и температурата на приготвяне; запис и възпроизвеждане на собствена програма)
2. Поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично поддържане) – до 24 часа
3. Предварително изключване на автоматичното поддържане – да
4. Затопляне на ястия – до 24 часа
5. Отлагане на старта – до 24 часа

### Комплект

Многофункционален уред за бавно готвене.....	1 бр.
Чаша RB-C427.....	1 бр.
Подвижен вътрешен капак.....	1 бр.
Контейнер за приготвяне на ястия на пара.....	1 бр.
Подложка за приготвяне на ястия на пара.....	1 бр.
Косици за дълбоко пържене с дръжка.....	1 бр.
Мерителна чаша.....	1 бр.
Черпак.....	1 бр.
Плоска лъжица.....	1 бр.
Държан за черпака/лъжицата.....	1 бр.
Кулинарна лопатка.....	1 бр.
Щипци за изваждане на чашата.....	1 бр.
Книга „100 рецепти“.....	1 бр.
Ръководство за експлоатация.....	1 бр.
Сервизна книжка.....	1 бр.
Захранващ кабел.....	1 бр.
Опаковка.....	1 бр.

**i** *Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на изделието в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.*

### Устройство на многофункционалния уред за бавно готвене A1

- |  |  |
|--|--|
| 1. Корпус на уреда                     | 11. Подложка за приготвяне на ястия на пара  |
| 2. Дръжка за пренасане                 | 12. Кошница за дълбоко пържене               |
| 3. Капак на уреда                      | 13. Захранващ кабел                          |
| 4. Вътрешен подвижен капак             | 14. Контейнер за приготвяне на ястия на пара |
| 5. Чаша                                | 14. Контейнер за приготвяне на ястия на пара |
| 6. Контейнер за събиране на кондензата | 15. Щици за изваждане на чашата              |
| 7. Отвор за излизане на парата         | 16. Кулинаруна лопатка                       |
| 8. Панел за управление с дисплей       | 17. Държач за чеплака/лъжицата               |
| 9. Чеплак                              | 18. Мерителна чаша                           |
| 10. Плоска лъжица                      |  |

### Панел за управление A2

1. Бутон „Reheat/Cancel“ („Заотпяне/Отмяна“) – включване/ изключване на функцията заотпяне, прекъсване на работата на програмата за приготвяне, нулиране на направените настройки.
2. Бутон „Time Delay“ („Отлагане на старта“) – включване на режима за задаване на времето за отлагане на старта; преход към избор на стойността на минутите/ часовете в изборния режим; запис на собствена програма за приготвяне; връщане към фабричните настройки за всички програми (в режим на готовност).
3. Дисплей.
4. Кнопка „Start / Keep warm“ („Старт / Автоматично подгряване“) – включване на избраната програма за приготвяне; предварително изключване на функцията за автоматично подгряване.
5. Бутон „1°C“ – включване на режима за задаване на температурата и времето на приготвяне в автоматичните програми (с изключение на програмата „YOGURT“).
6. Бутон „Menu“ („Меню“) – преход към режим на избор на автоматична програма за приготвяне, връщане към фабричните настройки на програмата (в режим на готовност).
7. Бутон „-“ – намаляване на стойността на часовете и минутите в режимите за настройка на часовника, задаване на времето за приготвяне и за отлагане на старта; намаляване на стойността на температурата в автоматичните програми (с изключение на програмата „YOGURT“); избор на автоматична програма за приготвяне.
8. Бутон „+“ – увеличаване на стойността на часовете и минутите в режимите за настройка на часовника, задаване на времето за приготвяне и за отлагане на старта; увеличаване на стойността на температурата в автоматичните програми (с изключение на програмата „YOGURT“); избор на автоматична програма за приготвяне.
9. Бутон „OK“ – преминаване към следваща стъпка в режим за избор на автоматична програма, настройка на времето и температурата на приготвяне и на текущото време.

### Устройство на дисплея A3

1. Индикатор за стойностите на температурата в програмите за приготвяне (с изключение на програмите „YOGURT“ и „EXPRESS“).
2. Индикатор за процеса на приготвяне
3. Индикатори за автоматичните програми за приготвяне
4. Таймер / индикатор за текущото време / индикатор за времето за отлагане на старта
5. Индикатор за режима за задаване на текущото време / времето за отлагане на старта
6. Индикатор за режима за избор на време за приготвяне
7. Индикатор за функцията за заотпяне на ястия / автоматично подгряване

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-250E е снабден със сензорен панел за управление и LCD дисплей, който има три различни вида фоново осветление в зависимост от режима на работа на уреда.

Цвят на дисплея	Режим на работа
СИН	Активирана е функцията за отлагане на старта, на дисплея е показано времето за задаване на таймер и индикатора за отлагане на старта.

ЗЕЛЕН	Активирана е програмата за приготвяне, на дисплея е показано обратно отчитане на времето за работа на програмата и свети индикаторът „Cooking time“.
ОРАНЖЕВ	Активирана е функцията за подгряване на ястието, на дисплея е показано прякото отчитане на времето на работа на програмата.

## I. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

**⚠** *Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели (ако има такива) и табелката със серийния номер на изделието на корпуса му! Липсата на серийн номер върху изделието автоматично ви лишават от правото на гаранционно обслужване.*

*След транспортиране или съхраняване при ниски температури трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.*

Изберете корпуса на уреда с влажна кърпа, измийте чашата и ги оставете да изсъхнат. За да се избегне повзата на странни мирисими при първото използване на уреда, почистете го основно (вж. „Поддръжка на уреда“).

## II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

### Преди първата употреба

Поставете уреда на твърда равна хоризонтална повърхност по такъв начин, че парата, излизаща от кланана за изпускане на пара, да не попада върху талети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да се повредят от повешаната влажност и температура.

Преди да започнете работа с уреда, уверете се, че външните и вътрешните му видими части нямат признаци за повреда, напукване или други дефекти. Между чашата и нагревателния елемент не трябва да има чужди предмети.

### Връщане към фабричните настройки

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-250E има енергонезависима памет. При временно спиране на захранването всички зададени от вас настройки се записват. За връщане към фабричните настройки, натиснете и задържите бутон „Menu“. Ще се чуе сигнал и уредът ще се върне към фабричните, зададени по подразбиране.

### Настройка на часовника

Включете уреда към електрическата мрежа. Натиснете и задържите бутон „+“ или „-“. Индикаторите на бутоните „-“, „+“, „OK“, както и индикаторът за текущото време (на дисплея) мигат. При натискане на бутон „+“ стойността на времето се увеличава, а при натискане на бутон „-“ – намалява. След достигането на максималната стойност, задаването на времето продължава от началото на диалоза. За бърза промяна на значението, натиснете и задържите съответния бутон. След, като изберете желаната стойност на времето, натиснете бутон „OK“, след което изберете стойността на минутите. След приключване на настройката на текущото време, натиснете бутон „Reheat/Cancel“.

### Настройка на времето за приготвяне

В уреда за бавно готвене REDMOND RMC-250E е предвидена възможност за промяна на времето за приготвяне, зададено по подразбиране за всяка програма. Стъпката за промяна и възможният диапазон на задаването време зависят от избраната програма за приготвяне.

За да измените времето за приготвяне:

1. Изберете автоматична програма за приготвяне, като натиснете бутон „Menu“. Индикаторите на бутоните „+“, „-“, „Start / Keep warm“ и „OK“ мигат. Натиснете бутон „+“ или „-“, докато на дисплея не се появи индикаторът на желаната програма за приготвяне. На дисплея се показва времето за приготвяне по подразбиране за всяка програма.
2. Натиснете бутон „OK“ (светва неговият индикатор, както и индикаторът за вре-

мето за приготвяне) и задайте времето за работа на избраната програма. Индикаторите на бутоните „Start / Keep warm“, „1°C“, както и индикаторът времето за приготвяне (на дисплея) мигат. Ако в избраната програма е предвидена функция за отлагане на старта, мига индикаторът на бутон „Time Delay“.

При натискане на бутон „+“ стойността на времето се увеличава, а при натискане на бутон „-“ – намалява. След като изберете желаната стойност на времето, натиснете бутон „OK“, след което изберете стойността на минутите. За бърза промяна на значението, натиснете и задържите съответния бутон. След достигането на максималната стойност, задаването на времето продължава от началото на диалоза.

3. За отмяна на направените настройки трябва да се натисне бутон „Reheat/Cancel“, след което отново да се въведе цялата програма за приготвяне.

### Отлагане на старта на програмата

Тази функция позволява да се отложи началото на изпълнение на програмата за приготвяне в интервала от 10 минути до 24 часа със стъпка на регулиране 10 минути.

1. След избора на автоматична програма и време за приготвяне можете да зададете време за отлагане на старта, като натиснете бутон „Time Delay“ (индикаторът на бутон светва, на дисплея се изобразява индикаторът на режима за отлагане на старта). Индикаторите на бутоните „+“, „-“, „OK“, „Start / Keep warm“ и „1°C“ мигат.

**i** При избора на програмата „YOGURT“ индикаторът на бутон „1°C“ се мига (в тази програма не е предвидена възможност за промяна на температурата на приготвяне).

2. Задайте стойността на времето с натискане на бутон „+“ и „-“ (при натискане на бутон „+“ стойността на времето се увеличава, а при натискане на бутон „-“ – намалява). За бърза промяна на значението, натиснете и задържите бутон „Time Delay“. След достигането на максималната стойност, задаването на времето продължава от началото на диалоза.
3. След задаване на часовете, повторно натиснете бутон „Time Delay“. С натискане на бутоните „+“ и „-“ задайте стойността на минутите.
4. За отмяна на направените настройки трябва да се натисне бутон „Reheat/Cancel“, след което отново да се въведе цялата програма за приготвяне.

### Функция за поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично подгряване)

Автоматичното подгряване се включва автоматично веднага след приключване на програмата за приготвяне и поддържа температурата на готовото ястие в границите на 75-80°C в продължение на 24 часа. В режима за автоматично подгряване индикаторът на бутон „Start / Keep warm“ изгасва, а индикаторът на бутон „Cancel/Reheat“ свети. На дисплея се отразява пряко отчитане на времето на работа на функцията.

### Предварително изключване на автоматичното подгряване

За предварително изключване на автоматичното подгряване, след стартиране на програмата натиснете и задържите бутон „Start / Keep warm“ докато индикаторът на бутон „Reheat/Cancel“ не изгасне. За да включите отново автоматичното подгряване, натиснете още един път и задържите бутон „Reheat/Cancel“, индикаторът на бутон „Reheat/Cancel“ мига.

### Заотпяне на ястия

За заотпяне на студени ястия:

1. Следвайте т.1-2 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.
2. Натиснете и задържите бутон „Reheat/Cancel“. Индикаторът на бутон мига, включва се функцията за заотпяне. На дисплея се отразява пряко отчитане на времето на работ на функцията. Уредът заотпя ястието до 75°C. Тази температура може да се поддържа в продължение на 24 часа. При необходимост заотпянето може да се изключи с натискане на бутон „Reheat/Cancel“ (индикаторът на бутон изгасва).

### Функция „MASTERCHIEF“

**i** Функцията „MASTERCHIEF“ е недостъпна при използване на програмите „YOGURT“ и „EXPRESS“.

Функцията „MASTERCHIEF“ дава възможност за промяна до 10 пъти на времето и

температурата на приготвяне по време на работата на програмата и за записване на получената последователност на промените вместо оригиналната програма. Промяната на температурата при използване на функцията „MASTERCHIEF“ е възможна в диапазона от 55°C до 170°C със стъпка на промяна от 5°C. Промяната на времето за приготвяне е в диапазона 1 минута – 15 часа, със стъпка на промяна от 1 минута.

**i** За защита на прибора от преवरяване, максималното време на работа на програмите „FRY“ и „DEEP FRY“ е ограничено до 2 часа.

Включването/изключването на автоматичното поддържане без промяна на времето или температурата не се счита за отделна промяна.



Функцията „MASTERCHIEF“ може да се окаже особено полезна, ако готвите ястия по сложни рецепти, които изискват комбинация от различни програми на приготвяне (например, при приготвяне на сарми, биф Строгонов, супи и тестени изделия по различни рецепти, конфитюр и т.н.).

**Промяна на температурата за приготвяне**

1. По време на изпълнението на програмата за приготвяне натиснете бутона „I°C“. Индикаторът за стойността на температурата на дисплея започва да мига.
2. Задайте желаната температура. За увеличаване натиснете бутона „+“, за намаляване – бутона „-“. За бърза промяна натиснете и задръжте съответния бутон. След достигането на максималната (минималната) стойност, задаването продължава от началото на диапазона.
3. Не натисвайте бутона на панела в продължение на 5 секунди. Новата стойност се запазва автоматично.

**Промяна на времето за приготвяне**

1. По време на изпълнението на програмата натиснете два пъти бутона „I°C“. Индикаторът за стойността на времето на дисплея започва да мига.
2. Задайте желаното време за приготвяне. За увеличаване на стойността със стъпка на 1 час натиснете бутона „+“, със стъпка от 1 минута – бутона „-“. Увеличаването на часовете и минутите става независимо едно от друго. След достигането на максималната стойност, задаването продължава от началото на диапазона. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.
3. Не натисвайте бутона на панела в продължение на 5 секунди. Новата стойност се запазва автоматично.

**i** Ако бъде зададено значение на времето на приготвяне 00:00, изпълнението на програмата спира.



Не трябва да се правят промени по-често от 1 път в минута, тъй като в такъв случай се запазват само последните настройки. Ако трябва едновременно да се променят температурата и времето на приготвяне, натиснете бутона „I°C“ веднага след края на промяната на настройките на температурата или съответно на времето. В този случай новите параметри се запазват като една промяна.

**Запазване на променената програма за приготвяне**

При желание в продължение на 3 минути след края на програмата можете да запазите новата програма вместо фабричната. През това време на дисплея се показва обратно броеве.

За запазване на променената програма за приготвяне натиснете бутона „Time Delay“. За изход към менюто, без запазване, натиснете бутона „Reheat/Cancel“.

**Възпроизвеждане на променената програма за приготвяне**

Ако изберете в менюто променената програма, на дисплея вместо времето за приготвяне се изобразява символът „-“.

За стартиране изберете променената програма и натиснете бутона „Start / Keep warm“. В хода на изпълнение на променената програма след преминаването на всяка точка на промяна се чува кратък сигнал.

Ако при възпроизвеждане на променената програма в нея бъдат направени промени, след приключването ѝ ще ви бъде предложено да запишете новата програма.



Настройките на променените програми могат да се променят по същия начин, както в случая с автоматичните програми. Внесените обаче на нови промени отменя вече направените, които трябва да влязат в сила в хода на по-нататъчното изпълнение на програмата.

**Възстановяване на фабричните настройки**

Във всеки един момент можете да възстановите фабричните настройки на една или всички променени програми. За целта изберете в менюто променената програма и натиснете бутона „OK“. За потвърждение на възстановяването на фабричните настройки натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Menu“. Внесените в програмата промени ще бъдат нулирани.

**i** След извършването на променената програма в менюто се показва оригиналната фабрична програма.

За нулиране на всички променени програми и връщане към фабричните настройки натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Menu“ в режим на готовност.

**Общи процедури при използване на автоматичните програми**

1. Подгответе необходимите съставки в съответствие с рецептата, и ги сложете в чашата. Внимавате всички съставки да бъдат равномерно разпределени в чашата и да се намират под максималното деление на скалата на вътрешната ѝ повърхност.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда, завъртете я леко и се уверете, че тя се допират плътно до нагревателния елемент. Затворете капака на уреда до щракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
3. С натискане на бутона „Menu“ изберете програмата на приготвяне. За навигация в менюто натиснете бутоните „-“ или „+“. Индикаторът на избраната програма, както и индикаторите на бутоните „+“, „-“, „Start / Keep warm“ и „OK“ мигат. Ако в избраната програма е предвидена функция за отлагане на старта, ще мига индикаторът на бутона „Time Delay“.
4. С натискане на бутона „OK“ задайте нужното време на приготвяне.
5. При необходимост задайте време за отлагане на старта на програмата.
6. Натиснете и задръжте бутона „Start / Keep warm“. Започва изпълнението на програмата за приготвяне, индикаторите на бутоните „Start / Keep warm“ и „Reheat/Cancel“ мигат. На дисплея се показват времето, останало до края на изпълнението на програмата, и индикаторът за процеса на приготвяне.
7. След края на програмата за приготвяне прозвучава сигнал, изгасва индикаторът ѝ и индикаторът на бутона „Start / Keep warm“. В зависимост от настройките, уредът преминава в режим на автоматично поддържане (мига индикаторът на бутона „Reheat/Cancel“, на дисплея се показва пряко отчитане на времето на работата на автоматичното поддържане) или в режим на готовност.
8. За прекъсване на процеса на приготвяне или отмяна на въведената програма, натиснете и задръжте бутона „Reheat/Cancel“.

**Програма „MULTICOOK“**

Програмата „MULTICOOK“ е предназначена за приготвяне практически на всякакви ястия по зададени от потребителя параметри на температурата и времето за приготвяне. При приготвяне на ястия при температура до 75°C включително, функцията за автоматично поддържане ще бъде изключена по подразбиране. При необходимост тя може да бъде включена ръчно с натискане на бутона „Start / Keep warm“ след стартиране на програмата за приготвяне (светва индикаторът на бутона „Reheat/Cancel“). По подразбиране температурата на приготвяне е 100°C. Диапазонът за задаване на температурата е 35-170°C със стъпка на промяна от 5°C.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** От гледна точка на безопасността, при зададена температура над 140°C времето за приготвяне не трябва да бъде повече от 2 часа.

Времето за приготвяне по подразбиране е 15 минути. Диапазонът за задаване на времето за приготвяне е от 2 минути до 15 часа със стъпка на промяна от 1 минута (за интервал до 1 час) или от 5 минути (за интервал повече от 1 час).

1. Следвайте т.1-4 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.
2. С натискане на бутона „I°C“ задайте температурата за приготвяне. Индикаторът на бутона „I°C“ свети, индикаторите на бутоните „+“, „-“, „Start / Keep warm“, „OK“ и „Time Delay“ – мигат.
3. При натискане на бутона „+“ стойността на температурата се увеличава, а при натискане на бутона „-“ – намалява. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон. След достигането на максималната стойност, задаването на температурата продължава от началото на диапазона.
4. Следвайте т.5-8 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

**Програма „STEW“**

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, морски дарове, птици. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „STEW“ е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 8 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

**Програма „BAKE“**

Програмата се препоръчва за печене на пандишпани, запечени ястия, баници от тесто с мая и бутер тесто, както и за печене на различни видове хляб. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „BAKE“ е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 8 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Максималното време за работа на автоматичното поддържане за тази програма е 2 часа. При приготвяне на хляб се препоръчва изключване на функцията за автоматично поддържане на ястието на всички етапи от приготвянето му.

**Програма „COOK/BEANS“**

Препоръчва се за варене на зеленчуци, месо, риба и бобови култури. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „COOK/BEANS“ е 40 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 4 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

**Програма „SOUP“**

Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „SOUP“ е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 6 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

**Програма „FRY“**

Препоръчва се за пържене на зеленчуци, месо, морски дарове, птици. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „FRY“ е 15 минути, температурата на приготвяне е 155°C. Времето за приготвяне може да се задава ръчно в диапазон от 5 минути до 1 час и 30 минути със стъпка за регулиране от 1 минута. В тази програма функцията за отлагане на старта е недостъпна.

Препоръчва се продуктите да се пържат при отворен капак. За да се избегне загаране на съставките, препоръчваме да се спазват инструкциите от книгата с рецепти и периодично да се разбърква съдържанието на чашата. Преди да използвате отново програмата „FRY“, оставете уреда да изстине.

**Програма „RICE/GRAIN“**

Препоръчва се за варене на ориз и различни каши. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „RICE/GRAIN“ е 35 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 4 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

**Програма „PASTA“**

Препоръчва се за варене на макарони, приготвяне на тестени изделия по различни рецепти. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „PASTA“ е 10 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 2 до 30 минути със стъпка на регулиране от 1 минута. В тази програма функцията „Отлагане на старта“ е недостъпна.

**i** Обратното отчитане на времето за приготвяне започва едва след като уредът достигне работните параметри (след кипването на водата).

1. Налейте вода в чашата. Нивото на водата трябва да бъде по-ниско от максималното деление на скалата от вътрешната страна на чашата.
2. Следвайте т.1-6 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.
3. След кипването на водата прозвучава сигнал. Внимателно отворете капака и пуснете продуктите във връщатата вода, след което затворете капака до щракване.
4. Следвайте т.6-8 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

**Програма „STEAM“**

Препоръчва се за готвене на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „STEAM“ е 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

**i** Обратното отчитане на времето за приготвяне започва едва след като уреждат достигне работните параметри (след кипването на водата и образуване на достатъчно количество пара в чашата).

1. Налейте в чашата 600-1000 ml вода. Сложете в чашата контейнера за готвене на пара.
2. Следвайте т. 2-8 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

#### Програма „PILAF“

Препоръчва се за приготвяне на пилaf от различен вид. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „PILAF“ е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 1 час и 30 минути със стъпка на регулиране от 10 минути.

#### Програма „BABY FOOD“

Препоръчва се за приготвяне на детска храна. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „BABY FOOD“ е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 5 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

#### Програма „COTTAGE CHEESE“

Препоръчва се за приготвяне на домашна извара. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „COTTAGE CHEESE“ е 20 минути. В програмата „COTTAGE CHEESE“ времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 10 часа със стъпка на регулиране от 10 минути. В тази програма е недостъпна функцията за автоматично поддържане.

#### Програма „YOGURT“

Препоръчва се за приготвяне на йогурт. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „YOGURT“ е 8 часа. Диапазонът за задаване на времето за приготвяне е от 30 минути до 12 часа със стъпка на промяна от 30 минути. В тази програма е недостъпна функцията за автоматично поддържане.

#### Програма „SLOW COOK“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, риба, месо. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „SLOW COOK“ е 5 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 3 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 10 минути.

#### Програма „GAME“

Препоръчва се за приготвяне на ястия от дивеч (жилаво месо, големи късове месо и птици). Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „GAME“ е 3 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 1 час до 12 часа със стъпка на регулиране от 10 минути.

#### Програма „OATMEAL“

Препоръчва се за приготвяне на млечни кашки. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „OATMEAL“ е 10 минути. Времето за приготвяне може да се зададе ръчно в диапазона от 5 минути до 4 часа със стъпка на регулиране от 1 минута (за интервал до 1 час) или от 5 минути (за интервал повече от 1 час).



За приготвяне на млечна каша можете да използвате също универсалната програма „MULTICOOK“ (оптималната температура за приготвяне е 95°C).

#### Програма „DEEP FRY“

Можете да използвате многофункционалния уред за бавно готвене REDMOND RMC-250E за дълбоко пържене с помощта на специалната кошница, включена в комплекта. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „DEEP FRY“ е 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 1 час със стъпка на регулиране от 1 минута. В тази програма е недостъпна функцията за отлагане на старта.

1. Следвайте т. 1-5 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.
2. Сложете дръжката на кошницата за дълбоко пържене и разположете равномерно продуктите в кошницата. Сгънете долната част на дръжката и я стиснете в специално предназначения за това отвор на кошницата. Отпуснете натиска върху дръжката и тя ще се фиксира в отвора.
3. Следвайте препоръките в рецептата и след посоченото време внимателно отво-

рете капака на уреда. Пуснете кошницата за дълбоко пържене с продуктите в чашата. Не затваряйте капака.

4. След края на програмата за приготвяне прозвучава сигнал, изгасва индикаторът и индикаторът на бутона „Start / Keep warm“. Извадете кошницата с продуктите и я закрепете към края на чашата с помощта на специалната кукачка на кошницата. Оставете олиото да се оттече. За прехвърляне на процеса на приготвяне или отмяна на въведената програма, натиснете и задръжте бутона „Reheat/Cancel“.



**ВНИМАНИЕ!** Олиото е много горещо! За изваждане на кошницата за дълбоко пържене използвайте кухненски ръкавици.

#### Програма „PIZZA“

Препоръчва се за приготвяне на пица. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „PIZZA“ е 25 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 1 час със стъпка на регулиране от 5 минути. В тази програма е недостъпна функцията за отлагане на старта.



Максималното време за работа на автоматичното поддържане за тази програма е 2 часа.

#### Програма „BREAD“

Програмата се препоръчва за печене на различни видове хляб от пшенично брашно и с добавяне на ръжено брашно. Програмата предвижда пълнен цикъл за приготвяне, от втаването на тестото до изпичането. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „BREAD“ е 2 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 1 час до 6 часа със стъпка на регулиране от 10 минути. При използване на тази програма функциите за автоматично поддържане и отложен старт са недостъпни.



**ВНИМАНИЕ!** По време на печенето чашата и продукта се нагряват! Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате готовия хляб от прибора.

#### Програма „DESSERT“

Препоръчва се за приготвяне на различни десерти. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „DESSERT“ е 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 3 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

#### Програма „EXPRESS“

Препоръчва се за бързо приготвяне на ориз и ролнии кашки от зърнени храни. Времето за работа на програмата „EXPRESS“ е 20 минути. В тази програма са недостъпни функциите за регулиране на времето за приготвяне и „Отлагане на старта“.

Следвайте т. 1-2 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“, а след това т. 6-8 (като пропуснете т. 3-5).

## III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Втаване на тесто
- Приготвяне на сирене
- Стерилизиране на кухненски съдове, предмети за лично ползване
- Пастьоризация на течни продукти
- Поддържане на детска храна

## IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Допълнителните аксесоари не са включени в Мултигответа REDMOND RMC-250E. Можете да ги купите, както и да научите за REDMOND актуализации на продукта в нашия сайт [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) или в официалните авторизирани магазини.

## V. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Към почистване на уреда може да се пристъпи едва след като е бил изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал. Преди първото използване или за отстраняване на странични мириса се препоръчва след готвенето чашата и вътрешният капак на уреда да се намажат с 9-процентен оцетен разтвор и в продължение на 15 минути да се обработва половинка лимон в програмата „STEAM“.

Използвайте мека кърпа и необразовни средства за миене на съдове. Препоръчваме почистването на уреда да става веднага след използване.



При почистване е забранено използването на абразивни вещества, гъби с образно покритие и химически агресивни вещества. Забранява се потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя.

Почиствайте корпуса на уреда според необходимостта.

Препоръчва се чашата да се почиства след всяко използване на уреда. Може да се използва съдомиялна машина. След като я почистите, изберете до сухо върхната повърхност на чашата.

Вътрешният алуминиев капак също слезва да се почиства след всяко използване на уреда (не се препоръчва да се използва съдомиялна машина):

1. Отворете капака на уреда. Хванете 2-та долни пластмасови фиксатора, изтеглете леко вътрешния капак към себе си и нагоре, за да се отдели той от основния капак.
2. Изберете повърхността на вътрешния капак с влажна кърпа, при необходимост измийте подвижния капак, като използвате препарат за миене на съдове.
3. Поставете издатината на алуминиевия капак в горния яхл, напяснете го с основния капак и леко натиснете долните фиксатори, докато щракнат.

Препоръчва се клананът за изпускане на пара да се почиства след всяко използване на уреда:

1. Свалете вътрешния алуминиев капак и леко изтеглете капакана за издатината, за да го отделите от капак.
2. Внимателно измийте кланана под течаща вода.
3. Изсушете го и го поставете на мястото му.

По време на приготвянето на храната може да се образува конденз, който в този модел се събира в специална кухина в корпуса на уреда около чашата. Кондензът може лесно да бъде отстранен с кърпа или салфетка. Ако работната камера е много замърсена, повърхността ѝ трябва да се почисти, за да се избегне неправилна работа или повреда на уреда.



Към почистване на работната камера на уреда може да се пристъпи едва след като той е бил изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал!

Страничните стени на работната камера, повърхността на нагревателния диск и кожуха на централния термодатчик (разположен в средата на нагревателния диск) може да се почистват с навлажнена (не мокра!) гъба или със салфетка. Ако използвате препарат за миене, трябва изцяло да премахнете остатъците от него, за да се изключи опасността от поява на нежелателна мириса при следващото приготвяне на храна.

При попадане на странични предмети в канала около централния термодатчик, отстранете ги внимателно с пинцети, като внимавате да не натискате кожуха на датчика.

При замърсяване на повърхността на нагревателния диск може да се използва навлажнена гъба със средна твърдост или синтетична четка.



При редовна експлоатация на уреда, с времето може да се получи пълна или частична промяна на цвета на нагревателния диск. Само по себе си това не е признак на неизправност на устройството и не влияе на правилната му работа.

## VI. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

### Грешки при приготвянето и начини за отстраняването им

Таблицата по-долу обобщава често срещаните грешки, направени при готвене в мултигответа, обсъжда възможните причини и решения.

**ЯСТИЕТО НЕ Е ПРИГОТВЕНО ДО КРАЙ**

Возможни причини	Начини за разрешаване
Забравили сте да затворите капака на уреда или да го затворите пълно, така че температурата на готвене не е достатъчно висока	По време на готвене, не отваряйте капака на мултиготвача ненужно. Затворете капака, докато шракне. Уверете се, че нищо не пречи на капака да е пълно затворен и гуменото уплътнение от вътрешната страна на капака не се е деформирало
Купата и нагревателният елемент са в лош контакт, така че температурата на готвене не е достатъчно висока	Чашата трябва да се монтира в корпуса гладко, придържайки се здраво към дъното на диска за отопление. Уверете се, че в работната камера на мултиготвача няма чужди предмети. Избягвайте замърсяване на диска за отопление
Неудачен избор на съставките за ястието. Тези съставки не са подходящи за метода на приготвяне по вашия избор, или сте избрали погрешна програма. Съставките са нарязани прекалено големи, нарушени са общите пропорции на различните продукти. Вие неправилно сте избрали (не сте изчислили) времето на готвене. Каквото и да изберете, рецептата не е подходяща за готвене в този мултиготвач	Препоръчително е да се използват доказани (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Използвайте рецепти, които наистина са подходящи. Изборът на съставките, начина, по който те са нарязани, делът на отместки, избор на програма и време за готвене трябва да съответства на избраната рецепта
При приготвяне на пара, в купата водата е твърде малко, за да се осигури адекватна гъстота на изпаренията	Изсипете в купа вода с препоръчителния обем в рецепта. Ако имате съмнения, проверете нивото на водата в процеса на готвене
При пържене	При редовно пържене е достатъчно за покриване на дъното на купата малко олио. Когато се използва като фритюрник, следвайте указанията в съответната рецепта
	Не затваряйте капака при пържене вмултиготвача ако не е написано в рецептата. Замразените храни преди пържене задължително се размразяват и премахва водата от тях
При готвене: варете бульона, когато готвите храни с висока киселинност	Някои продукти изискват специална обработка преди готвене, миене, пасиране и т. н. Следвайте съветите на избраната от Вас рецепта
Когато печете (тестото не се е опекло)	В процеса на втасване тестото се е залепило за вътрешната страна на капака и е запушило клапана за освобождаване на парата
	Поставили сте в купата повече тесто
	Поставете в купата тесто с по-малък обем
	Извадете тестото от купата, включете и отново го поставете в купата, след това продължете готвенето. В бъдеще поставяйте в купата за печене по-малко количество тесто

**ПРОДУКТЪТ СЕ Е ПРЕВАРИЛ**

Направили сте грешка при избора на вида продукт или по време на нагласяването (изчисленото) на времето за готвене. Твърде малък размер на съставките	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина, по който те са нарязани, делът на отместки, избор на програма и време за готвене трябва да се съобразява с неговите препоръки
След приготвяне на крайното ястие твърде дълго е стояло на автонагревател	Дългото използване на автонагревателя е нежелателно. Ако вашият модел мултиготвач има възможност за предварително дезактивиране, можете да използвате тази функция

**ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТЪТ ИЗКИЛПВА**

При варене на млечна каша млечното изкипява	Качеството и свойствата на млечното може да зависи от местоположението и условията на неговото производство. Моля, използвайте само ултра-пастеризирано мляко със съдържание до 2,5% мазнина. Ако е необходимо, се разрежда с малко питейна вода
---	--

Съставките преди готвене не са били третирани или обработени правилно (недобре измити и т.д.). Не са наблюдавани пропорциите на съставките или неправилно е избран вида на продукта	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на отместките трябва да се съобразяват с неговите препоръки. Пользвайте внимателно съветите на рецептите, които са адаптирани за използване с устройството. Използвайте рецепти, които са адаптирани за използване с устройството. Използвайте рецепти, които са адаптирани за използване с устройството.
---	--

**ЯСТИЕТО ЗАГАРА**

Купата е слабо почистена след предишното готвене. Купата с незалепащо покритие е повредена	Преди да започнете да готвите, уверете се, че купата е добре измита и незалепащото покритие не е повредено
Общият обем на продукта е по-малко от препоръчаният в рецептата	Обърнете се към проверена (адаптирана за използване с устройството) рецепта
Задали сте твърде много време за готвене	Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството
При пържене: забравили сте да сложите олиото в купата, не е разбъркано или късно сте извадили готовото ястие	С редовно пържене в купата, сипете малко растително олио – така, че да покрие дъното на купата с тънък слой. За еднообразни храни, пърженото в купата трябва периодично да се разбърква или преобърне на определен период от време
При задушаване: в купата влагата е негостатъчна	Добавете още течност в купата. По време на готвене, не отваряйте без необходимост капака на мултиготвача
При варене: в купата има твърде малко течност (не са съблюдавани пропорциите на съставките)	Спазвайте правилното съотношение на течните и твърдите съставки
При печене: не сте намазали вътрешните стени на купата	Преди полагането на тестото намажете дъното и стените на купата с масло или растително олио (не се налива масло в купата!)

**ПРОДУКТЪТ Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА СИ**

Вероятно сте разбърквали често продуктите в купата	Обикновено ястието се разбърква при пържене не повече от веднъж на 5-7 минути
Вероятно сте нагласили повече време за приготвяне	Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството

**ПЕЧИВОТО Е ВЛАЖНО**

Били са използвани неподходящи съставки, които придават излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени плодове, сметана и така нататък)	Изберете съставки съгласно рецептата на печене. Опитайте се да не избирате като съставки в храните, продукти, които съдържат твърде много влага, или да ги използвате колкото е възможно в по-малки количества
Оставили сте готовото печиво в затворен мултиготвач	Опитайте се да махнете готовото печиво от мултиготвача след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставите продукта в мултиготвача за кратък период от време, в автонагревателя

**ПЕЧИВОТО НЕ Е БУХНАЛО**

Яйцата и захарта са били лошо разбити	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на съставките трябва да се съобразяват с препоръките в рецептата
Тестото е престояло дълго време с бакпулвера	
Не сте пресяли брашното и лошо сте замесили тестото	
Допусната е грешка при отмерването на продуктите	
Избраната от вас рецепта не е подходяща за този модел мултиготвач	

**i** При някои модели мултиготвач REDMOND в програмите «STEW» и «SOUP» при недостиг в купата на мазнина, заробота системата на защита от прегряване на прибора. В този случай програмата за приготвяне спира и мултиготвача преминава в режим на автонагреване.



Обща таблица на режимите на готвене (фабрични настройки)

Програма	Препоръки за използване	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне / стъпка на регулиране	Опадане на стъга	Настройка на работните параметри	Автоматично поддържане
MULTICOOK	Приготвяне на различни ястия с възможност за задаване на температурата и времето на приготвяне	15 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 15 ч / 5 мин	+	–	+
STEW	Задушаване на зеленчуци, месо, риба	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	–	+
BAKE	Печене на кексове, пандишани, запечени ястия, различни видове пити от тесто с мая и бутер тесто	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	–	2 ч
COOK/BEANS	Варене на зеленчуци, месо, риба, бобови култури	40 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	–	+
SOUP	Приготвяне на различни първи ястия (борш, разсолник и т.н.)	1 ч	20 мин – 6 ч / 5 мин	+	–	+
FRY	Пържене на зеленчуци, месо, птици	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	–	–	+
RICE/GRAIN	Варене на ориз, приготвяне на различни каши	35 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	–	+
PASTA	Препоръчва се за варене на макарони, приготвяне на тестени изделия по различни рецепти.	10 мин	2 мин – 30 мин / 1 мин	–	+	+
STEAM	Препоръчва се за готвене на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия.	30 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
PILAF	Приготвяне на различни видове йогурт	1 ч	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	+	–	+
BABY FOOD	Приготвяне на детска храна	1 ч	10 мин – 3 ч / 5 мин	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Приготвяне на домашна извара	20 мин	10 мин – 10 ч / 10 мин	+	–	–
YOGURT	Приготвяне на различни видове пилф	8 ч	30 мин – 12 ч / 30 мин	+	–	–
SLOW COOK	Задушаване на зеленчуци, месо, риба	5 ч	3 ч – 12 ч / 10 мин	+	–	+
GAME	Приготвяне на ястия от дивеч (жилаво месо, големи късове месо и птици).	3 ч	1 ч – 12 ч / 10 мин	+	–	+
OATMEAL	Приготвяне на млечни каши	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 4 ч / 5 мин	+	–	+
DEEP FRY	Дълбоко пържене	30 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	–	–	+
PIZZA	Приготвяне на пица	25 мин	20 мин – 1 ч / 5 мин	–	–	2 ч
BREAD	Печене на хляб	2 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин	–	–	–
DESSERT	Приготвяне на различни десерти	30 мин	5 мин – 3 ч / 5 мин	+	–	+
EXPRESS	Бързо приготвяне на ориз, ронливи каши от зърнени храни	20 мин	–	–	–	+

**i** Дадена е средната работна температура на нагревателния елемент.

#### Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара

	Продукти	Тегло, гр / кол-во	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
1	Филе свинско/говеждо (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	20
2	Филе овнешко (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	20

3	Филе пилешко (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	15
4	Фрикадели/котлети	180 (6 бр.) / 450 (3 бр.)	500	20/30
5	Риба (филе)	500	500	15
6	Морски деликатеси (свежозамразени)	500	500	5
7	Манти/хинкали	4 бр.	500	20
8	Картофи (разрязани на 4 части)	500	500	15
9	Моркови (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	20
10	Щекло (разрязани на 4 части)	500	500	30
11	Зеленчуци (свежозамразени)	500	500	15
12	Яйце кокоше	3 бр.	500	5

**i** Следва да се отбележи, че това са общи препоръки. Действителното време може да се различава от препоръчителните стойности, в зависимост от конкретните свойства на продукта, както и вашите вкусови предпочитания.

#### Препоръки за използване на температурните режими в програмата „MULTICOOK“

Работна температура	Препоръки за използване	Работна температура	Препоръки за използване
35°C	Втасване на тесто, приготвяне на оцет	105°C	Приготвяне на пача
40°C	Приготвяне на кисело мляко	110°C	Стерилизация
45°C	Закавсане	115°C	Приготвяне на захарен сироп
50°C	Ферментация	120°C	Приготвяне на бут
55°C	Приготвяне на фондан	125°C	Приготвяне на задушено месо
60°C	Приготвяне на зелен чай, детски храни	130°C	Приготвяне на запечени ястия
65°C	Варене на месо във вакуумна опаковка	135°C	Пържене на готови ястия за получаване на хрупкава коринка
70°C	Приготвяне на пуш	140°C	Опушване
75°C	Пастеризация, приготвяне на бял чай	145°C	Печене на зеленчуци и риба във фолио
80°C	Приготвяне на пуш (греяно вино)	150°C	Печене на месо във фолио
85°C	Приготвяне на извара или на ястия, които изискват по-продължително време на приготвяне	155°C	Печене на изделия от тесто с мая
90°C	Приготвяне на червен чай	160°C	Печене на птици
95°C	Приготвяне на млечни каши	165°C	Печене на стекове
100°C	Приготвяне на целувки или сладко	170°C	Приготвяне на пържени картопки, пилешки хапки

**📖** Вижте също приложената книга с рецепти.

## VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Неизправност	Възможни причини	Начини за отстраняване
На дисплея се появява съобщение за грешка: E1-E4	Системна грешка, възможно е да се е повредила платка на управлението или на нагревателния елемент	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Плътно затворете капака и отново включете прибора в електрическата мрежа.

BGR

Неизправност	Възможни причини	Начини за отстраняване
Приборът не се включва.	Захранващият кабел не е включен към прибора и (или) електрическия контакт.	Уверете се, че подвижният захранващ кабел е включен в съответното гнездо на уреда и в контакта.
	Повреден електрически контакт. Няма захранване в мрежата.	Включете уреда в работещ контакт. Проверете напрежението на електрическата мрежа. Ако няма напрежение, позовънете на доставчика на електрически ток.
Ястието се готви твърде дълго.	Прекъсвания на захранването от електрическата мрежа (нивото на напрежение на тока е нестабилно или е под нормата).	Проверете има ли стабилно напрежение на тока в електрическата мрежа. Ако е нестабилно, или е под нормата, позовънете на доставчика на електрически ток.
	Между чашата и нагревателния елемент е попаднал чужд предмет или частици (замърсявания, зърнени храни, парченца храна).	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Отстранете чуждия предмет или частици.
	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете чашата изправена, без да е наклонена.
	Нагревателният диск е много замърсен.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния диск.
По време на приготвяне излод капак на уреда излиза пара.	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете чашата изправена, без да е наклонена.
	Нарушена е херметичността на съединяване на чашата и вътрешния капак на уреда. Уплътнителната гума на вътрешния капак е много замърсена, деформирана или повредена.	Проверете за чужди предмети (замърсявания, зърнени храни, късчета храна) между капак и корпуса на уреда и ги отстранете. Винаги затваряйте капак на уреда до щракване. Проверете състоянието на уплътнителната гума на вътрешния капак на уреда. Може би е необходимо да я смените.

## VIII. ГАРАНЦИЯ

Този продукт е с гаранция за срок от 2 години, считано от датата на покупката. По време на гаранционния период, производителят се задължава за ремонт, резервни части или подмяна на целия продукт, всякакви дефекти, дължащи се на недостатъчно добро качество на материала или монтаж. Гаранцията влиза в сила само ако датата на покупката, се потвърждава, с печат и подпис от магазин на продавача на оригиналната гаранционна карта. Тази гаранция е валидна само в случай, ако продуктът се използва в съответствие с инструкциите за експлоатация, не е бил ремонтиран или разглобен и не е бил повреден в резултат от небрежно боравене, както и за поддържане на пълен набор от продукта. Тази гаранция не покрива нормалното износване на елементите и консумативите (филтри, лампички, противозалепащо покритие, уплътнители и т. н.).

Срокът на експлоатация на продукта и на гаранционния срок, се изчислява от датата на продажбата или от датата на производството на продукта (ако датата на продажба, не може да се определи).

Датата на производството на устройството може да се намери в серийния номер намиращ се на идентификационния етикет прикрепен към продукта. Серийният номер се състои от 13 цифри. 6-ти и 7-ми символи показват месеца, 8 – годината на производство на устройството.

Установеният от производителя срок на годност на устройството е 5 години, считано от датата на закупуване, при условие, че експлоатацията на изделието е в съответствие с настоящото ръководство и приложимите технически стандарти.



### Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)

Изхвърлянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проявете загриженост за околната среда и не изхвърляйте тези продукти с обикновените битови отпадъци.

Използваните (стари) уреди не трябва да се изхвърлят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизират отделно. Собствениците на старо оборудване трябва да отнесат уредите в специалните пунктове за събиране на такива отпадъци или да ги предадат в съответните организации. Така ще подпомогнете програмата за преработка на ценни суровини, както и за пречистване на замърсяващи вещества.

Даденият прибор е произведен в съответствие с Европейските директиви 2012/19/EU, регулиращи използването на електрически електронни уреди.

Дадената директива определя основните изисквания за използване и преработка на отпадъците от електрическите електронни прибори, действащи на територията на целия Европейски Съюз.



Prije početka korištenja višenamjenskog kuhinjskog aparata, pažljivo pročitajte uputu za njegovu upotrebu i čuvajte je kao priručnik. Pravilno korištenje aparata može značajno produžiti vrijeme njegove upotrebe.

## MJERE SIGURNOSTI

- Proizvođač ne snosi odgovornost za ozljede izazvane nepoštovanjem zahtjeva glede tehnike sigurnosti i propisa za upotrebu proizvoda.
- Ovaj električni uređaj je višefunkcionalni aparat za pripremu hrane u kućanskim uvjetima i može se koristiti u stanovima, domovima za odmor, hotelskim sobama, u zasebnim prostorijama prodavaona, ureda ili u drugim sličnim uvjetima izvan industrijske namjene. Industrijska ili bila koja nenamjenska upotreba uređaja smatra se narušavanjem uvjeta predviđene upotrebe proizvoda. U takvom slučaju proizvođač ne snosi odgovornost za eventualne posljedice.
- Prije uključivanja uređaja na električnu mrežu provjerite da li njegov napon odgovara nominalnom naponu napajanja uređaja (vidi tehničke karakteristike ili tvorničku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel predviđen za priključnu snagu uređaja – nesobraznost parametara može izazvati kratak spoj ili pregrijavanje kabela.
- Priključite uređaj isključivo na utičnice koje imaju uzemljenje – to je obavezan uvjet zaštite od udara električne struje. Kada koristite produžni kabel, provjerite da li isti ima uzemljenje.
- **PAŽNJA!** Za vrijeme rada uređaja njegovo se kućite, posuda i metalni dijelovi griju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi se izbjegle opekotine vrelom parom ne nagnite se nad uređajem sa otvorenim poklopcem.
- Isključite uređaj poslije upotrebe, te za vrijeme njegovog čišćenja ili prenošenja. Izvlačite električni gajtan suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za vodič.
- Ne provlačite električni gajtan kroz otvore za vrata ili u blizini izvora topline. Vodite računa o tome da se gajtan ne uvrci ili savija, da ne dotiče oštre predmete, kutove i bridove namještaja.

STOP

**UPAMTITE:** slučajno oštećenje kabela za elektro napajanje može dovesti do poremećaja u radu koji ne odgovaraju uvjetima garancije, te do udara električne struje. Oštećeni električni kabel potrebno je bez odlaganja zamijeniti u ovlaštenom servisu.

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne prekrivajte ga tijekom rada – to može dovesti do pregrijavanja i kvara uređaja.
- Nije dozvoljena upotreba uređaja na otvorenom zraku – dospjeće vlage ili stranih predmeta u kućite uređaja može dovesti do njegovih ozbiljnih oštećenja.
- Prije čišćenja uređaja provjerite da li je isti isključen iz električne mreže, te da li se potpuno ohladio. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.

STOP

**ZABRANJENO** je uranjati kućite uređaja u vodu ili ga stavljati pod mlaz vode!

- Djeca uzrasta do 8 godina i starija, te osobe s ograničenim fizičkim, čulnim ili intelektualnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva ili znanja, mogu da koriste uređaj samo pod prisotnošću i/ili u slučaju ako su isti prošli obuku glede propisa za sigurnu upotrebu uređaja i poimaju opasnosti vezane za njegovu upotrebu. Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Držite uređaj i njegov gajtan za napajanje strujom na mjestu nedostupnom za djecu mlađu od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smije obavljati djeca bez nadzora odraslih.
- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu biti opasni za djecu. Opasnost od gušenja! Čuvajte ga na mjestu nedostupnom za djecu.
- Nije dozvoljeno samostalno obavljanje popravki uređaja ili mijenjanje njegovog dizajna. Popravke aparata mora provoditi samo ovlašteno servisni centar. Nef profesionalno obavljen posao može dovesti do kvara aparata, ozljeda i oštećenja imovine.

STOP

**PAŽNJA!** Zabranjena je upotreba uređaja ako isti nije ispravan.

### Tehničke karakteristike

Model.....	RMC-250E
Snaga.....	860-1000 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen posude.....	4 l
Premaz posude.....	teflonsko keramičko ANATO® (Koreja)
3D-grijanje.....	da
Display.....	LCD
Ventil za paru.....	koji se skida

### Programi

1. MULTICOOK	12. COTTAGE CHEESE (SIR)
2. STEW (PIRIJANJE)	13. YOGURT (OGURT)
3. BAKE (PEĆENJE)	14. SLOW COOK (LAGANO KUHANJE)
4. COOK/BEANS (KUHANJE/GRAH)	15. GAME (IGRA)
5. SOUP (JUHA)	16. OATMEAL (MLJEČNA KAŠA)
6. FRY (PRŽENJE)	17. DEEP FRY (DUBOKO PRŽENJE)
7. RICE/GRAIN (RIŽA/ZITARICE)	18. PIZZA (PIČA)
8. PASTA (MAKARONE)	19. BREAD (KRUH)
9. STEAM (KUHANJE NA PARU)	20. DESSERT (DEZERTI)
10. PILAF (PILAV)	21. EXPRESS (EKSPRES)
11. BABY FOOD (DIJEČJA HRANA)	

### Funkcije

1. MASTERCHIEF (MASTER ŠEF) (fleksibilno prilagođavanje vremena i temperature pripreme; snimanje i reprodukcija sopstvenog programa)
2. Održavanje temperature gotovih jela (autopodgrijavaње) – do 24 sata
3. Prethodno isključivanje autopodgrijavaња – ima
4. Podgrijavaње jela – do 24 sata
5. Odloženi start – do 24 sata

### Dijelovi aparata

Višenamjenski aparat.....	1 kom.	Ravna žlica.....	1 kom.
Posuda RB-C422.....	1 kom.	Držač za kutlaču/žlicu.....	1 kom.
Unutarnji poklopac koji se skida.....	1 kom.	Lopatica kuhinjska.....	1 kom.
Kontejner za pripremu na pari.....	1 kom.	Škare za vađenje posude.....	1 kom.
Podmetač za pripremu na pari.....	1 kom.	Knjiga «100 recepata».....	1 kom.
Košarica sa ručkom za prženje.....	1 kom.	Upute za uporabu.....	1 kom.
U fritezi.....	1 kom.	Jamstveni list.....	1 kom.
Posuda za mjerenje.....	1 kom.	Kabel za napajanje.....	1 kom.
Kutlača.....	1 kom.	Pakiranje.....	1 kom.



Proizvođač ima pravo da izvrši izmjene u dizajnu, kompletu, kao i u tehničkim karakteristikama proizvoda u cilju unapređenja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena.

### Višenamjenski aparat A1

1. Kućite aparata	10. Ravna žlica
2. Ručka za prijenos	11. Podmetač za pripremu na pari
3. Poklopac aparata	12. Korpa za prženje u fritezi
4. Unutarnji poklopac koji se skida	13. Kabel za napajanje
5. Posuda	14. Kontejner za pripremu na pari
6. Kontejner za sakupljanje kondenzata	15. Škare za vađenje posude
7. Otvor za izlaz pare	16. Kuhinjska lopatica
8. Kontrolni panel sa displayom	17. Držač za kutlaču/žlicu
9. Kutlača	18. Posuda za mjerenje

### Panel za upravljanje A2

1. Gumb «Reheat/Cancel» («Podgrijavaње/Otkazati») – uključivanje/isključivanje funkcije autopodgrijavaња; prekid rada programa pripreme; resetovanje navedenih parametara.
2. Gumb «Time Delay» («Odloženi start») – uključivanje režima podešavanja vremena odlagozanog starta; prelazak na izbor značenja minuta/sati u ovom režimu; snimanje vlastitog programa pripreme; ukidanje tvorničkih podešavanja na svim programima (u režimu čekanja).
3. Displej.
4. Gumb «Start / Keep warm» («Start/Autopodgrijavaње») – uključivanje odabranog

HRV

programa pripreme; prijedno isključivanje funkcije autopodgrijavanja.

- Gumb «t°C» – uključivanje režima postavljanja temperature i vremena pripreme u automatskim programima (osim programa «YOGURT»).
- Gumb «Menu» («Meni») – Prelazak u režim izbora automatskog programa pripreme; resetovanje tvorničkih podešavanja programa (u režimu čekanja).
- Gumb «←» – smanjenje značenja sati i minuta u režimima podešavanja vremena, postavljanje vremena pripreme i odloženog starta; smanjenje temperature u automatskim programima (osim programa «YOGURT»); izbor automatskog programa pripreme.
- Gumb «+» – povećavanje značenja sati i minuta u režimima podešavanja vremena, postavljanje vremena pripreme i odloženog starta; povećanje temperature u automatskim programima (osim programa «YOGURT»); izbor automatskog programa pripreme.
- Gumb «OK» – prelazak na sledeći korak u režimu izbora automatskog programa, podešavanje vremena i temperature pripreme, trenutnog vremena.

**Izgled displaya A3**

- Indikator vrijednosti temperature u programima pripreme (osim programa «YOGURT» i «EXPRESS»).
- Indikator procesa pripreme.
- Indikator automatskih programa pripreme.
- Tajmer /indikator trenutnog vremena / indikator vremena odloženog starta.
- Indikator režima podešavanja trenutnog vremena / vremena odloženog starta.
- Indikator režima izbora vremena pripreme.
- Indikator rada funkcije podgrijavanja jela/ autopodgrijavanja.

Višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-250E opremljen je senzornim panelom i LCD ekranom, koji ima tri različite vrste osvetljenja od režima rada aparata.

Boja displaya	Režim rada
PLAV	Radi funkcija odloženog starta, na displayu se prikazuje vrijeme podešavanja tajmera i indikator odloženog starta.
ZELENA	Radi program pripreme, na displayu se prikazuje obratno odbrojavanje vremena rada programa i gori indikator «Cooking time».
NARANDŽASTA	Radi funkcija podgrijavanja jela, na displayu se prikazuje izravno odbrojavanje vremena rada funkcije.

**I. PRIJE POČETKA KORIŠTENJA**

Pažljivo uklonite proizvod i njegove elemente iz kutije. Uklonite sve materijale za pakiranje i reklame naljepnice.

**⚠ Obvezatno sačuvajte na mjestu etikete sa upozorenjem, naljepnice-upute (na kućitsu) i tablice sa serijskim brojem proizvoda na njegovom kućitsu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava mogućnosti i prava na njegovu garanciju. Poslije prijaveza ili čuvanja proizvoda na niskim temperaturama, uređaj treba osuvitati na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegove upotrebe.**

Obrisite kućitsu aparata vlažnom krpom i operite posude, posuđe da se osuše. Da bi se izbegao strani miris prilikom prvog korištenja aparata, temeljito ga očistite.

**II. KORIŠTENJE VIŠENAMJENSKOG KUHINJSKOG APARATA**

**Prije prvog uključjenja**

Stavite aparat na tvrdnu ravnu horizontalnu plohu tako, da para koja izlazi iz ventila za paru ne pada na tapete, dekorativne elemente, elektroničke uređaje i druge predmete ili materijale koji mogu da se oštete uslijed visoke vlažnosti i temperature.

Prije pripreme jela uvjerite se da vanjski i vidni unutarnji dijelovi višenamjenskog aparata nemaju oštećenja i druge nedostatke. Između posude i grejnog elementa ne bi trebalo da bude stranih tijela.

**Resetovanje tvorničkih podešavanja**

Višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-250E ima energetski neovisnu memoriju. Tijekom privremenog nastanka struje, sve vaše zadate postavke se čuvaju. Za resetovanje na tvornička podešavanja, pritisnite i držite gumb «Menu». Čuće se signal, uređaj će se vratiti na tvorničke vrijednosti.

**Podešavanje vremena**

Uključite aparat u električnu mrežu. Pritisnite i držite gumb «+» ili «←». Indikator gumba «+», «←», «OK», kao i indikator tekućeg vremena (na displayu) će trepereti. Kada pritisnete gumb «+» značenje vremena će se povećati, kada pritisnete gumb «←» – smanjiće se. Nakon dostizanja maksimalnog značenja podešavanje vremena se nastavlja od početka opsega. Za brzu izmjenu vrijednosti, pritisnite i držite željeni gumb. Kada izaberete vrijednost sati, pritisnite gumb «OK», zatim izaberite vrijednost minute. Kada završite podešavanje trenutnog vremena pritisnite gumb «Reheat/Cancel».

**Podešavanje vremena pripreme**

U višenamjenskom kuhinjskom aparatu REDMOND RMC-250E predviđena je mogućnost izmjene vremena pripreme, koja se podrazumjeva za svaki program. Korak izmjene i mogući opseg zadanoj vremena ovisi od izabranog programa pripreme.

Za izmjenu vremena pripreme:

- Izaberite automatski program pripreme, pritiskom na gumb «Mani». Indikator tastera «+», «←», «Start / Keep warm» će početi da trepere. Pritisnite gumb «+» ili «←» dok se na displayu ne prikaže indikator željenog programa pripreme. Za svaki program na displayu će se pokazivati vrijeme pripreme.
- Pritisnite gumb «OK» (upaliće se njegov indikator, kao i indikator vremena pripreme) i podesite vrijeme rada za izabrani program. Indikator gumba «+», «←», «Start / Keep warm», «t°C» kao i indikator vremena pripreme (na displayu) će trepereti. Ukoliko je u odabranom programu postavljena funkcija odloženog starta, trepereće indikator gumba «Time Delay».
- Kada pritisnete gumb «+» značenje vremena će se povećati, prilikom pritiska na gumb «←» – smanjiće se. Kada izaberete sate, pritisnite gumb «OK», zatim izaberite značenje minuta. Za brzu izmjenu značenja pritisnite i držite željeni gumb. Nakon dostizanja maksimalnog značenja podešavanje vremena se nastavlja od početka opsega.
- Za poništavanje postavki pritisnite gumb «Reheat/Cancel», onda je potrebno ponovno da izaberete program pripreme.

**Odlaganje starta programa**

Ova funkcija vam omogućuje da odložite početak izvršenja programa pripreme u razdoblju od 10 minuta do 24 sata sa korakom podešavanja od 10 minuta.

- Nakon izbora automatskog programa i vremena pripreme, možete postaviti vrijeme odlaganja starta pritiskom na gumb «Time Delay» (indikator gumba će svijetliti, na displayu će se pojaviti indikator režima odlaganja starta). Indikator gumba «+», «←», «OK», «Start / Keep warm» i «t°C» će trepereti.

**i** Prilikom izbora programa «YOGURT» indikator gumba «t°C» neće trepereti (u ovom programu nije predviđena mogućnost izmjene temperature pripreme).

- Pritiskom na gumb «+» i «←» podesite značenje sati (pritiskom na gumb «+» značenje vremena će se povećati, pritiskom na gumb «←» – smanjiće se). Za brzu izmjenu značenja pritisnite i držite gumb. Nakon dostizanja maksimalnog značenja podešavanje vremena se nastavlja od početka opsega.
- Nakon podešavanja vremena ponovno pritisnite gumb «Time Delay». Pritiskom na gumb «+» i «←» podesite minute.
- Za poništavanje postavljenih vrijednosti, pritisnite gumb «Reheat/Cancel», nakon toga treba unijeti ponovno cijeli program pripreme jela.

**Funkcija održavanja temperature gotovih jela (autopodgrijavanje)**

Autopodgrijavanje se automatski uključuje odmah nakon završetka rada programa pripreme i održava temperaturu gotovog jela od 75-80°C tijekom 24 sata. U režimu autopodgrijavanja indikator gumba «Start / Keep warm» se gasi, indikator gumba «Reheat/Cancel» počće da treperi. Na displayu se prikazuje izravno odbrojavanje vremena rada funkcije.

**Prethodno isključivanje autopodgrijavanja**

Za pravodobno isključivanje autopodgrijavanja nakon početka programa, pritisnite i držite gumb «Start / Keep warm», dok se indikator gumba «Reheat/Cancel» ne ugasi. Da

biste ponovno mogli uključiti autopodgrijavanje, pritisnite i držite gumb «Start / Keep warm» još jednom, indikator gumba «Reheat/Cancel» će trepereti.

**Podgrijavanje jela**

Za podgrijavanje hladnih jela:

- Pratite odjeljak 1-2 od «Opća procedura radnji prilikom korištenja automatskih programa».
- Pritisnite i držite gumb «Reheat/Cancel». Indikator gumba će trepereti, uključuje se funkcija zagrijavanja. Na displayu će se odražavati izravno odbrojavanje vremena rada funkcije. Aparat zagrijava jelo do 75°C. Data temperatura će se održavati tijekom 24 časa. Ukoliko je potrebno zagrijavanje se može isključiti pritiskom na gumb «Reheat/Cancel» (indikator gumba se gasi).

**Funkcija «MASTERCHIEF»**

**i** Funkcija «MASTERCHIEF» nedostupna je prilikom korištenja programa «YOGURT» i «EXPRESS».

Funkcija «MASTERCHIEF» omogućuje da do 10 puta promijenite vrijeme i temperaturu pripreme za vrijeme rada programa i da snimite dobijeni niz promjena umjesto originalnog programa. Promjena temperature prilikom korištenja funkcije «MASTERCHIEF» moguća je u opsegu od 35°C do 170°C sa korakom od 5°C. Promjena vremena pripreme – od 1 minute do 15 sati sa korakom od 1 minute.

**i** Za zaštitu aparata od pregrijavanja, maksimalno vrijeme rada programa «FRY» i «DEEP FRY» ograničeno je na 2 sata.

Uključivanje/isključivanje autopodgrijavanja bez izmjene vremena ili temperature nije posebna promjena. Funkcija «MASTERCHIEF» može da se učini posebno korisnom, ukoliko pripremate jela sa složenim receptima, koji zahtijevaju kombinaciju različitih vremena pripreme (naprimjer, prilikom pripreme sarme, jaha i pasta sa raznim receptima, džemz itd.)

**Promjena temperature pripreme:**

Za vrijeme rada programa pripreme pritisnite gumb «t°C». Indikator temperature na displayu počinje da treperi.

Podesite željenu temperaturu. Za povećanje pritisnite gumb «+», za smanjenje – gumb «←». Za brzu izmjenu pritisnite i držite željeni gumb. Nakon dostizanja maksimalnog (minimalnog) značenja, podešavanje se nastavlja od početka opsega. Ne pritisnjajte gumb na panelu 5 sekundi. Nova vrijednost će se automatski sačuvati.

**Izmjena vremena pripreme jela:**

Za vrijeme rada programa dva puta pritisnite gumb «t°C». Indikator vrijednosti vremena na displayu počće da treperi. Podesite željeno vrijeme pripreme. Za povećanje vrijednosti sa korakom od 1 sata pritisnite gumb «+», sa korakom od 1 minute – gumb «←». Povećanje sati i minuta neovisno je jedno od drugog. Nakon dostizanja maksimalne vrijednosti podešavanje se nastavlja od početka opsega. Za brzu izmjenu značenja pritisnite i držite željeni gumb.

Ne pritisnjajte gumb na panelu 5 sekundi. Nova vrijednost će se automatski sačuvati.

**i** Ako ste postavili vrijeme pripreme 00:00, rad programa biti će zaustavljen.

**💡** Ne treba mijenjati češće od 1 puta za minutu, zato što će se u tom slučaju sačuvati samo posljednja podešavanja. Ukoliko je potrebno istovremeno promijeniti temperaturu i vrijeme pripreme, pritisnite gumb «t°C» odmah nakon završetka izmjena temperature ili vremena eventualno. U ovom slučaju novi parametri bit će sačuvani kao jedna promjena.

**Čuvanje izmijenjenog programa pripreme**

Ukoliko želite, 3 minute nakon završetka rada programa možete sačuvati novi program umjesto tvorničkog. Za to vrijeme na displayu će se pojavljivati stalno obratno odbrojavanje.

Za čuvanje izmijenjenog programa pripreme pritisnite gumb «Time Delay». Za izlazak iz menija bez čuvanja pritisnite gumb «Reheat/Cancel».

**Obnavljanje izmijenjenog programa pripreme jela**

Tijekom izbora u meniju izmijenjenog programa, na displayu se umjesto vremena pripreme pojavljuju simboli «←» i «→». Za puštanje izabrane izmijenjeni program i pritisnite gumb «Start / Keep warm». Tako biste izvršili izmijenjeni program, nakon prolaska svake točke izmjene čuće se kratki signal.



raženog brašna. Program pruža pun ciklus pripreme od provjere tijesta do pečenja. U programu «BREAD» vrijeme pripreme je 2 sata. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 1 sata do 6 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta. Funkcije autopodgrijavaanja i odlaganja starta u ovom programu nisu dostupne.

**STOP** **PAZNIJA!** Za vrijeme pečenja posuda i proizvod se zagrijavaju! Koristite kuhinjske rukavice za vadenje gotovog kruha iz aparata.

**Program «DESSERT»**

Preporučuje se za pripremu različitih dezertara. U programu «DESSERT» vrijeme pripreme je 30 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 3 sata sa korakom podešavanja 5 minuta.

**Program «EXPRESS»**

Preporučuje se za brzu pripremu riže, sipkavih kaša od žitarica. Vrijeme rada programa «EXPRESS» je 20 minuta. U ovom programu nisu dostupni reguliranje vremena pripreme i funkcija «Odlaganje starta».

Pratite stavke 1-2 odjeljika «Uobičajeni postupci tijekom korištenja automatskih programa», zatim stavke 6-8 (osim stavki 3-5).

**III. DOPUNSKA MOGUĆNOSTI**

- Provjera tijesta.
- Pasteriziranje tekućih proizvoda.
- Priprema sira.
- Podgrijavaanje dječije hrane.
- Steriliziranje pribora, ličnih predmeta.

**IV. DOPUNSKI PRIBOR**

Dopunski pribori ne ulaze u komplet isporuke višenamjenskog kuhinjskog aparata REDMOND RMC-250E. Isti se mogu nabaviti, te doznati o novinama proizvoda REDMOND na sajtu [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ili u prodavaonama zvaničnih zastupnika.

**V. ODRŽAVANJE APARATA**

Prije nego što krenete da čistite aparat, uvjerite se da je on isključen iz električne mreže i da se potpuno ohladio. Prije prvog korištenja ili za uklanjanje neprijatnih mirisa nakon pripreme, preporučujemo da očistite posudu i unutarnji poklopac aparata 9-procentnim rastvorom octa i da 15 minuta obradite polovicu limuna u programu «STEAM».

Koristite meku tkaninu i sredstva za pranje sudova. Savjetujemo da čistite dijelove odmah nakon korištenja.

**STOP** *Prilikom čišćenja zabranjuje se korištenje abrazivnih sredstava, sundera sa abrazivnim dijelovima i kemijski agresivnih tvori.*

Ne smije se uranjati kućište aparata u vodu ili stavljati ga pod mlaz tekuće vode. Očistite kućište aparata poslije potrebi. Čišćenje posude se preporučuje nakon svakog korištenja aparata. Može se koristiti perilica za sudove. Nakon čišćenja obrišite vanjsku površinu posude da bude suha.

Unutarnji aluminijski poklopac također treba čistiti nakon svakog korištenja aparata (ne preporučuje se korištenje perilice za sudove);

1. Otvorite poklopac višenamjenskog aparata. Uхватite 2 donja plastična fiksatora, lagano povucite unutarnji poklopac prema sebi i gore, kako bi se odvojio od osnovnog.
2. Obrišite površinu unutarnjeg poklopa vlažnom krpom, ukoliko je potrebno operite skiniuti poklopac korištenjem deterdženta za pranje posuda.
3. Stavite aluminijski poklopac plastičnim ispustom u gornji žlijeb i poravnajte ga sa osnovnim poklopcem, pritisnite na donje fiksatore dok ne klikne.

Parni ventil treba čistiti nakon svake upotrebe aparata:

1. Skinite unutarnji aluminijski poklopac i lagano povucite ventil za izlaz, uklonite ga.
2. Izmeljite isperite ventil pod mlazom vode.
3. Osušite ga i vratite na mjesto.

Tokom kuhanja hrane može se stvoriti kondenzat, koji se u ovom modelu prikuplja u specijalnom otvoru na kućištu aparata oko posude. Kondenzat lako uklonite pomoću kuhinjske krpe ili salвете. U slučaju značajnog prljanja radne komore, očistite njezinu površinu kako biste izbjegli kvar ili lom proizvoda.

**⚠** *Prije čišćenja radne komore višenamjenskog aparata, uvjerite se da je aparat isključen iz električne mreže i da se potpuno ohladio!*

Bočni zidovi radne komore, površina grejnog diska i omotač centralnog senzora (koji se nalazi u sredini grejnog diska) može se očistiti vlažnom (ne mokrom!) salvetom ili sunderom. Ako koristite deterdžent, potrebno ga je pažljivo ukloniti kako bi isključili pojavu neželjenog mirisa tijekom naredne pripreme hrane.

Ukoliko strana tijela upadnu u udubljenje oko centralnog senzora pažljivo ih izvadite pincetom, ne vršeci pritisak na kućište senzora. Ako se isprijala površina grejnog diska, dozvoljeno je korištenje vlažnog sundera srednje tvrdoće ili sintetičke četke.

**i** *Uz redovnu upotrebu aparata vremenom se može potpuno ili delimično izmijeniti boja grejnog diska. Samo po sebi to nije znak nepravilnosti aparata i ne utječe na njegov pravilan rad.*

**VI. SAVJETI ZA PRIPREMU JELA**

**Greške kod pripreme jela i načini njihovog otklanjanja**

U donjoj tablici sakupljene su tipične greške koje se pojavljuju prilikom pripreme jela u višenamjenskom kuhinjskom aparatu, razmotreni su mogući uzroci i načini otklanjanja.

**JELO NIJE PRIPREMLJENO DO KRAJA**

Mogući razlozi	Načini rješavanja
Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste dobro zatvorili, uslijed čega temperatura pripreme jela nije bila dostatno visoka	Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac ako za to nema potrebe. Zatvorite poklopac tako da klikne. Provjerite da vam ništa ne smeta da dobro zatvorite poklopac, te da brtvena gumica na unutarnjem poklopu nije deformirana
Posuda uređaja i grijni element nemaju dobar kontakt, uslijed čega temperatura pripreme jela nije dostatno visoka	Posuda mora biti postavljena u kućište uređaja ravno i dobro naliježati dnom na frijni dist uređaja. Provjerite da u radnoj komori višenamjenskog kuhinjskog uređaja nema stranih predmeta. Nemojte dozvoliti zaprtjanje grijnog diska
Neodgovarajući odabir sastojaka jela. Odabrani sastojci nisu odgovarajući za pripremu jela po odabranom postupku ili ste odabrali pogrešan program za pripremu jela. Sastojci su narezani previše krupno, narušene su opće proporcije sastojaka koji ulaze u sastav jela. Podesili ste pogrešno (niste dobro izračunali) vrijeme pripreme jela. Odabrana varijanta recepta nije pogodna za pripremu jela u ovom višenamjenskom kuhinjskom uređaju	Poželjno je koristiti provjerenе (za ovaj model uređaja adaptirane) recepte. Koristite recepte kojima doista možete vjerovati. Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije kod dodavanja, odabir vremena i programa za pripremu jela moraju odgovarati odabranom receptu pripreme jela
Kod pripreme jela na pari: u posudi je previše malo vode kako bi se stvorila dovoljna gustaća pare	Naliježavajte u posudu obavezno u receptu preporučenu količinu vode. Ukoliko sumnjate, provjerite razinu vode tijekom pripreme jela
Kod prženja	Naliti ste u posudu previše mnogo biljnog ulja
	Višak vlage u posudi uređaja
Kod kuhanja: bujon kipi tijekom kuhanja sastojaka sa povećanom kiseloćom	Kod uobičajenog prženja dostatno je da ulje pokriva dno posude u tankom sloju. Kod prženja u fritezi pridržavajte se uputa danim u odgovarajućem receptu. Ne zatvarajte poklopac višenamjenskog kuhinjskog uređaja kod prženja ako to nije propisano u receptu. Svežije zamrznute namirnice obavezno odmrznuti i izliti iz njih vodu
Kod pečenja (tijesto se nije ispeklo)	U procesu odležavanja tijesto je naleglo na unutarnji poklopac i zatvorilo ventil za ispuštanje pare
	Stavili ste u posudu previše mnogo tijesta
	Stavljajte u posudu uređaja manju količinu tijesta
	Izvadite pečeno tijesto iz posude, obrnite ga i ponovno stavite u posudu te nastavite sa pripremom. U budućem stavljajte u posudu uređaja manju količinu tijesta

**SASTOJCI SU SE PREKUHILI**

Pogriješili ste kod izbora tipa proizvoda ili kod podešavanja (izračuna) vremena pripreme jela. Suviše su mala dimenzije sastojaka	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, omjeri u kojima se dodaju, odabir programa i vremena pripreme jela moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu
Poslije završetka kuhanja gotovo je jelo previše dugo stajalo u režimu automatskog grijanja	Dugotrajno korištenje funkcije automatskog grijanja nije poželjno. Ako je u Vašem modelu višenamjenskog kuhinjskog uređaja predviđeno prethodno isključenje ove funkcije, možete koristiti tu mogućnost

**KOD KUHANJA JELO KUPI**

Kod kuhanja mliječne kaše mlijeko hoće da iskipi	Kvaliteta i svojstva mlijeka mogu ovisiti od mjesta i uvjeta njegove proizvodnje. Preporučujemo korištenje isključivo ultra pasterizirano mlijeko sa sadržajem masti do 2,5%. Ako je potrebno mlijeko se može malo razblažiti pijaćom vodom
--	---

Prije kuhanja sastojci nisu bili obrađeni ili su nepravilno obrađeni (loše su oprani i t.d.). Nisu ispoštovani omjeri sastojaka ili je odabran pogrešan tip sastojka	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihove prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu. Krupice od integralnih žitarica, meso, ribu i plodove mora uvijek treba temeljno oprati do pojave čiste vode
---	---

**JELO ZAGORIJEVA**

Posuda uređaja nije bila dobro očišćena od prethodne pripreme jela. Oštećen je premaz posude protiv zagorijevanja	Prije početka pripreme jela provjerite da li je posuda dobro oprana od prethodne pripreme, ta da li je premaz neoštećen
Ukupna količina sastojaka je manja od one koja se preporučuje u receptu	Koristite provjereni (za dotični model uređaja prilagođen recept)
Podesili ste suviše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka u receptu koji je preporučen za dotični model uređaja
Kod pečenja: zaboravili ste naliti ulje u posudu, niste miješali ili ste kasno prevrtali sastojke koji se peku	Kod uobičajenog pečenja nalijte u posudu malo biljnog ulja – da isto prekrije dno posude u tankom sloju. Za ravnomjerno pečenje potrebno je s vremena na vrijeme sastojke miješati ili ih prevrtati nakon određenog vremena
Kod pirjanja: u posudi nema dostatno vlage	Dodajte u posudu više tečnosti. Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac uređaja ako za to nema potrebe
Kod kuhanja: u posudi ima suviše malo tekućine (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržavajte se pravilnog omjera tekućine i krutih sastojaka
Kod pečenja tijesta: niste namazali uljem unutarnju površinu posude prije početka pripreme jela	Prije ubacivanja tijesta namažite dno i stijenke posude maslacem ili biljnim uljem (ne nalijevajte ulje u posudu!)

**SASTOJCI GUBE NAREZENE OBLIK**

Često se miješali sastojke u posudi uređaja	Kod uobičajenog pečenja jelo ne treba mešati češće od jednom tijekom 5-7 minuta
Podesili ste suviše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka u receptu koji je preporučen za dotični model uređaja

**ISPEČENO TIJESTO JE GNJEVAO (VLAŽNO)**

Bili su upotrijebljeni neodgovarajući sastojci koji ispuštaju suviše vlage (svoje povrće ili voće, zamrznuto jagodičasto voće, pavlaka i sl.)	Odaberite sastojke u skladu sa receptom za pečenje. Potrudite se da ne koristite sastojke koji u sebi sadrže suviše mnogo vlage ili ih koristite u što je moguće manjim količinama
Suviše dugo ste držali gotovi proizvod u zatvorenom višenamjenskom kuhinjskom uređaju	Potrudite se da ispečeno jelo izvadite iz višenamjenskog kuhinjskog uređaja odmah nakon pripreme. Ukoliko je neophodno možete ostaviti gotov proizvod u višenamjenskom kuhinjskom uređaju kraće vrijeme sa uključenom funkcijom automatskog grijanja

**TIJESTO SE KOD PEČENJA NIJE PODIGLO**

Jaja i šećer nisu bili dobro izlupani	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihove prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu
Tijesto je dugo stajalo sa dodanim praškom za pecivo	
Niste prosijali brašno ili ste loše zamijesili tijesto	
Napravili ste grešku kod dodavanja sastojaka	
Recept koji ste odabrali nije prikladan za pečenja u dotičnom modelu višenamjenskog kuhinjskog uređaja	

**i** Kod nekih modela višenamjenskog kuhinjskog uređaja REDMOND u programima "STEW" i "SOUP" kod nedostatka tekućine u posudi aktivira se sustav zaštite od pregrijavanja uređaja. U tom slučaju se program pripreme jela zaustavlja i višenamjenski kuhinjski uređaj prelazi u režim automatskog grijanja.

**Zbirna tabela programa pripreme (tvornički podešeno)**

Program	Preporuka za korištenje	Vrijeme pripreme jela	Opseg vremena pripreme/korak postavljanja	Odgajanje starca	Izlazak na radne parametre	Autopodigri- javanje
MULTICOOK	Priprema različitih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme	15 min	2 min – 1 h / 1 min 1 h – 15 h / 5 min	+	–	+
STEW	Pirjanje mesa, ribe, povrća	1 h	20 min – 8 h / 5 min	+	–	+
BAKE	Pečenje keksa, biskvita, kolača, raznih peciva od kiselog i lisnatog tijesta	1 h	20 min – 8 h / 5 min	+	–	2 sata
COOK/BEANS	Kuhanje povrća, mesa, ribe, mahunarki	40 min	5 min – 4 h / 5 min	+	–	+
SOUP	Priprema raznih prvih jela (juha od povrća, kiselih krastavaca itd.)	1 h	20 min – 6 h / 5 min	+	–	+
FRY	Prženje povrća, mesa, peradi	15 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	–	–	+
RICE/GRAIN	Kuhanje riže, priprema raznih žitarica	35 min	5 min – 4 h / 5 min	+	–	+
PASTA	Kuhanje makarona, priprema pasta prema različitim receptima	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Priprema na pari mesa, ribe, povrća i drugih dijetetskih i vegetarijanskih jela	30 min	5 min – 2 sata / 5 min	+	+	+
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava	1 h	20 min – 1 h 30 min / 10 min	+	–	+
BABY FOOD	Priprema dječije hrane	1 h	10 min – 3 h / 5 min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Priprema domaćeg sira	20 min	10 min – 10 h / 10 min	+	–	–
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8 h	30 min – 12 h / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Pirjanje povrća, mesa, ribe	5 h	3 h – 12 h / 10 min	+	–	+
GAME	Priprema jela od divljači (tvrdog mesa, krupnih komada mesa i živine)	3 h	1 h – 12 h / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Priprema kaša na mlijeku	10 min	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 4 h / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Prženje u fritezi	30 min	5 min – 1 h / 1 min	–	–	+
PIZZA	Priprema pizza	25 min	20 min – 1 h / 5 min	–	–	2 sata
BREAD	Pečenje kruha	2 h	1 h – 6 h / 10 min	–	–	–
DESSERT	Priprema raznih dezertata	30 min	5 min – 3 h / 5 min	+	–	–
EXPRESS	Brza priprema riže, kaša na vodi	20 min	–	–	–	+

**i** Navedena je prosečna radna temperatura grejnog elementa.

**Preporučeno vrijeme pripreme raznih proizvoda na paru**

	Jelo	Težina, g / kol-kom.	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min
1	File svinjetine / govedine (kockice od 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Jagnjeći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Pileći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Mljeveno meso / kotleti	180 (6 kom.) / 450 (3 kom.)	500	20/30

5	Riba (file)	500	500	15
6	Plodovi mora-koktel (svježe smrznuti)	500	500	5
7	Krumpir (isečen na 4 dijela)	500	500	15
8	Mrkva (kockice od 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Cikla (isečena na 4 dijela)	500	500	30
10	Povrće (svježe smrznuto)	500	500	15
11	Jaja	3 kom.	500	5

**i** Treba imati na umu da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može da se razlikuje od preporučenih vrijednosti u ovisnosti od kvalitete konkretnog proizvoda, kao i od vašeg ukusa.

**Preporuke za korištenje temperaturnih režima u programu «MULTICOOK»**

Radna temperatura	Preporuka za korištenje	Radna temperatura	Preporuka za korištenje
35°C	Provjera tijesta, priprema octa	105°C	Priprema pihitja
40°C	Priprema jogurta	110°C	Steriliziranje
45°C	Kvasca	115°C	Priprema šećernog sirupa
50°C	Fermentacija	120°C	Priprema kolenica
55°C	Priprema slatkisha	125°C	Priprema pirjanog mesa
60°C	Priprema zelenog čaja, hrane za bebe	130°C	Priprema zapečenog jela
65°C	Kuhanje mesa u vakuum pakiranju	135°C	Priženje gotovih jela kako bi dobila hrskaviju koricu
70°C	Priprema punča	140°C	Dimijenje
75°C	Pasteriziranje, priprema bijelog čaja	145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
80°C	Priprema kuhanog vina	150°C	Pečenje mesa u foliji
85°C	Priprema sira ili namirnica koje zahtijevaju dugo vrijeme kuhanja	155°C	Pečenje proizvoda od lisnatog tijesta
90°C	Priprema crvenog čaja	160°C	Pečenje peradi
95°C	Priprema mliječnih kaša	165°C	Pečenje šnici
100°C	Priprema puslica ili džemova	170°C	Priprema pomfrita, pilećih nageta

Takođe pogledajte priloženu knjigu recepta.

**VII. PRIJE ODLASKA U SERVIS – CENTAR**

Neispravnost	Mogućni razlozi	Način otklanjanja
Na displayu se pojavila poruka o grešci: E1-E4	Sustavna greška, mogući kvar elementa za upravljanje ili elementa za grijanje	Isključite aparat iz električne mreže, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, ponovno uključite aparat u struju
Aparat se ne uključuje	Kabel za napajanje nije priključen u uređaj i (ili) električnu utičnicu Neispravna električna utičnica U utičnici nema struje	Uvjerite se da je prenosivi kabel priključen u odgovarajući priključak na uređaju i u utičnicu Uključite aparat u ispravnu utičnicu Provjerite mrežni napon. Ako ga nema obratite se organizaciji koja održava vaš dom

Neispravnost	Mogućni razlozi	Način otklanjanja
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 iz čestice
	Posuda u kućištu višenamjenskog aparata postavljena je neravno	Stavite posudu ravno, bez krivljenja
Za vrijeme pripreme ispod poklopca izlazi para	Grejni disk je jako zaprljan	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk
	Narušena je hermetičnost spoja posude i unutarnjeg poklopca	Posuda nije ravno postavljena u kućište aparata Provjerite da li ima stranih predmeta (prašine, žitarica, komada hrane) između poklopca i kućišta aparata, uklonite ih. Uvijek zatvarajte poklopac višenamjenskog aparata dok ne klikne
	Gumeno brtvilo na unutarnjem poklopcu je veoma prijavno, deformirano ili oštećen	Provjerite stanje brtvene gume na unutarnjem poklopcu aparata. Možda je potrebna zamjena

**VIII. GARANCIJSKE OBEVE**

Za ovaj se proizvod daje garancija od 2 godine od momenta njegove nabavke. Tijekom garantnog roka proizvođač se obvezuje otkloniti putem popravke, zamjene dijela ili zamjene cijelog proizvoda koji su posljedica tvorničkog defekta, ili koji su nastali uslijed kvalitete materijala ili sklapanja proizvoda u tvornici. Garancija je pravosnažna samo u slučaju kada je datum kupnje potvrđen pečatom proizvođača i potpisom prodavatelja na izvornom garancijskom talonu. Ova garancija se priznaje samo u slučaju ako se proizvod koristio sukladno uputama danim u uputama za upotrebu, ako proizvod nije popravljan, nije rastavljan, te ako nije došlo do njegovog oštećenja uslijed nepravilnog rukovanja i kada je sačuvana kompletnost proizvoda. Ova se garancija ne odnosi na prirodno habanje proizvoda i potrošnih materijala (filteri, lampice, premaz protiv zagorijevanja, brtvila i t.d.).

Rok trajanja proizvoda i rok valjanosti garancijskih obveza za isti, računaju se od dana prodaje ili od dana proizvodnje proizvoda (u slučaju ako je datum prodaje nemoguće odrediti).

Datum proizvodnje proizvoda može se naći u serijskom broju koji se nalazi na identifikacijskoj naljepnici na kućištu proizvoda. Serijski se broj sastoji od 13 znakova. U njemu 6. i 7. znak označavaju mjesec, 8. znak označava godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja proizvoda koji je utvrdio proizvođač uređaja iznosi 5 godina od dana njegove nabavke pod uvjetom da se isti koristio u skladu sa ovim uputama i primjenjivim tehničkim standardima.



**Ekološki neškodljivo iskoristavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja)**

Utilizacija ambalaže, uputa za upotrebu, te samog uređaja potrebno je izvesti u skladu s lokalnim propisima za preradu otpada. Vodite računa o zaštiti okoliša: ne bacajte ove proizvode skupa sa običnim komunalnim smećem. Iskorišteni (stari) uređaji se ne smiju bacati s ostalom kućanskom tehnikom, isti se moraju iskoristavati odvojeno. Vlasnici starih uređaja moraju donijeti uređaj na mjesta njihovog prijema ili ih predati za to specijaliziranim tvrtkama. Na taj način pomožete program za preradu dragocjenih sirovina, te očuvanju okoliša.

Ovaj je uređaj označen sukladno Europskoj direktivi 2012/19/EU, kojom se regulira korištenje uređaja nakon isteka životnog vijeka električnih i elektroničkih uređaja.

Ova direktiva utvrđuje osnovne zahtjeve glade korištenja i prerade otpada od električnih i elektroničkih uređaja koji se primjenjuju na cijelom teritoriju Europske unije.





Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba višenamenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

## MERE BEZBEDNOSTI

- Proizvođač nije odgovoran za štetu prouzrokovanu nepridržavanjem pravila bezbednosti i pravila korišćenja uređaja.
- Ovaj elektronski pribor je mnogofunkcionalan uređaj za kuvanje hrane u kućnim uslovima i može se koristiti u stanovima, vikendicama, hotelskim sobama, prostorijama za odmor, u prodavnicama, kancelarijama i drugim sličnim prostorijama, gde nije predviđena industrijska upotreba. Korišćenje uređaja u industrijskim prilikama ili bilo koje drugo necelishodno korišćenje smatraće se prekršajem uslova odgovarajuće eksploatacije uređaja. U takvom slučaju proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za eventualne posledice.
- Pre priključivanja uređaja u struju proverite da li njen mrežni napon odgovara navedenom naponu uređaja (vidi specifikacije i tehničke karakteristice na fabričnoj pločici).
- Koristite produžni kabl, koji odgovara potrošnji energije uređaja – neusklađenost može izazvati kratak spoj ili paljenje kabla.
- Priključujte uređaj samo utičnici sa uzemljenjem – ovo je obavezan uslov zaštite od električnog udara. Kada koristite produžni kabl isto tako proverite da li ima uzemljenje.
- STOP **UPOZORENJE!** *Tokom rada telo uređaja, činiya i metalni delovi se zagrevaju! Budite oprezni! Koristite rukavice za remu! Kako biste izbegli vrelu paru nemojte se naginjati prema uređaju kada ovarate poklopac.*
- Isključite uređaj iz utičnice nakon korišćenja. Isto tako i tokom pranja i premeštanja. Isključite kabl iz mreže držeći ga suvim rukama za utikač, a ne za sam kabl.
- Potrebno je voditi računa o mogućem oštećenju kabla uređaja. Ne sme biti blizu izvora toplote, oštrih predmeta, koji mogu oštetiti kabl.

STOP

**NAPOMENA!** *Slučajno oštećenje kabla može izazvati probleme koje ne pokriva garancija a isto tako i udar struje. Oštećen kabl mora se hitno zameniti u servisnom centru.*

- Nemojte stavljati uređaj na meku površinu, nemojte ga pokrivati tokom rada. To može dovesti do pregrevanja i kvara uređaja.
- Zabranjeno je korišćenje uređaja na otvorenom. Ako vlaga ili strani predmeti uđu unutar tela uređaja, to može izazvati ozbiljno oštećenje.
- Pre nego što počnete čistiti uređaj, proverite da li je on isključen iz struje i potpuno ohlađen. Striktno pratite uputstvo za čišćenje uređaja.

STOP

**OPOZORENJE!** *Zabranjeno je skvasiti telo uređaja, stavljati ga u vodu ili pod vodu koja teče!*

- Deca starijoj od 8 godina a isto tako i osobama sa ograničnim fizičkim, sensornim, mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva ili znanja, dozvoljeno je koristiti uređaj samo pod nadzorom odraslih ili u tom slučaju ako su im bila data podrobna uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i da su oni svesni svih opasnosti vezanih za njegovo korišćenje. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čuvajte pribor i njegov kabl van domašaja dece manje od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja moraju se obavljati strogo pod nadzorom odraslih.
- Materijal za pakovanje (plastika, polistiren) može biti opasan za decu (opasnost od gušenja!). Čuvajte ga van domašaja dece.
- Zabranjena je samostalna popravka uređaja ili promena njegove konstrukcije. Popravka uređaja mora biti obavljena isključivo od strane specialiste ovlašćenog servisnog centra. Neprofesionalna popravka može dovesti do kvara uređaja, trauma i oštećenja imovine.
- STOP **UPOZORENJE!** *Zabranjeno korišćenje uređaja sa bilo kakvim oštećenjem.*

### Tehničke karakteristike

Model.....	RMC-250E
Snaga.....	860-1000 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Obim posude.....	4 l
Premaz posude.....	teflonsko keramičko ANATO® (Koreja)
3D-grejanje.....	...da
Displej.....	LCD
Ventil za paru.....	...koji se skida

### Programi

1. MULTICOOK	12. COTTAGE CHEESE (SIR)
2. STEW (DINSTANJE)	13. YOGURT (JOGURT)
3. BAKE (PEĆENJE)	14. SLOW COOK (LAGANO KUVANJE)
4. COOK/BEANS (KUVANJE/PASULI)	15. GAME (IGRA)
5. SOUP (SUPA)	16. OATMEAL (MLEČNA KAŠA)
6. FRY (PRŽENJE)	17. DEEP FRY (DUBOKO PRŽENJE)
7. RICE/GRAIN (PIRINAČ/ZITARICE)	18. PIZZA (PIČA)
8. PASTA (MAKARONE)	19. BREAD (HLEB)
9. STEAM (KUVANJE NA PARU)	20. DESSERT (DEZERTI)
10. PILAF (PILAV)	21. EXPRESS (EKSPRES)
11. BABY FOOD (DEČIJA HRANA)	

### Funkcije

1. MASTERCHIEF (MASTER ŠEF) (fleksibilno prilagođavanje vremena i temperature pripreme; snimanje i reprodukcija sopstvenog programa)
2. Održavanje temperature gotovih jela (autopodgrejavanje) – do 24 časa
3. Prethodno isključivanje autopodgrejavanja – ima
4. Podgrejavanje jela – do 24 časa
5. Odloženi start – do 24 časa

### Delovi aparata

Višenamenski aparat.....	1 kom.
Posuda RB-C422.....	1 kom.
Unutrašnji poklopac koji se skida.....	1 kom.
Kontejner za pripremu na paru.....	1 kom.
Podmetač za pripremu na paru.....	1 kom.
Korpa sa ručkom za prženje u fritezi.....	1 kom.
Posuda za merenje.....	1 kom.
Kutlača.....	1 kom.
Ravna kašika.....	1 kom.
Držač za kutlaču/kašiku.....	1 kom.
Lopatica kuhinjska.....	1 kom.
Makaze za vađenje posude.....	1 kom.
Knjiga «100 receptata».....	1 kom.
Uputstvo za upotrebu.....	1 kom.
Garantni list.....	1 kom.
Kabl za napajanje.....	1 kom.
Pakovanje.....	1 kom.



Proizvođač ima pravo da izvrši izmene u dizajnu, kompletu, kao i u tehničkim karakteristikama proizvoda u cilju unapređenja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promena.

### Višenamenski aparat A1

1. Kućište aparata	10. Ravna kašika
2. Ručka za prenos	11. Podmetač za pripremu na paru
3. Poklopac aparata	12. Korpa za prženje u fritezi
4. Unutrašnji poklopac koji se skida	13. Kabl za napajanje
5. Posuda	14. Kontejner za pripremu na paru
6. Kontejner za sakupljanje kondenzata	15. Makaze za vađenje posude
7. Otvor za izlaz pare	16. Kuhinjska lopatica
8. Kontrolni panel sa displejom	17. Držač za kutlaču/kašiku
9. Kutlača	18. Posuda za merenje

### Panel za upravljanje A2

1. Dugme «Reheat/Cancel» («Podgrejavanje/Otkazati») – uključivanje/isključivanje funkcije autopodgrejavanja; prekid rada programa pripreme; resetovanje navedenih parametara.

SRB

- Dugme «Time Delay» («Odloženi start») – uključivanje režima podešavanja vremena odloženog starta; prelazak na izbor značenja minuta/sati u ovom režimu; snimanje sopstvenog programa pripreme; uklanjanje fabričkih podešavanja na svim programima (u režimu čekanja).
- displej
- Dugme «Start / Keep warm» («Start/Autopodgrejavanje») – uključivanje odabranog programa pripreme; prethodno isključivanje funkcije autopodgrejavanja.
- Dugme «t°C» – uključivanje režima postavljanja temperature i vremena pripreme u automatskim programima (osim programa «YOGURT»).
- Dugme «Menu» («Meni») – Prelazak u režim izbora automatskog programa pripreme; resetovanje fabričkih podešavanja programa (u režimu čekanja).
- Dugme «←» – smanjenje značenja sati i minuta u režimima podešavanja vremena, postavljanje vremena pripreme i odloženog starta; smanjenje temperature u automatskim programima (osim programa «YOGURT»); izbor automatskog programa pripreme.
- Dugme «→» – povećavanje značenja sati i minuta u režimima podešavanja vremena, postavljanje vremena pripreme i odloženog starta; povećanje temperature u automatskim programima (osim programa «YOGURT»); izbor automatskog programa pripreme.
- Dugme «OK» – prelazak na sledeći korak u režimu izbora automatskog programa, podešavanje vremena i temperature pripreme, trenutnog vremena.

**Izgled displeja A3**

- Indikator vrednosti temperature u programima pripreme (osim programa «YOGURT» i «EXPRESS»).
  - Indikator procesa pripreme.
  - Indikator automatskih programa pripreme.
  - Tajmer /indikator trenutnog vremena / indikator vremena odloženog starta.
  - Indikator režima podešavanja trenutnog vremena / vremena odloženog starta.
  - Indikator režima izbora vremena pripreme.
  - Indikator rada funkcije podgrejavanja jela/ autopodgrejavanja.
- Višenamenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-250E opremljen je senzornim panelom i LCD ekranom, koji ima tri različite vrste osvetljenja u zavisnosti od režima rada aparata.

Boja displeja	Režim rada
PLAVA	Radi funkcija odloženog starta, na displeju se prikazuje vreme podešavanja tajmera i indikator odloženog starta
ZELENA	Radi program pripreme, na displeju se prikazuje obratno odbrojavanje vremena rada programa i gori indikator «Cooking time»
NARANDŽASTA	Radi funkcija podgrejavanja jela, na displeju se prikazuje direktno odbrojavanje vremena rada funkcije.

**I. PRE POČETKA KORIŠĆENJA**

Pažljivo uklonite proizvod i njegove elemente iz kutije. Uklonite sve materijale za pakovanje i reklamne nalepnice.

**⚠** Obezbeđte sačuvanje na mestu etikete za upozorenje, nalepnice-uputstva (nakućištu) i tablice sa serijskim brojem proizvoda na njegovom kakućištu. Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava mogućnosti i prava na njegovu garanciju.

Nakon prevoza ili čuvanja na niskim temperaturama, potrebno držati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

Obrisite kućište aparata vlažnom krpom i operite posudu, pustite da se osuše. Da bi se izbegao strani mirisi prilikom prvog korišćenja aparata, temeljno ga očistite.

**II. KORIŠĆENJE VIŠENAMENSKOG KUHINJSKOG APARATA**

**Pre prvog uključjenja**

Stavite aparat na tvrdu ravnju horizontalnu površinu tako, da para koji izlazi iz ventila za paru ne pada na tapete, dekorativne elemente, elektronske uređaje i druge predmete ili materijale koji mogu da se oštete uslove visoke vlažnosti i temperature.

Pre pripreme jela uverite se da spoljašnji i vidni unutrašnji delovi višenamenskog aparata nemaju oštećenja i druge nedostatke. Između posude i grejnog elementa ne bi trebalo da bude stranih tela.

**Resetovanje fabričkih podešavanja**

Višenamenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-250E ima energetski nezavisnu memoriju. Prilikom privremene nestanka struje, sve vaše zadate postavke se čuvaju. Za resetovanje na fabrička podešavanja, pritisnite i držite taster «Menu». Čuće se signal, uređaj će se vratiti na fabričke vrednosti.

**Podešavanje vremena**

Uključite aparat u električnu mrežu. Pritisnite i držite taster «→» ili «←». Indikator tastera «→», «←», «OK», kao i indikator tekućeg vremena (na displeju) će trepereti. Kada pritisnete taster «→» značenje vremena će se povećati, kada pritisnete taster «←» – smanjiće se. Nakon dostizanja maksimalnog značenja podešavanje vremena se nastavlja od početka dijapazona. Za brzu izmenu vrednosti, pritisnite i držite željeni taster. Kada izaberete vrednost sati, pritisnite taster «OK», zatim izaberite vrednost minuta. Kada završite podešavanje trenutnog vremena pritisnite taster «Reheat/Cancel».

**Podešavanje vremena pripreme**

U višenamenskom kuhinjskom aparatu REDMOND RMC-250E predviđena je mogućnost izmene vremena pripreme, koja se podrazumeva za svaki program. Korak izmene i moguci dijapazon zadatog vremena zavisi od izabranog programa pripreme.

Za izmenu vremena pripreme:

- Izaberite automatski program pripreme, pritiskom na taster «Menu». Indikatori tastera «→», «←», «Start / Keep warm» i «OK» će početi da trepere. Pritisnite taster «→» ili «←» dok se na displeju ne prikaže indikator željenog programa pripreme. Za svaki program na displeju će se pokazivati vreme pripreme.
- Pritisnite taster «OK» (upaliće se njegov indikator, kao i indikator Vremena pripreme) i podesite vreme rada za izabrani program. Indikatori tastera «→», «←», «Start / Keep warm», «t°C» kao i indikator vremena pripreme (na displeju) će trepereti. Ukoliko je u odabranom programu postavljena funkcija odloženog starta, treperće indikator tastera «Time Delay».

*Kada pritisnete taster «→» značenje vremena će se povećati, prilikom pritiska na taster «←» – smanjiće se. Kada izaberete sat, pritisnite taster «OK», zatim izaberite značenje minuta. Za brzu izmenu značenja pritisnite i držite željeni taster. Nakon dostizanja maksimalnog značenja podešavanje vremena se nastavlja od početka dijapazona.*

- Za poništavanje postavki pritisnite taster «Reheat/Cancel», onda je potrebno ponovo da izaberete program pripreme.

**Odlaganje starta programa**

Ova funkcija vam omogućava da odložite početak izvršenja programa pripreme u intervalu od 10 minuta do 24 sata sa korakom podešavanja od 10 minuta.

- Nakon izbora automatskog programa i vremena pripreme možete postaviti vreme odlaganja starta pritiskom na taster «Time Delay» (indikator tastera će svetleti, na displeju će se pojaviti indikator režima odlaganja starta). Indikatori tastera «→», «←», «OK», «Start / Keep warm» i «t°C» će trepereti.

**i** Prilikom izbora programa «YOGURT» indikator tastera «t°C» neće trepereti (u ovom programu nije predviđena mogućnost izmene temperature pripreme).

- Pritiskom na tastere «→» i «←» podesite značenje sati (pritiskom na taster «→» značenje vremena će se povećavati, pritiskom na taster «←» – smanjiće se). Za brzu izmenu značenja pritisnite i držite taster. Nakon dostizanja maksimalnog značenja podešavanje vremena se nastavlja od početka dijapazona.
- Nakon podešavanja vremena ponovo pritisnite taster «Time Delay». Pritiskom na tastere «→» i «←» podesite minute.
- Za poništavanje postavljenih vrednosti, pritisnite taster «Reheat/Cancel», nakon toga je potrebno uneti ponovo ceo program pripreme jela.

**Funkcija održavanja temperature gotovih jela (autopodgrejavanje)**

Autopodgrejavanje se automatski uključuje odmah nakon završetka rada programa pripreme i održava temperaturu gotovog jela od 75-80°C tokom 24 časa. U režimu autopodgrejavanja indikator tastera «Start / Keep warm» se gasi, indikator tastera «Reheat/Cancel» počće da treperi. Na displeju se prikazuje direktno odbrojavanje vremena rada funkcije.

**Prethodno isključivanje autopodgrejavanja**

Za blagovremeno isključivanje autopodgrejavanja nakon početka programa, pritisnite i držite taster «Start / Keep warm», dok se indikator tastera «Reheat/Cancel» ne ugasi. Da biste ponovo mogli da uključite autopodgrejavanje, pritisnite i držite taster «Start / Keep warm» još jednom, indikator tastera «Reheat/Cancel» će trepereti.

**Zagrevanje jela**

Za podgrejavanje hladnih jela:

- Pratite odležaj 1-2 od «Opšta procedura radnji prilikom korišćenja automatskih programa».
- Pritisnite i držite taster «Reheat/Cancel». Indikator tastera će trepereti, uključuje se funkcija zagrevanja. Na displeju će se odražavati direktno odbrojavanje vremena rada funkcije. Aparat zagreva jelo do 75°C. Data temperatura će se održavati tokom 24 časa. Ukoliko je potrebno zagrevanje se može isključiti pritiskom na taster «Reheat/Cancel» (indikator tastera se gasi).

**Funkcija «MASTERCHIEF»**

**i** Funkcija «MASTERCHIEF» nedostupna je prilikom korišćenja programa «YOGURT» i «EXPRESS».

Funkcija «MASTERCHIEF» omogućava da do 10 puta promenite vreme i temperaturu pripreme za vreme rada programi i da snimite dobijeni rezultat u promenu umesto originalnog programa. Promena temperature prilikom korišćenja funkcije «MASTERCHIEF» moguća je u dijapazonu od 35°C do 170°C sa korakom od 5°C. Promena vremena pripreme – od 1 minute do 15 sati sa korakom od 1 minute.

**i** Za zaštitu aparata od pregrejavanja, maksimalno vreme rada programa «FRY» i «DEEP FRY» ograničeno je na 2 sata.

Uključivanje/isključivanje autopodgrejavanja bez izmene vremena ili temperature nije posebno promena.

**💡** Funkcija «MASTERCHIEF» može da se učini posebno korisnom, ukoliko pripremate jela sa složenim receptima, koji zahtevaju kombinaciju različitih programa pripreme (npr. prilikom pripreme sarme, supa i pasta sa raznim receptima, džemta itd.)

**Promena temperature pripreme:**

- Za vreme rada programa pripreme pritisnite taster «t°C». Indikator temperature na displeju počinje da treperi.
- Podesite heljenu temperaturu. Za povekanje pritisnite taster «→», za smanjenje – taster «←». Za brzu izmenu pritisnite i držite heljeni taster. Nakon dostizanja maksimalnog (minimalnog) značenja, podešavanje se nastavlja od početka dijapazona.
- Ne pritisnjate tastere na panelu 5 sekundi. Nova vrednost će se automatski sačuvati.

**Izmena vremena pripreme jela:**

- Za vreme rada programa dva puta pritisnite taster «t°C». Indikator vrednosti vremena na displeju počće da treperi.
- Podesite željeno vreme pripreme. Za povećanje vrednosti sa korakom od 1 sata pritisnite taster «→», sa korakom od 1 minute – taster «←». Povećanje sati i minuta nezavisno je jedno od drugog. Nakon dostizanja maksimalne vrednosti podešavanje se nastavlja od početka dijapazona. Za brzu izmenu značenja pritisnite i držite željeni taster.
- Ne pritisnjate taster na panelu 5 sekundi. Nova vrednost će se automatski sačuvati.

**i** Ako ste postavili vreme pripreme 00:00, rad programa će biti zaustavljen.

**💡** Ne treba menjati češće od 1 puta za minutu, zato što će se u tom slučaju sačuvati samo poslednja podešavanja. Ukoliko je potrebno istovremeno promeniti temperaturu i vreme pripreme, pritisnite taster «t°C» odmah nakon završetka izmena temperature ili vremena eventualno. U ovom slučaju novi parametri će biti sačuvani kao jedna promena.

**Čuvanje izmenjenog programa pripreme**

Ukoliko želite, 3 minute nakon završetka rada programa možete sačuvati novi program umesto fabričkog. Za to vreme na displeju će se pojavljivati stalno obratno odbrojavanje.

Za čuvanje izmenjenog programa pripreme pritisnite taster «Time Delay».

Za izlazak iz menija bez čuvanja pritisnite taster «Reheat/Cancel».

**Reprodukcovanje izmenjenog programa pripreme jela**

Prilikom izbora u meniju izmenjenog programa, na displeju se umesto vremena pripreme pojavljuje simbol «→».

Za puštanje izaberite izmenjeni program i pritisnite taster «Start / Keep warm». Kako biste izvršili izmenjeni program, nakon prolaska svake tačke izmene čuće se kratki signal.

Ukoliko pri reprodukcovanju izmenjenog programa u njega nisu bile unete izmene, nakon njegovog završetka biće traženo da se napiše novi program.

**i** *Podševašanja promenjenih programa mogu se menjati tako, kao što je slučaj za automatskim programima. Međutim, unos novih izmena poništava već postojeće, koje treba do stupe na snagu u budućem radu programa.*

**Vraćanje fabričkih podešavanja**

U svakom trenutku možete vratiti fabričke jedan ili sve izmenjene programe. Da biste to uradili, izaberite u meniju izmenjeni program i pritisnite taster «OK». Za potvrdu reprodukcovanja fabričkih podešavanja pritisnite i držite nekoliko sekundi taster «Menu». Unete izmene u program biće resetovane.

**i** *Nakon uklanjanja izmenjenog programa u meniju će se prikazivati originalni fabrički program.*

Za uklanjanje svih izmenjenih programa i vraćanje na fabrička podešavanja, pritisnite i držite nekoliko sekundi taster «Menu» u režimu čekanja.

**Uobičajeni postupci prilikom korišćenja automatskih programa**

1. Pripremite namirnice u skladu sa receptom, stavite u posudu. Uverite se da su sve namirnice ravnomerno porađane u posudi i da se nalaze ispod maksimalne vrednosti skate na njenoj unutrašnjoj površini.
2. Stavite posudu u kućište aparata, malo je okrenite, uverite se da ona čvrsto prijanja uz grejni element. Zatvorite poklopac dok ne klikne. Uključite aparat u struju.
3. Pritiskanjem tastera «Menu» izaberite program pripreme. Za navigaciju u meniju pritisnite tastere «←» ili «→». Indikator izabranog programa, kao i indikator tastera «+», «←», «Start / Keep warm» i «OK» će trepereti. Ukoliko je u izabranom programu predviđena funkcija odlaganja starta, trepereće indikator tastera «Time Delay».
4. Pritiskom na taster «OK» podesite željeno vreme pripreme.
5. Ako je potrebno, podesite vreme odlaganja početka programa.
6. Pritisnite i držite taster «Start / Keep warm». Počinje izvršavanje programa pripreme. Indikator tastera «Start / Keep warm» i «Reheat/Cancel» će trepereti. Na displeju će se prikazivati vreme koje je ostalo do završetka rada programa, i indikator procesa pripreme.
7. Nakon završetka programa pripreme čuće se zvučni signal, ugasiće se njegov indikator i indikator tastera «Start / Keep warm». U zavisnosti od podešavanja uređaj prelazi u režim autopodgrejavanja (indikator tastera «Reheat/Cancel» treperi, na displeju se prikazuje direktno odobravljanje vremena rada autopodgrejavanja) ili u režim čekanja.
8. Da biste prekinuli proces pripreme ili da biste otkazali navedeni program, pritisnite i držite taster «Reheat/Cancel».

**Program «MULTICOOK»**

Program «MULTICOOK» namenjen je za pripremu gotovo svih jela po navedenim parametrima temperature i vremena pripreme. U slučaju pripreme jela pri temperaturi do 75°C zaključno, funkcija autopodgrejavanja će biti isključena. Ukoliko je potrebno ona se može ponovo uključiti ručno, pritisnom na taster «Start / Keep warm» nakon puštanja programa pripreme (upaliće se indikator tastera «Reheat/Cancel»).

Temperatura pripreme je 100°C. Raspon podešavanja temperature – 35-170°C sa korakom izmene od 5°C.

**⚠ UPOZORENJE!** Radi bezbednosti prilikom podešavanja temperature više od 140°C vreme pripreme ne treba da prelazi 2 sata.

Vreme pripreme je 15 minuta. Dijazon podešavanja vremena pripreme – od 2 minuta do 15 sati sa korakom izmene od 1 minute (za interval od 1 sata) ili od 5 minuta (za interval veći od 1 sata).

1. Pritisnite stavke 1-4 odeljka «Uobičajeni postupci prilikom korišćenja automatskih programa».
2. Pritiskanjem tastera «+» podesite temperaturu pripreme. Indikator tastera «+»

će svetletli, indikator tastera «+», «←», «Start / Keep warm», «OK» i «Time Delay» – trepereti.

Kada pritisnete taster «+» značenje temperature će se povećati, prilikom pritiska na taster «←» – smanjiti. Za brzu izmenu značenja pritisnite i držite želeni taster. Nakon dostizanja maksimalnog značenja podešavanje temperature nastavlja se od početka dijazona.

3. Pritisnite stavke 5-8 odeljka «Uobičajeni postupci prilikom korišćenja automatskih programa».

**Program «STEW»**

Preporučuje se za dinstanje povrća, mesa, morskih plodova, živine. U programu «STEW» vreme pripreme je 1 sat. Moguća je i ručno podešavanje vremena pripreme u dijazonu od 20 minuta do 8 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.

**Program «BAKE»**

Preporučuje se za pečenje biskvita, kolača, peciva od kvasca i lisnatog testa, kao i za pečenje raznih vrsta hleba. U programu «BAKE» vreme pripreme je 1 sat. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 20 minuta do 8 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Maksimalno vreme rada autopodgrejavanja u ovom programu je 2 sata. Prilikom pripreme hleba preporučuje se aktiviranje funkcije automatskog podgrejavanja jela u svim etapama pripreme.

**Program «COOK/BEANS»**

Preporučuje se za kuvanje povrća, mesa, ribe kao i mahunarki. U programu «COOK/BEANS» vreme pripreme je 40 minuta. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 5 minuta do 4 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

**Program «SOUP»**

Preporučuje se za pripremu različitih prvih jela. U programu «SOUP» vreme pripreme je 1 sat. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 20 minuta do 6 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.

**Program «FRY»**

Preporučuje se za prženje povrća, mesa, morskih plodova, živine. U programu «FRY» vreme pripreme je 15 minuta, temperatura pripreme – 155°C. Možete ručno podesiti vreme u rasponu od 5 minuta do 1 sata 30 minuta sa korakom podešavanja od 1 minute. Funkcija odlaganja starta u ovom programu nije dostupna. Preporučuje se da držite proizvode sa otvorenim poklopcem. Da biste izbegli da jelo zagori, preporučujemo da pratite uputstva iz knjige recepata i povremeno da promešate sadržaj posude. Pre ponovnog korišćenja programa «FRY» ostavite da se aparat potpuno ohladi.

**Program «RICE/GRAIN»**

Preporučuje se za kuvanje pirinča i različitih kaša. U programu «RICE/GRAIN» vreme pripreme je 35 minuta. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 5 minuta do 4 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

**Program «PASTA»**

Preporučuje se za kuvanje makarona, pripremu paste sa raznim receptima. U programu «PASTA» vreme pripreme je 10 minuta. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 2 do 30 minuta sa korakom podešavanja od 1 minute. Funkcija «Odlaganje starta» u ovom programu nije dostupna.

**i** *Odobroavljanje vremena pripreme počinje tek nakon puštanja aparata na radne parametre (posle ključanja vode).*

1. Sipajte vodu u posudu. Uverite se da je nivo vode niži od maksimalne oznake na unutrašnjoj površini posude.
2. Pritisnite stavke 1-6 odeljka «Uobičajeni postupci prilikom korišćenja automatskih programa».
3. Kada voda provri začuće se signal. Pažljivo otvorite poklopac i stavite proizvode u ključalu vodu, zatvorite poklopac dok ne klikne.
4. Pritisnite stavke 6-8 odeljka «Uobičajeni postupci prilikom korišćenja automatskih programa».

**Program «STEAM»**

Preporučuje se za pripremu na paru povrća, ribe, mesa, dijetetskih i vegetarijanskih jela. U programu «STEAM» vreme pripreme je 30 minuta. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 5 minuta do 2 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

**i** *Odobroavljanje vremena pripreme počinje tek nakon puštanja uređaja na radne parametre (posle ključanja vode i stvaranja dovoljne količine pare u posudi).*

1. Sipajte u posudu 600-1000 ml vode. Stavite posudu u pripremu na paru.
2. Pritisnite stavke 2-8 odeljka «Uobičajeni postupci prilikom korišćenja automatskih programa».

**Program «PILAF»**

Preporučuje se za pripremu pilava različitih vrsta. U programu «PILAF» vreme pripreme je 1 sat. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 20 minuta do 1 sata 30 minuta sa korakom podešavanja od 10 minuta.

**Program «BABY FOOD»**

Preporučuje se za pripremu hrane za bebe. U programu «BABY FOOD» vreme pripreme je 1 sat. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 10 minuta do 3 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

**Program «COTTAGE CHEESE»**

Preporučuje se za pripremu domaćeg sira. U programu «COTTAGE CHEESE» vreme pripreme je 20 minuta. U programu «COTTAGE CHEESE» možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 10 minuta do 10 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta. Funkcija autopodgrejavanja u ovom programu nije dostupna.

**Program «YOGURT»**

Preporučuje se za pripremu jogurta. U programu «YOGURT» vreme pripreme je 8 sati. Dijazon podešavanja vremena pripreme je od 30 minuta do 12 sati sa korakom podešavanja od 30 minuta. Funkcija autopodgrejavanja u ovom programu nije dostupna.

**Program «SLOW COOK»**

Preporučuje se za dinstanje povrća, ribe, mesa. U programu «SLOW COOK» vreme pripreme je 5 sati. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 3 sata do 12 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta.

**Program «GAME»**

Preporučuje se za pripremu jela od divljači (tvrdog mesa, krupnih komada mesa i živine). U programu «GAME» vreme pripreme je 3 sata. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 1 sata do 12 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta.

**Program «OATMEAL»**

Preporučuje se za pripremu mlečnih kaša. U programu «OATMEAL» vreme pripreme je 10 minuta. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 5 minuta do 4 sata sa korakom podešavanja od 1 minute (za interval od 1 sata) ili od 5 minuta (za interval veći od 1 sata).

**💡 Za pripremu mlečne kaše takođe se može koristiti univerzalan program «MULTICOOK» (optimalna temperatura pripreme je 95°C).**

**Program «DEEP FRY»**

U višenamenskom kuhinjskom aparatu REDMOND RMC-250E možete pripremati u fritezi, koristeći specijalnu korpu koja ulazi u komplet. U programu «DEEP FRY» vreme pripreme je 30 minuta. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 5 minuta do 1 sata sa korakom podešavanja od 1 minute. Funkcija odlaganja starta u ovom programu nije dostupna.

1. Pritisnite stavke 1-5 odeljka «Uobičajeni postupci prilikom korišćenja automatskih programa».
2. Pričvrstite rućicu u korpi za prženje u fritezi i ravnomerno postavite proizvode u korpu. Pritisnite osnovu rućice i stavite je u specijalan otvor korpe. Oslobite pritisikom na rućicu, i ona će se fiksirati u specijalnom otvoru.
3. Pritisnite preporuke iz recepta, nakon određenog vremena pažljivo otvorite poklopac višenamenskog aparata. Spustite korpu za prženje u fritezu sa proizvodima u posudu. Nemojte stavljati poklopac.
4. Kada se program pripreme jela zavri začuće se signal, ugasiće se njegov indikator i indikator tastera «Start / Keep warm». Izvadite korpu sa proizvodima i fiksirajte je na kraju posude uz pomoć specijalne kuke na korpi. Dovoljno ulja da iscuri. Da biste prekinuli proces pripreme ili otkazali navedeni program pritisnite i držite taster «Reheat/Cancel».

**STOP**

**UPOZORENJE!** Ulije je veoma vruće! Da biste izvukli korpu za prženje u fritezi koristite kuhinjske rukavice.

**Program «PIZZA»**

Preporučuje se za pripremu pice. U programu «PIZZA» vreme pripreme je 25 minuta. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 20 minuta do 1 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta. Funkcija odloženog starta u ovom programu nije dostupna.

**i** *Maksimalno vreme rada autopodgrejavanja u ovom programu je 2 sata.*

**Program «BREAD»**

Preporučuje se za pečenje različitih vrsta hleba od pšeničnog brašna i sa dodatkom ražanog brašna. Program pruža pun ciklus pripreme od provere testa do pečenja. U programu «BREAD» vreme pripreme je 2 sata. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 1 sata do 6 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta. Funkcije autopodgrejavanja i odlaganja starta u ovom programu nisu dostupne.

**STOP** *PAŽNJA! Za vreme pečenja posuda i proizvod se zagrevaju! Koristite kuhinjske rukavice za vreme vođenja gotovog hleba iz aparata.*

**Program «DESSERT»**

Preporučuje se za pripremu različitih dezertara. U programu «DESSERT» vreme pripreme je 30 minuta. Možete ručno podesiti vreme pripreme u rasponu od 5 minuta do 3 sata sa korakom podešavanja 5 minuta.

**Program «EXPRESS»**

Preporučuje se za brzu pripremu pirinča, sipkavih kaša od žitarica. Vreme rada programa «EXPRESS» je 20 minuta. U ovom programu nisu dostupni regulisanje vremena pripreme i funkcija «Odlaganje starta».

Pratite stavke 1-2 odeljaka «Uobičajeni postupci prilikom korišćenja automatskih programa», zatim stavke 6-8 (osim stavki 3-5).

**III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI**

- Provera testa.
- Priprema sira.
- Sterilizacija pribora, ličnih predmeta.
- Pasterizacija tečnih proizvoda.
- Podgrejavanje dečije hrane.

**IV. DODATNI AKSESOARI**

Dodatni aksesoari za multikuvalo REDMOND RMC-250E ne ulaze u kompletiranje i kupuju se posebno. Možete da ih naručite a isto tako i da saznate o novim proizvodima kompanije REDMOND na sajtu [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ili u prodavnicama oficijalnih dilera.

**V. ODRŽAVANJE APARATA**

Pre nego što krenete da čistite aparat, uverite se da je on isključen iz električne mreže i da se potpuno ohladio. Pre prvog korišćenja ili za uklanjanje neprijatnih mirisa posle pripreme, preporučujemo da očistite posudu i unutrašnji poklopac aparata 9-procentnim rastvorom sirćeta a da 15 minuta obradite polovinu limuna u programu «STEAM».

Koristite meku tkaninu i sredstva za pranje sudova. Savetujemo da čistite delove odmah nakon korišćenja.

**STOP** *Prilikom čišćenja zabranjuje se korišćenje abrazivnih sredstava, sundera sa abrazivnim delovima i hemijski agresivne supstance. Ne sme se uranjati kućište aparata u vodu ili stavljati ga pod mlaz tekuće vode.*

Očistite kućište aparata po potrebi.

Čišćenje posude se preporučuje posle svakog korišćenja aparata. Može se koristiti mašina za pranje sudova. Nakon čišćenja obrišite spoljašnju površinu posude da bude suva.

Unutrašnji aluminijski poklopac takođe treba čistiti posle svakog korišćenja aparata (ne preporučuje se korišćenje mašine za pranje sudova):

1. Otvorite poklopac višenamenskog aparata. Uvratite 2 donja plastična fiksatora, lagano povucite unutrašnji poklopac prema sebi i gore, kako bi se odvojio od osnovnog.
2. Obrišite površinu unutrašnjeg poklopa vlažnom krpom, ukoliko je potrebno operite skiniuti poklopac korišćenjem deterdženta za pranje posuda.
3. Stavite aluminijski poklopac plastičnim ispuštom u gornji žleb i poravnajte ga sa osnovnim poklopcem, pritisnite na donje fiksatore dok ne klikne.

Parni ventil treba čistiti posle svake upotrebe aparata:

1. Skinite unutrašnji aluminijski poklopac i lagano povucite ventil za izlaz, uklonite ga.
  2. Temeljno isperite ventil pod mlazom vode.
  3. Osušite ga i vratite na mesto.
- Tokom kuvanja hrane može se stvoriti kondenzat, koji se u ovom modelu prikuplja u specijalnom otvoru na kućištu aparata oko posude. Kondenzat lako uklonite pomoću kuhinjske krpe ili salвете.

U slučaju značajnog prljanja radne komore, očistite njenu površinu kako biste izbegli kvar ili lom proizvoda.

**⚠** *Pre čišćenja radne komore višenamenskog aparata, uverite se da je aparat isključen iz električne mreže i da se potpuno ohladio!*

Bočni zidovi radne komore, površina grejnih diska i omlač centralnog senzora (koji se nalazi u sredini grejnih diska) može se očistiti vlažnom (ne mokrom) salvetom ili sunderom. Ako koristite deterdžent, potrebno je da ga pažljivo uklonite kako bi isključili pojavu neželjenog mirisa prilikom naredne pripreme hrane.

Ukoliko strana tela upadnu u udubljenje oko centralnog senzora pažljivo ih izvadite pincetom, ne vršite pritisak na kućište senzora. Ukoliko se ispriljaga površina grejnih diska, dozvoljeno je korišćenje vlažnog sundera srednje tvrdoće ili sintetičke četke.

**i** *Uz redovnu upotrebu aparata vremenom se može potpuno ili delimično izmeniti boja grejnih diska. Samo po sebi to nije znak neispravnosti aparata i ne utiče na njegov pravilan rad.*

**VI. SAVETI ZA KUVANJE**

**Greške u spremanju hrane i njihova rešenja**

Sledeća tabela rezimira tipične greške koje se mogu dopustiti prilikom kuvanja hrane u multi-kuvalima. Razmotreni su mogući načini njihovog rešenja.

**JELO NIJE SPREMLJENO DO KRAJA**

	Mogući uzroci	Načini rešenja
	Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste zatvorili čvrsto, zato temperatura kuvanja nije bila dovoljno visoka	Tokom kuvanja nemojte otvarati poklopac bez potrebe. Zatvarajte poklopac dok ne klikne. Proverite da ništa ne smeta potputom zatvaranju poklopa uređaja i da guma na unutrašnjoj strani uređaja nije deformisana
	Činija i grejni elemenat loše imaju loš kontakt i zato temperatura kuvanja nije bila dovoljno visoka	Činija treba da bude dobro postavljena na telu pribora i učvršćena za dno diska za grejanje. Proverite da u multi-kuvalu nema stranih predmeta. Izbegavajte prljanje diska za grejanje
	Nesrećan izbor sastojaka jela. Ovi sastojci nisu pogodni za pripremu hrane na način koji ste izabrali ili ste izabrali pogrešan program. Sastojci su iseckani veoma krupno, prekršene su opšte proporcije stavljanja sastojaka. Nepravilno ste postavili (ili niste izračunali) vreme spremanja. Izabrana varijanta recepta nije pogodna za ovo multi-kuvalo	Preporučljivo je koristiti dokazane (adaptirane za ovaj model uređaja) recepte. Koristite recepte na koje zaista možete računati. Izbor sastojaka, način seckanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju odgovarati izabranom receptu
	Tokom parenja u činiji je premlalo vode da bi se obezbedila dovoljna gustina pare	Sipajte u činiju obavezno toliko vode koliko je navedeno u receptu. Ako sumnjate, možete kontrolisati nivo vode tokom spremanja
Kada prižite	Sipali ste u činiju previše ulja	Pri običnom prženju dovoljno je da ulje pokriva dno posude tankim slojem. Pri dubokom prženju pratite uputstvo
	Višak vlage u činiji	Nemojte zatvarati poklopac multi-kuvala ako to nije navedeno u receptu. Sveže zamrznutu hranu obavezno odmrznite i spustite vodu
Kada kuvate: isparivanje bujiona kada kuvate jela sa visokom kiselinom		Neki proizvodi zahtevaju posebnu obradu pre spremanja: pranje, zaprška i t. d. Pratite uputstva izabranog recepta
Kada pečete (testo nije potpuno ispečeno)	U procesu spremanja, testo se zalepilo za unutrašnji poklopac i zatvorilo ventil za paru	Stavljajte testo u posudu u manjoj količini
	Postavili ste u posudu premnogo testa	Sklonite pećivo iz posude, okrenite i vratite ponovo u posudu. Posle toga nastavite sa kuvanjem. Ubuduće kada pečete stavljati manju količinu testa u posudu

**JELO SE PREKUALO**

Pogrešili ste u izboru sastojaka ili pri izračunavanju vremena kuvanja. Dimenzije sastojaka su premlale	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Koristite recepte na koje zaista možete računati. Izbor sastojaka, način seckanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju odgovarati izabranom receptu
Posle spremanja jelo je stajalo predugo na automatskom grejanju	Dugo korišćenje funkcije autogrejanja nije preporučljivo. Ako u vašem modelu uređaja ima mogućnost predhodnog isključivanja ove funkcije, možete je koristiti

**JELO SE PREKUALO**

Tokom kuvanja mlečne kaše isparavala mleko	Kvalitet i svojstva mleka mogu zavistiti od mesta i uslova njegove proizvodnje. Preporučujemo upotrebu isključivo ultra-pasterizovanog mleka sa masnošću od 2,5%. Ako je potrebno mleko može biti razblaženo malom količinom pitke vode
Pre kuvanja sastojci nisu bili obrađeni ili su bili obrađeni nepravilno (loše isprani i t. d.). Nisu bile ispoštovane proporcije sastojaka ili vrste sastojaka su bile izabrane nepravilno	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, način njihove prethodne obrade, proporcije stavljanja moraju odgovarati preporuci recepta. Žitarice celog zrna, meso, ribu i morske plodove uvek treba temeljno isprati čistom vodom

### JIELO PREGOREVA

Posuda je bila loše isprana nakon prethodnog spremanja hrane. Nelepljivi keramički premaz je oštećen	Pre nego što počnete da spremate, proverite da li je posuda dobro isprana i da keramički premaz nema oštećenja
Celokupna količina stavljanih sastojaka u posudu je manja nego što je preporučeno u receptu	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept
Određili ste predugo vreme za spremanje	Skratite vreme za spremanje i pratite preporuke recepta, odgovarajućeg za ovaj model uređaja
Kada pržite: zaboravili ste da sipate ulje u posudu, niste mešali ili kasno okretali hranu koju kuvate	Tokom običnog prženja sipajte u posudu malu količinu ulja kako bi ono pokrilo dno posude tankim slojem. Da bi se hrana ravnomerno ispržila, treba je s vreme na vreme mešati ili okretati u posudi
Kada dinstate: u posudi nema dovoljno vode	Sipajte u posudu više vode. Tokom spremanja nemojte otvarati poklopac multi-kuvala bez potrebe
Kada kuvate: u posudi ima premalo tečnosti (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržavajte se pravilnog odnosa tečnosti i tvrdih sastojaka
Kada pečete: niste namazali unutrašnju površinu posude maslacem pre spremanja	Pre stavljanja testa namažite dno i zidove posude maslacem ili suncokretovim uljem (ne treba sipati ulje u posudu!)

### JIELO JE IZGUBILO FORMU REZANJA

Previše često ste mešali sastojke u posudi	Kada pržite u običnom režimu nemojte često mešati jelo, otprilike svakih 5 do 7 minuta
Stavili ste prebrzo vreme spremanja	Skratite vreme spremanja i pratite uputstva recepta, odgovarajućeg ovom modelu uređaja

### PECIVO JE ISPALO VLAŽNO

Koristili ste sastojke koji ne valjaju i daju višak vlage (sočno povrće ili voće, smrznuto sumsko voće, pavlaka i t.d.)	Izaberite sastojke u skladu sa receptom. Trudite se da ne izaberete kao sastojke proizvode koji sadrže previše vlage ili ih koristite, ako je to moguće, u minimalnim količinama
Držali ste spremno pecivo u zatvorenom multi-kuvalu predugo	Pokušajte da uklonite pecivo iz multi-kuvala odmah nakon pečenja. Ako je potrebno možete ostaviti proizvod u multi-kuvalu na kratko kada je uključeno autogrejanje

### PECIVO SE NIJE PODIGLO

Jaja i šećer su bili loše mučeni	Uzmite odgovarajući (adaptirano za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, porcije stavljanja i način njihove prihodne obrade, moraju odgovarati preporuci recepta
Testo je dugo stajalo sa praškom za pecivo	
Brašno nije dobro prosejano ili testo loše umeseno	
Pogrešili ste redosled stavljanja sastojka	
Recept koji ste izabrali ne odgovara ovom modelu-multi-kuvala	

**i** Kod nekih modela multi-kuvala firme REDMOND u programima «STEW» u «SOUP» pri nedostatku tečnosti u posudi uključuje se sistem zaštite od pregrevanja uređaja. U ovom slučaju program spremanja se zaustavlja i multi-kuvalo prelazi u režim autogrejanja.

### Zbirna tabela programa pripreme (fabrički podešeno)

Program	Preporuka za korišćenje	Vreme pripreme jela	Dijapazon vremena pripreme / Korak postavljanja	Odgajanje starta	Izabak na radne parametre	Autopodgrejvanje
MULTICOOK	Priprema različitih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme	15 min	2 min – 1 h / 1 min 1 h – 15 h / 5 min	+	–	+
STEW	Dinstanje mesa, ribe, povrća	1 h	20 min – 8 h / 5 min	+	–	+
BAKE	Pečenje keksa, biskvita, kolača, raznih peciva od kvasca i lisnatog testa	1 h	20 min – 8 h / 5 min	+	–	2 sata

Program	Preporuka za korišćenje	Vreme pripreme jela	Dijapazon vremena pripreme / Korak postavljanja	Odgajanje starta	Izabak na radne parametre	Autopodgrejvanje
COOK/BEANS	Kuvanje povrća, mesa, ribe, mahunarki	40 min	5 min – 4 h / 5 min	+	–	+
SOUP	Priprema raznih prvih jela (supa od povrća, kiselih krastavaca itd.)	1 h	20 min – 6 h / 5 min	+	–	+
FRY	Prženje povrća, mesa, živine	15 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	–	–	+
RICE/GRAIN	Kuvanje pirinča, priprema raznih žitarica	35 min	5 min – 4 h / 5 min	+	–	+
PASTA	Kuvanje makarona, priprema pasta prema različitim receptima	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Priprema na paru mesa, ribe, povrća i drugih dijetetskih i vegetarijanskih jela	30 min	5 min – 2 sata / 5 min	+	+	+
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava	1 h	20 min – 1 h 30 min / 10 min	+	–	+
BABY FOOD	Priprema dečije hrane	1 h	10 min – 3 h / 5 min	+	–	+
C O T T A G E C H E E S E	Priprema domaćeg sira	20 min	10 min – 10 h / 10 min	+	–	–
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8 h	30 min – 12 h / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Dinstanje povrća, mesa, ribe	5 h	3 h – 12 h / 10 min	+	–	+
GAME	Priprema jela od divljači (tvrdog mesa, krupnih komada mesa i živine)	3 h	1 h – 12 h / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Priprema kaša na mleku	10 min	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 4 h / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Prženje u fritezi	30 min	5 min – 1 h / 1 min	–	–	+
PIZZA	Priprema pica	25 min	20 min – 1 h / 5 min	–	–	2 sata
BREAD	Pečenje hleba	2 h	1 h – 6 h / 10 min	–	–	–
DESSERT	Priprema raznih dezerata	30 min	5 min – 3 h / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Brza priprema pirinča, kaša na vodi	20 min	–	–	–	+

**i** Navedena je prosečna radna temperatura grejnog elementa.

### Preporučeno vreme pripreme raznih proizvoda na paru

№	Proizvod	Težina, g / Količina, kom.	Količina vode, ml	Vreme pripreme, min
1	File od svinskog/govedeg mesa (kockice 1,5-2 cm)	500	500	20
2	File od jagnjetine (kockice 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Pileći file (na kockice 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Mesne okruglice/kotleti	180 (6 kom.) / 450 (3 kom.)	500	20/30
5	Riba (file)	500	500	15
6	Morski plodovi, oguljeni, kuvani i smrznuti	500	500	5
7	Krompir (kockice 1,5-2 cm)	500	500	15
8	Šargarepa (kockice 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Cvekla (kockice 1,5-2 cm)	500	500	30

SRB

10	Smrznuto povrće	500	500	15
11	Pileće jaje	3 kom.	500	5

**i** Treba reći da ovo su opšte preporuke. Realno vreme se može razlikovati od brojeva koji su ovde preporučeni zavisno od osobina proizvoda a isto tako i od vošeg ukusa.

**Preporuke za korišćenje temperaturnih režima u programu «MULTICOOK»**

Radna temperatura	Preporuka za korišćenje	Radna temperatura	Preporuka za korišćenje
35°C	Provera testa, priprema sirčeta	105°C	Priprema pihtija
40°C	Priprema jogurta	110°C	Sterilizacija
45°C	Kvasca	115°C	Priprema šećernog sirupa
50°C	Fermentacija	120°C	Priprema kolenica
55°C	Priprema slatkiša	125°C	Priprema dinstanog mesa
60°C	Priprema zelenog čaja, hrane za bebe	130°C	Priprema zapečenog jela
65°C	Kuvanje mesa u vakum pakovanju	135°C	Priženje gotovih jela kako bi dobila hrskaviju koricu
70°C	Priprema punča	140°C	Dimijenje
75°C	Pasterizacija, priprema belog čaja	145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
80°C	Priprema kuvanog vina	150°C	Pečenje mesa u foliji
85°C	Priprema sira ili namirnica koje zahtevaju dugo vreme kuvanja	155°C	Pečenje proizvoda od lisnatog testa
90°C	Priprema crvenog čaja	160°C	Pečenje živine
95°C	Priprema mlečnih kaša	165°C	Pečenje šnici
100°C	Priprema puslica ili džemova	170°C	Priprema pomfrita , pilećih nageta

 Takođe pogledajte priloženu knjigu recepata.

**VII. PRE ODLASKA U SERVIS-CENTAR**

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
Na displeju se pojavila poruka o grešci: E1-E4	Sistemska greška, mogući kvar elementa za upravljanje ili grejnjog elementa.	Isključite aparat iz električne mreže, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, uključite aparat ponovo u struju.
Aparat se ne uključuje.	Kabl za napajanje nije priključen u uređaj i (ili) električnu utičnicu.	Uverite se da je prenosivi kabl priključen u odgovarajući konektor na uređaju i u utičnicu.
	Neispravna električna utičnica.	Uključite aparat u ispravnu utičnicu.
	U utičnici nema struje.	Proverite mrežni napon. Ako ga nema obratite se organizaciji koja održava vaš dom.

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja	
Jelo se priprema suviše dugo.	Prekid sa napajanjem struje (nivo napona nije stabilan ili je ispod normale).	Proverite napon stabilnog toka u mreži. Ako je nestabilan ili ispod normale, obratite se službi koja održava vaš dom.	
	Između posude i grejnjog elementa pao je strani predmet ili čestice (prašina, žitarice, komadi hrane).	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice.	
	Posuda u kućištu višenamenskog aparata postavljena je neravno.	Stavite posudu ravno, bez krivljenja.	
Za vreme pripreme ispod poklopcu izlazi para	Grejni disk je jako zaprtjan.	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk.	
	Narušena je hermetičnost spoja posude i unutrašnjeg poklopcu višenamenskog aparata	Posuda nije ravno postavljena u kućište aparata.	Stavite posudu ravno.
		Poklopac nije čvrsto zatvoren ili je ispod poklopcu upao strani predmet.	Proverite da li ima stranih predmeta (prašine, žitarica, komada hrane) između poklopcu i kućišta aparata, uklonite ih. Uvek zatvarajte poklopac višenamenskog aparata dok ne klikne.
	Gumeni zaptivač na unutrašnjem poklopcu je veoma prijav, deformisan ili oštećen.	Proverite stanje zaptivne gume na unutrašnjem poklopcu aparata. Možda zahteva zamenu.	

**VIII. GARANTNA IZJAVA**

Za ovaj proizvod je predviđena garancija od 2 godine od datuma kupovine. Tokom perioda garancije, proizvođač se obavezuje popravkom, zamenom rezervnih delova ili zamenom celokupnog proizvoda ukoliko sve fabričke nedostatke izazvane nedovoljnim kvalitetom materijala ili izrade. Garancija važi samo ukoliko se datum kupovine može potvrditi pečatom prodavnice i potpisom prodavca na originalnom garantnom listu. Ova garancija važi samo u slučaju da je proizvod bio korišćen u skladu sa uputstvom za upotrebu, ako nije bio popravljan ili rastavljan od strane kupca, ako nije bio oštećen kao rezultat nepravilnog rukovanja sa njim i ako su sačuvani svi delovi za kompletiranje. Ova garancija ne pokriva prirodnu amortizaciju proizvoda kao i potrošne materijale (filtere, sijalice, teflon, sažimate, itd.).

Rok rada proizvoda i rok trajanja garancije računa se od datuma prodaje ili od datuma proizvodnje (ukoliko se datum prodaje ne može utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se naći u serijskom broju, koji se nalazi na identifikacionoj oznaci pričvršćenoj na korpusu proizvoda. Serijski broj se sastoji od 13 cifara. Šesta i sedma cifra označava mesec, a osma godinu proizvodnje uređaja.

Rok rada proizvoda predviđen od strane proizvođača je 5 godine od datuma kupovine, pod uslovom da se korišćenje proizvoda vrši u skladu sa ovim uputstvom i važećim tehničkim standardima.



**Ekološko odlaganje (odlaganje električne i elektronske opreme)**

Pakovanje, uputstvo za upotrebu, kao i sam uređaj moraju biti prerađeni u skladu sa lokalnim programom za iskorišćavanje otpada. Nemojte bacati proizvode ovog tipa zajedno sa običnim kućnim otpadom.

Ne treba odbacivati iskorišćene (stare) uređaje sa ostalim domaćim smećem, već reciklirati ih posebno. Vlasnici stare opreme se obavezuju doneti uređaje na specijalna mesta ili predati ih ovlašćenim organizacijama. Samim tim se doprinosi programu recikliranja vrednih sirovina, kao i čišćenja zagađenih supstanci.

Ovaj je uređaj obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, koja reguliše preradu električnih i elektronskih aparata.

Ova direktiva određuje osnovne zahteve za preradu i reciklažu otpadaka električnih i elektronskih aparata, koji su u snazi na celokupnom području EU.



Pred použitím tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovajte ho ako informačnú príručku. Poriadne použitie výrobku značne predlži jeho životnosť.

## BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca nie je zodpovedný za škody vzniknuté v dôsledku nedodržania bezpečnostných predpisov a prevádzku výrobku.
- Tento prístroj je multifunkčné zariadenie určené na varenie potravín v domácom prostredí a môže byť použitý v bytoch, chalupách, hotelových izbách, obytných priestoroch obchodov, kanceláriách alebo iných, ktoré vyhovujú podmienkam použitia. Priemyselné alebo akékoľvek iné zneužitie zariadenia bude považované za porušenie správneho používania výrobku. V tomto prípade výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné dôsledky.
- Pred zapojením zariadenia do siete skontrolujte, či sa jeho napätie zhoduje s napätím zariadenia (pozri Špecifikácie výrobku alebo výrobné nastavenia výrobku).
- Použite predlžovací kábel určený na spotrebu elektrickej energie zariadenia – nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat alebo požiar kábla.
- Spotrebič zapájajte iba do zásuvky, ktoré sú uzemnené – je to povinná požiadavka ochrany pred úrazom elektrickým prúdom. Uistite sa, že predlžovací kábel je tiež uzemnený.
- **STOP** **UPOZORNENIE!** Počas fungovania prístroja jeho sú kryt, nádoba a kovové časti vyhrievané! Buďte opatrní a použite kuchynské rukavice! Aby nedošlo k obarbeniu horúcou parou, nenakláňajte sa nad prístroj, keď je kryt otvorený.
- Prístroj vždy po použití ako aj počas jeho čistenia alebo prenášania, vypnite zo zásuvky. Elektrickú šnúru vypínajte suchými rukami a držte ju za zásuvku, nie za kábel.
- Neukladajte kábel do dverí a neschraňujte ho v blízkosti zdrojov tepla. Dbajte o to, aby sa kábel neotáčal a neohýbal a nedotýkal sa ostrých predmetov a hrán nábytku.

**STOP**

**ZAPAMÄTAJTE SI:** náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť problémy, ktoré nie sú v súlade s podmienkami záruky, rovnako ako k úrazu elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel si vyžaduje naliehavú výmenu v servisnom stredisku.

- Neukladajte prístroj na mäkky povrch, nezakrývajte ho počas prevádzky – môže to viesť k prehriatiu a následnej poruche.
- Nespúšťajte spotrebič vonku – vlhkosť alebo cudzie predmety sa môžu dostať dovnútra prístroja čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
- Pred čistením prístroja sa uistite, že je odpojený a úplne vychladnutý. Postupujte podľa pokynov pre čistenie spotrebiča.

**STOP**

**JE ZAKÁZANÉ** ponárať prístroj do vody alebo pod tečúcu vodu!

- Deti vo veku 8 rokov a staršie osoby, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúsenosti a znalosti môžu používať prístroj iba pod dohľadom inej osoby a/alebo v prípade, že boli poučené o jeho bezpečnom používaní a sú si vedomé nebezpečenstva spojeného s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom. Udržujte prístroj a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržba zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelých osoby.
- Obalový materiál (film, pena, atď.) môže byť pre deti nebezpečný. Nebezpečenstvo udusení! Uchovávajte mimo dosahu detí.
- Je zakázané spotrebič samostatne opravovať alebo zmeniť jeho konštrukciu. Opravy spotrebiča smie vykonávať iba autorizované servisné stredisko. Neprofesionálne opravy môžu viesť k zlyhaniu zariadenia, k zraneniu a škodám na majetku.

**STOP**

**UPOZORNENIE!** Je zakázané používať zariadenie pri akomkoľvek jeho poškodení.

### Technické vlastnosti

Model.....	RMC-250E
Výkon.....	860-1000 W
Napätie.....	220-240 W, 50/60 Hz
Kapacita nádoby.....	4 l
Povrch nádoby.....	neprínavý keramický ANATO® (Korea)
3D-zohrievanie.....	áno
Displej.....	LCD
Ventil na vypustenie pary.....	odnímateľný

### Programy

1. MULTICOOK	12. COTTAGE CHEESE (TVAROH)
2. STEW (DUSENIE)	13. YOGURT (OGURT)
3. BAKE (PEČENIE)	14. SLOW COOK (POMALÉ VARENIE)
4. COOK/BEANS (VARENIE/BOBY)	15. GAME (DIVINA)
5. SOUP (POLIEVKA)	16. OATMEAL (MLIEČNA KAŠA)
6. FRY (PRAŽENIE)	17. DEEP FRY (FRITOVANIE)
7. RICE/GRAIN (RYŽA/KRÚPY)	18. PIZZA (PIZZA)
8. PASTA (CESTOVINY)	19. BREAD (CHLEB)
9. STEAM (PARA)	20. DESSERT (DEZERTY)
10. PILAF (RIZOTO)	21. EXPRESS (EXPRESS)
11. BABY FOOD (DETSKÁ VÝŽIVA)	

### Funkcie

1. MASTERCHIEF (MAJSTER KUCHAR) (veľké možnosti nastavenia času a teploty varenia; uloženie a reprodukovanie vlastného programu)
2. Udržiavanie teploty hotových jedál (autozohrievanie) – až do 24 hodín
3. Predbežné vypnutie autozohrievania – je k dispozícii
4. Zohrievanie jedál – až do 24 hodín
5. Odloženie štartu – až do 24 hodín

### Súprava

Multifunkčný hrniec.....	1 ks
Nádoba RB-C422.....	1 ks
Odnímateľné vnútorné veko.....	1 ks
Konteiner na prípravu jedál na pare.....	1 ks
Podložka na prípravu jedál na pare.....	1 ks
Kôš s držadom na fritovanie.....	1 ks
Odmerný pohár.....	1 ks
Lyžica.....	1 ks
Plochá lyžica.....	1 ks
Držiak na lyžicu/lyžice.....	1 ks
Kuchárska lopatka.....	1 ks
Kliešte na nabratie nádoby.....	1 ks
Kniha «100 receptov».....	1 ks
Návod na používanie.....	1 ks
Servisná knižka.....	1 ks
Napájací kábel.....	1 ks
Balenie.....	1 ks

SVK



Výrobca má právo na zmeny dizajnu, súpravy, a taktiež technických vlastností výrobku v procese zdokonaľovania svojej produkcie bez dodatčného oznámenia o zavedení týchto zmien.

### Konštrukcia multifunkčného hrnca A1

1. Teleso prístroja	10. Plochá lyžica
2. Držadlo na prenášanie	11. Podložka na prípravu jedál na pare
3. Vrchnák prístroja	12. Kôš na fritovanie
4. Odnímateľný vnútorný vrchnák	13. Napájací kábel
5. Nádoba	14. Konteiner na prípravu jedál na pare
6. Kontajener na zber kondenzátu	15. Kliešte na vybratie nádoby
7. Otvor na vypustenie pary	16. Kuchárska lopatka
8. Ovládaci panel s displejom	17. Držadlo na lyžicu/lyžice
9. Lyžica	18. Odmerný pohár

### Ovládaci panel A2

1. Tlačidlo «Reheat/Cancel» («Zohrievanie/Zrušenie») – zapnutie/vypnutie funkcie zohrievania; prerušenie fungovania program prípravy; vynulovanie zadaných parametrov.

2. Tlačidlo «Time Delay» («Odložený Start») – spustenie režimu pre nastavenie času odloženého startu; prepnutie do režimu voľby hodnoty minút/hodin; uloženie vlastného programu prípravy; vynulovanie a vrátenie k pôvodným nastaveniam pre všetky programy (v pohotovostnom režime).
3. Displej
4. Tlačidlo «Start / Keep warm» («Start/Autozohrievanie») – spustenie zvoleného programu prípravy jedál; predbežné vypnutie funkcie autozohrievania.
5. Tlačidlo «t°C» – zapnutie režimu nastavenia teploty a času prípravy jedál v automatických programoch (okrem programu «YOGURT»).
6. Tlačidlo «Menu» («Ponuka») – prepnutie do režimu voľby automatického programu na prípravu jedál; vynulovanie a vrátenie k pôvodným nastaveniam v program (v pohotovostnom režime).
7. Tlačidlo «←» – zníženie hodnoty hodín a minút v režimoch pre nastavenie hodínok, nastavenia času na prípravu jedál a odloženia startu; zníženie hodnoty teploty v automatických programoch (okrem programu «YOGURT»); voľba automatického programu na prípravu jedál.
8. Tlačidlo «→» – zvýšenie hodnoty hodín a minút v režimoch pre nastavenie hodínok, nastavenia času na prípravu jedál a odloženia startu; zvýšenie hodnoty teploty v automatických programoch (okrem programu «YOGURT»); voľba automatického programu na prípravu jedál.
9. Tlačidlo «OK» – prepnutie do ďalšieho kroku v režimu pre voľbu automatického programu, nastavenia ovky vremení a teploty času a teploty varenia a aktuálneho času.

**Konstrukcia displeja A3**

- 1. Kontrolka hodnoty teploty v programoch prípravy jedál (okrem programu «YOGURT» a «EXPRESS»).
- 2. Kontrolka procesu prípravy jedál.
- 3. Kontrolky automatických programov prípravy jedál.
- 4. Casovač / kontrolka aktuálneho času / kontrolka času odloženého startu.
- 5. Kontrolka režimu nastavenia aktuálneho času / času odloženého startu.
- 6. Kontrolka režimu voľby času prípravy jedál.
- 7. Kontrolka plnenia funkcie zohrievanie jedál / autozohrievania.

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-250E je vybavený senzorovým ovládacím panelom a LCD displejom, ktorý má 3 druhy podsvietenia v závislosti od pracovného režimu prístroja.

Farba podsvietenia displeja	Pracovný režim
MODRÝ	Plní sa funkcia odloženého startu, na displeji sa zobrazí čas nastavenia časovača a kontrolka odloženého startu.
ZELENÁ	Plní sa funkcia prípravy jedál, na displeji sa zobrazí spätočné odrátanie pracovného času a svietí kontrolka «Cooking time».
ORANŽOVÁ	Plní sa funkcia zohrievania jedál, na displeji sa zobrazí priame odrátanie času plnenia funkcie.

**I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY**

Opatrne vyberte výrobok a jeho diely z kartónu. Odstráňte všetky obaly a reklamné nálepky.



*Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a štítky so sériovým číslom výrobku na jeho telese! Strata sériového čísla na výrobku automaticky zbavuje Vás práva na záručný servis.*

*Po prepravovaní alebo uchovaní za nízkych teplot vydržte zariadenie pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred zapnutím.*

Utrite teplotu spotrebiča vlhkou handrou a umyte nádobu, nechajte ich vyschnúť. Pri prvom použití je možné vyskytovanie cudzieho zápachu, čo nie je následkom poruchy spotrebiča. V takomto prípade vykonajte čistenie spotrebiča.

**II. PREVÁDZKA MULTIFUNKČNEHO HRNCA**

**Pred prvým zapnutím**

Dajte potrebnú na tvrdý rovný vodorovný povrch tak, aby sa horúca para z parného ventilu nedostávala na tapety, dekoračné povrchy, elektronickej prístroje a ďalšie predmety alebo materiály, ktoré môžu poškodiť zvyšná vlhkosť a teplota.

Pred prípravou sa uistite, že vonkajšie a viditeľné vnútorné diely multifunkčného hrnca nie sú poškodené, nemajú odštep a iné defekty. Medzi nádobou a vyhrievacím prvkom nesmú byť žiadne cudzie predmety.

**Vynulovanie a vrátenie k pôvodným nastaveniam**

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-250E má energetickú nezávislú pamäť. V prípade dočasného vypnutia elektrickej energie nastavenia programu zostávajú uložené v pamäti. Vpre vynulovanie a vrátenie k pôvodným nastaveniam stlače a udržiajte tlačidlo «Menu». Keď počujete signál, prístroj sa vráti k predvoleným hodnotám.

**Nastavenie hodin**

Pripojte spotrebič do elektrickej siete. Stlačte a udržiajte tlačidlo «→» alebo «←». Kontrolky tlačidiel «←», «→», «OK», rovnako ako aj kontrolka aktuálneho času (na displeji) sa začnú mihať. Stlačením tlačidla «←» sa hodnota času začne zvyšovať, stlačením tlačidla «→» naopak znižovať. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty nastavenie času bude pokračovať za začiatku rozpätia nastavenia. Pre rýchlu zmenu hodnoty stlače a udržiajte potrebné tlačidlo. Keď si zvolíte hodnotu hodiny, stlačte tlačidlo «OK» a potom si vyberte hodnotu minút. Po ukončení nastavenia aktuálneho času stlače tlačidlo «Reheat/Cancel».

**Nastavenie času prípravy**

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-250E si môžete samostatne meniť čas prípravy jedál, ktorý bol pôvodne daný výrobcom pre každý program. Krok zmeny a možný rozsah zadávaného času závisí na zvolenom programe prípravy jedla.

Pre zmenu času prípravy jedál treba:

1. Zvoľiť automatický program prípravy jedál stlačením tlačidla «Menu». Kontrolky tlačidiel «←», «→», «Start / Keep warm» a «OK» sa začnú mihať. Stlačením tlačidla «←» alebo «→», pokiaľ sa na displeji nezobrazí kontrolka potrebného programu prípravy jedla. Pre každý program zvlášť sa na displeji bude zobrazovať predvolený čas varenia.
2. Stlače tlačidlo «OK» (rozsvieti sa jeho kontrolka, ako aj kontrolka času varenia) a nastavíte si pracovný čas pre zvolený program. Kontrolky tlačidiel «←», «→», «Start / Keep warm», «t°C», ako aj kontrolka času prípravy (na displeji) budú mihať. V prípade ak v zvolený program má funkciu odloženého startu, začne sa mihať kontrolka tlačidla «Time Delay».

Stlačením tlačidla «←» časové hodnoty sa začnú zvyšovať a stlačením tlačidla «→» znižovať. Po zvolení časovej hodnoty stlače si tlačidlo «OK» a potom vyberte hodnotu minút. Pre rýchlu zmenu hodnoty stlače a udržiajte potrebné tlačidlo. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty nastavenie času bude pokračovať za začiatku rozsahu nastavenia.

3. Pre vynulovanie zadaných nastavení treba stlačiť tlačidlo «Reheat/Cancel» a už potom treba si znovu zvoľiť program prípravy jedál.

**Odloženie startu programu**

Táto funkcia umožňuje odložiť naštartovanie programu prípravy jedál v rozsahu od 10 minút až do 24 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

1. Po zvolení automatického programu a času varenia môžete si nastaviť aj čas odloženého startu stlačením tlačidla «Time Delay» (kontrolka tlačidla bude svietiť a na displeji sa zobrazí kontrolka režimu odloženého startu). Kontrolky tlačidiel «←», «→», «OK», «Start / Keep warm» a «t°C» budú mihať.

- !** Počas voľby programu «YOGURT» kontrolka tlačidla «t°C» nebude mihať (v tomto programe nie je predurčená možnosť nastavenia teploty prípravy).
- 2. Stlačením tlačidiel «←» a «→» nastavíte si hodnotu hodiny (stlačením tlačidla «←» sa časová hodnota bude zvyšovať, a stlačením tlačidla «→» znižovať). Pre rýchlu zmenu hodnoty stlače a udržiajte potrebné tlačidlo. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty nastavenie bude pokračovať zo začiatku rozsahu.
- 3. Po nastavení hodiny opätovne stlačte tlačidlo «Time Delay». Stlačením tlačidiel «←» a «→» nastavíte si hodnotu minút.

4. Pre vynulovanie zadaných nastavení treba stlačiť tlačidlo «Reheat/Cancel» a potom znovu zadať celý program prípravy.

**Funkcia udržiavania teploty hotových jedál (autozohrievanie)**

Autozohrievanie sa zapína automaticky hneď po ukončení programu prípravy a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 75-80°C počas 24 hodín. Počas autozohrievania zhasne kontrolka tlačidla «Cancel/Keep warm», kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel» bude mihať. Na displeji sa zobrazí priame odrátanie času plnenia funkcie.

**Predbežné vypnutie autozohrievania**

Pre predbežné vypnutie funkcie autozohrievania po naštartovaní programu stlače a udržiajte tlačidlo «Start / Keep warm», až nezhasne indikátor tlačidla «Reheat/Cancel». Aby znovu zapnúť funkciu autozohrievania ešte raz stlače a udržiajte tlačidlo «Start / Keep warm», kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel» sa začne mihať.

**Zohrievanie jedál**

Pre zohrievanie studených jedál:

1. Podtupujete podľa bodov č. 1-2 časti «Celkový postup počas používania automatických programov».
2. Stlače a udržiajte tlačidlo «Reheat/Cancel». Kontrolka tlačidla bude mihať, spustí sa funkcia autozohrievania. Na displeji sa zobrazí priame odrátanie času plnenia funkcie. Spotrebič zohreje jedlo až do 75°C. Táto teplota sa bude udržiavať počas 24 hodín. Podľa potreby si môžete prerušiť zohrievanie stlačením tlačidla «Reheat/Cancel» (kontrolka tlačidla zhasne).

**Funkcia «MASTERCHIEF»**

*Funkcia «MASTERCHIEF» nie je prístupná počas používania programov «YOGURT» a «EXPRESS».*

Funkcia «MASTERCHIEF» umožňuje až 10 krát meniť čas a teplotu prípravy počas plnenia programu a uloží postup zmien namiesto pôvodného programu. Zmena teplota počas plnenia funkcie «MASTERCHIEF» je možná v rozsahu od 35°C až do 170°C s krokom nastavenia 5°C. Zmena času prípravy jedál je možná v rozsahu od 1 minúty až do 15 hodín s krokom nastavenia 1 minúta.

*S cieľom ochrany prístroja od prehrievania maximálny čas plnenia programov «FRY» a «DEEP FRY» je ohraničený do 2 hodín.*

*Zapnutie/vypnutie autozohrievania bez zmeny času alebo teploty nie je zvláštnou zmenou.*

*Funkcia «MASTERCHIEF» môže byť veľmi užitočná v prípade, ak pripravujete jedlá podľa zložitých receptov, ktoré vyžadujú kombináciu rôznych programov varenia (napríklad, počas prípravy holičkov, hovädzieho stroganova, polievok a omáčok podľa rôznych receptov, olzomv atď.)*

**Zmena teploty prípravy jedál:**

1. Počas plnenia programu varenia stlače tlačidlo «t°C». Kontrolka hodnoty teploty sa na displeji začne mihať.
2. Nastavíte si potrebnú teplotu. Pre zvýšenie stlače tlačidlo «←», a pre zníženie stlače tlačidlo «→». Pre rýchlu zmenu stlače a udržiajte potrebné tlačidlo. Po dosiahnutí maximálnej (minimálnej) hodnoty nastavenie bude pokračovať zo začiatku rozsahu nastavenia.
3. Nestláčajte tlačidlo na ovládacím panelu počas 5 sekúnd. Nová hodnota bude automaticky uložená.

**Zmena času prípravy jedál:**

1. Počas plnenia programu stlače dvakrát tlačidlo «t°C». Kontrolka hodnoty času sa na displeji začne mihať.
2. Nastavíte si potrebnú čas varenia. Pre zvýšenie hodnoty s krokom nastavenia 1 hodina stlače tlačidlo «←», s krokom nastavenia 1 minúta stlače tlačidlo «→». Zvýšenie hodnôtých a minútových hodnôt sa vykonáva zvlášť. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty nastavenie bude pokračovať zo začiatku rozsahu nastavenia. Pre rýchlu zmenu hodnoty stlače a udržiajte potrebné tlačidlo.
3. Nestláčajte tlačidlo na ovládacím panelu počas 5 sekúnd. Nová hodnota bude automaticky uložená.

*V prípade ak nastavíte čas prípravy 00:00, plnenie programu bude ukončené. Neoporuča sa vykonávať zmeny častejšie, než 1 krát za minútu, lebo v takomto prípade budú uložené do pamäti len posledné nastavenie. Podľa potreby súčasnej zmeny teploty a času prípravy stlače tlačidlo «t°C» hneď po skončení zmien nastavenia alebo času. V tomto prípade nové parametre budú uložené ako jedna zmena.*



### Uloženie zmeneného programu prípravy

Podľa potreby počas 3 minút po skončení plnenia programu môžete uložiť nový program namiesto zadaného výrobcu. Vtedy sa na displeji zobrazí späťpočetné sekundy odčítania času.

Pre uloženie zmien v programe prípravy stlačte tlačidlo «Time Delay». Aby sa dostal do menu bez uloženia stlačte tlačidlo «Reheat/Cancel».

### Reprodukovanie zmeneného programu prípravy

Symbol voľby sa v menu zmeneného programu na displeji namiesto času prípravy zobrazí počtom «←→».

Pre spustenie zvolte si zmenený program a stlačte tlačidlo «Start / Keep warm». Počas plnenia zmeneného programu po splnení každeho bodu zmien zaznie krátky signál.

V prípade ak počas reprodukovania zmeneného programu bolo do tohto programu zadané menu, po skončení sa zobrazí ponuka uložiť nový program.

**i** Nastavenia zmenených programov sa dá meniť rovnakým spôsobom, ako aj v prípade s automatickými programami. Zadaním nových zmien zrušíte existujúce, ktoré by sa mali uplatniť počas ďalšieho plnenia programu.

### Obnovenie pôvodných nastavení výrobcu

Kedykoľvek si môžete obnoviť nastavenia výrobcu jedného alebo všetkých programov. S tým cieľom v menu zvolte zmenený program a stlačte tlačidlo «OK». Pre potvrdenie obnovenia prevádzkových nastavení stlačte a udržiajte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo «Menu». Zadané zmeny v programe budú vynulované.

**i** Po vynulovaní zmeneného programu v menu sa zobrazí pôvodný program, ktorý bol nastavený a zadaný výrobcu.

Pre vynulovanie všetkých zmenených programov a návrat k prevádzkovým nastaveniam stlačte a udržiajte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo «Menu» v pohotovostnom režime.

### Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov

- Prípravte ingrediencie podľa receptu, vložte do nádoby. Sledujte, aby všetky ingrediencie boli rovnomerne rozložené v nádobe a boli pod maximálnou úrovňou stupnice na vnútornom povrchu nádoby.
- Vložte nádobu do telesa spotrebiča, trochu ju otočte, uistite sa, že sa nádoba tesne dotýka obrievacieho telesa. Zavorte veko do zaklapnutia. Zapojte spotrebič do elektrickej siete.
- Stlačenie tlačidla «Menu» zvolte program prípravy. Pre orientáciu v menu stlačte tlačidla «←» alebo «→». Kontrolka zvoleného programu, ako aj kontrolky tlačidiel «+», «←», «Start / Keep warm» a «OK» sa začnú mihľať. V prípade ak v zvolenom programe je funkcia odročenia štartu, začne sa mihľať kontrolka tlačidla «Time Delay».
- Nastavte potrebný čas prípravy jedla stlačením tlačidla «OK».
- Podľa potreby nastavte čas odročenia štartu programov.
- Pre spustenie programu prípravy stlačte a udržiajte niekoľko sekúnd tlačidlo «Start / Keep warm», kým nezavietia kontrolky tlačidiel «Start / Keep warm» a «Reheat/Cancel». Na displeji sa zobrazí čas, ktorý zostáva do ukončenia plnenia programu a kontrolka procesu varenia.
- Po ukončení plnenia programu varenie zaznie signál, zhasne jeho kontrolka a kontrolka tlačidla «Start / Keep warm». V závislosti od nastavení prístroj sa prepne do režimu autozohrievania (kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel» mihá, na displeji sa zobrazuje priame odčítanie času autozohrievania) alebo do pohotovostného režimu.
- Pre prerušenie procesu prípravy jedál alebo pre odvolanie zadaného programu stlačte a udržiajte tlačidlo «Reheat/Cancel».

### Program «MULTICOOK»

Program «MULTICOOK» je určený na prípravu prakticky všetkých jedál podľa zadaných používateľom parametrov teploty a času varenia. V prípade prípravy jedál s teplotou do 75°C, vrátane tepla hodnôt, funkcia autozohrievania bude automaticky vypnutá. Podľa potreby túto funkciu si môžete znovu spustiť stlačením tlačidla «Start / Keep warm» po spustení programu varenia (rozsvieti sa kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel»). Predvolená teplota prípravy jedál tvorí 100°C. Rozsah nastavenia teploty je od 35 až do 170°C s krokom nastavenia 5°C.

**⚠** POZOR! S cieľom bezpečnosti pri nastavenej teplote viac ako 140°C čas prípravy jedál nesmie preýsť 2 hodiny.

Predvolený čas prípravy jedál tvorí 15 minút. Rozsah nastavenia času varenia tvorí od 2

minút až do 15 hodín s krokom nastavenia 1 minúta (pre rozpätie 1 hodina) alebo 5 minút (pre rozpätie viac ako 1 hodina).

- Postupujte podľa pokynov z bodu č. 1 až 4 časti «Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov».
- Stlačením tlačidla «+» nastavte teplotu varenia. Kontrolka tlačidla «+» bude svieťiť, kontrolky tlačidiel «+», «←», «Start / Keep warm», «OK» a «Time Delay» budú mihľať.
- Stlačením tlačidla «←» sa hodnota teploty bude zvyšovať, stlačením tlačidla «→» bude znižovať. Pre rýchly zmenu teploty stlačte a udržiajte potrebné tlačidlo. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty nastavenie teploty bude poračovať zo začiatku rozsahu nastavenia.
- Postupujte podľa pokynov z bodu č. 5 až 8 časti «Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov».

### Program «STEAM»

Odporúča sa na dusenie mäsa, ryby, zeleniny a viazložkových jedál a taktiež na prípravu ragu. Predvolený čas prípravy v programe «STEAM» je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 8 hodín s krokom zmeny 5 minút.

### Program «BAKE»

Odporúča sa na pečenie piškôt, koláčov z kvasnicového a listkového cesta a taktiež na pečenie rôznych druhov chleba. Predvolený čas prípravy v programe «BAKE» je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 8 hodín s krokom zmeny 5 minút. Možnosť času plnenia funkcie autozohrievania v tomto programe je 2 hodiny. Pri pečení chleby sa dovoľuje vypnúť funkciu automatického zohrievania na všetkých etapách pečenia.

### Program «COOK/BEANS»

Odporúča sa na varenie zeleniny, mäsa, ryby a strukovín. Predvolený čas prípravy v programe «COOK/BEANS» je 40 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 4 hodiny s krokom zmeny 5 minút.

### Program «SOUP»

Odporúča sa na prípravu vývarov a polievok. Predvolený čas prípravy v programe «SOUP» je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 6 hodín s krokom zmeny 5 minút.

### Program «FRY»

Odporúča sa na vyprážanie zeleniny, mäsa, darov mora, hydiny. Predvolený čas prípravy v programe «FRY» je 15 minút, predvolená teplota prípravy je 155°C. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 1 hodina 30 minút s krokom zmeny 1 minúta. Funkciu odročenia štartu tento program nemá. Odporúča sa práženie potravin s otvoreným vrchnákom. Aby potraviny neprihoreli odporúča sa postupovať podľa pokynov z kuchárskej knihy a periodicky miešať potraviny v nádobe. Pred ďalším použitím programu «FRY» nechajte spotrebič vychladnúť.

### Program «RICE/GRAIN»

Odporúča sa na varenie ryže a rôznych kaší. Predvolený čas prípravy v programe «RICE/GRAIN» je 35 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 4 hodiny s krokom zmeny 5 minút

### Program «PASTA»

Odporúča sa na prípravu cestovín podľa rôznych receptov. Predvolený čas prípravy v programe je «PASTA» je 10 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 2 až 30 minút s krokom zmeny 1 minúta. Funkcie odročenia štartu tento program nemá.

**i** Odpočítavanie času prípravy jedla začína len po tom, ak prístroj dosiahne pracovných parametrov (až voda začne vriec).

- Nalejte do nádoby vodu. Dbajte o to, aby úroveň vody bol nižší, než maximálna ryska na vnútornom povrchu nádoby.
- Postupujte podľa pokynov z bodu č. 1 až 6 časti «Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov».
- Po tom, ako voda začne vriec, zaznie signál. Opatrne otvorte vrchnák a dajte potraviny do vriacej vody zavorte vrchnák až nepoučíte cvaknutie.
- Postupujte podľa pokynov z bodu č. 6 až 8 časti «Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov».

### Program «STEAM»

Odporúča sa na varenie na pare mäsa, ryby, zeleniny, diетických a vegetariánskych jedál.

Predvolený čas prípravy v programe «STEAM» je 30 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 2 hodiny s krokom zmeny 5 minút.

**i** Odpočítavanie času prípravy jedla začína len po tom, ak prístroj dosiahne pracovných parametrov (až voda začne vriec a vznikne potrebné množstvo pary v nádobe).

- Nalejte do nádoby 600-1000 ml vody. Umiestnite do nádoby kontejner na varenie na pare.
- Postupujte podľa pokynov z bodu č. 2 až 8 časti «Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov».

### Program «PILAF»

Odporúča sa na prípravu pilafu (rizota). Predvolený čas prípravy v programe «PILAF» je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 1 hodina 30 minút s krokom zmeny 10 minút.

### Program «BABY FOOD»

Odporúča sa na prípravu detskej výživy. Predvolený čas prípravy v programe «BABY FOOD» je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 10 minút až 3 hodiny s krokom zmeny 5 minút.

### Program «COTTAGE CHEESE»

Odporúča sa na prípravu domáceho tvarohu. Predvolený čas prípravy v programe «COTTAGE CHEESE» je 20 minút. V programe «COTTAGE CHEESE» žetete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 10 minút až 10 hodín s krokom zmeny 10 minút. Funkciu autozohrievania tento program nemá.

### Program «YOGURT»

Odporúča sa na prípravu domáceho jogurtu. Predvolený čas prípravy v programe «YOGURT» je 8 hodín. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 30 minút až 12 hodín s krokom zmeny 30 minút. Funkciu autozohrievania tento program nemá.

### Program «SLOW COOK»

Odporúča sa na prípravu duseného mäsa, ryby, zeleniny. Predvolený čas prípravy v programe «SLOW COOK» je 5 hodín. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 3 hodiny až 12 hodín s krokom zmeny 10 minút.

### Program «GAME»

Odporúča sa na prípravu jedál z diviny (z tvrdého mäsa, veľkých kusov mäsa a hydiny). Predvolený čas prípravy v programe «GAME» je 3 hodiny. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 1 hodina až 12 hodín s krokom zmeny 10 minút.

### Program «OATMEAL»

Odporúča sa na prípravu mliečnych kaší. Predvolený čas prípravy v programe «OATMEAL» je 10 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 4 hodiny s krokom zmeny 1 minúta (pre časové rozpätie menej ako 1 hodina) alebo 5 minút (pre rozpätie viac ako 1 hodina).



Na prípravu mliečnej kaše môžete použiť univerzálny program «MULTICOOK» (optimálna teplota prípravy jedál je 95°C).

### Program «DEEP FRY»

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-250E môžete aj fritovať, používajúc špeciálny kôš, ktorý je v súprave. Predvolený čas prípravy v programe «DEEP FRY» je 30 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 1 hodina s krokom zmeny 1 minúta. Funkciu odročenia štartu tento program nemá.

- Postupujte podľa pokynov z bodu č. 1 až 5 časti «Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov».
- Prípojte drždalo do koša na fritovanie a rovnomerne vložte do koša potraviny. Stisnite základ drždala a dajte ho do špeciálneho otvoru v koši. Oslabte stisnutie drždala, ktoré sa upevní v špeciálnom otvore.
- Postupujte podľa pokynov z receptu, o určitý čas, uvedený v recepte, opatrne otvorte vrchnák multifunkčného hrnce. Potom treba spustiť kôš na fritovanie spolu s ingredienciami do nádoby. Nezatvárajte vrchnák.
- Po skončení plnenia programu prípravy zaznie signál, zhasne kontrolka programu a kontrolka tlačidla «Start / Keep warm». Vytiahnite kôš s potravínami a upevrite ho na okraj nádoby pomocou špeciálneho háčika na koši. Nechajte olej stiecť.
- Pre prerušenie procesu prípravy alebo odvolania zadaného programu stlačte a udržiajte tlačidlo «Reheat/Cancel».

**STOP** POZOR! Olej je veľmi horúci! Na vytiahnutie koša na fritovanie používajte kuchynské rukavice.

**Program «PIZZA»**

Odporúča sa na prípravu pizze. Predvolený čas prípravy v programe «PIZZA» je 25 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 1 hodina s krokom zmeny 5 minút. Funkciu odloženého štartu program nemá.

**i** Maximálny čas fungovania autozohrievania v tomto programe je 2 hodiny.

**Program «BREAD»**

Odporúča sa na pečenie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky s prísadou ražnej múky. Program predpokladá úplný cyklus pečenia, začínajúc od kysnutia cesta až do pečenia. Predvolený čas prípravy v programe «BREAD» je 2 hodiny. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 1 hodina až 6 hodín s krokom zmeny 10 minút. Funkciu odloženého štartu program nemá.

**STOP** POZOR! Počas pečenia sa nádoba o ingrediencie nahrievajú! Používajte kuchynské rukavice, keď budete vyťahovať so spotrebiča hotový chlieb.

**Program «DESSERT»**

Odporúča sa na prípravu rôznych dezertov. Predvolený čas prípravy v programe «DESSERT» je 30 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu od 5 minút až 3 hodiny s krokom zmeny 5 minút.

**Program «EXPRESS»**

Odporúča sa na rýchle pripravovanie ryže, sypkých kaší a krúp. As trvania programu «EXPRESS» je 20 minút. Nastavenie času prípravy a funkcia odloženého času v tomto programe nie je možné. Postupujte podľa pokynov v bode č. 1 až 2 časti «Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov», a taktiež body č. 6 až 8 (s vynechaním bodov č. 3-5).

**III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI**

- Nakysnutie cesta.
- Pasterizácia tekutých potravín.
- Príprava syra.
- Zohrievanie detskej výživy.
- Sterilizácia riadu, predmetov osobnej hygiény.

**IV. PRÍSLUŠENSTVO**

Iné príslušenstvo nie je súčasťou multifunkčného hrnca REDMOND RMC-25DE. Spolu s informáciami o nových produktoch si ich môžete kúpiť na stránke [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) alebo v predajniach oficiálnych dilerov.

**V. ÚDRŽBA MULTIFUNKČNÉHO HRNCA**

Pred čistením prístroja presvedčte sa, že je odpojený od elektrickej siete a úplne vychladol. Peed prvým zapnutím prístroja ako aj pre odstránenie vône po varení v multifunkčnom hrnci odporúčame sa utrieť nádobu a vnútorné víko prístroja 9% roztokom octu a počas 15 minút vyparit popolnicu citrónu v programe «STEAM».

Pre čistenie prístroja používajte mäkké tkaniny a nebrusné prostriedky na umývanie riadu. Odporúča sa čistiť prístroj hneď po použití.

**STOP** Pri čistení sa zakazuje používanie drsných špongií, tvrdých handrov alebo úterákov ako aj chemicky agresívnych látok. Zakazuje sa ponárať prístroj do vody alebo nechávať ho spomaliť pod vodným prúdom.

Teleso prístroja čistíte len v prípade potreby. Nádobu treba čistiť po každom použití prístroja. K tomu si taktiež môžete používať myčku na riad. Po ukončení čistení vonkajší povrch nádoby treba utrieť nasucho.

Vnútorné hliníkové víko treba čistiť po každom použití prístroja (neodporúča sa používať myčku na riad):

1. Otvorte víko multifunkčného hrnca. Zoberte si 2 dolné plastové držičky, ľahko, bez akýchkoľvek úsilí potiahnite vnútorné víko smerom ku sebe a nahoru, aby sa odpojilo od hlavného víka.
2. Otrite povrch vnútorného víka vlnkou tkaninou. V prípade potreby vymyte odstránené víko pod vodným prúdom, k tomu si môžete použiť aj prostriedky na umývanie riadu.
3. Umiestnite hliníkové víko plastovým výstupkom do hornej drážky, spojte ho s hlavným víkom a ľahko pritlačte dolné fixátory, kým nepočujete cvaknutie.

Parný ventil sa odporúča čistiť po každom použití prístroja:

1. Odstráňte hliníkové víko a ľahko potiahnite ventil za výstupok a potom ho odpojte.
2. Dôkladne ho omyte pod vodným prúdom.
3. Vysušte ho a namontujte na pôvodné miesto.

Počas varenia je možný vznik kondenzátu, ktorý sa v tomto modeli zhrádza v špeciálnom otvore v telese zariadenia okolo nádoby. Kondenzát si ľahko môžete odstrániť pomocou úteráku, handričky alebo obrúska.

V prípade dlhého zapínania treba očistiť povrch pracovnej komory, aby nedošlo k poškodeniu alebo poruchám prístroja.

**⚠** Pred čistením pracovnej komory multifunkčného hrnca resveďte sa, že je odpojený od elektrickej siete a úplne vychladol!

Bočné steny pracovnej komory, povrch topnej podložky a kryt centrálného termického snímača (ktorý sa nachádza uprostred topnej podložky) odporúča sa čistiť vlnkou (v žiadnom prípade mokrú!) handrou alebo obrúskom. V prípade ak budete používať čistiace

prostriedky po ukončení mytia a čistenia treba dôkladne odstrániť jeho zvyšky, aby bola vylúčená možnosť vzniku nežiaducich vôní pri ďalšom varení.

V prípade, že sa do prohlbení okolo centrálného termického snímača dostali cudzie predmety, opatrne odstráňte ich pinzetou bez stisnutia vrchnáku snímača.

Pre čistenie zašpineneho povrchu topnej podložky môžete používať vlnku handričky strednej tvrdosti alebo kefkou so syntetickými vláknami.

**i** Pri bežnom a pravidelnom používaní prístroja môže dôjsť k úplnej alebo čiastočnej zmene farby topnej podložky. Nebude to však žiadny znak vady peístroja a nebude to mať žiadny vplyv na jeho správne fungovanie.

**VI. TIPY NA VARENIE**

**Chyby počas prípravy jedál a spôsob ich riešenia**

Nasledujúca tabuľka zhrňa typické chyby pri varení v multifunkčnom hrnci a opisuje možné príčiny a riešenia.

**JEDLO SA NEDOVARILO DO KONCA**

Možná príčina		Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko prístroja alebo zatvoril ho pevne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká		Počas varenia zbytočne neotvárajte multifunkčný hrniec. Zatvorte kryt tak, aby zaklapol. Uistite sa, že nič nebráni tomu, aby bolo viečko tesne uzavreté a gumové tesnenie na vnútornej strane veka nie je deformované
Medzi nádobou a vykurovacím elementom nie je kontakt, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká		Nádoba musí byť pripevnená k prístroju rovno a pevne pripevnená na spodnej strane vykurovacieho disku. Uistite sa, že v multifunkčnom hrnci nie sú žiadne cudzie predmety. Zabráňte kontaminácii vykurovacieho disku
Zlý výber ingrediencií jedál. Tieto zložky nie sú vhodné na prípravu jedla podľa vášho výberu, alebo ste zvolili nesprávny program varenia. Ingrediencie sú narezané na príliš veľké kusy. Nesprávne ste nastavili (vypočítali) dobu pečenia. Recept, ktorý ste si vybrali, nie je vhodný pre varenie v tomto multifunkčnom hrnci		Je vhodné použiť osvedčené (na prípravu jedál v danom prístroji) recepty. Používajte recepty, ktorým dôverujete. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia by mala zodpovedať zvolenej receptúre
Počas prípravy na pare: je v nádobe málo vody, aby bola zaisnená dostatočná hustota pár		Nalejte do nádoby toľko vody, koľko je v recepte odporúčané. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody počas varenia
Počas vyprážania	Do nádoby ste natiali veľa oleja	Počas obvyčajného vyprážania stačí dať na dno trochu oleja. Počas vyprážania vo fritéze dodržujte príslušný recept
	Prebytok vlahy v šálke	Nezakrývajte veko multifunkčného hrnca počas vyprážania a to nie je nie napísané v recepte. Mrazené potraviny pred vyprážaním určite rozmrazte a zlejte z nich vodu
Počas varenia: bujón pri príprave z potravín s vysokým obsahom kyselín vykipí		Niektoré produkty vyžadujú zvláštne spracovanie pred varením: umývanie, pasírovanie atď. Dodržujte pokyny príslušného receptu
Počas pečenia; (cesto nie je upečené)	Počas kysnutia cesta sa priplepo k vnútornej strane veka a prekrylo vypúšťací parný ventil	Vložte do nádoby menej cesta
	Do nádoby ste dali veľa cesta	Vyberte cesto z nádoby, otočte ho a znova ho dajte do nádoby, potom pokračujte v pečeni. V budúcnosti vkladajte do nádoby menej cesta

**JEDLO JE PREVARENÉ**

Pochybili ste pri výbere typu produktu alebo pri nastavení (výpočte) doby pečenia. Príliš malé množstvo ingrediencií	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami
--	---

Po uvarení bol hotový pokrm príliš dlho na automatickom ohreve	Dlhodobé používanie automatického ohrevu je nežiaduce. Ak váš model multifunkčného hrnca má túto funkciu zakázanú, môžete použiť túto možnosť
--	---

**POČAS VARENIA JEDLO VYKYPÍ**

Počas varenia mliečnej kaše mlieko vykypí	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame použitie ultra-pasterizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, zriedite mlieko trochu pitnej vody
Ingrediencie boli pred varením neopracované alebo nesprávne opracované (zle umyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií alebo bol nesprávne zvolený typ výrobcu	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Vyber suroviny, spôsob rezania, podiel zložiek, vyber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami. Celozrnné obilniny, mäso, ryby a morské plody vždy dôkladne opláchnite čistou vodou

**JEDLO PRIHÁRA**

Nádoba bola zle vyčistená po predchádzajúcom varení. Protihorľavé pokrytie nádoby je poškodené	Než začnete variť uistite sa, že nádoba je dobre umytá a protihorľavý povlak nie je poškodený
Celkový objem produktu je menší, než je odporúčané v recepte	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty
Nastavili ste príliš dlhý čas varenia	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôbenom na použitie daného prístroja
Počas vyprážania: zabudli ste naliať olej do nádoby, nemiešali ste alebo neskoro ste premiešali varené produkty	Počas jednoduchého vyprážania nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja tak, aby dno multifunkčného hrnca bolo zakryté tenkou vrstvou. Kvôli rovnomernému vyprážaniu potravín v nádobe by sa mali produkty občas premiešať
Počas dusenia: v nádobe je nedostatok vlhky	Pridať do nádoby viac tekutiny. Počas pečenia neotvárajte veko multifunkčného hrnca ak to nie je nutné
Počas varenia: v nádobe je príliš málo tekutiny (nie je dodržaný podiel ingrediencií)	Dbajte na správny pomer tekutín a pevných zložiek
Pri vypekaní: vnútorný povrch misy nebol namastený maslom pred varením	Pred položením cesta namažte dno a steny nádoby maslom alebo rastlinným olejom. (Nevlívajte olej do misy!)

**PRODUKT STRATIL TVAR REZU**

Príliš často ste miešali produkt v nádobe	Počas jednoduchého vyprážania miešajte jedlo v nádobe nie viac ako každých 5 až 7 minút
Nastavili ste príliš dlhý čas varenia	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôbenom na použitie daného prístroja

**KOLÁČ JE VODNATÝ**

Boli použité nevhodné zložky s prebytkom vody (štvatná zelenina alebo ovocie, mrazené jahody, kyslá smotanová atď.)	Vyberajte ingrediencie podľa receptu koláča. Snažte sa nevyberať také zložky potravín, ktoré obsahujú príliš veľa vody, alebo ich použite v minimálnych množstvách
Nechali ste upečený koláč v zatvorenom multifunkčnom hrnci	Pokúste sa odstrániť koláč z multifunkčného hrnca. Ak je to nutné, môžete nechať produkty na krátku dobu v režime automatického ohrevu

**KOLÁČ SA NEDVÍHOL**

Vajcia s cukrom boli zle vyšľahané	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Vyber suroviny, spôsob ich prípravy, podiel zložiek musia byť v súlade s jeho odporúčaniami
V cestě bol dlhý prášok do pečiva	
Neprosiali ste kvalitne múku alebo ste zle vymiesli cesto	
Pri vkladaní ingrediencií ste sa dopustili chyby	
Vá vybraný recept nie je vhodný na pečenie v tomto type multifunkčného hrnca	

**i** Pri niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND pri programoch „STEW“ a „SOUP“ pri nedostatku tekutiny v nádobe sa spúšťa ochrana proti prehriatiu zariadenia. V tomto prípade sa program zastaví a multifunkčný hrniec prechádza do fázy automatického ohrevu.

**Súhrnná tabuľka programov varenia (nastavenia výrobcu)**

Program	Odporúčania na použitie	Prerobený čas varenia	Časový rozsah varenia/ krok nastavenia	Oloženie štart	Dezinfekčné parametre	Autozohrievanie
MULTICOOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy	15 min	2 min – 1 h / 1 min 1 h – 15 h / 5 min	+	–	+
STEW	Dusenie zeleniny, mäsa, ryby	1 h	20 min – 8 h / 5 min	+	–	+
BAKE	Pečenie keksov, piškót, rôznych koláčov z kvasnicového a listkového cesta	1 h	20 min – 8 hodín / 5 min	+	–	2 hodiny
COOK/BEANS	Varenie zeleniny, mäsa, ryby, strukovín	40 min	5 min – 4 h / 5 min	+	–	+
SOUP	Príprava rôznych vývarov a polievok (ruský boršč, kyslá polievka atď.)	1 h	20 min – 6 h / 5 min	+	–	+
FRY	Praženie zeleniny, mäsa, hydiny	15 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	–	–	+
RICE/GRAIN	Varenie ryže, príprava rôznych kaší	35 min	5 min – 4 h / 5 min	+	–	+
PASTA	Varenie cestovín, príprava omáčky podľa rôznych receptov	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Príprava na pare zeleniny, ryby, mäsa, diietických a vegetariánskych jedál	30 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	+	+	+
PILAF	Príprava rôznych druhov rizota	1 h	20 min – 1 h 30 min / 10 min	+	–	+
BABY FOOD	Príprava detskej výživy	1 h	10 min – 3 h / 5 min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Príprava domáceho tvarohu	20 min	10 min – 10 h / 10 min	+	–	–
YOGURT	Príprava rôznych druhov jogurtov	8 h	30 min – 12 h / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Pomalé varenie zeleniny, mäsa, ryby	5 h	3 h – 12 h / 10 min	+	–	+
GAME	Príprava jedál z diviny (z tvrdého mäsa, veľkých kusov mäsa a hydiny)	3 h	1 h – 12 h / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Varenie mliečnych kaší	10 min	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 4 h / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Fritovanie	30 min	5 min – 1 h / 1 min	–	–	+
PIZZA	Príprava pizze	25 min	20 min – 1 h / 5 min	–	–	2 hodiny
BREAD	Pečenie chleba	2 h	1 h – 6 h / 10 min	–	–	–
DESSERT	Príprava rôznych dezertov	30 min	5 min – 3 h / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Rýchle pripravovanie ryže, sypkých kaší a krúp	20 min	–	–	–	+

**i** Tu je uvedená priemerná pracovná teplota nahrievacieho telesa.

**Odporúčaná doba varenia rôznych potravín pripravovaných na pare**

	Potravina	Hmotnosť, g / množstvo	Objem vody, ml	Čas varenia, min
1	Bravčové/Hovädzie filé (1,5-2 cm kocky)	500	500	20
2	Baranie filé (1,5-2 cm kocky)	500	500	20
3	Kuracie filé (1,5-2 cm kocky)	500	500	15
4	Karbonátky/kotlety	180 (6 ks) / 450 (3 ks)	500	20/30

	Potravina	Hmotnosť, g / množstvo	Objem vody, ml	Čas varenia, min
5	Ryba (file)	500	500	15
6	Morský koktejl (čerstvo zamrazený)	500	500	5
7	Zemiaky (narezané na 4 časti)	500	500	15
8	Mrkva (1,5-2 cm kocky)	500	500	20
9	Cvikla (narezaná na 4 časti)	500	500	30
10	Zelenina (čerstvo zamrazená)	500	500	15
11	Slepačie vajce	3 ks	500	5

**i** *Majte na pamäti, že ide o všeobecné odporúčania. Skutočná doba sa môže líšiť v závislosti od odporúčaných hodnôt vlastností konkrétneho výrobku rovnako ako aj od vašej chuti.*

**Odporúčania na používanie teplotných režimov v programe «MULTICOOK»**

Pracovná teplota	Odporúčania na používanie	Pracovná teplota	Odporúčania na používanie
35°C	Nakysnutie cesta, príprava octu	105°C	Príprava huspeniny
40°C	Príprava jogurtov	110°C	Sterilizácia
45°C	Zákvas	115°C	Príprava cukrového sirupu
50°C	Kvasenie	120°C	Príprava pečeného kolena
55°C	Príprava mliečnych cukrárenských výrobkov	125°C	Príprava duseného mäsa
60°C	Príprava zeleného čaja, detskej výživy	130°C	Príprava nákypu
65°C	Varenie mäsa vo vakuovom balení	135°C	Praženie hotových jedál pre vytvorenie šuštavej kôrky
70°C	Príprava punčú	140°C	Údenie
75°C	Pasterizácia, príprava bieleho čaja	145°C	Upečenie zeleniny a ryby vo fólii
80°C	Príprava vareného vína	150°C	Upečenie mäsa vo fólii
85°C	Príprava tvarohu alebo jedál, vyžadujúcich dlhší čas na pripravovanie	155°C	Praženie výrobkov z kvasnicového cesta
90°C	Príprava červeného čaja	160°C	Praženie hydiny
95°C	Príprava mliečnych kaší	165°C	Praženie steakov
100°C	Príprava snehového cukru alebo džemu	170°C	Príprava hranolok, kuracích nugetiek

*Vid. aj knihu receptov, ktorá je časťou súpravy.*

## VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Porucha	Prípadné príčiny	Odstránenie porúch
Na displeji sa zobrazila správa o chybe: E1-E4	Systémová chyba, možnosť poruchy ovládacieho panelu alebo nahrievacieho telesa.	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Tesne zatvorte vrchnák, a znovu zapnite prístroj do siete.
Prístroj sa nezapína	Napájací kábel nie je pripojený do prístroja a (alebo) do elektrickej zásuvky.	Presvedčte sa, že odnímateľný napájací kábel je pripojený ku zodpovedajúcemu konektoru v telese prístroja a je zapojený do zásuvky.
	Zásuvka je v poruche.	Zapnite prístroj do správnej zásuvky.
	V elektrickej sieti chýba elektrický prúd.	Zkontrolujte napätie v elektrickej sieti. V prípade ak chýba, obráťte sa na organizáciu, ktorá zabezpečuje tieto služby pre Vaš dom.

Porucha	Prípadné príčiny	Odstránenie porúch
Jedlo sa pripravuje príliš dlho	P prerušenie napájania od elektrickej siete (úroveň napätia je nestabilná alebo je pod úrovňou).	Zkontrolujte nepretržitost elektrického prúdu v sieti. V prípade ak nie je stabilný, obráťte sa na organizáciu, ktorá zabezpečuje tieto služby pre Vaš dom.
	M medzi nádobou a nahrievacím telesom sa nachádza cudzí predmet alebo častice (smete, krúpy, častice potravín).	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Odstráňte cudzí predmet alebo častice.
	N nádoba v prístroji bola nerovne umiestnená.	Umiestnite nádobu rovno, aby nedošlo do zošikmenia.
	N nahrievacie teleso je zašpinené.	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite nahrievacie teleso.
Počas prípravy para vychádza zpod vrchnáku	B bola porušená tesnosť spojenia nádoby a vnútorného vrchnáku v multifunkčnom hrnci	N nádoba vovnútri prístroja nebola umiestnená priamo (bola umiestnená so zošikmením).
	V viko nie je tesne zatvorené resp. sa pod vikom nachádza cudzí predmet.	Umiestnite nádobu rovno, aby nedošlo do zošikmenia.
	T tesniaci krúžok vo viku prístroja je zašpinený, deformovaný alebo poškodený.	Zkontrolujte, či sa nedostali cudzie predmety (smete, krúpy, častice potravín) medzi vikom a telesom prístroja, odstráňte ich. Vždy zatvárajte viko, kým nepočujete cvaknutie.
		Zkontrolujte stav tesniaceho krúžku na vnútornom viku prístroja. Vymeňte krúžok novým, v prípade ak to bude treba.

## VIII. ZÁRUKA

Na tento prístroj je poskytovaná záruka na 2 roky od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje opravou alebo výmenou celého prístroja odstrániť prípadné vady vyplývajúce z chyby materiálu alebo spracovania. Záruka sa vzťahuje na prístroj iba vtedy, ak je v deň dátumu nákupu potvrdená pečiatkou a podpisom predajcu na originálnom záručnom liste. Táto záruka je platná len v prípade, že bol prístroj používaný v súlade s návodom na použitie, nie je opravený alebo roztočený a nebol poškodený v dôsledku nesprávnej manipulácie, rovnako a tiež v prípade, že je kompletný. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebenie a spotrebné materiály (filtr, žiarovky, protihorľavé pokrytie, tmeľ, atď.).

Životnosť prístroja a záručnej doby plynie od dátumu predaja alebo od dátumu výroby produktu (v prípade, ak dátum predaja nemožno určiť). Dátum výroby zariadenia možno nájsť na sériovom čísle, uvedenom na typovom štítku výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13 číslic. 6 a 7. číslice označujú mesiac, 8. - rok výroby zariadenia.

Záruka výrobcu na prístroj je 5 rokov od dátumu zakúpenia, za predpokladu, že sa používa v súlade s týmto návodom a platnými technickými normami.



### Ekologicky neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opatrobované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodnené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opatrobovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok.

Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciu elektrických a elektronických zariadení.

Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.



*Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uchovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.*

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Výrobce neodpovídá za poškození, vyzvaná nedodržení bezpečnostních pokynů a pravidel pro použití výrobku.
  - Tento elektrický přístroj se jeví vícefunkčním zařízením pro přípravu pokrmů v domácím prostředí a může být používáno v bytech, venkovských domech, hotelových pokojích, společenských místnostech prodejen, kanceláří a nebo jiných podobných podmínkách nevýrobního charakteru. Použití pro výrobu a jiné podobné využití, se bude považovat za narušení podmínek náležitého použití výrobku. V tom případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
  - Před připojením přístroje do elektrické sítě proveďte, zda odpovídá napětí v síti nominálnímu napětí na přístroji (viz. technické údaje a výrobní tabulku na přístroji).
  - Používejte prodlužovací kabel odpovídající příkonu přístroje – nesoulad parametrů může způsobit zkrat a nebo vzplanutí kabelu.
  - Připojujte přístroj pouze k zásuvkám s uzemněním – to je bezpodmínečný požadavek ochrany před zásahem elektrického proudu. Při použití prodlužovacího kabelu se přesvědčete, zda také on má uzemnění.
- STOP** *POZOR! V době činnosti se přístroj nahřívá! Buďte opatrní! Bezpodmínečně, před použitím navlékajte kuchyňské rukavice. Předcházejte opaření, nenaklánejte se nad přístrojem při otevírání víka.*
- Odpojte síťový kabel ze zásuvky po použití a také při čištění nebo přenášení přístroje. Vytahujte vidlici kabelu suchými rukami přidržující vidlici a ne za kabel.
  - Neprotahujte přírodní kabel dvěma otvory a nebo blízko zdrojů tepla. Hlídejte, aby přírodní kabel nebyl pokroutený a přehnutý, nedotýkal se ostrých předmětů, úhlů a hran nábytku.

**STOP**

**NEZAPOMEŇTE: poškození přírodního kabelu může přivést k poškození, na které se nevztahují podmínky záruky. Jestli je přírodní kabel poškozen a nebo potřebuje výměnu, je nutno se obrátit do servisního centra, aby se předešlo možným rizikům.**

- Nestavte přístroj na měkký povrch. V době činnosti nezakrývejte přístroj tkaninou nebo papírovými ubrusky – může dojít k přehřátí a poruše zařízení.
  - Není dovoleno použití přístroje na otevřeném prostranství – vliv působení vlhkosti nebo cizích předmětů uvnitř tělesa přístroje může mít za následek jeho vážné poškození.
  - Před čištěním přístroje se přesvědčete, jestli je odpojen od elektrické sítě a vystydlý. Přesně dodržujte instrukce čištění přístroje.
- STOP** *ZAKAZUJE SE ponořovat těleso přístroje do vody a nebo umísťovat jej pod proud vody!*

- Přístroj může být používán dětmi ve věku od 8 let a také lidmi s fyzickými, smyslovými, duševními odchylkami nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi tehdy, jestli je nad nimi dozor a byly-li proškoleny se zaměřením na bezpečné používání tohoto přístroje a v případě, mají-li představu o potenciálním nebezpečí, spojeném s používáním přístroje. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Skládajte přístroj v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu přístroje nemusí provádět děti bez dozoru dospělých.
- Obalový materiál (folie, polystyren a t.p.) může být nebezpečný pro děti. Nebezpečí udušení! Chraňte jej v místě nedostupném pro děti.
- Jsou zakázány samostatné opravy přístroje nebo provedení změn v konstrukci přístroje. Oprava přístroje musí být prováděna pouze specialistou autorizovaného servisního centra. Neprofesionálně provedená oprava může mít za následek poruchu přístroje, úraz a poškození majetku.

**STOP**

**POZOR! Je zakázáno použití přístroje při libovolné poruše.**

### Technické charakteristiky

Model.....	RMC-250E
Příkon.....	860-1000 W
Napětí.....	220-240 V, 50/60 Hz
Objem misky.....	4 l
Povrch misky.....	nepřilnavý keramický ANATO® (Korea)
3D-ohřev.....	je k dispozici
Displej.....	LCD
Parní ventil.....	snimatelný

### Programy

1. MULTICOOK	12. COTTAGE CHEESE (VVAROH)
2. STEW (DUŠENÍ)	13. YOGURT (JOGURT)
3. BAKE (PEČENÍ)	14. SLOW COOK (POMALÉ VÁŘENÍ)
4. COOK/BEANS (VÁŘENÍ/LUŠTĚNINY)	15. GAME (DRŮBEŽ)
5. SOUP (POLĚVKA)	16. OATMEAL (MLÉČNÁ KAŠE)
6. FRY (SMAŽENÍ)	17. DEEP FRY (FRITOVÁNÍ)
7. RICE/GRAIN (RÝŽE/KROUPY)	18. PIZZA (PIZZA)
8. PASTA (TĚSTOVINY)	19. BREAD (CHLĚB)
9. STEAM (V PÁŘE)	20. DESSERT (DEZERTY)
10. PILAF (PILAF)	21. EXPRESS (EXPRES)
11. BABY FOOD (DĚTSKÁ VÝŽIVA)	

### Funkce

1. MASTERCHIEF (MISTR-ŠÉF) (flexibilní nastavení času a teploty vaření; uložení a reprodukování předvoleného programu vaření)
2. Udržení teploty hotových jídel (automatické ohřívání) – až po 24 hodin
3. Předčasný vypnutí automatického ohřívání – je k dispozici
4. Zahřátí jídla – až po 24 hodin
5. Odložený start – až po 24 hodin

### Kompletace

Multifunkční hrnec.....	1 ks
Miska RB-C422.....	1 ks
Snimatelné vnitřní víko.....	1 ks
Nádoba na vaření v páře (pařák).....	1 ks
Stojánek na vaření v páře.....	1 ks
Fritovací koš s držátkem.....	1 ks
Odměrný pohár.....	1 ks
Naběračka.....	1 ks
Plochá lžička.....	1 ks
Držák pro naběračku/lžičku.....	1 ks
Kuchařská lopatka.....	1 ks
Kleště na vytahování misky.....	1 ks
Kniha «100 receptů».....	1 ks
Návod k použití.....	1 ks
Servisní knížka.....	1 ks
Napájecí kabel.....	1 ks
Obal.....	1 ks



*Výrobce má právo provádět změny designu, kompletace a rovněž i změnu technických parametrů během zdokonalení své produkce bez předběžného oznámení takových změn.*

### Složení multifunkčního hrnce A1

1. Kostra přístroje	10. Plochá lžička
2. Rukojeť pro přenášení přístroje	11. Stojánek na vaření v páře
3. Víko přístroje	12. Fritovací koš
4. Snimatelné vnitřní víko	13. Napájecí kabel
5. Miska	14. Nádoba na vaření v páře (pařák)
6. Sběrná nádoba na kondenzát	15. Kleště na vytahování misky
7. Vypouštěcí otvor na páru	16. Kuchařská lopatka
8. Ovládací panel s displejem	17. Držák pro naběračku/lžičku
9. Naběračka	18. Odměrný pohár

### Ovládací panel A2

1. Tlačítko «Reheat/Cancel» («Zahřátí / Zrušení») – zapnutí a vypnutí funkce Zahřátí; přerušování programu vaření; zrušení všech zadaných nastavení.

2. Tlačítko «Time Delay» («Odložený start») – zapnutí režimu nastavení času odloženého startu; přechod k nastavení časových (hodinových/ minutových) hodnot v tomto režimu; výroba vlastního programu vaření; obnovení nastavení v režimu pro všechny programy (v režimu spánku).
3. Displej
4. Tlačítko «Start / Keep warm» («Start / Automatické ohřívání») – spuštění zvoleného programu vaření; předčasné vypnutí automatického ohřívání.
5. Tlačítko «t°C» – zapnutí režimu nastavení teploty a doby vaření v automatických programech (mimo program «YOGURT»); výběr automatického programu vaření; přechod do režimu výběru automatického programu vaření; obnovení nastavení v režimu pro všechny programy (v režimu spánku).
7. Tlačítko «-» – zmenšení hodinových a minutových hodnot v režimech nastavení hodin, nastavení doby vaření a času odloženého startu; zmenšení teplotních hodnot v automatických programech (mimo program «YOGURT»); výběr automatického programu vaření.
8. Tlačítko «+» – zvýšení časových (hodinových a minutových) hodnot v režimech nastavení hodin, nastavení doby vaření a času odloženého startu; zvýšení teplotních hodnot v automatických programech (mimo program «YOGURT»); výběr automatického programu vaření.
9. Tlačítko «OK» – přechod k dalšímu kroku v režimu výběru automatického programu, nastavení teploty a doby vaření, aktuálního času.

### Složení displeje

1. Indikátor teplotních hodnot v programech vaření (mimo programy «GURT» a «EXPRESS»).
  2. Indikátor procesu vaření.
  3. Indikátor automatických programů vaření.
  4. Časové / Indikátor aktuálního času / Indikátor času odloženého startu.
  5. Indikátor nastavení časových hodnot / času odloženého startu.
  6. Indikátor režimu nastavení doby vaření.
  7. Indikátor funkci zahřátí jídla / automatického ohřívání.
- Multifunkční hrnci REDMOND RMC-250E je vybaven senzorovým ovládacím panelem a LCD displejem, který má tři různé typy podsvícení v závislosti na aktuálním režimu fungování přístroje.

Barva displeje	Režim fungování
MODRÝ	Funguje funkce odloženého startu, na displeji se zobrazí čas nastavení časovače a indikátor odloženého startu.
ZELENÁ	Funguje funkce vaření, na displeji se zobrazí zpáteční odpočítávání času fungování programu a svítí se indikátor «Cooking time».
ORANŽOVÁ	Funguje funkce zahřátí jídla, na displeji se zobrazí přímé odpočítávání času práce této funkce.

## I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně vyndejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balící materiály a reklamní samolepky.

**!** Nesmí se odstraňovat z kostry přístroje varovné štítky, informační nálepky (resp. samolepky ukazuje – pokud jsou) a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo! Pokud sériové (výrobní) číslo výrobku bude chybět, pak to Váš automatický zbraňuje závadu průběhu servisu.

Pro převoz nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.

Otřete kostru přístroje vlhkým hadříkem a opláchněte misku vodu. Nechte je vysušit. Aby se při prvním použití přístroje zabránilo vzniku cizího zápachu, je třeba ho důkladně vyčistit.

## II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

### Před prvním použitím

Umístěte zařízení na tvrdém rovinném plochem a vodorovném povrchu takovým způsobem, aby vycházející z parního ventilu horká pára nepoškožila tapety, dekorativní nátery, elektronicke přístroje a jiné předměty nebo materiály, které by mohla poškodit zvýšená vlhkost a teplota.

Před začátkem vaření přesvědčte se, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nemají poruchy, odtěpená místa a jiné závady. Mezi miskou a topným tělesem nesmí se nacházet žádné čištění předměty.

### Obnovení nastavení v režimu výroby

Multifunkční hrnci REDMOND RMC-250E má energeticky nezávislou paměť. V případě dočasného výpadku proudu všechna zadání nastavení budou uložena do paměti. Vynulovat a obnovit výchozí nastavení od výrobce si můžete značkutím a udržetím tlačítka «Menu». Ulysíte zvukový signál, přístroj se vrátí k automaticky nastaveným výrobcem hodnotám.

### Nastavení hodin

Pripojte zařízení k elektrické síti. Zmačknete a udržujete tlačítko «+» či «-». Indikatory tlačítek «+», «-», «OK», a taky indikátor aktuálního času (na displeji) budou blikat. Zmačkutím tlačítka «+» si můžete zvyšovat časové hodnoty, zmačkutím tlačítka «-» pak snižovat. Po dosažení maximální hodnoty nastavení časových hodnot zase začne od začátku rozsahu. Udržením stlačéným odpovídajících tlačítka dojde k zrychlené změně hodnot. Po ukončení nastavení časových hodnot zmačknete tlačítko «OK», pak nastavte minutové hodnoty. Po ukončení nastavení aktuálních časových hodnot zmačknete tlačítko «Reheat/Cancel».

### Nastavení času vaření

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-250E si můžete samostatně měnit dobu vaření, která je automaticky nastavena pro každý program. Postup zadání změny a případný rozsah zadávaného času závisí na vybraném programu vaření.

Změnit dobu vaření můžete takto:

1. Zmačkutím tlačítka «Menu» vyberte automatický program vaření. Indikatory tlačítek «+», «-», «Start / Keep warm» a «OK» budou blikat. Zmačkutím tlačítka «+» či «-», až se na displeji objeví indikátor žadoucího programu vaření. Na displeji uvidíte automaticky nastavenou délku trvání doby vaření pro každý program.
2. Zmačkutím tlačítka «OK» rozsvítí se jeho indikátor a taky indikátor (doby vaření) si můžete nastavit délku trvání doby vaření pro zvolený program. Indikatory tlačítek «+», «-», «Start / Keep warm», «t°C», a taky indikátor doby vaření (na displeji) budou blikat. Pokud je ve zvoleném programu k dispozici funkce odloženého startu, pak bude blikat indikátor tlačítka «Time Delay».
3. Zmačkutím tlačítka «+» dojde ke zvýšení hodinových hodnot, zmačkutím tlačítka «-» pak ke snížení. Po ukončení nastavení hodinových hodnot zmačknete tlačítko «OK», pak nastavte minutové hodnoty. Udržením stlačéným odpovídajících tlačítka dojde k zrychlené změně hodnot. Po dosažení maximální hodnoty nastavení časových hodnot zase začne od začátku rozsahu.
4. Zrušit vykonaná nastavení můžete stisknutím tlačítka «Reheat/Cancel», poté znovu zadáte celý program vaření.

### Odložený start

Tato funkce umožňuje odložit start programu vaření v v rozmezí od 10 minut až do 24 hodin s postupem nastavení 10 minut.

1. Po zvolení automatického programu a doby vaření zmačkutím tlačítka «Time Delay» si můžete nastavit čas odloženého startu (indikátor tlačítka se bude svítit, na displeji se zobrazí indikátor režimu odloženého startu). Indikatory tlačítek «+», «-», «OK», «Start / Keep warm» a «t°C» budou blikat.

**i** Při zvolení programu «YOGURT» indikátor tlačítka «t°C» nebude blikat (v tomto programu možnost změny teplotních hodnot vaření není k dispozici).

2. Zmačkutím tlačítek «+» a «-» nastavte časové hodnoty (zmačkutím tlačítka «+» dojde ke zvýšení hodinových hodnot, zmačkutím tlačítka «-» pak ke snížení). Udržením stlačéným odpovídajících tlačítka dojde k zrychlené změně hodnot. Po dosažení maximální hodnoty nastavení hodinových hodnot zase začne od začátku rozsahu.
3. Po ukončení nastavení hodinových hodnot opětovně zmačknete tlačítko «Time Delay». Zmačkutím tlačítek «+» a «-» nastavte minutové hodnoty.
4. Zrušit vykonaná nastavení můžete stisknutím tlačítka «Reheat/Cancel», poté znovu zadáte celý program vaření.

### Funkce udržení teploty (Automatické ohřívání)

Automatické ohřívání se zapíná automaticky hned po ukončení programu pro přípravu jídla a může udržovat teplotu hotového jídla v rozptí 75-80°C po dobu 24 hodin. V režimu

automatického ohřívání indikátor tlačítka «Start / Keep warm» zhasne, indikátor tlačítka «Reheat/Cancel» bude mrkat. Na displeji se zobrazí zpáteční odpočítávání času fungování funkce.

### Předčasné vypnutí automatického ohřívání

Pro předčasné vypnutí automatického ohřívání po startu programu zmačknete a udržíte tlačítko «Start / Keep warm», až indikátor tlačítka «Reheat/Cancel» zhasne. Opětovným zmačkutím a udržetím tlačítka «Start / Keep warm» si můžete zase zapnout funkci automatického ohřívání, indikátor tlačítka «Reheat/Cancel» bude mrkat.

### Ohřívání jidel

Pro ohřívání jidel je třeba:

1. Postupujte podle čl. 1-2 části «Všeobecný postup při použití automatických programů».
2. Zmačknete a udržíte tlačítko «Reheat/Cancel». Indikator tlačítka bude mrkat, spustí se funkce ohřívání. Na displeji se zobrazí přímé odpočítávání času fungování této funkce. Přístroj ohřevé jídlo až do 75°C. Tato teplota se bude udržovat v průběhu 24 hodin. V případě potřeby zmačkutím tlačítka «Reheat/Cancel» si můžete vypnout funkci ohřívání (indikator tlačítka zhasne).

### Funkce «MASTERCHIEF»

**i** Funkce «MASTERCHIEF» není k dispozici při použití programů «YOGURT» a «EXPRESS». Funkce «MASTERCHIEF» Vám dovoluje až 10 krát měnit časové a teplotní hodnoty vaření během fungování programu a uložit žadoucí pořadí změn místo původního programu.

Změna teplotních hodnot při použití funkce «MASTERCHIEF» je možná v rozmezí od 35°C až do 170°C s postupem nastavení 5°C. Změna doby vaření je možná od 1 minuty až do 15 hodin s postupem nastavení 1 minuta.

**i** Pro ochranu přístroje před přehřátím je maximální čas fungování programů «FRY» a «DEEP FRY» omezen na 2 hodiny.

Zapnutí / vypnutí automatického ohřívání bez změny časových či teplotních hodnot není vyloučeno.

**i** Funkce «MASTERCHIEF» dokáže být vyloučena, pokud budete připravovat jídla podle složitých receptů, které vyžadují kombinaci různých programů vaření (například, při přípravě plněných zelených listů, sekané, polévka a těstoviny (paszy) podle různých receptů, džemá apod.).

### Změna teploty vaření:

1. Během fungování programu vaření zmačknete tlačítko «t°C». Indikator teplotních hodnot na displeji začne blikat.
2. Nastavte žadoucí teplotu. Zmačkutím tlačítka «+» si můžete zvyšovat teplotní hodnoty, zmačkutím tlačítka «-» pak snižovat. Udržením stlačéným odpovídajících tlačítka dojde k zrychlené změně hodnot. Po dosažení maximální (minimální) hodnoty nastavení teplotních hodnot zase začne od začátku rozsahu.
3. Nemačknete žádná tlačítka na ovládacím panelu během 5 vteřin. Nová nastavení budou uložena do paměti automaticky.

### Změna doby vaření:

1. Během fungování programu vaření dvakrát zmačknete tlačítko «t°C». Indikator hodnot doby vaření na displeji začne blikat.
2. Nastavte žadoucí dobu vaření. Pro zvýšení hodnot s postupem nastavení 1 hodina zmačknete tlačítko «+» s postupem nastavení 1 minuta pak tlačítko «-». Zvýšení hodinových a minutových hodnot probíhá nezávisle. Po dosažení maximální hodnoty nastavení teplotních hodnot zase začne od začátku rozsahu. Udržením stlačéným odpovídajících tlačítka dojde k zrychlené změně hodnot.
3. Nemačknete žádná tlačítka na ovládacím panelu během 5 vteřin. Nová nastavení budou uložena do paměti automaticky.

**i** Pokud bude nastavena hodnota doby vaření 00:00, pak bude fungování programu přerušeno.

**i** Nedoporučuje se provádět změny častěji než 1 krát za minutu, neboť v tomto případě budou uloženy pouze poslední nastavení. Pokud je třeba současně změnit teplotu a dobu vaření, zmačknete tlačítko «Nastavení» hned po ukončení změny nastavení teplotních či časových parametrů přiměřeně. V tomto případě budou nové parametry uloženy jako jedna změna.

### Uložení změněného programu vaření

Pokud budete chtít, můžete si během 3 minut po ukončení programu uložit nový program

do paměti místo výchozích nastavení od výrobce. Za provedení takových změn se na displeji zobrazí zpáteční vteřinové odpočítávání času.

Uložení provedené změny v programu vaření si můžete značknutím tlačítka «Time Delay». Vratí se zpět do menu bez uložení změn si můžete značknutím tlačítka «Reheat/Cancel».

#### Reprodukování změněného programu vaření

Při výběru v menu změněného programu se na displeji místo doby vaření zobrazí symbol  $\leftrightarrow$ .

Pro spuštění vyberte si změněný program a značkněte tlačítka «Start / Keep warm». Během fungování změněného programu ten okamžik, když v něm byla provedena změna, Vám oznámí zvukový signál.

Pokud při reprodukování změněného programu byly do něj uloženy změny, pak po jeho ukončení Vám nabídnou uložit nový program.

**i** Nastavení změněných programů si můžete měnit stejně jako v automatických programech. Uložení nových změn však zruší dosavadní nastavení, která by se měla spustit během dalšího fungování programu.

#### Obnovení nastavení z výroby

Kdykoliv si můžete obnovit výchozí nastavení od výrobce jednoho či několika programů. Vyberte si v menu změněný program a značkněte tlačítka «OK». Značknutím a udržením během několika vteřin tlačítka Menu si můžete obnovit výchozí nastavení od výrobce. Uložení do programu změny budou vynulovány.

**i** Po vymazání z paměti změněného programu se v menu bude zobrazovat původní program od výrobce.

Vynulovat všechny změněné programy a vrátit se k nastavením od výrobce si můžete značknutím a udržením během několika vteřin tlačítka «Menu» v režimu spánku (stand-by).

#### Všeobecný postup při použití automatických programů

1. Připravte všechny ingredience podle receptu a dejte je do misky. Dbejte o to, aby všechny ingredience byly rovnoměrně rozloženy a nacházely se pod ryskou na vnitřním povrchu misky.
2. Umístěte misku do kostry zařízení, trochu ji otočte. Přesvědčte se, že se miska těsně stýká s topným tělesem. Zavřete víko, až uslyšíte cvaknutí. Připojte zařízení do elektrické sítě.
3. Značknutím tlačítka Menu zvolte žádoucí program vaření. Pro navigaci v menu použijte tlačítka  $\leftrightarrow$  či  $\leftarrow$ . Indikátor zvoleného programu a taky indikátor tlačítek  $\leftrightarrow$ ,  $\leftarrow$ , «Start / Keep warm» a «OK» budou blikat. Pokud ve zvoleném programu je k dispozici funkce odložené startu, pak bude blikat indikátor tlačítka «Time Delay».
4. Značknutím tlačítka «OK» nastavte žádoucí dobu vaření.
5. V případě nutnosti zadáte čas odloženého startu programů.
6. Značkněte a udržte tlačítka «Start / Keep warm». Spustí se program vaření, indikátory tlačítek «Start / Keep warm» a «OK» budou blikat. Na displeji se zobrazí zbývající doba ukončení programu čas a indikátor procesu vaření.
7. Ukončení programu Vám oznámí zvukový signál, indikátor programu a indikátor tlačítka «Start / Keep warm» zhasnou. V závislosti na nastavení se dále zařízení přepne do režimu automatického ohřívání (indikátor tlačítka «Reheat/Cancel» mrká, na displeji se zobrazí přímé odpočítávání času fungování programu automatického ohřívání) nebo se přístroj přepne do režimu spánku (stand-by).
8. Přeruší vaření nebo zruší zadaný program si můžete značknutím a udržením tlačítka «Reheat/Cancel».

#### Program «MULTICOOK»

Program «MULTICOOK» je určen pro vaření jakýchkoliv jídel podle zadaných uživatelských parametrů: teplotních hodnot a doby vaření. Pokud vaření bude probíhat při teplotě až na 75°C včetně, funkce automatického ohřívání bude automaticky vypnuta. V případě nutnosti můžete i zapnout ručně značknutím tlačítka «Start / Keep warm» po spuštění programu vaření (rozsvítí se indikátor tlačítka «Reheat/Cancel»).

Automaticky nastavená teplota je 100°C. Rozsah nastavení teplotních hodnot je v rozmezí 35-170°C s postupem nastavení 5°C

**⚠** POZOR! Z bezpečnostních důvodů při nastavení teplotních hodnot překračujících 140°C vaření nesmí trvat déle než 2 hodiny.

Předvolená doba vaření trvá 15 minut. Značná nastavení doby vaření je od 2 minut až

do 15 hodin s postupem nastavení 1 minuta (pro interval až na 1 hodinu) či 5 minut (pro interval déle než 1 hodina).

1. Postupujte podle čl. 1-4 části «Všeobecný postup při použití automatických programů».
2. Značknutím tlačítka «°C» nastavte teplotu vaření. Indikátor tlačítka «°C» se bude svítit, indikátory tlačítek  $\leftrightarrow$ ,  $\leftarrow$ , «Start / Keep warm», «OK» a «Time Delay» budou blikat.
3. Značknutím tlačítka  $\leftrightarrow$  si můžete zvyšovat teplotní hodnoty značknutím tlačítka  $\leftrightarrow$  a pak snížovat. Udržením stlačeným odpovídajícího tlačítka dojde k rychlému změně hodnot. Po dosažení maximální hodnoty nastavení teplotních hodnot zase začne od začátku rozsahu.
4. Postupujte podle čl. 5-8 části «Všeobecný postup při použití automatických programů».

#### Program «STEW»

Doporučuje se pro dušení zeleniny, masa, darů moře, drůbeže. Předvolená doba vaření v programu «STEW» trvá 1 hodinu. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 20 minut až 8 hodin s postupem nastavení 5 minut.

#### Program «BAKE»

Doporučuje se pro upečení pšičkoti, nákytů, kvasnicových koláčů a přípravu listového těsta, a taky pro pečení různých druhů chleba. Předvolená doba vaření v programu «BAKE» trvá 1 hodinu. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 20 minut až 8 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Mximální čas fungování automatického ohřívání v tomto programu trvá 2 hodiny. Při pečení chleba se doporučuje vypnout funkci automatického zahřátí jídla ve všech fázích vaření.

#### Program «COOK/BEANS»

Doporučuje se pro vaření zeleniny, masa, ryby a taky luštěnin. Předvolená doba vaření v programu «COOK/BEANS» trvá 40 minut. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 5 minut až 4 hodiny s postupem nastavení 5 minut.

#### Program «SOUP»

Doporučuje se pro přípravu různých vývarů a polévek. Předvolená doba vaření v programu «SOUP» trvá 1 hodinu. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 20 minut až 6 hodin s postupem nastavení 5 minut.

#### Program «FRY»

Doporučuje se pro smažení masa, zeleniny, darů moře, drůbeže. Předvolená doba vaření v programu «FRY» trvá 15 minut, automaticky nastavená teplota vaření je 155°C. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 5 minut až 1 hodina 30 minut s postupem nastavení 1 minutu. Funkce odložené startu v tomto programu není k dispozici.

Doporučuje se osmažovat potraviny za otevřeného víka. Aby se zabránilo připsání potraviny doporučujeme postupovat podle návodů z knihy receptů a periodicky míchat ingredience v misce. Před opětovným použitím programu «FRY» nechte přístroj úplně vychladnout.

#### Program «RICE/GRAIN»

Doporučuje se pro vaření rýže a různých kaší. Předvolená doba vaření v programu «RICE/GRAIN» trvá 35 minut. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 5 minut až 4 hodiny s postupem nastavení 5 minut.

#### Program «PASTA»

Doporučuje se pro vaření těstovin, přípravu pasty podle různých receptů. Předvolená doba vaření v programu «PASTA» trvá 10 minut. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 2 až 30 minut s postupem nastavení 1 minuta. Funkce «Time Delay» není v tomto programu k dispozici.

**i** Zpáteční odpočítávání doby vaření se spustí pouze po dosažení přístrojem provozních parametrů (když začne vřít voda).

1. Nalejte do misky vodu. Dbejte o to, aby úroveň vody byla pod ryskou na vnitřním povrchu misky.
2. Postupujte podle čl. 1-6 části «Všeobecný postup při použití automatických programů».
3. Okamžik, když začne vřít voda, Vám oznámí zvukový signál. Opatrně otevete víko a dejte potraviny do vroucí vody, pak zavřete víko až uslyšíte cvaknutí.
4. Postupujte podle čl. 6-8 části «Všeobecný postup při použití automatických programů».

#### Program «STEAM»

Doporučuje se pro vaření v páře zeleniny, ryby, masa, dietických a vegetariánských jídel. Předvolená doba vaření v programu «STEAM» trvá 30 minut. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 5 minut až 2 hodiny s postupem nastavení 5 minut.

**i** Zpáteční odpočítávání doby vaření se spustí pouze po dosažení přístrojem provozních parametrů (když začne vřít voda a vytvoří se dostatečné množství páry v misce).

1. Nalejte do misky 600-1000 ml vody. Umístěte nádobu na vaření v páře (pařák) do misky.
2. Postupujte podle návodů čl. 2-8 části «Všeobecný postup při použití automatických programů».

#### Program «PILAF»

Doporučuje se pro přípravu různých druhů pilafu. Předvolená doba vaření v programu «PILAF» trvá 1 hodinu. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 20 minut až 1 hodina 30 minut s postupem nastavení 10 minut.

#### Program «BABY FOOD»

Doporučuje se pro přípravu dětské výživy. Předvolená doba vaření v programu «BABY FOOD» trvá 1 hodinu. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 10 minut až 3 hodiny s postupem nastavení 5 minut.

#### Program «COTTAGE CHEESE»

Doporučuje se pro přípravu domácího tvarohu. Předvolená doba vaření v programu «COTTAGE CHEESE» trvá 20 minut. V programu «COTTAGE CHEESE» si můžete nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 10 minut až 10 hodin s postupem nastavení 10 minut. Funkce automatického ohřívání není v tomto programu k dispozici.

#### Program «YOGURT»

Doporučuje se pro přípravu jogurtu. Předvolená doba vaření v programu «YOGURT» trvá 8 hodin. Rozsah nastavení doby vaření je 30 minut až 12 hodin s postupem nastavení 30 minut. Funkce automatického ohřívání není v tomto programu k dispozici.

#### Program «SLOW COOK»

Doporučuje se pro pomalé vaření zeleniny, ryby, masa. Předvolená doba vaření v programu «SLOW COOK» trvá 5 hodin. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 3 hodiny až 12 hodin s postupem nastavení 10 minut.

#### Program «GAME»

Doporučuje se pro přípravu jídel z drůbeže (tvrdého masa, velkých kusů masa a drůbeže). Předvolená doba vaření v programu «GAME» trvá 3 hodiny. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 1. hodina až 12 hodin s postupem nastavení 10 minut.

#### Program «OATMEAL»

Doporučuje se pro přípravu mléčných kaší. Předvolená doba vaření v programu «OATMEAL» trvá 10 minut. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 5 minut až 4 hodiny s postupem nastavení 1 minuta (pro interval až na 1 hodinu) či 5 minut (pro interval déle než 1 hodina).

**💡** Na přípravu mléčné kaše si taky můžete použít univerzální program «MULTICOOK» (optimální teplota vaření je 95°C).

#### Program «DEEP FRY»

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-250E je k Vaší dispozici možnost fritování. Můžete si k tomu použít speciální koš, která je součástí soupravy. Předvolená doba vaření v programu «DEEP FRY» trvá 30 minut. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 5 minut až 1 hodina s postupem nastavení 1 minuta. Funkce odložené startu není v tomto programu k dispozici.

1. Postupujte podle návodů čl. 1-5 části «Všeobecný postup při použití automatických programů».
2. Připojte držák koše fritovací ke speciálnímu otvoru koše. Uvolněte tlak na rukojte a zavěsue se v speciálním otvoru.
3. Postupujte podle návodů z receptu, po uplynutí uvařovacího času opatrně otevete víko multifunkčního hrnce. Dejte fritovací koš s obsahem do misky. Nezakrývte víko.
4. Ukončení programu Vám oznámí zvukový signál, zhasne indikátor programu a indikátor tlačítka «Start / Keep warm». Vyndejte koš s potravinami a zavěsue ji na okraj misky pomocí speciálního háčku na koši. Nechte olej okapat. Přeruší vaření nebo zruší zadaný program si můžete značknutím a udržením tlačítka «Reheat/Cancel».

**STOP** POZOR! Olej je velmi horký! Používejte ochranné kuchyňské rukavice pro vytažení fritovacího koše.

**Program «PIZZA»**

Doporučuje se pro přípravu pizzy. Předvolená doba vaření v programu «PIZZA» trvá 25 minut. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 20 minut až 1 hodina s postupem nastavení 5 minut. Funkce odloženého startu není v tomto programu k dispozici.

**i** Maximální délka fungování automatického ohřívání je 2 hodiny.

**Program «BREAD»**

Doporučuje se pro pečení různých druhů chleba z pšeničné mouky a s přidáním žitné mouky. Program poskytuje kompletní cyklus přípravy, počínaje nakynutím těsta až do pečení. Předvolená doba vaření v programu «BREAD» trvá 2 hodiny. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 1 hodina až 6 hodin s postupem nastavení 10 minut. Funkce automatického ohřívání a odloženého startu nejsou v tomto programu k dispozici.

**STOP** POZOR! V průběhu pečení se miska a produkt silně zahřívají! Při vytažení hotového chleba z přístroje použijte kuchyňské chráničky, když budete vytahovat hotový chléb z přístroje.

**Program «DESSERT»**

Doporučuje se pro přípravu různých dezertů. Předvolená doba vaření v programu «DESSERT» trvá 30 minut. Můžete si nastavit dobu vaření ručně v rozmezí 5 minut až 3 hodiny s postupem nastavení 5 minut.

**Program «EXPRESS»**

Doporučuje se pro rychlou přípravu rýže, sypkých kaší z různých druhů krup. Čas fungování programu «EXPRESS» je 20 minut. Nastavení hodnot doby vaření a funkce «Odložený start» nejsou v tomto programu k dispozici.

Postupujte podle návodu čl. 1-2 části «Všeobecný postup při použití automatických programů», pak čl. 6-8 (mimo čl. 3-5).

**III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI**

- Nakynutí těsta.
- Pasterizace tekutých výrobků.
- Příprava sýra.
- Ohřátí dětské výživy.
- Sterilizace nádobí a předmětů osobní hygieny.

**IV. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ**

Doplňkové příslušenství není součástí dodávky multifunkčního hrnce REDMOND RMC-250E. Pořídit doplňkové příslušenství a dozvědět se o novinkách produkce REDMOND můžete na stránce [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) nebo v prodejnách oficiálních prodejců.

**V. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA MULTIFUNKČNÍHO HRNCE**

Před čištěním přístroje přesvědčte se, že je odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl. Před prvním zapnutím přístroje a taky pro odstranění zápachů po vaření v multifunkčním hrnci doporučuje se utírat misku a vnitřní víko přístroje 9% roztokem octu a během 15 minut vyciřít páru citronů v programu «STEAM».

Pro čištění přístroje použijte měkké tkaniny a nebrusné prostředky na mytí nádobí. Doporučujeme čistit přístroj hned po použití.

**STOP** Při čištění se zakazuje použití drsných houbovek, tvrdých hadičků či drátěnek rovněž jako chemicky agresivních látek. Zakazuje se ponořovat přístroj do vody nebo nechat ho umývat pod tekoucí vodou.

Kostru přístroje čistíte jen v případě potřeby.

Misku je třeba čistit po každém použití přístroje. Taky si k tomu můžete používat mýčku nádobí. Po ukončení čištění vnější povrch misky je nutno utírat sucho.

Vnitřní hliníkové víko je třeba čistit po každém použití přístroje (nedoporučuje se použití mýčky nádobí):

1. Otevřete víko multifunkčního hrnce. Vezměte 2 dolní plastové držáky, lehce, bez speciálních úsilí potáhněte vnitřní víko směrem k sobě a nahoru, aby se odpojilo od hlavního víka.
2. Očistěte povrch vnitřního víka vlhkou tkaninou. V případě potřeby vymyjte odstraněné víko pod tekoucí vodou, můžete k tomu použít prostředky na mytí nádobí.
3. Umístěte hliníkové víko plastovým výstupkem do horní drážky, spojte ho s hlavním víkem a lehce přitlačte dolní fixátory dokud neuslyšíte cvaknutí.

Parní ventily se doporučuje čistit po každém použití přístroje:

1. Odstraňte hliníkové víko a lehce potáhněte ventily za výstupek, pak ho odpojte.
2. Důkladně ho omyjte pod tekoucí vodou.
3. Vysušte ho a namontujte na původní místo.

Během vaření je možné vytvoření kondenzátu, který se v tomto modelu zhromažďuje v speciální dutině v kostře zařízení okolo misky. Kondenzát můžete snadně odstranit pomocí ručníku, utěrky či ubrusku. Pokud došlo ke značnému zašpinění, je třeba očistit povrch pracovní komory, aby nedošlo k selhání nebo poškození přístroje.

**⚠** Před čištěním pracovní komory multifunkčního hrnce přesvědčte se, že je odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl!

Během stěny pracovní komory, povrch topné podložky a kryt centrálního termického snímače (je umístěn uprostřed topné podložky) doporučuje se čistit vlhkou (nikoliv mokrou!) houbočkou či ubruskem. Pokud budete používat mycí prostředky, je třeba po ukončení

mytí a čištění důkladně odstranit jeho zbytky, aby byla vyloučena možnost vzniku nežádoucích zápachů při následném vaření.

V případě, že se do prohloubení kolem centrálního termického snímače dostaly cizí předměty, opatrně odstraňte je pinzetou bez stisknutí krytu snímače. Pro čištění ušpiněného povrchu topné podložky lze použít vlhkou houbočku střední tvrdosti nebo štětku bez syntetických vláken.

**i** Při běžném pravidelném používání přístroje postupem času může dojít k úplné či částečné změně barvy topné podložky. To však není jakýmkoliv znakem vady přístroje a nemá žádný vliv na jeho správný provoz.

**VI. RADY PRO VAŘENÍ**

**Chyby při vaření a způsoby jejich odstranění**

V níže představené tabulce jsou vybrány typické chyby, vznikající při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jsou představeny možné příčiny a cesty k řešení.

**POKRM NENÍ HOTOVÝ DO KONCE**

Možné příčiny	Způsoby odstranění
Zapomněli jste zavřít, nebo nedověli jste víko přístroje a proto teplota přípravy nebyla dostatečně vysoká	V době přípravy zbytečně neotevírejte veko přístroje. Zavírejte víko do zaplakanosti. Přesvědčte se, že nic nepěkáží pevnému zavření víka přístroje a gumové těsnění na vnitřní pokličce se nedeformuje
Mísa a ohřívací element nejsou v pevném kontaktu, proto nebyla teplota přípravy dostatečně vysoká	Mísa musí být vložena do tělesa přístroje rovně, pevně přiléhající dnem k ohřívacímu disku. Přesvědčte se, že v pracovní komoře hrnce nejsou cizí předměty. Nedopustíte znečištění ohřívacího disku
Nesprávný výběr ingrediencí pokrmu. Dané ingredience nejsou vhodné pro přípravu Vámi vybraným způsobem a nebo jste vybrali nevhodný program přípravy. Součásti jsou napeřeny příliš velké, nebo není dodržena poměr vložených potravin.	Použijte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Použijte recepty, kterým můžete důvěřovat. Vyberte ingredience, jejich nařezání, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat vybranému receptu
Nepřesně jste nastavili (rozpočítali) dobu přípravy. Vámi vybraný recept se nehodí pro přípravu v daném multifunkčním hrnci	Nalévejte vodu do mísy bezpodmínečně v objemu, doporučeném v receptu. Jestli počtybujete, proveďte úroveň vody v průběhu přípravy
Při smažení	Zalili jste do mísy příliš mnoho rostlinného oleje Přebytek vlhkosti v míse
Při vaření: vzkypění vývaru při vaření produktů se zvýšenou kyselostí	Při obvyklém smažení je dostatečné, když olej pokrývá dno mísy tenkou vrstvou. Při smažení ve fritěze dodržte pokyny podle receptu Nezavírejte víko hrnce při smažení, jestli je to napsáno v receptu. Zmražené potraviny nedejte rozmrazte a slijte z nich vodu
Při pečení (těstě se nepropeklo)	V procesu kynutí se těsto přilepilo k pokličce a zakrylo ventily vypouštění páry Vložili jste do mísy příliš mnoho těsta
	Vkládejte do mísy těsto v menším objemu Vyndejte pečený výrobek z mísy, obraťte jej a znovu vložte do mísy, pokračujte v pečení. Přístří vkládejte do mísy těsto v menším objemu

**POKRM SE PŘEVARIL**

Spletli jste se při výběru typu produktu nebo při nastavení (rozpočítání) doby přípravy. Příliš malé rozměry ingrediencí	Použijte prověřené (adaptované k tomuto modelu přístroje) recept. Vyberte ingredience, jejich nařezání, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením dle vybraného receptu
Po ukončení přípravy pokrm stál příliš dlouho na autoohřevu	Dlouhé použití funkce autoohřevu není žádoucí. Jestli je ve Vašem přístroji založena možnost vypnutí této funkce v předstihu, můžete tuto možnost využít

**PŘI VAŘENÍ PRODUKT KYPÍ**

Při vaření mléčné kaše mléko kypí	Kvalita a vlastnosti mléka závisí od místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat jen ultra-pasterizované mléko s tužností do 2,5%. V případě potřeby je vhodné trochu zředít pitnou vodou
-----------------------------------	---



Ingredienty před vařením nebyly připraveny, nebo byly připraveny nesprávně (špatné promytí atd.). Nedodrženy proporce ingrediencí, nebo nesprávně vybrán druh potraviny	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Vyběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu. Celozrnné kroupy, maso, ryby a mořské produkty důkladně promyjte do čisté vody
--	--

**JÍDLO SE PŘIPALUJE**

Mísa byla nedostatečně umyta po předchozím použití. Antipálpačovací povrch mísy je poškozen	Před začátkem vaření prověřte, je-li mísa čistě vymyta a antipálpačovací povrch není poškozen
Celkový objem vložení je menší, než doporučený v receptu	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept.
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Nastavte kratší dobu přípravy, dodržujte pokyny podle receptu, adaptovaného pro daný model přístroje
Při smažení: zapomněli jste dolít olej do mísy, nepromíchávali, nebo pozdě otáčeli připravované pokrmy	Při normálním smažení nalejte do mísy tolik rostlinného oleje tak, aby pokryl dno mísy tenkou vrstvou. Rovnoměrného prosmáčení dosáhnete periodickým promícháváním nebo obrácením v určitém čase
Při dušení: v míse je nedostatek tekutin	Dolejte do mísy více tekutin. V době přípravy neotevírejte zbytečně víko hrnce
Při vaření: v míse je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí)	Dodržujte správné proporce tekutin a pevných ingrediencí
Při pečení: nevymazali jste před přípravou vnitřní povrch mísy máslem	Před vložením těsta vymažte dno a stěny mísy máslem nebo rostlinným olejem (to neznamená nalít olej do mísy!)

**PRODUKT ZTRATILSVOJI FORMU**

Příliš často jste michali produkt v míse	Při obvyčejném vaření promíchávejte jídlo ne častěji, než každých 5-7 minut
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Zkratke dobu přípravy, nebo dodržujte pokyny podle receptu, adaptovanému pro tento model přístroje

**PEKAŘSKÝ VÝROBEK JE VLNKÝ**

Byly použity nevhodné ingredience, dající příliš vody (příliš šťavnaté ovoce nebo zelenina, zmražené produkty, smetana atd.)	Vybírejte ingredience v souladu s receptem na pečení. Snažte se vybírat ingredience s nevelkým obsahem vlhkosti, nebo je použijte v minimálním množství
Nechali jste hotový výrobek v uzavřeném multifunkčním hrnci	Snažte se vyjmát výrobky z multifunkčního hrnce ihned po dokončení. V případě potřeby můžete nechat výrobek v hrnci nanedlouho se zapnutým autohřevem

**PEKAŘSKÝ VÝROBEK NEVYKYNUL**

Vejec s cukrem nebyly plně ušlehány	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Vyběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu
Těsto dlouho stálo s kypřící přísadou	
Neprosáli jste mouku, nebo špatně promísili těsto	
Jsou chyby ve vložených ingrediencích	
Vámi vybraný recept se nehodí k pečení v tomto modelu multifunkčního hrnce	

**i** V řadě modelů multifunkčních hrnců REDMOND v programech «STEW» a «SOUP» se při nedostatku tekutin v míse zapíná systém ochrany od přehřátí přístroje. V takovém případě se program přípravy vypíná a multifunkční hrnec přechází do režimu autohřevu.

**Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)**

Program	Doporučení k použití	Překalená doba vaření	Rozsah doby vaření (čas přípravy jídla) / postup nastavení	Odtahový start	Dosažení provozních parametrů	Auto- matičké ohřívání
MULTICOOK	Příprava rozmanitých jídel s možností zadání teploty a doby vaření	15 min	2 min – 1 hod / 1 min 1 hod – 15 hod / 5 min	+	–	+
STEW	Dušení zeleniny, masa, ryby	1 hod	20 min – 8 hod / 5 min	+	–	+

Program	Doporučení k použití	Překalená doba vaření	Rozsah doby vaření (čas přípravy jídla) / postup nastavení	Odtahový start	Dosažení provozních parametrů	Auto- matičké ohřívání
BAKE	Pečení babovek, piškotů, nákyplů kvasnicových koláčů a koláčů z listového těsta	1 hod	20 min – 8 hodin / 5 min	+	–	2 hod
COOK/BEANS	Vaření zeleniny, masa, ryby, luštěnin	40 min	5 min – 4 hod / 5 min	+	–	+
SOUP	Příprava rozmanitých polévek a vývarů (ruský boršč, masová polévka apod.)	1 hod	20 min – 6 hod / 5 min	+	–	+
FRY	Smažení zeleniny, masa, drůbeže	15 min	5 min – 1 hod 30 min / 1 min	–	–	+
RICE/GRAIN	Vaření rýže, příprava různých kaší	35 min	5 min – 4 hod / 5 min	+	–	+
PASTA	Příprava těstovin podle různých receptů	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Příprava v páře zeleniny, ryby, masa, středoasijských mantů, dietických a vegetariánských jídel	30 min	5 min – 2 hod / 5 min	+	+	+
PILAF	Příprava různých druhů pilafu	1 hod	20 min – 1 hod 30 min / 10 min	+	–	+
BABY FOOD	Příprava dětské výživy	1 hod	10 min – 3 hod / 5 min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Příprava domácího tvarohu	20 min	10 min – 10 hod / 10 min	+	–	–
YOGURT	Příprava různých druhů jogurtu	8 hod	30 min – 12 hod / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Pomalejší vaření zeleniny, masa, ryby	5 hod	3 hod – 12 hod / 10 min	+	–	+
GAME	Příprava jídel z drůbeže (tvrdého masa, velkých kousků masa a drůbeže)	3 hod	1 hod – 12 hod / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Příprava mléčných kaší	10 min	5 min – 1 hod / 1 min 1 hod – 4 hod / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Fritování	30 min	5 min – 1 hod / 1 min	–	–	+
PIZZA	Příprava pizzy	25 min	20 min – 1 hod / 5 min	–	–	2 hod
BREAD	Pečení chléba	2 hod	1 hod – 6 hod / 10 min	–	–	–
DESSERT	Příprava různých dezertů	30 min	5 min – 3 hod / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Rychlá příprava rýže, sypkých kaší z různých druhů krup	20 min	–	–	–	+

**i** Tady je uvedena průměrná pracovní teplota topného tělesa.

**Doporučený čas vaření páře pro různé potraviny**

	Druh potraviny	Hmotnost, g / počet	Objem vody, ml	Doba vaření, min
1	Vepřové filé / hovězí filé (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
2	Skopové maso, filé (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
3	Kulceci filé (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Karbanátek / kotleta / řízek	180 (6 ks.) / 450 (3 ks.)	500	20/30
5	Ryba (filé)	500	500	15
6	Salátové krevety (očistěné, vařené a mražené)	500	500	5
7	Brambory (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15

CZE

	Druh potravin	Hmotnost, g/ počet	Objem vody, ml	Doba vaření, min
8	Mrkev (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
9	Řepa (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
10	Zelenina (mražená)	500	500	15
11	Vejce	3 ks.	500	5

**i** Je třeba mít na zřeteli, že uvedené v tabulce hodnoty mají všeobecný charakter, jsou to hodnoty pouze doporučené. Mohou se lišit od reálných, což závisí na kvalitě konkrétního druhu potravin, na jeho čerstvosti, stejně jako i na Vašich chuťových preferencích.

**Doporučení pro použití teplotních režimů v programu «MULTICOOK»**

Procvorní teplota	Doporučení pro použití	Procvorní teplota	Doporučení pro použití
35°C	Nakynutí těsta, příprava octu	105°C	Příprava aspiku, huspeniny
40°C	Příprava jogurtů	110°C	Sterilizace
45°C	Kvašení na kysané mléčné výrobky	115°C	Příprava cukrového sirupu
50°C	Kvašení	120°C	Příprava pečeného kolena
55°C	Příprava mléčných a krémových bonbonů	125°C	Příprava dušeného masa
60°C	Příprava zeleného čaje, dětské výživy	130°C	Příprava nákypu
65°C	Vaření masa ve vakuovém balení	135°C	Osmážení hotových jídel pro vytvoření křehké a křupavé kůrky
70°C	Příprava punče	140°C	Uzení
75°C	Pasterizace, příprava bílého čaje	145°C	Upečení zeleniny a ryby v alobalu
80°C	Příprava svařáku	150°C	Upečení masa v alobalu
85°C	Příprava tvarohu nebo jídel, vyžadujících delší čas na přípravu	155°C	Smažení výrobků z kynutého těsta
90°C	Příprava červeného čaje	160°C	Smažení drůbeže
95°C	Příprava mléčných kaší	165°C	Smažení steaků
100°C	Příprava pěného cukru nebo džemu	170°C	Příprava hranolek, kuřecích nuget

 Viz. taky knihu receptů (kuchařku), která je součástí soupravy.

**VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO**

Porucha	Možné příčiny	Odstranění chyby
Na displeji se zobrazilo chybové hlášení: E1-E4	Systémová chyba, možnost selhání řídicí desky resp. ohřívacího prvku (topného tělesa)	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Důkladně zavěte viko, pak znovu zapněte přístroj do sítě
Přístroj se nezapíná	Napájecí kabel není připojen k přístroji a (či) do zásuvky Zásuvka je vadná	Přesvědčte se, že odnímatelný napájecí kabel je připojen k odpovídajícímu konektoru v kostě přístroje a je zapojen do zásuvky Zapněte zařízení do fungující zásuvky
	V elektrické síti chybí napájení, není elektrický proud	Zkontrolujte napětí v elektrické síti. Pokud chybí, obraťte se na svou domovskou organizaci

Vaření trvá příliš dlouho	Přerušení napájení v elektrické síti (Napájecí napětí je nestabilní resp. nízké)	Zkontrolujte, zda-li napětí v elektrické síti je stabilní. Pokud není, obraťte se na svou domovskou organizaci	
	Mezi miskou a ohřívacím prvkem (topným tělesem) se nachází cizí předmět či částice (smet, kroupy, částice jídla)	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Odstráňte cizí předmět či částice	
Během vaření uniká pára mimo viko	Miska uvnitř přístroje nebyla umístěna přímo (umístěna s zešikmením)	Umístěte misku přímo, aby nedocházelo k zešikmení	
	Topné těleso (ohřívací prvek) je zašpiněné	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Očistěte topné těleso (ohřívací prvek)	
	Miska uvnitř přístroje nebyla umístěna přímo (umístěna s zešikmením)	Umístěte misku přímo, aby nedocházelo k zešikmení	
	Byla porušena těsnost spojení misky s vnitřním víkem multifunkčního hrnce	Víko je nezavřeno důkladně resp. se pod víkem nachází cizí předmět	Zkontrolujte, zda nejsou cizí předměty (smet, kroupy, částice jídla) mezi víkem a kroužkem přístroje, odstraňte je. Vzdy zavřete víko, až uslyšíte cvaknutí
		Těsnící kroužek ve viku přístroje je zašpiněný, deformován či poškozen	Zkontrolujte stav těsnícího kroužku na vnitřním viku přístroje. Vyměňte kroužek za nový, pokud bude třeba

**VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na daný výrobek se vztahuje záruka v délce 2 let od doby nákupu. V průběhu záruční doby se výrobce zavazuje odstranit opravou, záměnou detailů, nebo záměnou celého výrobku libovolné výrobní defekty, zavíněné špatnou kvalitou materiálu nebo montáže. Záruka je platná pouze tehdy, je-li datum koupe potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodávace na originálním záručním listu. Úplná záruka bude uznána pouze v tom případě, jestli byl výrobek používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován a rozebrán, nebyl poškozen v důsledku nesprávného použití a zůstal plně zkomplovaný. Tato záruka se nevztahuje na běžné opotřebování výrobku a spotřební materiál (filtry, žárovky, antipřepalovací povrchy, těsnění atd.).

Doba použití výrobku a doba trvání záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby výrobku (v případě, jestli datum prodeje nelze určit).

Datum výroby přístroje je možné najít v seriovém čísle, které se nachází na identifikačním štítku na tělese výrobku. Seriové číslo obsahuje 13 znaků. 6. a 7. znaky označují měsíc, 8. znak označuje rok výroby výrobku.

Výrobem určená doba služby přístroje je 5 let ze dne nákupu při podmínce, že výrobek je používán v souladu s tímto návodem a použitými technickými standardy.



**Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení).**

Likvidací obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádat v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů. Projevte zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

Použitě (staré) přístroje se nemají vyhazovat s běžným domácím odpadem, musí se likvidovat odděleně. Majitelé starého zařízení jsou povinni je přinést do specializovaných sběrných míst, nebo odvézt do příslušné organizaci. Pomáhejte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamožujících látek.

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.



Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia zżądnie przedłużenia jego działania.

## ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, spowodowane nieprzestrzeganiem wymogów bezpieczeństwa i zasad eksploatacji wyrobu.
  - Dane urządzenie elektryczne jest sprzętem wielofunkcyjnym do przygotowywania jedzenia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach socjalnych magazynów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub inne niezgodne z powyższymi zasadami korzystanie z urządzenia będzie uznane za naruszenie warunków prawidłowej eksploatacji wyrobu. W takim wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe skutki.
  - Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z wartością nominalną napięcia urządzenia (patrz: charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).
  - W przypadku korzystania z przedłużacza, zwróć uwagę, aby odpowiadał on mocy urządzenia – niezgodność z parametrami może doprowadzić do zwarcia lub przegrzania się kabla.
  - Urządzenie podłączaj tylko do gniazdek, posiadających uziemienie – jest obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym. Korzystając z przedłużacza, upewnij się, że on także posiada uziemienie.
- STOP** *UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego korpus, misa i elementy metalowe nagrzewają się! Zachowaj ostrożność! Korzystaj z rękawic kuchennych. W celu uniknięcia oparzeń gorącą parą nie nachylaj się nad urządzeniem podczas otwierania pokrywy.*
- Odłączaj urządzenie od zasilania zaraz po zakończeniu korzystania,

podczas czyszczenia lub przenoszenia go. Kabel zasilana odłączaj suchymi rękoma, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.

- Nie przeciągaj kabla zasilającego w przejściach drzwiowych lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwracaj uwagę, aby kabel zasilający nie skręcał się i nie zaginał, nie stykał się z ostrymi przedmiotami, rogami i krawędziami mebli.

**STOP**

*PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie kabla może doprowadzić do usterek, które nie są objęte warunkami gwarancji, a także do porażenia prądem elektrycznym. Uszkodzony kabel zasilający wymaga bezzwłocznej wymiany w centrum serwisowym.*

- Nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni, nie nakrywaj go podczas pracy – może to doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia.
- Korzystanie z urządzenia na wolnym powietrzu jest niedopuszczalne – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło. Uważnie przestrzegaj wskazówek w zakresie czyszczenia urządzenia.

**STOP**

*ZABRANIA SIĘ zanurzać korpus urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!*

- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, pod warunkiem, że będą one nadzorowane i/lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość potencjalnych zagrożeń, wynikających z jego użytkowania. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem. Urządzenie oraz kabel zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Czyszczenie i ob-

ługa urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.

- Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
  - Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowie. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.
- STOP** *UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakikolwiek wadliwym działaniu.*

### Charakterystyki techniczne

Model	RMC-250E
Moc	860-1000 W
Napięcie	220-240 V, 50/60 Hz
Pojemność misy	4 l
Pokrycie misy	ceramiczna powłoka antyadhezyjna ANATO® (Korea)
3D-nagrzewanie	jest
Wyświetlacz	LCD
Zawór wypuszczania pary	zdejmowany

POL

### Programy

1. MULTICOOK	11. BABY FOOD (POSIŁKI DLA DZIECI)
2. STEW (DUSZENIE)	12. COTTAGE CHEESE (TWARÓG)
3. BAKE (WYPIEKI)	13. YOGURT (JOGURT)
4. COOK/BEANS (GOTOWANIE/STRĄCZ-KOWE)	14. SLOW COOK (DUSZENIE POWOLNE)
5. SOUP (ZUPA)	15. GAME (DZICZYŻNA)
6. FRY (SMAŻENIE)	16. OATMEAL (KASZA NA MLEKU)
7. RICE/GRAIN (RYŻ/KASZE)	17. DEEP FRY (GLEBOKI OLEJ)
8. PASTA (MAKARON)	18. PIZZA (PIZZA)
9. STEAM (PARA)	19. BREAD (CHLEB)
10. PILAF (PILAW)	20. DESSERT (DESERY)
	21. EXPRESS (EKSPRES)

### Funkcje

1. MASTERCHIEF (SZEF KUCHNI) (elastyczne ustawianie czasu i temperatury przygotowywania; zapis i otwarcie własnego programu)
2. Podtrzymywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne) – do 24 godzin
3. Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego – jest
4. Odgrzewanie potraw – do 24 godzin
5. Opóźniony start – do 24 godzin

### Zestaw

Multicooker	1 szt.
Misa RB-C422	1 szt.
Zdejmowana pokrywa wewnętrzna	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze	1 szt.
Podstawka do gotowania na parze	1 szt.
Kosz z rączką do smażenia na głębokim oleju	1 szt.

Miarka.....	1 szt.
Chochla.....	1 szt.
Łyżka płaska.....	1 szt.
Trzymak do chochli/łyżki.....	1 szt.
Łopatką kulinarną.....	1 szt.
Szczypce do wyjmowania misy.....	1 szt.
Książka «100 przepisów kulinarnych».....	1 szt.
Instrukcja obsługi.....	1 szt.
Książeczka serwisowa.....	1 szt.
Przewód zasilający.....	1 szt.
Opakowanie.....	1 szt.

**i** Producent ma prawo wnieśienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego zawiadomienia o tych zmianach.

**Budowa multicookera A1**

- Korpus urządzenia
- Uchwyty do przenoszenia
- Pokrywa urządzenia
- Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
- Misa
- Pojemnik do zbierania skroplin
- Otwór do wypuszczania pary
- Panel sterowania z wyświetlaczem.
- Chochla
- Łyżka płaska
- Podstawka do gotowania na parze
- Koszyczek do smażenia na głębokim oleju
- Przewód zasilający
- Naczynie do gotowania na parze
- Szczypce do wyjmowania misy
- Łopatką kulinarną
- Trzymak do chochli/łyżki
- Miarka

**Panel sterowania A2**

- Przycisk «Reheat/Cancel» («Podgrzewanie/Anuluj») – włączenie/odłączenie funkcji podgrzewania; przerwanie działania programu gotowania; anulowanie wprowadzonych parametrów.
- Przycisk «Time Delay» («Opóźniony start») – włączenie trybu ustawienia czasu opóźnionego startu; przejście do wyboru ilości minut/godzin w danym trybie; zapis własnego programu gotowania; anulowanie do ustawień fabrycznych we wszystkich programach (w trybie oczekiwania).
- Wyświetlacz
- Przycisk «Start / Keep warm» («Start/Podgrzewanie automatyczne») – włączenie wybranego programu przygotowywania; wstępne odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego.
- Przycisk «t°C» – włączenie trybu ustawienia temperatury i czasu przygotowywania w programach automatycznych (oprócz programu «YOGURT»).
- Przycisk «Menu» («Menu») – przejście do trybu wyboru automatycznego programu gotowania; anulowanie do ustawień fabrycznych programu (w trybie oczekiwania).
- Przycisk «←» – zmniejszenie ilości godzin i minut w trybach nastawienia zegara, ustawiania czasu gotowania i opóźnionego startu; zmniejszenie wysokości temperatury w programach automatycznych (oprócz programu «YOGURT»); wybór automatycznego programu gotowania.
- Przycisk «→» – zwiększenie ilości godzin i minut w trybach nastawienia zegara, ustawiania czasu gotowania i opóźnionego startu; zwiększenie wysokości temperatury w programach automatycznych (oprócz programu «YOGURT»); wybór automatycznego programu gotowania.
- Przycisk «OK» – przejście do następnego etapu w trybie wyboru programu automatycznego, ustawienia czasu i trybu przygotowywania, godziny bieżącej.

**Budowa wyświetlacza A3**

- Lampka kontrolna wysokości temperatury w programach gotowania (oprócz programu «YOGURT» i «EXPRESS»).

- Lampka kontrolna procesu przygotowywania.
  - Lampki kontrolne automatycznych programów gotowania.
  - Timer / lampka kontrolna godziny bieżącej / lampka kontrolna czasu opóźnionego startu.
  - Lampka kontrolna trybu ustawiania godziny bieżącej / czasu opóźnionego startu.
  - Lampka kontrolna trybu wyboru czasu przygotowywania.
  - Lampka kontrolna działania funkcji odgrzewania dań / podgrzewania automatycznego.
- Multicooker REDMOND RMC-250E wyposażony jest w sensoryczny panel sterowania i wyświetlacz LCD, który posiada trzy różne rodzaje podświetlenia w zależności od trybu działania urządzenia.

Kolor wyświetlacza	Tryb działania
BŁĘKITNY	Działa funkcja opóźnionego startu, na wyświetlaczu wyświetlany jest czas ustawienia minutnika i świeci się lampka kontrolna opóźnionego startu.
ZIELONY	Działa program gotowania, na wyświetlaczu wyświetlane jest wstecne odliczanie czasu działania programu i świeci się lampka kontrolna „Cooking time”.
POMARAŃCZOWY	Działa funkcja odgrzewania dania, na wyświetlaczu wyświetlane jest bezpośrednio odliczanie czasu działania funkcji.

**I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA**

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe.

**!** *Obowiązkowo zachowaj na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki (jeżeli są) i tabliczkę z numerem 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.*

Wyciśnij korpus urządzenia wilgotną ściereczką i przemyj misę, pozostaw do wyschnięcia. W celu uniknięcia pojawienia się niepożądanego zapachu przy pierwszym użyciu urządzenia, przeprowadź jego pełne czyszczenie.

**II. UŻYTKOWANIE MULTICOOKERA**

**Przed pierwszym włączeniem**

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni w taki sposób, aby wychodząca z zaworu parowego gorąca para nie trafiła na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektroniczne oraz inne przedmioty i materiały, które mogą być uszkodzone pod wpływem podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że części zewnętrzne i widoczne części wewnętrzne multicookera nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad. Między misą a elementem grzewczym nie powinno być przedmiotów postonnych.

**Anulowanie do ustawień fabrycznych**

Multicooker REDMOND RMC-250E posiada pamięć niezależną od zasilania. W razie czasowego odłączenia zasilania elektrycznego wszystkie wybrane przez Ciebie ustawienia będą zachowane. W celu anulowania do ustawień fabrycznych nacisnij i przytrzymaj przycisk «Menu».Zabrmi sygnał, ustawienia urządzenia powrócą do wartości domyślnych.

**Ustawienie zegara**

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Nacisnij i przytrzymaj przycisk «←» lub «→». Lampki kontrolne przycisków «←», «→», «OK» oraz lampka kontrolna godziny bieżącej (na wyświetlaczu) będą migotać. Po naciśnięciu przycisku «←»/«→» pokazywana ilość godzin będzie zwiększać się, po naciśnięciu przycisku «←» – zmniejszać się. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawianie godziny będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany wartości nacisnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po wybraniu ilości godzin, nacisnij przycisk «OK», następnie ustaw ilość minut. Po zakończeniu ustawiania godziny bieżącej nacisnij przycisk «Reheat/Cancel».

**Ustawianie czasu przygotowywania**

W multicookerze REDMOND RMC-250E przewidziana jest możliwość zmiany czasu przygotowywania, ustawionego domyślnie dla każdego programu. Podziałka zmiany i możliwy zakres ustawianego czasu zależy od wybranego programu gotowania.

W celu zmiany czasu przygotowywania:

- Wybierz automatyczny program gotowania, naciskając przycisk «Menu». Lampki kontrolne przycisków «←», «→», «Start / Keep warm» i «OK» będą migotać. Naciskaj przycisk «←» lub «→», dopóki na wyświetlaczu nie zapali się lampka kontrolna potrzebnego programu gotowania. Dla każdego programu na wyświetlaczu będzie wyświetlany czas przygotowywania, nastawiony domyślnie.
  - Nacisnij przycisk «OK» (zapali się jego lampka kontrolna oraz lampka kontrolna Czas przygotowywania) i ustaw czas działania dla wybranego programu. Lampki kontrolne przycisków «←», «→», «Start / Keep warm», «t°C» oraz lampka kontrolna czasu przygotowywania (na wyświetlaczu) będą migotać. Jeżeli w wybranym programie przewidziana jest funkcja opóźnionego startu, będzie migotać lampka kontrolna przycisku «Time Delay».
- Po naciśnięciu przycisku «←» wartość czasu będzie zwiększać się, po naciśnięciu przycisku «→» – zmniejszać się. Po wybraniu ilości godzin, nacisnij przycisk «OK», następnie ustaw ilość minut. W celu szybkiej zmiany wartości nacisnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawianie godziny będzie kontynuowane od początku zakresu.

- W celu anulowania dokonanych ustawień należy nacisnąć przycisk «Reheat/Cancel», po czym należy wybrać program gotowania ponownie.

**Opóźniony start programu**

Dana funkcja pozwala odłożyć rozpoczęcie wykonania programu gotowania w zakresie od 10 minut do 24 godzin z dokładnością ustawiania do 10 minut.

- Po dokonaniu wyboru programu automatycznego i czasu przygotowywania można ustawić czas opóźnionego startu, naciskając przycisk «Time Delay» (lampka kontrolna opóźnionego startu) będzie świecić się, na wyświetlaczu wyświetli się lampka kontrolna trybu opóźnionego startu). Lampki kontrolne przycisków «←», «→», «OK», «Start / Keep warm» i «t°C» będą migotać.

**i** *W przypadku wyboru programu «YOGURT» lampka kontrolna przycisku «t°C» nie będzie migotać (w danym programie nie przewidziano możliwości zmiany temperatury przygotowywania).*

- Naciskając przyciski «←» i «→» ustaw ilość godzin (po naciśnięciu przycisku «←» ilość godzin będzie zwiększać się, po naciśnięciu przycisku «→» – zmniejszać się). W celu szybkiej zmiany wartości nacisnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawianie godziny będzie kontynuowane od początku zakresu.
- Po zakończeniu ustawiania godzin ponownie nacisnij przycisk «Time Delay». Naciskając przyciski «←» i «→» ustaw ilość minut.
- W celu anulowania dokonanych ustawień należy nacisnąć przycisk «Reheat/Cancel», po czym należy wprowadzić cały program gotowania ponownie.

**Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)**

Podgrzewanie automatyczne włącza się automatycznie od razu po zakończeniu działania programu gotowania i podtrzymuje temperaturę gotowanego dania w granicach 75-80°C w ciągu 24 godzin. W trybie podgrzewania automatycznego lampka kontrolna przycisku «Start / Keep warm» gaśnie, lampka kontrolna przycisku «Reheat/Cancel» będzie migotać. Na wyświetlaczu wyświetlane jest bezpośrednie odliczanie czasu działania funkcji.

**Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego**

W celu przedniego odłączenia podgrzewania automatycznego po starcie programu nacisnij i przytrzymaj przycisk «Start / Keep warm», dopóki lampka kontrolna przycisku «Reheat/Cancel» nie zgaśnie. W celu ponownego włączenia podgrzewania automatycznego, nacisnij i przytrzymaj przycisk «Start / Keep warm» jeszcze raz, lampka kontrolna przycisku «Reheat/Cancel» będzie migotać.

**Odgrzewanie potraw**

Aby odgrzać zimne danie:

- Kieruj się p. 1-2 rozdziału «Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych».

2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk «Reheat/Cancel». Lampa kontrolna przycisku będzie migotać, włączy się funkcja odgrzewania. Na wyświetlaczu będzie wyświetlane bezpośrednio odliczanie czasu działania funkcji. Urządzenie odgrzeje danie do 75°C. Dana temperatura będzie podtrzymywana w ciągu 24 godzin. W razie potrzeby odgrzewanie można wyłączyć poprzez naciśnięcie przycisku «Reheat/Cancel» (lampa kontrolna przycisku zgśnie).

#### Funkcja «MASTERCHIEF»

**i** Funkcja «MASTERCHIEF» jest niedostępna dla programów «YOGURT» i «EXPRESS». Funkcja «MASTERCHIEF» pozwala do 10 razy zmniejszyć czas i temperaturę przygotowania podczas działania programu i zapisać otrzymaną kolejność zmian zamiast programu wyjściowego. Zmiana temperatury przy zastosowaniu funkcji «MASTERCHIEF» możliwa jest w zakresie od 35°C do 170°C z dokładnością do 5°C. Zmiana czasu przygotowywania – od 1 minuty do 15 godzin z dokładnością do 1 minuty.

**i** W celu zabezpieczenia urządzenia przed przegrzaniem maksymalny czas działania programów «FRY» i «DEEP FRY» ograniczony jest 2 godzinami.

Włączenie/wyłączenie podgrzewania automatycznego bez zmiany czasu lub temperatury nie jest oddzielną zmianą.

**💡** Funkcja «MASTERCHIEF» może okazać się szczególnie przydatna, jeżeli przygotowujemy danie zgodnie ze skomplikowanymi przepisami kulinarnymi, wymagają połączenia różnych programów gotowania (na przykład, podczas przygotowania gotłąbków, boeuf Stroganow, zup i makaronu zgodnie z różnymi przepisami kulinarnymi, dżemu itd.).

#### Zmiana temperatury przygotowywania

1. Podczas działania programu gotowania naciśnij przycisk «t°C». Lampa kontrolna wartości temperatury na wyświetlaczu zacznie migotać.
2. Ustaw pożądaną temperaturę. W celu zwiększenia niskąj przycisk «+», w celu zmniejszenia – przycisk «-». W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawianie będzie kontynuowane od początku zakresu.
3. Nie naciśnij przycisku na panelu w ciągu 5 sekund. Nowa wartość będzie zachowana automatycznie.

#### Zmiana czasu przygotowywania

1. Podczas działania programu dwukrotnie naciśnij przycisk «t°C». Lampa kontrolna wartości czasu na wyświetlaczu zacznie migotać.
2. Ustaw potrzebny czas przygotowywania. W celu zwiększenia wartości z dokładnością do 1 godziny naciśnij przycisk «+», z dokładnością do 1 minuty – przycisk «-». Zwiększenie godzin i minut odbywa niezależnie od siebie. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawianie będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.
3. Nie naciśnij przycisku na panelu w ciągu 5 sekund. Nowa wartość będzie zachowana automatycznie.

**i** Jeżeli zostanie ustawiona wartość czasu gotowania 00:00, działanie programu będzie zatrzymane.

**💡** Nie należy dokonywać zmian częściej niż 1 raz na minutę, ponieważ w tym przypadku zostaną zachowane tylko ostatnie ustawienia. Jeżeli konieczna jest jednoczesna zmiana temperatury i czasu przygotowywania, naciśnij przycisk «t°C» od razu po zakończeniu zmiany ustawień temperatury lub czasu odpowiednio. W takim przypadku nowe parametry będą zachowane jako jedna zmiana.

#### Zachowanie zmienionego programu gotowania

Na życzenie w ciągu 3 minut po zakończeniu działania programu możesz zachować nowy program zamiast fabrycznego. W tym czasie na wyświetlaczu będzie wyświetlane wstępcie odliczanie w sekundach.

W celu zachowania zmienionego programu gotowania naciśnij przycisk «Time Delay». Aby przejść do menu bez zachowania naciśnij przycisk «Reheat/Cancel».

#### Odwrozenie zmienionego programu gotowania

W przypadku wybrania w menu zmienionego programu na wyświetlaczu zamiast czasu przygotowywania wyświetli się symbol «-».

W celu uruchomienia wybrzesz zmieniony program i naciśnij przycisk «Start / Keep warm». Podczas wykonania zmienionego programu po minięciu każdego punktu zmian zabrmi krótki sygnał.

Jeżeli podczas otwierania zmienionego programu zostały do niego wniesione zmiany, to po jego zakończeniu zostanie zaproponowane zachowanie nowego programu.

**i** *Ustawienia zmienionych programów można zmieniać tak samo, jak i w przypadku z programami automatycznymi. Jednak wprowadzenie nowych zmian powoduje anulowanie już istniejących, które powinny obowiązywać w trakcie dalszego działania programu.*

#### Przywrócenie ustawień fabrycznych

W dowolnym momencie można przywrócić ustawienia fabryczne jednego lub wszystkich zmienionych programów. W tym celu wybierz w menu zmieniony program i naciśnij przycisk «OK». W celu potwierdzenia przywrócenia ustawień fabrycznych naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk «Menu». Wprowadzone do programu zmiany będą skasowane.

**i** *Po usunięciu zmienionego programu w menu będzie wyświetlany pierwotny program fabryczny.*

Aby skasować wszystkie zmienione programy i powrócić do ustawień fabrycznych naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk «Menu» w trybie oczekiwania.

#### Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych

1. Przygotuj składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, włóż do miski. Zwróć uwagę, aby wszystkie składniki były równomiernie rozłożone w misie i znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalne napełnienie na skali na jej powierzchni wewnętrznej.
2. Wstaw misę do korpusu urządzenia, trochę obróć ją, upewnij się, że ściśle przylega ono do elementu grzewczego. Zamknij pokrywę do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
3. Naciśkając przycisk «Menu» wybierz program gotowania. Do nawigacji w menu naciśnij przycisk «-» lub «+». Lampa kontrolna wybranego programu oraz lampki kontrolne przycisków «+», «-», «Start / Keep warm» i «OK» będą migotać.
4. Naciśkając przycisk «OK» ustaw potrzebny czas przygotowywania.
5. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu programu.
6. Naciśnij i przytrzymaj przycisk «Start / Keep warm». Rozpocznie się wykonanie programu gotowania, lampki kontrolne przycisków «Start / Keep warm» i «Reheat/Cancel» będą migotać. Na wyświetlaczu będzie wyświetlany czas, pozostały do zakończenia działania programu i lampa kontrolna procesu przygotowywania.
7. Po zakończeniu programu gotowania zabrmi sygnał, zgśnie jego lampa kontrolna i lampa kontrolna przycisku «Start / Keep warm». W zależności od ustawień urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (lampa kontrolna przycisku «Reheat/Cancel» migocze, na wyświetlaczu wyświetlane jest bezpośrednio odliczanie czasu działania podgrzewania automatycznego) lub do trybu oczekiwania.
8. W celu przerwania procesu przygotowywania lub anulowania wprowadzonego programu naciśnij i przytrzymaj przycisk «Reheat/Cancel».

#### Program «MULTICOOK»

Program «MULTICOOK» przeznaczony jest do przygotowywania praktycznie dowolnych potraw wg zadanych przez użytkownika parametrów temperatury i czasu przygotowywania. W przypadku przygotowywania potraw przy temperaturze do 75°C włącznie, funkcja podgrzewania automatycznego będzie domyślnie odłączona. W razie potrzeby można ją włączyć ręcznie poprzez naciśnięcie przycisku «Start / Keep warm» po uruchomieniu programu gotowania (zapali się lampa kontrolna przycisku «Reheat/Cancel»). Domyślnie temperatura przygotowywania wynosi 100°C. Zakres ustawienia temperatury – 35-170°C z dokładnością do 5°C.

**⚠** UWAGA! W celu zapewnienia bezpieczeństwa w przypadku ustawienia temperatury powyżej 140°C czas przygotowywania nie powinien przewyższać 2 godziny.

Domyślny czas przygotowywania wynosi 15 minut. Zakres ustawienia czasu przygotowywania – od 2 minut do 15 godzin z dokładnością do 1 minuty (w interwale do 1 godziny) lub do 5 minut (w interwale powyżej 1 godziny).

1. Kieruj się p. 1-4 rozdziału «Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych».
2. Naciśkając przycisk «t°C» ustaw temperaturę przygotowywania. Lampa kontrolna

przycisku «t°C» będzie świecić się, lampki kontrolne przycisków «+», «-», «Start / Keep warm», «OK» i «Time Delay» – migotać.

3. Po naciśnięciu na przycisk «+» wartość temperatury będzie zwiększać się, po naciśnięciu na przycisk «-» – zmniejszać się. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie temperatury będzie kontynuowane od początku zakresu.
4. Kieruj się p. 5-8 rozdziału «Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych».

#### Program «STEW»

Zalecany jest do duszenia warzyw, mięsa, owoców morza, drobiu. Domyślnie w programie «STEW» czas przygotowywania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 20 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

#### Program «BAKE»

Zalecany jest do pieczenia biszkoptów, zapiekank, ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego, a także do pieczenia różnych gatunków chleba. Domyślnie w programie «BAKE» czas przygotowywania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 20 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut. Maksymalny czas działania podgrzewania automatycznego w danym programie wynosi 2 godziny. Podczas przygotowywania chleba zalecane jest odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego dania na wszystkich etapach przygotowywania.

#### Program «COOK/BEANS»

Zalecany jest do gotowania warzyw, mięsa, ryby oraz strączkowych. Domyślnie w programie «COOK/BEANS» czas przygotowywania wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

#### Program «SOUP»

Zalecany jest do przygotowania różnych pierwszych dań. Domyślnie w programie «SOUP» czas gotowania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 20 minut do 6 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

#### Program «FRY»

Zalecany jest do smażenia warzyw, mięsa, owoców morza, drobiu. Domyślnie w programie «FRY» czas przygotowywania wynosi 15 minut, temperatura przygotowywania domyślnie – 155°C. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością ustawienia do 1 minuty. Funkcja opóźnionego startu dla danego programu jest niedostępna.

Zalecane jest obsmażanie produktów przy otwartej pokrywie. Aby uniknąć przypalenia się składników zalecamy postępować zgodnie z instrukcjami, zawartymi w książce z przepisami kulinarnymi i co pewien czas mieszać zawartość miski. Przed ponownym użyciem programu «FRY» zostaw urządzenie do całkowitego wystygnięcia.

#### Program «RICE/GRAIN»

Zalecany jest do gotowania ryżu i różnych kasz. Domyślnie w programie «RICE/GRAIN» czas przygotowywania wynosi 35 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

#### Program «PASTA»

Zalecany jest do gotowania makaronu, przygotowywania pasty wg różnych przepisów kulinarnych. Domyślnie w programie «PASTA» czas przygotowywania wynosi 10 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 2 do 30 minut z dokładnością ustawienia do 1 minuty. Funkcja «Opóźniony start» dla danego programu jest niedostępna.

**i** *Wstępcie odliczanie czasu przygotowywania rozpocznie się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie parametrów roboczych (po zagotowaniu się wody).*

1. Należy do miski wody. Uważaj, aby poziom wody był poniżej kreski oznaczającej maksymalne napełnienie na skali na wewnętrznej powierzchni miski.
2. Kieruj się p. 1-6 rozdziału «Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych».
3. Po zagotowaniu się wody zabrmi sygnał. Ostrożnie otwórz pokrywę i włóż produkty do gotującej się wody, zamknij pokrywę do przytknięcia.

4. Kieruj się p. 6-8 rozdziału «Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych».

**Program «STEAM»**

Zalecany jest do przygotowywania na parze warzyw, ryby, mięsa, mant, potraw dietetycznych i warzywno-ziemniaczanych. Domyślnie w programie «STEAM» czas przygotowywania wynosi 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

**i** Wstępne odliczenie czasu przygotowywania rozpocznie się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie parametrów roboczych (po zagotowaniu się wody i powstaniu wycierającej ilości pary w misie!).

1. Należy do misy 600-1000 ml wody. Wstaw do misy naczynie do gotowania na parze.
2. Kieruj się p. 2-8 rozdziału «Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych».

**Program «PILAF»**

Zalecany jest do przygotowywania różnych rodzajów pilawu. Domyślnie w programie «PILAF» czas przygotowywania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 20 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością ustawienia do 10 minut.

**Program «BABY FOOD»**

Zalecany jest do przygotowywania posiłków dla dzieci. Domyślnie w programie «BABY FOOD» czas przygotowywania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 3 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

**Program «COTTAGE CHEESE»**

Zalecany jest do przygotowywania twarogu domowego. Domyślnie w programie «COTTAGE CHEESE» czas przygotowywania wynosi 20 minut. W programie «COTTAGE CHEESE» możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 10 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut. Funkcja podgrzewania automatycznego dla danego programu jest niedostępna.

**Program «YOGURT»**

Zalecany jest do przygotowywania jogurtu. Domyślnie w programie «YOGURT» czas przygotowywania wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 30 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 30 minut. Funkcja podgrzewania automatycznego dla danego programu jest niedostępna.

**Program «SLOW COOK»**

Zalecany jest do powolnego duszenia warzyw, ryby, mięsa. Domyślnie w programie «SLOW COOK» czas przygotowywania wynosi 5 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 3 godzin do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut.

**Program «GAME»**

Zalecany jest do przygotowywania potraw z cięższymi (twardego mięsa, dużych kawałków mięsa i drobiu). Domyślnie w programie «GAME» czas przygotowywania wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 1 godziny do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut.

**Program «OATMEAL»**

Zalecany jest do przygotowywania kasz na mleku. Domyślnie w programie «OATMEAL» czas przygotowywania wynosi 10 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia do 1. minuty (w interwale do 1 godziny) lub do 5 minut (w interwale przekraczającym 1 godzinę).

**i** Do gotowania kaszy na mleku można również skorzystać z uniwersalnego programu «MULTICOOK» (optymalna temperatura przygotowywania wynosi 95°C).

**Program «DEEP FRY»**

W multicookerze REDMOND RMC-250E możliwe jest smażenie na głębokim oleju, przy użyciu specjalnego koszyka, wchodzącego w skład zestawu. Domyślnie w programie «DEEP FRY» czas przygotowywania wynosi 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie

czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 1 godziny z dokładnością ustawienia do 1 minuty. Funkcja «Opóźniony start» dla danego programu jest niedostępna.

1. Kieruj się p. 1-5 rozdziału «Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych».
2. Przyłącz uchwyty do koszyka do smażenia na głębokim oleju i równomiernie rozłóż produkty w koszyku. Scisnij końcówkę uchwyty i wsuń go do specjalnego otworu na koszyku. Zmniejsz nacisk na uchwyty i zostaw on ustalony w specjalnym otworze.
3. Kieruj się zaleceniami przepisu kulinarne, po upływie odpowiedniego czasu ostrożnie otwórz pokrywę multicookera. Opuść koszyk do smażenia na głębokim oleju z produktami do misy. Nie zamykaj pokrywy.
4. Po zakończeniu programu gotowania zabrzmi sygnał, zgaśnie jego lampka kontrolna i lampka kontrolna przycisku «Start / Keep warm». Wyjmij koszyk z produktami i ustał go na brzegu misy za pomocą specjalnego haczyka na koszyku. Poczekaj aż ściśnie olej. W celu przerwania procesu przygotowywania lub anulowania wprowadzonego programu nacisnij i przytrzymaj przycisk «Reheat/Cancel».

**STOP** UWAGA! Olej jest bardzo gorący! Do wyjmowania koszyka do smażenia na głębokim oleju używaj rękawik kuchenny.

**Program «PIZZA»**

Zalecany jest do przygotowywania pizzy. Domyślnie w programie «PIZZA» czas przygotowywania wynosi 25 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 20 minut do 1 godziny z dokładnością ustawienia do 5 minut. Funkcja «Opóźniony start» dla danego programu jest niedostępna.

**i** Dla danego programu maksymalny czas działania podgrzewania automatycznego wynosi 2 godziny.

**Program «BREAD»**

Zalecany jest do pieczenia różnych gatunków chleba z mąki pszennej i z dodaniem maki żytniej. Program przewiduje pełny cykl przygotowywania, zaczynając od końcowej fermentacji ciasta do wypieku. Domyślnie w programie «BREAD» czas przygotowywania wynosi 2 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 1 godziny do 6 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut. Dla danego programu funkcja podgrzewania automatycznego i opóźnionego startu są niedostępne.

**STOP** UWAGA! Podczas pieczenia mięsa i produkt nagrzewa się! Używaj rękawik kuchenny podczas wyjmowania gotowego chleba z urządzenia.

**Program «DESSERT»**

Zalecany jest do przygotowywania różnych deserów. Domyślnie w programie «DESSERT» czas gotowania wynosi 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 3 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

**Program «EXPRESS»**

Zalecany jest do szybkiego gotowania ryżu, kasz na sypko. Czas działania programu «EXPRESS» wynosi 20 minut. Dla danego programu niedostępne są ustawienie czasu przygotowywania i funkcja «Opóźniony start».

Kieruj się p. 1-2 rozdziału «Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych», następnie p. 6-8 (opuszczając p. 3-5).

### III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Końcówka fermentacja ciasta
- Przygotowywanie sera
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej
- Pasteryzacja produktów płynnych
- Odgrzewanie posiłków dla dzieci

### IV. AKCESORIA DODATKOWE

Aksesoria dodatkowe nie wchodzi w skład w zestawu multicookera REDMOND RMC-250E. Nabyć je, a także zapoznać się z nowościami produktowymi, można na stronie [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) lub w sklepach oficjalnych dealerów.

## V. OBSŁUGA MULTICOOKERA

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia niepożądanych zapachów po gotowaniu zalecamy przetrzeć misę i pokrywę wewnętrzną urządzenia 9-procentowym roztworem octu i w ciągu 15 minut gotować połowę cytryny w programie «STEAM».

Używaj miękkiej tkaniny i nieściernych środków do mycia naczyń. Radzimy przeprowadzać czyszczenie wyrobu od razu po użyciu.

**STOP** Zabronione jest używanie do czyszczenia substancji ściernych, gąbek z powłoką ścierną i substancji agresywnych chemicznie. Zabronione jest zanurzenie korpusu urządzenia w wodzie lub stawianie go pod strumieniem wody.

Czyść korpus wyrobu w miarę potrzeb.

Czyszczenie misy zalecane jest po każdym użyciu urządzenia. Możliwe jest wykorzystanie do tego zmywarki. Po zakończeniu czyszczenia wytrzyj zewnętrzną powierzchnię misy do sucha.

Wewnętrzna pokrywka aluminiowa także należy czyścić po każdym użyciu urządzenia (nie zalecane jest użycie zmywarki):

1. Otwórz pokrywę multicookera. Trzymając za 2 dolne ustalacze plastikowe, lekko pociągnij wewnętrzną pokrywę do siebie i do góry, aby odłączyła się ona od głównej.
2. Przytrzymaj powierzchnię pokrywy wewnętrznej wilgotną tkaniną, w razie potrzeby przemyj zdejmowaną pokrywę, korzystając ze środków do mycia naczyń.
3. Wstaw aluminiową pokrywę występem plastikowym do górnego wrzutu i połącz ją z pokrywą główną, nacisnąc na dolne ustalacze do prztyknięcia.

Czyszczenie zaworu parowania zalecane jest po każdym użyciu urządzenia:

1. Zdejmij wewnętrzną pokrywę aluminiową i lekko pociągnij zawór za występ, odłącz go.
2. Dokładnie przemyj zawór bieżącą wodą.
3. Przesusz go i umieść na miejscu.

Podczas przygotowywania jedzenia możliwe jest powstanie skropliny, które w danym modelu zbierają się w specjalnym wgłębieniu na korpusie urządzenia dookoła misy. Skropliny łatwo usunąć przy pomocy ściereki lub serwetki kuchennej.

W przypadku znacznego zabrudzenia komory roboczej należy oczyścić jej powierzchnię, aby uniknąć błędnego działania lub uszkodzenia urządzenia.

**⚠** Przed rozpoczęciem czyszczenia komory roboczej multicookera, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło!

Ścianki boczne komory roboczej, powierzchnię tarczy grzewczej i osłonę centralnego sterownika termicznego (znajdują się w środku tarczy grzewczej) można oczyścić wilgotną (nie mokrą) gąbką lub serwetką. W przypadku użycia środka myjącego należy dokładnie usunąć jego pozostałości, w celu wykluczenia powstania niepożądanego zapachu podczas następnego przygotowywania jedzenia.

W przypadku dostania się przedmiotów postronnych do wgłębienia wokół centralnego sterownika termicznego ostrożnie usuń je pinetką, nie naciskając na osłonę czujnika.

W razie zabrudzenia powierzchni tarczy grzewczej dopuszczalne jest użycie gąbki o średniej twardości lub szcztotki syntetycznej.

**i** Przy regularnym użyciu urządzenia z czasem może nastąpić całkowita lub częściowa zmiana koloru tarczy grzewczej. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia i nie wpływa na prawidłowość jego działania.

## VI. PORADY ODNOŚNIE PRZYGOTOWYWANIA

### Błędy podczas przygotowywania i sposoby ich usunięcia

W poniższej tabeli przedstawione zostały typowe błędy, popełniane podczas przygotowywania jedzenia w multicookerach, podane są możliwe przyczyny oraz sposoby ich rozwiązania.

## DANIE NIE JEST CAŁKOWICIE GOTOWE

Możliwe przyczyny problemu	Sposoby rozwiązania
Niezamknięta lub zamknięta nieszczelnie pokrywa urządzenia, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka	Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. Zamknij pokrywę do przycięcia. Upewnij się, że nie ma przeszkód. Aby szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniekształcona
Misa nie ma prawidłowego kontaktu z elementem grzewczym, dlatego temperatura gotowania 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 obcych. Nie dopuszczaj zabrudzeń tarczy grzewczej
Żle dobrany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do gotowania w wybrany przez Ciebie sposób lub wybrałeś błędny program gotowania. Składniki są pokrojone zbyt grubo, naruszone są ogólne porcje produktów.	Pożądanym jest używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych. Korzystaj z przepisów kulinarnych, do których rzeczywiście masz zaufanie.
Nieprawidłowo ustawiony (obliczony) czas gotowania. Wybrany przez Ciebie wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przyrządzania w danym multicookerze	Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wybranemu przepisowi kulinarnemu
Podczas gotowania na parze: w misie za mało wody, aby zapewnić wystarczającą gęstość pary	Obowiązkowo nalewaj do misy wodę w objętości, zalecanej w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie gotowania
Podczas smażenia	Wlałeś do misy zbyt dużo oleju
	Nadmiar wilgoci w misie
Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu, podczas gotowania produktów o podwyższonej kwasności	Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania przed gotowaniem: mycia, obsmażenia itd. Kieruj się zaleceniami wybranego przepisu kulinarnego
Podczas pieczenia: (ciasto jest niewypieczone)	W procesie fermentacji końcówce ciasta przylepiło się do pokrywy wewnętrznej i zatkało zawór wypuszczania pary
	Włożyłeś do misy zbyt dużą ilość ciasta

## 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	Zbyt długi czas pracy funkcji podgrzewania automatycznego jest niewskazany. Jeżeli w Twoim modelu multicookera przewidziane jest wstępne odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej możliwości

## ODCZAS 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 trochę rozcieńczyć wodą pitną
Składniki przed gotowaniem nieprzygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (złe wymylenie itd.). Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze zbożowe, mięso, rybę i owoce morza zawsze dokładnie myj, dopóki вода nie będzie czysta

## DANIE PRZYPALA SIĘ

Misa była źle wyczyszczona po poprzednim przygotowywaniu jedzenia. Powłoka antyadhezyjna jest uszkodzona	Zanim rozpoczniesz gotowanie, upewnij się, że misa jest dobrze wyczyszczona i po wloku antyadhezyjna nie ma uszkodzeń
Łączna objętość włożonej do misy zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego
Ustawiony zbyt długi czas przygotowywania	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia
Podczas smażenia: zapomnieliśś naleć oleju do misy; nie mieszałeś lub za późno przewracałeś przygotowywane produkty	Dla zwykłego smażenia nalej do misy trochę oleju – tak, aby pokrywał on cienką warstwę dna misy. Aby produkty obsmażyły się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszać lub przewracać
Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci	Dodaj do misy więcej płynu. Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby
Podczas gotowania: w misie jest za mało płynu (nie były zachowane proporcje składników)	Przestrzegaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardych
Podczas pieczenia: nienasmarowana olejem powierzchnia wewnętrzna misy przed rozpoczęciem pieczenia	Przed włożeniem ciasta nasmaruj dno i ścianki misy masłem lub olejem (nie należy wlewać oleju do misy!)

## PRODUKT UTRACIŁ SWOJĄ FORMĘ

Zbyt często mieszałeś produkt w misie	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej, niż co 5-7 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 (soczyste warzywa lub owoce, mrożone jagody, śmietana itp.)	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem wypieku. Staraj się nie wybierać składników, zawierających zbyt wiele wilgoci lub używaj je w miarę możliwości w minimalnej ilości
Przetrzywałeś gotowy wypiek w zamkniętym multicookerze	Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przygotowaniu. W razie potrzeby możesz na chwilę zostawić produkt w multicookerze przy włączonym podgrzewaniu automatycznym

## 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 zbyt długo stało w 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	

**i** W wielu modelach multicookerów REDMOND w programach „STEW” i „SOUP” przy niewystarczającej ilości płynu w misie zadziała system zabezpieczenia przed przegrzaniem się urządzenia. W takim przypadku program gotowania zatrzymuje się i multicooker przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

## Tabela zbiorcza programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia odnośnie zastosowania	Czas przygotowywania domyślne	Zakres czasu przygotowywania/dokładność ustawienia	Opóźniony start	Odliczanie parametrów roboczych	Podgrzewanie automatyczne
MULTICOOK	Przygotowywanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania	15 min	2 min – 1 h / 1 min 1 h – 15 h / 5 min	+	-	+

Program	Zalecenia odnośnie zastosowania	Czas przygotowania domyślne	Zakres czasu przygotowywania/ dokładność ustawienia	Opóźniony start	Osiągnięcie parametrów oboczych	Podgrzewanie automatyczne
STEW	Duszenie warzyw, mięsa, ryby	1 h	20 min – 8 h / 5 min	+	–	+
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekank, różnych ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego	1 h	20 min – 8 godzin / 5 min	+	–	2 godziny
COOK/BEANS	Gotowanie warzyw, mięsa, ryby, strączkowych	40 min	5 min – 4 h / 5 min	+	–	+
SOUP	Przygotowywanie różnych pierwszych dań (barszcz, zupa ogórkowa itd.	1 h	20 min – 6 h / 5 min	+	–	+
FRY	Smażenie warzyw, mięsa, drobiu	15 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	–	–	+
RICE/GRAIN	Gotowanie ryżu, przygotowywanie różnych kasz	35 min	5 min – 4 h / 5 min	+	–	+
PASTA	Gotowanie makaronu, przygotowywanie pasty wg różnych przepisów kulinarnych	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Przygotowywanie na parze warzyw, ryby, mięsa, mant, potraw dietetycznych i wegetariańskich	30 min	5 min – 2 godziny / 5 min	+	+	+
PILAF	Przygotowywanie różnych rodzajów pilawu	1 h	20 min – 1 h 30 min / 10 min	+	–	+
BABY FOOD	Przygotowywanie posiłków dla dzieci	1 h	10 min – 3 h / 5 min	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Przygotowywanie twarogu domowego	20 min	10 min – 10 h / 10 min	+	–	–
YOGURT	Przygotowywanie różnych rodzajów jogurtu	8 h	30 min – 12 h / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Duszenie powolne warzyw, mięsa, ryby	5 h	3 h – 12 h / 10 min	+	–	+
GAME	Przygotowywanie potraw z dziczyzny (twardego mięsa, dużych kawałków mięsa i drobiu).	3 h	1 h – 12 h / 10 min	+	–	+
OATMEAL	Przygotowywanie kasz na mleku	10 min	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 4 h / 5 min	+	–	+
DEEP FRY	Smażenie na głębokim oleju	30 min	5 min – 1 h / 1 min	–	–	+
PIZZA	Przygotowywanie pizzy	25 min	20 min – 1 h / 5 min	–	–	2 godziny
BREAD	Pieczenie chleba	2 h	1 h – 6 h / 10 min	–	–	–
DESSERT	Przygotowywanie różnych deserów	30 min	5 min – 3 h / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Szybkie przygotowywanie ryżu, kasz na sypko	20 min	–	–	–	+

**i** Przytoczona jest uśredniona temperatura robocza elementu grzewczego.

**Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze**

	Produkt	Waga, g / Ilość, szt.	Ilość wody, ml	Czas przygotowywania, min
1	Poładwica wieprzowa / wiotowa (kostki 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Poładwica barania (kostki 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Filet kurczaka (kostki 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Pulpecki/kotlety	180 (6 szt.) / 450 (3 szt.)	500	20/30

5	Ryba (filet)	500	500	15
6	Mieszanka owoców morza (świeżo mrożona)	500	500	5
7	Ziemniaki (kostki 1,5-2 cm)	500	500	15
8	Marchew (kostki 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Buraki (kostki 1,5-2 cm)	500	500	30
10	Warzywa świeżo zamrożone	500	500	15
11	Jajka	3 szt.	500	5

**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 predykcji.

**Zalecenia, dotyczące używania trybów temperaturowych w programie «MULTICOOK»**

Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia
35°C	Końcowa fermentacja ciasta, przygotowywanie octu
40°C	Przygotowywanie jogurtów
45°C	Zakwas
50°C	Fermentacja
55°C	Przygotowywanie pomady
60°C	Przygotowywanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci
65°C	Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym
70°C	Przygotowywanie ponczu
75°C	Pasteryzacja, przygotowywanie białej herbaty
80°C	Przygotowywanie grzanego wina
85°C	Przygotowywanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu przygotowywania
90°C	Przygotowywanie czerwonej herbaty
95°C	Przygotowywanie kasz na mleku.
100°C	Przygotowywanie bez lub konfitur
105°C	Przygotowywanie galarety mięsnej
110°C	Sterylizacja
115°C	Przygotowywanie syropu cukrowego
120°C	Przygotowywanie golonki
125°C	Przygotowywanie duszonego mięsa
130°C	Przygotowywanie zapiekanki
135°C	Obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki
140°C	Wędzenie
145°C	Zapiekanie warzyw i ryby w folii aluminiowej
150°C	Zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
155°C	Smażenie wyrobów z ciasta drożdżowego
160°C	Smażenie drobiu



Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia
165°C	Smażenie steków
170°C	Przygotowywanie frytek, nuggetsów z kurczaka

 Zobacz także w załączonej książce z przepisami kulinarnymi.

## VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie: E1-E4	Błąd systemowy, możliwe jest uszkodzenie płyty sterowania lub elementu grzewczego	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj aż wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę, ponownie włącz urządzenie do sieci elektrycznej
Urządzenie nie włącza się	Przewód zasilający nie jest podłączony do urządzenia i (lub) gniazda	Upewnij się, że zdejmowany przewód elektryczny jest podłączony do odpowiedniego złącza na urządzeniu i jest włączony do gniazda
	Niesprawne gniazdo	Włącz urządzenie do sprawnego gniazda
	Brak prądu w sieci elektrycznej	Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej. Jeżeli go brak, zwróć się do dostawcy energii elektrycznej, obsługującej Twój dom
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwy w zasilaniu prądem (poziom napięcia prądu jest niestabilny lub niższy od normy)	Sprawdź, czy napięcie w sieci elektrycznej jest stabilne. Jeżeli jest ono niestabilne lub niższe od normy, zwróć się do organizacji, obsługującej Twój dom
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się postronny przedmiot lub cząstki (śmiecie, kasza, kawałki jedzenia)	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj aż wystygnie. Usuń zbędny przedmiot lub cząstki
	Misa w korpusie multicookera jest wstawiona ze skosem	Wstaw misę równo, bez skosów.
	Tarcza grzewcza jest silnie zabrudzona	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj aż wystygnie. Oczyszć tarczę grzejną
Podczas przygotowywania spod pokrywy wychodzi para.	Naruszona jest szczelność połączenia misy z wewnętrzną pokrywą multicookera	Wstaw misę równo, bez skosów.
	Pokrywa jest zamknięta nieznacznie lub pod pokrywę trafił przedmiot postronny.	Sprawdź, czy między pokrywą a korpusem urządzenia nie znajdują się przedmioty postronne (śmiecie, kasza, kawałki jedzenia), usuni je. Zawsze zamykaj pokrywę multicookera do przyknięcia
	Uszczelka gumowa na pokrywie wewnętrznej jest silnie zanieczyszczona, zdeformowana lub uszkodzona.	Sprawdź stan uszczelki gumowej na pokrywie wewnętrznej urządzenia. Możliwe, że wymaga ona wymiany.

## 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, zaworki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, gumowe uszczelki itp.

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Data produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, umieszczonym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków: 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane

jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.



### Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utilizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanymi (starymi) urządzeniami nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych. Jednocześnie Twój wkład w prawidłową utylizację niniejszego produktu przyczynia się do oszczędnego wykorzystywania zasobów naturalnych oraz przyczynia się do nieprzedostawiania się do środowiska naturalnego potencjalnie niebezpiecznych substancji.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.



Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

## ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
- Το παρόν προϊόν είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παραβίαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες. Η βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη ανάρμοστη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρείται παραβίαση των όρων της ορθής χρήσης του προϊόντος. Σε αυτή την περίπτωση, ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο με τη γειωμένη πρίζα – είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία

από ηλεκτροπληξία. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει γείωση.

**STOP**

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη λειτουργία το περίβλημα της συσκευής, το μπόλι και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Προσέξτε! Χρησιμοποιήστε τα γάντια του φούρνου. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην σκύβετε πάνω από την συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.

- Αποσυνδέτε 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 τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέξτε να μην λυγίζεται ή περιστρέφεται το καλώδιο, να μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνιές και τις άκρες των επίπλων.

**STOP**

**ΘΥΜΗΘΕΙΤΕ:** τυχαία βλάβη του καλωδίου τροφοδοσίας μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες, οι οποίες δεν αντιστοιχούν στην εγγύηση, καθώς και μπορεί να προκαλέσει ένα ηλεκτρικό σοκ. Πρέπει οπωσδήποτε να αντικατασταστήσετε το κατεστραμμένο ηλεκτρικό καλώδιο στο κέντρο επισκευών.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές

φθορές στη συσκευή.

- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

**STOP**

**ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** να βυθίζετε το περίβλημα της συσκευής σε νερό και να το τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ηλικίας 8 ετών και άνω) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν επιγνώση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενήλικου.
  - Τα υλικά κατασκευασίας (πλαστικό, πολυστερένιο, κλπ.) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Κρατήστε τα μακριά από τα παιδιά.
  - Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφορείτε 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.
- STOP** **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσλειτουργίας της.

**Τεχνικά χαρακτηριστικά**

Μοντέλο.....	RMC-250E
Ισχύς.....	860-1000 W
Τάση.....	220-240 V, 50/60 Hz
Μέγεθος του μπλ ..... 4 λ	
Επίστρωση του μπλ.....	αντικολλητική κεραμική ANATO® (Κορέα)
3D-ζέσταμα.....	υπάρχει
Οθόνη.....	LCD
Βαλβίδα εξόδου ατμού.....	αφαιρούμενη

**Προγράμματα**

1. MULTICOOK	12. COTTAGE CHEESE (ΜΥΖΗΘΡΑ)
2. STEW (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΖΙΜΟ)	13. YOGURT (ΓΙΑΟΥΡΤΙ)
3. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)	14. SLOW COOK (ΣΙΓΑΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)
4. COOK/BEANS (ΒΡΑΖΙΜΟ/ΟΣΠΡΙΑ)	15. GAME (ΚΥΝΗΓΙ)
5. SOUP (ΣΟΥΠΑ)	16. OATMEAL (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ)
6. FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)	17. DEEP FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟ ΛΑΔΙ)
7. RICE/GRAIN (ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ)	18. PIZZA (ΠΙΤΣΑ)
8. PASTA (ΠΑΣΤΑ)	19. BREAD (ΨΩΜΙ)
9. STEAM (ΑΤΜΟΣ)	20. DESSERT (ΕΠΙΔΩΡΦΙΑ)
10. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)	21. EXPRESS (ΕΞΠΡΕΣ)
11. BABY FOOD (ΠΛΑΪΚΗ ΤΡΟΦΗ)	

**Λειτουργίες**

1. MASTERCHIEF (ΜΑΣΤΕΡΣΕΦ) (ευέλικτη ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος, καταχώριση και αναπαραγωγή προγράμματος χρήστη)
2. Διατήρηση θερμοκρασίας έτοιμων πιάτων (αυτόματο ζέσταμα) — έως 24 ώρες
3. Προκαταρκτική απόσυνδεση αυτόματου ζεστάματος — υπάρχει
4. Αναθέρμανση πιάτων — έως 24 ώρες
5. Καθυστερήση έναρξης — έως 24 ώρες

**Εφόδια**

Πολυσκεύος.....	1 τεμ.
Μπλ RB-C422.....	1 τεμ.
Εσωτερικό αφαιρούμενο κατάκι.....	1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό.....	1 τεμ.
Στήριγμα για μαγείρεμα στον ατμό.....	1 τεμ.
Καλάθι με χερσάκι για τηγάνισμα στο λάδι.....	1 τεμ.
Δοχείο για μέτρηση.....	1 τεμ.
Κουτάλα.....	1 τεμ.
Σπάτουλα/κουτάλι.....	1 τεμ.
Βάση για κουτάλα/σπάτουλα.....	1 τεμ.
Φιναρίκι κουζίνας.....	1 τεμ.
Λαβίδα για μπλ.....	1 τεμ.
Βιβλίο «100 συνταγές».....	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης.....	1 τεμ.
Βιβλιόριο εγγύησης.....	1 τεμ.
Καλάδιο εφοδιασμού ρευστάτος.....	1 τεμ.
Συσκευασία.....	1 τεμ.

**i** Ο παραγωγός έχει δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο ντίζαϊν, εφοδιασμό, όπως και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής κατά τη βελτίωσή της

παραγωγής του χωρίς επιπρόσθετη ενημέρωσή για τις αλλαγές αυτές.

**Διάταξη του πολυσκεύους A1**

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1. Ψώμα της συσκευής                    | 10. Σπάτουλα                         |
| 2. Χερσάκι για μεταφορά                 | 11. Στήριγμα για μαγείρεμα στον ατμό |
| 3. Κατάκι της συσκευής                  | 12. Καλάθι για τηγάνισμα στο λάδι    |
| 4. Αφαιρούμενο εσωτερικό κατάκι         | 13. Καλάδιο εφοδιασμού ρευστάτος     |
| 5. Μπλ                                  | 14. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό   |
| 6. Δοχείο για συγκέντρωση συμπυκνώματος | 15. Λαβίδα για μπλ                   |
| 7. Οπή για εξόδο ατμού                  | 16. Φιναρίκι κουζίνας                |
| 8. Πλακάς διαχείρισης με οθόνη          | 17. Βάση για κουτάλα/σπάτουλα        |
| 9. Κουτάλα                              | 18. Δοχείο για μέτρηση               |

**Πίνακας διαχείρισης A2**

1. Πλήκτρο «Reheat/Cancel» («Αναθέρμανση/Ακύρωση») — σύνδεση/απόσυνδεση λειτουργίας αναθέρμανσης, διακοπή προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση επιλεγμένου παραμέτρου.
2. Πλήκτρο «Time Delay» («Καθυστερήση έναρξης») — ρύθμιση χρόνου καθυστέρησης έναρξης, επιλογή τιμής λεπτιών/ώρας στην προαναφερόμενη λειτουργία, καταχώριση νέου προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση και επιστροφή στις ρυθμίσεις εργοστασίου σε όλα τα προγράμματα (στην κατάσταση αναμονής).
3. Οθόνη.
4. Πλήκτρο «Start / Keep warm» («Έναρξη / Αυτόματο ζέσταμα») — έναρξη επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος, προκαταρκτική απόσυνδεση λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος.
5. Πλήκτρο «t°C» — σύνδεση λειτουργίας ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στα αυτόματα προγράμματα (εκτός από το πρόγραμμα «YOGURT»).
6. Πλήκτρο «Menu» («Μενού») — επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωσή και επιστροφή στις ρυθμίσεις εργοστασίου (στην κατάσταση αναμονής).
7. Πλήκτρο «←» — μείωση τιμής ώρας και λεπτιών στις ρυθμίσεις ρολογιού, ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και καθυστέρησης έναρξης, μείωση τιμής θερμοκρασίας στα αυτόματα προγράμματα (εκτός από το πρόγραμμα «YOGURT», επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος).
8. Πλήκτρο «→» — αύξηση τιμής ώρας και λεπτιών στις ρυθμίσεις ρολογιού, ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και καθυστέρησης έναρξης, αύξηση τιμής θερμοκρασίας στα αυτόματα προγράμματα (εκτός από το πρόγραμμα «YOGURT», επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος).
9. Πλήκτρο «OK» — πέρασμα στο επόμενο βήμα στην κατάσταση επιλογής αυτόματου προγράμματος, ρύθμισης χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος, τρέχουσας ώρας.

**Διάταξη της οθόνης A3**

1. Δείκτης τιμής θερμοκρασίας στα προγράμματα μαγειρέματος (εκτός από τα προγράμματα «YOGURT» και «EXPRESS»).
2. Δείκτης διαδικασίας μαγειρέματος.
3. Δείκτης αυτόματων προγραμμάτων μαγειρέματος.
4. Χρονόμετρο/δείκτης τρέχουσας ώρας/δείκτης χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
5. Δείκτης ρύθμισης τρέχουσας ώρας/χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
6. Δείκτης επιλογής χρόνου μαγειρέματος.
7. Δείκτης λειτουργίας αναθέρμανσης πιάτων/ αυτόματος ζεστάματος.

Πολυσκεύος REDMOND RMC-250E είναι εξοπλισμένο με αισθητήριο πίνακα διαχείρισης και LCD οθόνη, η οποία έχει τριών ειδών φωτισμό που

εξαρτάται από την κατάσταση λειτουργίας της συσκευής.

Χρώμα οθόνης	Κατάσταση λειτουργίας
ΜΠΛΕ	Λειτουργία καθυστέρησης έναρξης, στην οθόνη απεικονίζεται χρόνος χρονομέτρου και δείκτης καθυστέρησης έναρξης.
ΠΡΑΣΙΝΟΣ	Λειτουργεί το πρόγραμμα μαγειρέματος, στην οθόνη απεικονίζεται αντίστροφη μέτρηση χρόνου του προγράμματος και φωτίζεται δείκτης «Cooking time».
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	Λειτουργία αναθέρμανσης πιάτου, στην οθόνη απεικονίζεται μέτρηση χρόνου.

**I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Βγάλετε με προσοχή τη συσκευή από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και διαφημιστικά αυτοκόλλητα.



Μην βγάξετε αυτοκόλλητα με προειδοποιήσεις, αυτοκόλλητα με ενδείξεις (εάν υπάρχουν) και το αυτοκόλλητο με αριθμό και σειρά της συσκευής πάνω στο σώμα της! Η απουσία του αριθμού σειράς πάνω στο προϊόν αυτομάτως στερεί το δικαίωμα εγγύησης.

Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωμάτιου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίηση.

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα υγρό πανί και καθαρίστε το μπλ, αφήστε τα να στεγνώσουν. Για να μην εμφανιστεί μια μυρωδιά κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, πραγματοποιήστε ολόκληρο καθαρισμό της.

**II. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΣΚΕΥΟΥΣ****Πριν από την πρώτη χρήση**

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια ίσια οριζόντια επιφάνεια με τέτοιο τρόπο για να μην πέφτει ο ζεστός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα στις ταπεταιρίες, διακοσμητικά υλικά, ηλεκτρικές συσκευές και άλλες συσκευές ή υλικά που μπορούν να χαλάσουν από την υγρασία ή υψηλή θερμοκρασία.

Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξωτερικά και εσωτερικά μέρη του πολυσκεύους δεν έχουν βαλβες, φρούσματα και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του δοχείου και θερμομαντικού στοιχείου δεν πρέπει να υπάρχουν άλλα αντικείμενα.

**Επιστροφή στις ρυθμίσεις εργοστασίου**

Πολυσκεύος REDMOND RMC-250E έχει ανεξάρτητη μνήμη. Σε περίπτωση προσωρινής απόσυνδεσης από το ρεύμα όλες οι ρυθμίσεις που έχετε κάνει, διατηρούνται. Για να επιστρέψετε στις ρυθμίσεις εργοστασίου, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Menu». Θα ακουστεί ηχητικό σήμα, η συσκευή θα επιστρέψει στις ρυθμίσεις από προεπιλογή.

**Ρύθμιση ρολογιού**

Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό ρεύμα. Πατήστε και κρατήστε πλήκτρο «+» ή «-». Δείκτης των πλήκτρων «+», «-», «OK», όπως επίσης δείκτης της τρέχουσας ώρας (στην οθόνη) θα αναβοσβήνουν. Με κάθε φορά που πατάτε το πλήκτρο «+» ή τη τιμή ώρας θα αυξάνεται, το πλήκτρο «-» — θα μειώνεται. Με την επίτευξη μέγιστης ένδειξης η ρύθμιση του χρόνου θα συνεχίσει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το δέον πλήκτρο. Μετά από την ολοκλήρωση της ρύθμισης της τρέχουσας ώρας πατήστε το πλήκτρο «OK», κατόπιν τούτου επιλέξτε την τιμή των λεπτιών. Μετά από την ολοκλήρωση της ρύθμισης τρέχουσας ώρας πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel».

**Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος**

Στο πολυσκεύος REDMOND RMC-250E προβλέπεται δυνατότητα αλλαγής χρόνου μαγειρέματος που υπάρχει από προεπιλογή στο κάθε πρόγραμμα. Το βήμα αλλαγής και όρια ρυθμιζόμενου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγ-

μένο πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για αλλαγή χρόνου μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος, πατώντας το πλήκτρο «Menu». Δείκτες των πλίκτρον «+», «-», «Start / Keep warm» και «t°C» θα αναβοσβήνουν. Πατήστε πλήκτρο «+» ή «-» μέχρι να απεικονιστεί στην οθόνη δείκτη κατάλληλου προγράμματος μαγειρέματος. Για κάθε πρόγραμμα στην οθόνη θα απεικονίζεται χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή.

2. Πατήστε το πλήκτρο «OK» (θα φωτιστεί ο δείκτης του και ο δείκτης Χρόνος μαγειρέματος) και ρυθμίστε το χρόνο για το επιλεγμένο πρόγραμμα. Δείκτες πλίκτρον «+», «-», «Start / Keep warm», «t°C», όπως και δείκτης του χρόνου μαγειρέματος (στην οθόνη) θα αναβοσβήνουν. Εάν στο επιλεγμένο πρόγραμμα προβλέπεται λειτουργία καθυστέρησης έναρξης, θα αναβοσβήνει ο δείκτης του πλίκτρον «Time Delay».

Με κάθε φορά που πατάτε το πλίκτρο «+» ή τημ ή χρόνο θα αυξάνεται, το πλίκτρο «-» — θα μειώνεται. Μετά από την ολοκλήρωση της ρύθμισης της ώρας πατήστε το πλίκτρο «OK», μετά επιλέξτε την τιμή των λεπτών. Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το δέον πλίκτρο. Με την επίτευξη μέγιστης ένδειξης η ρύθμιση του χρόνου θα συνεχιστεί από την αρχή.

3. Για την ακύρωση των ρυθμίσεων που έχετε κάνει, πατήστε το πλίκτρο «Reheat/Cancel», μετά επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος από την αρχή.

### Καθυστέρηση έναρξης του προγράμματος

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να αναβάλλεται την έναρξη του προγράμματος από 10 λεπτά έως 24 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά.

1. Μετά από την επιλογή αυτόματου προγράμματος και χρόνου μαγειρέματος μπορείτε να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης, πατώντας το πλίκτρο «Time Delay» (ο δείκτης του πλίκτρον θα φωτιστεί, στην οθόνη θα απεικονιστεί δείκτης καθυστέρησης έναρξης). Δείκτες των πλίκτρον «+», «-», «OK», «Start / Keep warm» και «t°C» θα αναβοσβήνουν.

**i** Με την επιλογή του προγράμματος «YOGURT» ο δείκτης του πλίκτρον «t°C» δεν θα αναβοσβήνει (σ' αυτό το πρόγραμμα δεν προβλέπεται δυνατότητα αλλαγής θερμοκρασίας μαγειρέματος).

2. Πατώντας τα πλίκτρα «+» και «-» ρυθμίστε την τιμή της ώρας (με κάθε φορά που πατάτε το πλίκτρο «+» η τιμή ώρας θα αυξάνεται, το πλίκτρο «-» — θα μειώνεται). Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε το πλίκτρο. Με την επίτευξη μέγιστης ένδειξης η ρύθμιση χρόνου θα συνεχιστεί από την αρχή.

3. Μετά από την ρύθμιση της ώρας ξαναπατήστε το πλίκτρο «Time Delay». Πατώντας τα πλίκτρα «+» και «-» ρυθμίστε την τιμή των λεπτών.

4. Να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις ξαναπατήστε το πλίκτρο «Reheat/Cancel», μετά πρέπει να ρυθμίσετε ένα το πρόγραμμα από την αρχή.

### Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας έτοιμων πιάτων (αυτόματο ζέσταμα)

Αυτόματο ζέσταμα ανοίγει αυτόματα αμέσως μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγειρέματος και διατηρεί τη θερμοκρασία ε' τοιμου πιάτου στα πλαίσια 75-80°C στη διάρκεια 24 ωρών. Κατά τη λειτουργία αυτόματου ζεστάνματος ο δείκτης πλίκτρον «Start / Keep warm» θα σβήσει, ο δείκτης του πλίκτρον «Reheat/Cancel» θα αναβοσβήνει. Στην οθόνη θα απεικονίζεται μέγιστη χρονική λειτουργία.

### Προκαταρκτική απουσία αυτομάτου ζεστάνματος

Για προκαταρκτική απουσία αυτομάτου ζεστάνματος μετά από την έναρξη του προγράμματος πατήστε και κρατήστε το πλίκτρο «Start / Keep warm», μέχρι να σβήσει ο δείκτης του πλίκτρον «Reheat/Cancel». Για να ξαναενεργοποιήσετε το αυτόματο ζέσταμα, ξαναπατήστε και κρατήστε το πλίκτρο «Start / Keep warm», ο δείκτης του πλίκτρον «Reheat/Cancel» θα αναβοσβήνει.

### Αναθέρμανση πιάτων

Για αναθέρμανση κρύων πιάτων:

1. Ακολουθήστε σημ. 1-2 κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».
2. Πατήστε και κρατήστε το πλίκτρο «Reheat/Cancel». Ο δείκτης του πλίκτρον θα αναβοσβήνει, θα ανοίξει η λειτουργία αναθέρμανσης. Στην οθόνη θα απεικονιστεί μέτρηση χρόνου λειτουργίας. Η συσκευή θα θερμάνει το φαγητό μέχρι 75°C. Αυτή η θερμοκρασία θα διατηρηθεί μέχρι 24 ώρες. Αν χρειαστεί, μπορείτε να κλείσετε την αναθέρμανση πατώντας το πλίκτρο «Reheat/Cancel» (ο δείκτης του πλίκτρον θα σβήσει).

### Λειτουργία «MASTERCHIEF»

**i** Η λειτουργία «MASTERCHIEF» δεν είναι προσβάσιμη κατά τη χρήση προγραμμάτων «YOGURT» και «EXPRESS».

Η λειτουργία «MASTERCHIEF» επιτρέπει να αλλάξετε χρόνο και θερμοκρασία μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του προγράμματος μέχρι 10 φορές και να κατοχυρώσει την σειρά αλλαγών που έχετε κάνει αντί του αρχικού προγράμματος. Η αλλαγή θερμοκρασίας κατά τη χρήση του προγράμματος «MASTERCHIEF» δίνεται στα όρια από 35°C έως 170°C με βήμα 5°C. Η αλλαγή χρόνου μαγειρέματος δίνεται από 1 λεπτό έως 15 ώρες με βήμα 1 λεπτό.

**i** Για προστασία ανασκευής ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος στα προγράμματα «FRY» και «DEEP FRY» περιορίζεται με 2 ώρες. Σύνδεση/αποσύνδεση αυτόματου ζεστάνματος χωρίς αλλαγή χρόνου η θερμοκρασίας δεν αποτελεί χωριστή αλλαγή.

**i** Η λειτουργία «MASTERCHIEF» μπορεί να σταθεί ιδιαίτερα χρήσιμη εάν μαγειρεύετε φαγητά με δύσκολες συνταγές που απαιτούν συνδυασμό διάφορων προγραμμάτων μαγειρέματος (παραδείγματα χάριν, κατά το μαγείρεμα ντομάδων, στρογκανφ, σουπών και πάστας με διάφορες συνταγές, μαργαρίτσες κλπ).

### Αλλαγή θερμοκρασία μαγειρέματος:

1. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του προγράμματος μαγειρέματος πατήστε το πλίκτρο «t°C». Ο δείκτης θερμοκρασία στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία. Για αύξηση πατήστε το πλίκτρο «+», για μείωση το πλίκτρο «-». Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε το κατάλληλο πλίκτρο. Όταν η τιμή θα φτάσει το μέγιστο (το ελάχιστο) όριο, η ρύθμιση θα ξαναρχιστεί.
3. Μην πατήτε κανένα πλίκτρο στον πίνακα για 5 δευτερόλεπτα. Η νέα τιμή θα διατηρηθεί αυτόματα.

### Αλλαγή χρόνου μαγειρέματος:

1. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του προγράμματος πατήστε δύο φορές το πλίκτρο «t°C». Ο δείκτης χρόνου στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Για αύξηση τιμής με βήμα 1 ώρα πατήστε το πλίκτρο «+», με βήμα 1 λεπτό το πλίκτρο «-». Η αύξηση ώρας και λεπτών πραγματοποιείται ανεξάρτητα ένα από το άλλο. Όταν η τιμή θα φτάσει το μέγιστο όριο, η ρύθμιση θα ξαναρχιστεί. Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε το κατάλληλο πλίκτρο.
3. Μην πατήτε κανένα πλίκτρο στον πίνακα για 5 δευτερόλεπτα. Η νέα τιμή θα διατηρηθεί αυτόματα.

**i** Εάν ρυθμιστεί ώρα μαγειρέματος 00:00, η λειτουργία του προγράμματος θα διακοπεί.

**i** Δεν πρέπει να κάνετε αλλαγές πιο συχνά από 1 φορά το λεπτό, γιατί σ' αυτήν την περίπτωση θα διατηρηθούν μόνο οι τελευταίες αλλαγές. Εάν πρέπει να αλλάξετε ταυτόχρονα τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το πλίκτρο «t°C» αμέσως μετά από την ολοκλήρωση των αλλαγών της θερμοκρασίας ή του χρόνου ανάλογα με την περίπτωση. Τότε οι νέες παραμετροί θα διατηρηθούν σαν μία αλλαγή.

### Διατήρηση αλλαγμένων προγραμμάτων μαγειρέματος

Εάν επιθυμείτε, μπορείτε στη διάρκεια 3 λεπτών μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος να διατηρήσετε το νέο πρόγραμμα αντί το πρόγραμμα εργοστασίου. Σ' αυτό το διάστημα στην οθόνη θα απεικονίζεται αντίστροφη μέτρηση σε δευτερόλεπτα.

Να διατηρήσετε το αλλαγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος, πατήστε το πλίκτρο «Time Delay».

Για να φύγετε από το μενού χωρίς να διατηρήσετε τις αλλαγές, πατήστε το πλίκτρο «Reheat/Cancel».

### Αναπαγωγή αλλαγμένων προγραμμάτων μαγειρέματος.

Κατά την επιλογή του νέου σας προγράμματος στο μενού στην οθόνη αντί του χρόνου μαγειρέματος θα απεικονιστεί «----».

Για έναρξη επιλέξτε το αλλαγμένο πρόγραμμα και πατήστε το πλίκτρο «Start / Keep warm». Κατά τη διάρκεια του προγράμματος με το πέρασμα κάθε σταδίου θα ακούγετε ένα σύντομο σήμα.

Εάν κατά την αναπαγωγή αλλαγμένου προγράμματος έχετε καταχωρήσει αλλαγές, μετά από την ολοκλήρωσή του θα σας προτείνει να καταχωρήσετε το νέο πρόγραμμα.

**i** Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις των αλλαγμένων προγραμμάτων με το ίδιο τρόπο όπως και των αυτόματων προγραμμάτων. Η καταχώρηση νέων αλλαγών ακυρώνει τις προηγούμενες, οι οποίες πρέπει να αρχίσουν στην παραπέρα λειτουργία του προγράμματος.

### Αποκατάσταση ρυθμίσεων εργοστασίου

Οποιαδήποτε στιγμή μπορείτε να αποκαταστήσετε τις ρυθμίσεις ενός ή όλων των αλλαγμένων προγραμμάτων. Για να το κάνετε, επιλέξτε στο μενού το αλλαγμένο πρόγραμμα και πατήστε το πλίκτρο «OK». Προς επιβεβαίωση αποκατάστασης ρυθμίσεων εργοστασίου πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλίκτρο «Menu». Όλες οι αλλαγές που έχετε κάνει στο πρόγραμμα, θα ακυρωθούν.

**i** Μετά από την ελάξημιση του αλλαγμένου προγράμματος στο μενού θα απεικονίζεται το αρχικό πρόγραμμα εργοστασίου.

Για ακύρωση όλων των αλλαγμένων προγραμμάτων και επιστροφή σε ρυθμίσεις εργοστασίου πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλίκτρο «Menu» στην κατάσταση αναμονής.

### Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων

1. Προετοιμάστε τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή, βάλτε τα στο μπλ. Φροντίστε να βρισκονται όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένου υγρού, κάτω από το σήμα μέγιστου επιπέδου στην εσωτερική επιφάνεια του τοποθέτη.
2. Τοποθετήστε το μπλ στο σώμα της συσκευής, γυρίστε το λίγο, βεβαιωθείτε ότι ανήκει το θερμομιακό στοιχείο. Κλείστε το καπάκι μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
3. Πατώντας το πλίκτρο «Menu», επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος (στην οθόνη θα αναβοσβήνει ο ανάλογος δείκτης του προγράμματος). Για πιο εύκολη πλοήγηση στο μενού πατήστε τα πλίκτρα «-» ή «+». Πατώντας το πλίκτρο «Menu», επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος. Για την πλοήγηση στο μενού πατήστε τα πλίκτρα «-» ή «+». Ο δείκτης επιλεγμένου προγράμματος και των πλίκτρον «+», «-», «Start / Keep warm» και «OK» θα αναβοσβήνουν. Εάν στο επιλεγμένο πρόγραμμα προβλέπεται η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης, θα αναβοσβήνει ο δείκτης του πλίκτρον «Time Delay».
4. Πατώντας το πλίκτρο «OK» ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος που θέλετε.
5. Εάν χρειάζεται, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης του προγράμματος.
6. Πατήστε και κρατήστε το πλίκτρο «Start / Keep warm». Ξεκινάει το πρόγραμμα μαγειρέματος, οι δείκτης των πλίκτρον «Start / Keep warm» και «Reheat/Cancel» θα αναβοσβήνουν. Στην οθόνη θα απεικονίζεται ο χρόνος που έμεινε μέχρι το τέλος του προγράμματος και ο δείκτης της πορείας μαγειρέματος.
7. Με την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ακουστεί το σήμα, θα σβήσει

ο δείκτης της και ο δείκτης του πλήκτρου «Start / Keep warm». Ανάλογα με τις ρυθμίσεις η συσκευή θα περάσει στην κατάσταση αυτόματου ζεστάματος (αναφοβήνει δείκτης του πλήκτρου «Reheat/Cancel», στην οθόνη απεικονίζεται μέτρηση χρόνου του αυτόματου ζεστάματος) ή στην κατάσταση αναμονής.

8. Για διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος ή για ακύρωση επιλεγμένου προγράμματος πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel».

### Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το πρόγραμμα «MULTICOOK» προορίζεται για μαγείρεμα διάφορων φαγητών με επιλεγμένες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος. Σε περίπτωση όταν τα φαγητά μαγειρεύονται σε θερμοκρασίες μέχρι και 75°C, η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος είναι αποσυνδεδεμένη από προεπιλογή. Αν χρειάζεται, μπορείτε να την συνδέσετε πατώντας το πλήκτρο «Start / Keep warm» μετά από την έναρξη του προγράμματος μαγειρέματος (θα ανοίξει δείκτης πλήκτρου «Reheat/Cancel»).

Από προεπιλογή η θερμοκρασία μαγειρέματος είναι 100°C. Τα όρια ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 35-170°C με βήμα αλλαγής 5°C.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!** Για λόγους ασφαλείας με ρύθμιση θερμοκρασίας πάνω από 140°C ο χρόνος μαγειρέματος δεν πρέπει να υπερβαίνει 2 ώρες. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 15 λεπτά. Τα όρια ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος είναι από 2 λεπτά έως 15 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό (για περίοδο έως 1 ώρα) ή 5 λεπτά (για περίοδο πάνω από 1 ώρα).

1. Ακολουθήστε σημ. 1-4 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».
2. Πατώντας το πλήκτρο «+» ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Θα φωτιστεί ο δείκτης του πλήκτρου «+», οι δείκτες των πλήκτρων «+», «-», «Start / Keep warm», «OK» και «Time Delay» θα αναβοσβήνουν.

Όταν πατάτε το πλήκτρο «+» η τιμή θερμοκρασίας θα αυξάνεται, το πλήκτρο «-» — θα μειώνεται. Για γρήγορη αλλαγή της τιμής πατήστε και κρατήστε το κατάλληλο πλήκτρο. Όταν η τιμή θα φτάσει το μέγιστο όριο, η ρύθμιση θα ξαναρχίσει.

3. Ακολουθήστε σημ. 5-8 κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

### Πρόγραμμα «STEW»

Προορίζεται για σιγανό βράσιμο λαχανικών, κρέατος, πουλερικών, θαλασσινών. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «STEW» είναι 1 ώρα. Δύναται χειροκίνητη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά μέχρι 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

### Πρόγραμμα «BAKE»

Το πρόγραμμα προορίζεται για ψήσιμο μπικόντων, πουντίγγων, πίττων από φυλλωτό ζυμάρι και ζυμάρι με μαγιό, όπως επίσης για ψήσιμο διάφορων ειδών ψωμιού.

Από προεπιλογή στο πρόγραμμα «BAKE» ο χρόνος μαγειρέματος είναι 1 ώρα. Δύναται χειροκίνητη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά μέχρι 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Ο μέγιστος χρόνος αυτόματου ζεστάματος στο παρόν πρόγραμμα είναι 2 ώρες. Κατά το ψήσιμο ψωμιού συμβουλευτείτε να αποσυνδέσετε τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος σε όλα τα στάδια μαγειρέματος.

### Πρόγραμμα «COOK/BEANS»

Συστήνεται για βράσιμο λαχανικών, κρέατος, ψαριού και οσπρίων. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «COOK/BEANS» είναι 40 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

### Πρόγραμμα «SOUP»

Συστήνεται για μαγείρεμα διάφορων σουπών. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «SOUP» είναι 1 ώρα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά έως 6 ώρες με βήμα ρύθμισης 5

λεπτά.

### Πρόγραμμα «FRY»

Προορίζεται για τηγάνισμα λαχανικών. Κρέατος, θαλασσινών, πουλερικών. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «FRY» είναι 15 λεπτά, η θερμοκρασία μαγειρέματος — 155°C. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 30 λεπτά με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Η λειτουργία καυτήτερης έναρξης σ' αυτό το πρόγραμμα δεν είναι προεβασμένη.

Συμβουλευτείτε να τηγανίζετε τα προϊόντα με ανοικτό καπάκι. Για να μην καούν τα υλικά συμβουλευτείτε να ακολουθήσετε τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών και να ανακατεύετε κάτω — κάτω τα προϊόντα στο μπλ. Πριν από την επόμενη χρήση του προγράμματος «FRY» αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

### Πρόγραμμα «RICE/GRAIN»

Συστήνεται για βράσιμο ρυζιού και διάφορων δημητριακών. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «RICE/GRAIN» είναι 35 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

### Πρόγραμμα «PASTA»

Συστήνεται για βράσιμο μακαρονιών, μαγείρεμα πάστας με διάφορες συνταγές. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «PASTA» είναι 10 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 2 έως 30 λεπτά με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Η λειτουργία «Καθυστερητή έναρξης» σ' αυτό το πρόγραμμα δεν είναι προεβασμένη.

**ⓘ Αντιστροφή μέτρηση χρόνου μαγειρέματος αρχίζει αφού η συσκευή θα φτάσει τις παραμέτρους λειτουργίας (αφού βράσει το νερό).**

1. Βάλτε νερό στο μπλ. Προσέξτε το επίπεδο του νερό να είναι κάτω από το σημείο «Μείζιμου» στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.
2. Ακολουθήστε τα σημ. 1-6 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».
3. Όταν βράσει το νερό, θα ακουστεί ηχητικό σήμα. Ανοίξτε με προσοχή το καπάκι και βάλτε τα προϊόντα στο βραστό νερό, κλείστε το καπάκι μέχρι να ακουστεί το κλκ.
4. Ακολουθήστε σημ. 6-8 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

### Πρόγραμμα «STEAM»

Συστήνεται για μαγείρεμα στον ατμό των λαχανικών, ψαριού, κρέατος, φαγητών της διαίτας και για χορτοφάγους. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «STEAM» είναι 30 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά. Η μέτρηση χρόνου μαγειρέματος ξεκινάει όταν βράσει το νερό.

**ⓘ Η αντιστροφή μέτρηση χρόνου μαγειρέματος θα αρχίσει μόνο αφού η συσκευή θα φτάσει τις παραμέτρους λειτουργίας (αφού βράσει το νερό και θα δημιουργηθεί αρκετός ατμός στο μπλ).**

1. Βάλτε στο μπλ 600-1000 ml νερό. Τοποθετήστε το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό στο μπλ.
2. Ακολουθήστε τα σημ. 2-8 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

### Πρόγραμμα «PIRAF»

Το πρόγραμμα συστήνεται για μαγείρεμα διάφορων ειδών ψασιού. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «PIRAF» είναι 1 ώρα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά έως 1 ώρα 30 λεπτά με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά.

### Πρόγραμμα «BABY FOOD»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα παιδικής τροφής. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «BABY FOOD» είναι 1 ώρα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 3 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

### Πρόγραμμα «COTTAGE CHEESE»

Συστήνεται για μαγείρεμα σπικικής μυζήθρας. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «COTTAGE CHEESE» είναι 20 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 10 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά. Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος σ' αυτό το πρόγραμμα δεν είναι προεβασμένη.

### Πρόγραμμα «YOGURT»

Συστήνεται για μαγείρεμα γιαουρτιού. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «YOGURT» είναι 8 ώρες. Όρια ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος είναι από 30 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 30 λεπτά. Η λειτουργία αυτόματου προγράμματος στο πρόγραμμα δεν είναι προεβασμένη.

### Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Συστήνεται για σιγανό μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού, κρέατος. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «SLOW COOK» είναι 5 ώρες. Δύναται χειροκίνητη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 3 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά.

### Πρόγραμμα «GAME»

Συστήνεται για μαγείρεμα φαγητών από κυνήγι (σκληρό κρέας, μεγάλα κομμάτια κρέατος και πουλερικών). Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «GAME» είναι 3 ώρες. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 1 ώρα έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά.

### Πρόγραμμα «OATMEAL»

Συστήνεται για μαγείρεμα χυλών γάλακτος. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «OATMEAL» είναι 10 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό (για περίοδο έως 1 ώρα) ή 5 λεπτά (για περίοδο πάνω από 1 ώρα).

**💡 Για μαγείρεμα χυλού γάλακτος μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα «MULTICOOK» (η εφικτή θερμοκρασία μαγειρέματος είναι 95°C).**

### Πρόγραμμα «DEEP FRY»

Στο πολυσκέυος REDMOND RMC-250E μπορείτε να τηγανίζετε με λάδι, χρησιμοποιώντας ειδικό καλάδι που συμπεριλαμβάνεται στο σετ. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «DEEP FRY» είναι 30 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης στο πρόγραμμα δεν είναι προεβασμένη.

1. Ακολουθήστε σημ. 1-5 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».
2. Συνδέστε το χειρόμυλο με το καλάδι για τηγάνισμα στο λάδι και τοποθετήστε τα υλικά στο καλάδι. Πιέστε τη βάση στο χειρόμυλο και βάλτε το στην ειδική στήλη του καλάδι. Αφήστε το χειρόμυλο και θα φέρσετε στην στήλη.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής, μετά από συμβουλευμένο χρόνο ανοίξτε με προσοχή το καπάκι του πολυσκέυους. Βάλτε το καλάδι για τηγάνισμα στο λάδι στο μπλ. Μην κλείνετε το καπάκι.
4. Μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ακουστεί ηχητικό σήμα, θα οθιστεί ο δείκτης του προγράμματος και του πλήκτρου «Start / Keep warm». Βγάλτε το καλάδι με προϊόντα και φεράστε την στην όκη του μπλ με ειδικό γάντι πάνω στο καλάδι. Αφήστε να φύγει το λάδι. Για διακοπή ή ακύρωση του προγράμματος πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel».

**STOP** **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Το λάδι είναι πολύ ζεστό! Για να βγάλετε τη καλάδι για τηγάνισμα στο λάδι χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου.

### Πρόγραμμα «PIZZA»

Συστήνεται για μαγείρεμα πίτσας. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «PIZZA» είναι 25 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά. Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης στο πρόγραμμα δεν είναι προεβασμένη.

**ⓘ Ο μέγιστος χρόνος αυτόματου ζεστάματος στο παρόν πρόγραμμα είναι 2 ώρες.**

### Πρόγραμμα «BREAD»

Το πρόγραμμα συστήνεται για παρασκευή διάφορων ειδών ψωμιού από στερέο αλεύρι και με πρόσθετη αλεύρι σικαλής. Το πρόγραμμα προβλέπει ολόκληρο κύκλο μαγειρέματος από αναίθασμα της ζύμης μέχρι το ψήσιμο. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «BREAD» είναι 2 ώρες. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 1 έως 6 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά. Η λειτουργία αυτόματος ζεστόματος και καθυστερήσης της έναρξης δεν είναι προεβασμένη.

**STOP ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά το ψήσιμο το μπλ και το προϊόν είναι ζεστά! Χρησιμοποιήστε τα γάντια φούρνου όταν βγάψτε ψωμί από τη συσκευή.

**Πρόγραμμα «DESSERT»**

Συστήνεται για μαγείρεμα διάφορων επιδόρπιων. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «DESSERT» είναι 30 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 3 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

**Πρόγραμμα «EXPRESS»**

Συστήνεται για γρήγορο μαγείρεμα ρυζιού και εύρρυθτων δημητριακών. Ο χρόνος λειτουργίας του προγράμματος «EXPRESS» είναι 20 λεπτά. Δεν είναι προεβασμένες οι ρυθμίσεις χρόνου μαγειρέματος και λειτουργία «Καθυστερή-ση έναρξης».

Ακολουθήστε σημ. 1-2 του κεφαλαίου «Ενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων», μετά σημ. 6-8 (αφήνοντας έξω σημ. 3-5).

**III. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ**

- Φούσκιωμα ζύμης.
- Μαγείρεμα τυριών.
- Στεριποίηση σκευών, αντικειμένων προσωπικής χρήσης.
- Παστερίωση υγρών τροφίμων.
- Ζεστάμα παιδικής τροφής.

**IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ**

Πρόσθετα εξαρτήματα δεν περιλαμβάνονται στο σετ παράδοσης πολυμάγειρα REDMOND RMC-250E. Για αγορά πρόσθετων εξαρτημάτων, καθώς επίσης για καινούρια προϊόντα REDMOND μπορεί να απευθυνθεί κανείς στο σάιτ [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ή στα καταστήματα εξουσιοδοτημένων ντιλέρ.

**V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

Πριν από το καθαρισμό βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και πρόλαβε να κρυώσει. Πριν από την πρώτη χρήση συσκευής ή για την απομείωση του σκευούς μετά από το μαγείρεμα συμβουλευόμαστε να βγάτε μέσα μισό λευκινό και να ανοίξετε για 15 λεπτά το πρόγραμμα «STEAM». Χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και μαλακό απορρυπαντικό πιάτων. Συμβουλευόμαστε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά από τη χρήση.

**STOP** Απαγορεύεται η χρήση αποστεικτών υλικών, σφουγγαριών με αποστεικτική επίστρωση και χημικά επιθετικών ουσιών. Απαγορεύεται να βουτάτε το σώμα της συσκευής στο νερό ή να το βάζετε στη βρύση.

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής όταν χρειάζεται.

Συμβουλευόμαστε να καθαρίζετε το μπλ μετά από την κάθε χρήση. Μπορεί να καθαρίζεται στο πλυντήριο πιάτων. Μετά από το καθαρισμό σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια του μπλ να στεγνώσει. Το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι επίσης πρέπει να καθαρίζεται μετά από την κάθε χρήση (δεν συστήνεται η χρήση πλυντηρίου πιάτων):

1. Ανοίξτε το καπάκι του πολυσκευούς. Πιάστε τα δύο κάτω πλαστικά αλιεύματα, τραβήξτε το εσωτερικό καπάκι προς τα πάνω για να αποσυνδεθεί από το βασικό.
2. Σκουπίστε την επιφάνεια του εσωτερικού καπακιού με βρεγμένο πανί, αν χρειάζεται, καθαρίστε το καπάκι στο νερό, χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων.
3. Βάλτε το αλουμινένιο καπάκι στις αλλαγές και συνδυάστε το με το κύριο καπάκι, πατήστε τα κάτω αλιεύματα μέχρι το κλικ.

Συμβουλευόμαστε να καθαρίζετε τη βαλβίδα ατμού μετά από την κάθε χρήση:

1. Βγάλετε το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι και τραβήξτε ελαφρώς τη βαλβίδα, αποσυνδέστε την.
2. Καθαρίστε καλά τη βαλβίδα με το νερό.
3. Στεγνώστε τη βαλβίδα και τοποθετήστε την στη θέση της.

Κατά το μαγείρεμα μπορεί να δημιουργηθεί συμπύκνωμα, το οποίο στο συγκεκριμένο μοντέλο συγκεντρώνεται στην ειδική κοιλότητα του σώματος της συσκευής γύρω από το μπλ. Μπορείτε να σκουπίσετε το συμπύκνωμα με ένα πανί ή με μια πετσέτα. Σε περίπτωση αν λερωθεί η εσωτερική κάμερα της συσκευής, πρέπει να καθαριστεί για αποφυγή βλάβης της συσκευής.

**⚠** Πριν καθαρίσετε την εσωτερική κάμερα του πολυσκευούς, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και πρόλαβε να κρυώσει!

Τις επιφάνειες της εσωτερικής κάμερας, την επιφάνεια θερμαντικού δίσκου και το κάλυμμα κεντρικού δείκτη θερμοκρασίας (βρίσκεται στο κέντρο θερμαντικού δίσκου) μπορείτε να καθαρίσετε με νερό (όχι πολύ υγρό) σφουγγαρί ή πανί. Εάν χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό, πρέπει να το αφαιρέσετε καλά για αποφυγή μυρωδιάς κατά την επόμενη χρήση.

Εάν βρεθούν ξένα αντικείμενα στο βάθος γύρω από το κεντρικό δείκτη θερμοκρασίας, αφαιρέστε τα με μια λαβίδα χωρίς να πιέσετε το κάλυμμα του δείκτη.

Αν λερωθεί η επιφάνεια του θερμαντικού δίσκου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βρεγμένο σφουγγαρί μεσαίας σκληρότητας ή συνθετική βούρτσα.

**i** Κατά την τακτική χρήση της συσκευής με το χρόνο μπορεί να αλλάξει χρώμα (πλήρως ή μερικώς) ο θερμαντικός δίσκος. Δεν αποτελεί ένδειξη ατέλειας της συσκευής και δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία του.

**VI. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**

**Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επίλυσής τους**

Στον παρακάτω πίνακα συνοψίζονται τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυμάγειρες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

**ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ**

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ξεχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στεγανά, γι' αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι' αυτό. Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφιχτή σφράγιση καπακιού της συσκευής και η λαστική φλάντζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη
Το μπλ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γι' αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή	Το μπλ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφιχτά με τον πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στον πολυμάγειρα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερώνεται ο θερμαντικός δίσκος
Ατυχή επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χονδρά, έχουν παραρριστεί οι γενικές αναλογίες των συστατικών κατά την τοποθέτηση. Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λανθασμένα το χρόνο παρασκευής. Η επιλεγμένη παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτό τον πολυμάγειρα	Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήξη δοκιμασμένες (προσπομοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιήστε συνταγές που πραγματικά εμπιστεύεστε. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπλ είναι πολύ λιγο για να εξασφαλίσει την επαρκή πυκνότητά του ατμού	Περιγράψτε νερό στο μπλ οπωσδήποτε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε, ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής
Κατά το ηγνάνισμα	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">                     Έχετε βάλει στο μπλ υπερβολική ποσότητα φυτικού λαδιού                 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">                     Υπερβολική υγρασία στο μπλ                 </div>
Κατά το βράσιμο: η εξάμιση του ζυμίου κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα	Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο, όπως το ζελέμα, ηγνάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ. α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε

Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψήθηκε καλά)	Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και έκλεισε το πέρασμα στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού	Εισάγετε στο μπουλ ζύμη μικρότερου όγκου
	Έχετε βάλει στο μπουλ υπερβολική ζύμη	Βγάλετε το αρτοσκεύασμα από το μπουλ, γυρίστε το από την άλλη μεριά, θαναβάλετε το στο μπουλ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπουλ ζύμη μικρότερου όγκου

**ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ**

Κάνετε λάθος στην επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου μαγειρέματος. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό παρέμεινε για πολλή ώρα στη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο του πολυμάγειρά σας προβλέπεται η προκαταρκτική της λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα

**ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ**

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξατμίζεται	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτηθούν από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό
Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλά κτλ.). Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επικλεχθεί λάθος τύπος προϊόντος	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτησή πρέπει να αντιστοιχούν στις συστάσεις της. Τα δημοφιλή αλμυρά αλεύρια, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλένετε επιμελώς με καθαρό νερό

**ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΥΛ**

Το μπουλ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικολητική επίστρωση του μπουλ έχει φθαρεί	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπουλ είναι πλυμένο καλά και η αντικολητική επίστρωση δεν έχει φθορές
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον συνιστώμενο στην συνταγή	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής
Κατά το ηθάνισμα: ξεχάσατε να βγάλετε λάδι, δεν ανακατεύετε ή δεν γυρίζετε εγκαίρως τα μαγειρευόμενα τρόφιμα.	Κατά το κανονικό ηθάνισμα ριζτε στο μπουλ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπουλ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιομορφο ηθάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπουλ
Κατά το γνάχνισμα: η υγρασία στο μπουλ δεν είναι επαρκής	Προσθέστε στο μπουλ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη ή γυρίσει.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπουλ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών)	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπουλ με λάδι πριν από το μαγείρεμα	Πριν την τοποθέτηση της ζύμης να αλείψετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπουλ με βούτυρο ή φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να περιχύνετε λάδι στο μπουλ!)

**ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ**

Υπερβολικά συχνά ανακατεύετε το φαγητό στο μπουλ	Κατά το κανονικό ηθάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής

**ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΓΗΚΕ ΥΓΡΟ**

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το αποτέλεσμα της υγρασίας (ζυμωρά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ. α.)	Επιλέγεται συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να μην επιλέγετε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολική ποσότητα υγρού ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες
Έχετε κρατήσει για υπερβολική ώρα το έτοιμο αρτοσκεύασμα σε κλειστό πολυμάγειρα	Προσπαθήστε να βγάλετε το αρτοσκεύασμα από τον πολυμάγειρα αμέσως μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στον πολυμάγειρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος

**ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ**

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμείχθηκαν καλά	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτησή πρέπει να αντιστοιχούν στις συστάσεις της
Η ζύμη παρέμεινε για πολλή ώρα με το μπέικιν πάουτερ	
Δεν κοσκινίσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη	
Κάνετε λάθη κατά την τοποθέτηση συστατικών	
Η συνταγή που διαλέξατε δεν ταιριάζει για το ψήσιμο σ' αυτό το μοντέλο του πολυμάγειρα	

**i** Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυμαγειρών REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» όταν το υγρό στο μπουλ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ' αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα μαγειρέματος σταματάει και ο πολυμάγειρας μεταβαίνει στην λειτουργία αυτόματου ζεστάματος.

**Συνολικός πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)**

Πρόγραμμα	Οδηγίες χρήσης	Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή	Χρονικά όρια μαγειρέματος / βήμα ρύθμισης	Καθυστέρηση έναρξης	Προστασία για κατάσταση λειτουργίας	Αυτόματο ζέσταμα
MULTI-COOK	Μαγείρεμα διάφορων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος	15 λεπτά	2 λεπτά — 1 ώρα / 1 λεπτό — 1 ώρα — 15 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
STEW	Σιγνό βράσιμο λαχανικών, κρέατος, ψαριού	1 ώρα	20 λεπτά — 8 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
BAKE	Ψήσιμο μπισκότων, κέικ, πουντήλων, πίτων από φυλλωτό ζυμάρι και ζυμάρι με μαγιά	1 ώρα	20 λεπτά — 8 ώρες / 5 λεπτά	+	—	2 ώρες
COOK/BEANS	Βράσιμο λαχανικών, κρέατος, ψαριού, οσπρίων	40 λεπτά	5 λεπτά — 4 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
SOUP	Μαγείρεμα διάφορων σουπών	1 ώρα	20 λεπτά — 6 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+

Πρόγραμμα	Οδηγίες χρήσης	Χρόνος μαγειρέματος από ρεαλιστική	Χρονικά όρια μαγειρέματος / βήμα ρύθμισης	Καθιστήριση έναρξης	Προετοιμασία για κατάσταση λειτουργίας	Αυτόματο ζέσταμα
FRY	Τηγάνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών	15 λεπτά	5 λεπτά — 1 ώρα 30 λεπτά / 1 λεπτό	—	—	+
RICE/ GRAIN	Βράσιμο ρυζιού, μαγείρεμα διάφορων χυλών	35 λεπτά	5 λεπτά — 4 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
PASTA	Βράσιμο πιάσας, μαγείρεμα πιάσας με διάφορες συνταγές	10 λεπτά	2 λεπτά — 30 λεπτά / 1 λεπτό	—	+	+
STEAM	Μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, μαντών, φαγητών διαίτας και για χορτοφάγους	30 λεπτά	5 λεπτά — 2 ώρες / 5 λεπτά	+	+	+
PILAF	Μαγείρεμα διάφορων ειδών πιλαφίου	1 ώρα	20 λεπτά — 1 ώρα 30 λεπτά / 10 λεπτά	+	—	+
BABY FOOD	Μαγείρεμα παιδικής τροφής	1 ώρα	10 λεπτά — 3 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
COTTAGE CHEESE	Μαγείρεμα σπιτικής μυζήθρας	20 λεπτά	10 λεπτά — 10 ώρες / 10 λεπτά	+	—	—
YOGURT	Μαγείρεμα διάφορων ειδών γιαουρτιού	8 ώρες	30 λεπτά — 12 ώρες / 30 λεπτά	+	—	—
SLOW COOK	Σιγανό μαγείρεμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού	5 ώρες	3 ώρες — 12 ώρες / 10 λεπτά	+	—	+
GAME	Μαγείρεμα φαγητών από κυνήγι (σκληρό κρέας, μεγάλα κομμάτια κρέατος και πουλερικών)	3 ώρες	1 ώρα — 12 ώρες / 10 λεπτά	+	—	+
OATMEAL	Μαγείρεμα χυλών γάλακτος	10 λεπτά	5 λεπτά — 1 ώρα / 1 λεπτό / 1 ώρα — 4 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
DEEP FRY	Τηγάνισμα στο λάδι	30 λεπτά	5 λεπτά — 1 ώρα / 1 λεπτό	—	—	+
PIZZA	Μαγείρεμα πίτσας	25 λεπτά	20 λεπτά — 1 ώρα / 5 λεπτά	—	—	2 ώρες
BREAD	Ψήσιμο ψωμιού	2 ώρες	1 ώρα — 6 ώρες / 10 λεπτά	—	—	—
DESSERT	Μαγείρεμα διάφορων ειδών επιδόρπιων	30 λεπτά	5 λεπτά — 3 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
EXPRESS	Γρήγορο μαγείρεμα ρυζιού, εύθρυπτων δημητριακών	20 λεπτά	—	—	—	+

**i** Αναφέρεται μεσαία θερμοκρασία λειτουργίας θερμαντικού στοιχείου

**Συμβουλές για το χρόνο μαγειρέματος στον ατμό διάφορων προϊόντων**

	Τρόφιμα	βάρος, γρ/ τεμ.	Ποσότητα νερού ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
1	Φιλέ χοιρινού / βοδινού (κυβάρια 1,5-2 εκ.)	500	500	20

	Τρόφιμα	βάρος, γρ/ τεμ.	Ποσότητα νερού ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
2	Φιλέ αρνίσιο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	500	20
3	Φιλέ κοτόπουλο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	500	15
4	Κεφτεδάκια/κεφτεδες	180 (6 τεμ.) / 450 (3 τεμ.)	500	20/30
5	Ψάρι (φιλέ)	500	500	15
6	Ποικιλία θαλασσινών (φρεσκοκατεψυγμένων)	500	500	5
7	Πατάτα (κομμένη στα 4 κομμάτια)	500	500	15
8	Καρότο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	500	20
9	Παντζάρι (κομμένο στα 4 κομμάτια)	500	500	30
10	Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	500	500	15
11	Αυγό κότας	3 τεμ.	500	5

**i** Πρέπει να έχετε υπόψη ότι είναι γενικές συμβουλές. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από το αναβουλευμένο λόγω διαφορών στην ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και των γευστικών σας προτιμήσεων.

**Οδηγίες για επιλογή θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»**

Θερμοκρασία	Οδηγίες χρήσης
35°C	Φούσκωμα ζύμης, μαγείρεμα ξυδιού
40°C	Μαγείρεμα γιαουρτιού
45°C	Πρζύμι
50°C	Ζύμωση
55°C	Μαγείρεμα ζαχαρολαϊκής
60°C	Προετοιμασία πράσινου τσαί, παιδικής τροφής
65°C	Βράσιμο κρέατος σε συσκευασία κενού
70°C	Μαγείρεμα πούινς
75°C	Παστερίωση, προετοιμασία λευκού τσαί
80°C	Μαγείρεμα Gishwein
85°C	Μαγείρεμα μυζήθρας ή φαγητών που απαιτούν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος
90°C	Προετοιμασία κόκκινου τσαί
95°C	Μαγείρεμα χυλών με γάλα
100°C	Μαγείρεμα μαρέγκων ή γλυκού του κουταλιού
105°C	Μαγείρεμα πηχτής
110°C	Στεροποίηση
115°C	Μαγείρεμα σιροπιού από ζάχαρη
120°C	Μαγείρεμα κοτσιού
125°C	Μαγείρεμα κρέατος της κατασάρας
130°C	Μαγείρεμα πουντίγγων
135°C	Τηγάνισμα έτοιμων φαγητών για κρούστα



Θερμοκρασία	Οδηγίες χρήσης
140°C	Κάπνισμα
145°C	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινόχαρτο
150°C	Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινόχαρτο
155°C	Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων από ζύμη με μαγιά
160°C	Τηγάνισμα πουλερικών
165°C	Τηγάνισμα μπριζόλων
170°C	Μαγείρεμα πατάτων τηγανιτών, κοτομπουκιών

 Βλέπε επίσης επισυναπτόμενο βιβλίο συνταγών.

## VII. ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Ενέργεια	
Στην οθόνη προέκυψε μήνυμα για σφάλμα: E1-E4	Σφάλμα συστήματος, πιθανώς χάλασε η πλάκα διαχείρισης ή θερμαντικό στοιχείο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε τη να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι, ξανασυνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα	
Η συσκευή δεν ξεκινάει	Το καλώδιο δεν είναι συνδεδεμένο στη συσκευή και (ή) στην ηλεκτρική πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι συνδεδεμένο στην ανάλογη υποδοχή της συσκευής και είναι στην πρίζα	
	Η ηλεκτρική πρίζα δεν λειτουργεί	Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα που λειτουργεί	
Το φαγητό μαγειρεύεται πολύ ώρα	Δεν υπάρχει ρεύμα	Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα στο ηλεκτρικό δίκτυο. Εάν δεν υπάρχει, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία που εξυπηρετεί το σπίτι σας	
	Προβλήματα με το ρεύμα (η τάση δεν είναι σταθερή ή είναι χαμηλότερη από τη νόρμα)	Ελέγξτε την τάση του ρεύματος στο δίκτυο. Εάν δεν είναι σταθερή ή είναι χαμηλότερη από την κανονική, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία που εξυπηρετεί το σπίτι σας	
	Μεταξύ του μπου και του θερμαντικού στοιχείου υπάρχει ξένο αντικείμενο (θρόμματα, δημητριακά, υπολείμματα από φαγητό)	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο	
	Το μπου δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα του πολυσκεύους	Τοποθετήστε το μπου ίσια	
Κατά το μαγείρεμα από το καπάκι της συσκευής βγαίνει ατμός	Το θερμαντικό στοιχείο είναι πολύ λερωμένο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό δίσκο	
	Δεν είναι στεγανή η σύνδεση του μπου με το εσωτερικό καπάκι του πολυσκεύους	Το μπου δεν τοποθετήθηκε ίσια στο σώμα της συσκευής	Τοποθετήστε το μπου ίσια, χωρίς να στραβώνει
		Το καπάκι δεν είναι κλειστό καλά ή μπηξε κάποιο ξένο αντικείμενο	Ελέγξτε να μην υπάρχουν ξένα αντικείμενα (απορρίμματα, δημητριακά, υπολείμματα από φαγητό) μεταξύ του καπακιού και του σώματος της συσκευής, αφαιρέστε τα. Πάντα να κλείνετε το καπάκι του πολυσκεύους μέχρι να ακούσετε κλικ
	Το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι είναι πολύ λερωμένο, παραμορφωμένο ή χαλασμένο	Ελέγξτε την κατάσταση του λάστιχου στο εσωτερικό καπάκι της συσκευής. Πιθανώς χρειάζεσθε αλλαγή	

## VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Στην παρούσα συσκευή παρέχεται εγγύηση διάρκειας 2 ετών από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της εγγυητικής περιόδου ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή

αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μάλιστα σε ισχύ μόνο σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με τη σφραγίδα του καταστήματος, καθώς και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνο σε περίπτωση εάν η συσκευή δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρεί ως αποτέλεσμα λανθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει τη φυσιολογική φθορά της συσκευής και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικαταστάσιμα επιστρώσεις, συμπυκνωτές κ.α.)

Η διάρκεια λειτουργίας της συσκευής και η προθεσμία ισχύος των εγγυητικών υποχρεώσεων σχετικά μ'αυτή, υπολογίζονται από την ημερομηνία πώλησης ή από την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής (σε περίπτωση εάν είναι αδύνατο να προσδιοριστεί η ημερομηνία πώλησης).

Η ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να τοποθετηθεί στον σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην επίστρωση τεχνικών χαρακτηριστικών στο περίβλημα της συσκευής. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. Ο 8ος και ο 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, και ο 8ος το έτος παραγωγής της συσκευής

Η καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια λειτουργίας της συσκευής αποτελεί 3 χρόνια (5 χρόνια) από την ημερομηνία της απόκτησης της υπό τον όρο ότι η χρήση της συσκευής πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες και τις εφαρμοστές τεχνικές προδιαγραφές.



**Οικολογικά ακίνδυνη ανακύκλωση (ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)**  
 Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίψετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον : μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Χρησιμοποιημένες (παλιές) συσκευές δεν πρέπει να πετούνται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά. Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ'αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολύτιμων πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μολυσματικούς παράγοντες.

Αυτή η συσκευή είναι ετικεταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ – σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού –ΑΗΗΕ).

Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.



Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

## GÜVENLİK TEDBİRLERİ

- İmalatçı, güvenlik talimatlarını ve ürün kullanma kılavuzu ihlali sonucu meydana gelebilecek hasardan dolayı sorumlu tutulamaz.
  - İşbu elektrikli ürün, ev kullanımı için üretilmiş olup dairelerde, yazlıklarda, otel odalarında, mağazaların personel odalarında, ofislerde ve benzer sanayi olmayan işletmeler şartlarında kullanılabilir. Ürünün sanayi amaçlı veya amaca uymayan herhangi başka şekilde kullanılması, ürünün uygunsuz şekilde kullanımı olarak kabul edilir. Bu durumda imalatçı, meydana gelebilecek sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
  - Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce şebekenin gerilimi, ürün besleme anma gerilimine uyup uymadığına kontrol ediniz (ürün teknik özelliklerine veya fabrika etiketine bkz).
  - Ürünün efektif gücüne uyan uzatma kablosunu kullanınız - parametrelerin uymaması, kısa devreye veya kabloun yanmasına yol açabilir.
  - Ürünü ancak topraklanmış prizlere takınız; elektrik çarpmasına karşı bu, zorunlu bir talaptir. Uzatma kablosunu kullanıyorsanız kabloun, topraklanmış olduğundan emin olunuz.
- STOP** *DİKKAT! Cihazın çalışma sırasında gövdesi, haznesi ve metalik parçalar ısınır! Dikkatli olunuz! Mutfak eldiveni kullanınız. Sıcak buhardan oluşabilecek yanıkları önlemek için kapak açarken cihaz üzerine eğilmeyiniz.*
- Kullandıktan sonra ve temizleme veya taşınma sırasında ürünün fişini çekiniz. Elektrik kablosunu çekerken kuru elleriniz ile kordonu değil fişi tutmanız gereklidir.
  - Elektrik kablosunu kapı boşluğundan veya ısı kaynaklarının yanlarından çekmeyiniz. Elektrik kablosunun etrafında çevrilme-

mesine ve katmamasına, keskin nesne, köşe ve mobilya kenarlarına dokunmamasına dikkat ediniz.

**STOP**

*UNUTMAYINIZ: elektrik kablosunun kazaen ezilmesi, garanti şartlarına uymayan arızalarına ve elektrik şokuna yol açabilir. Arızalı kablo acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.*

**STOP**

- Fazla ısınmaya veya bozulmaya yol açabileceği için çalışma sırasında ürünü kumaş veya kağıt peçete ile örtmeyiniz.
- Ürünün açık havada çalıştırılması yasaktır. Nem veya yabancı cisimlerin ürünün içine girmesi, onun bozulmasına yol açabilir.
- Ürünü temizlemeden önce ürünün elektrik şebekesine bağlı olmadığından ve tamamen soğumuş olmasından emin olunuz. Temizleme talimatlarını tam olarak yerine getiriniz.

**STOP**

*Ürünün akan suyun altına yerleştirilmesi veya suya batırılması YASAKTIR!*

## GİRİŞ VE GÜVENLİK

Kurallara uygun kullanım ilk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş oluruz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.

Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.

**Evdeki Çocuklar**

Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulayamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürüne

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 ocaktan uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyebilir.

Yanık tehlikesi! Çocukların cihaz ile oynamasına ve içine 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 çıkarınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmesi ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

## Diğer Tehlikelerden Korunma

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablounun sıcak yüzeye temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpması tehlikesi.

## CİHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.

Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.

Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.

Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.

Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.

Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servise tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.

Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.

Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.

Kesinlikle ocak üstüne veyahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız. İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

#### Teknik Özellikleri

Model	RMC-250E
Güç	860-1000 W
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz
Pişirme haznesinin hacmi	4 litre
Pişirme haznesinin kaplaması	yapışmaz seramik Anato® (Kore)
3D-ısıtma	mevcut
Ekrani	LCD
Buhar tahliye vafiti	sökülebilir

#### Programlar

1. MULTICOOK	11. BABY FOOD (ÇOCUK BESİNLERİ)
2. STEW (GÜVEÇ)	12. COTTAGE CHEESE (LOR PEYNİR)
3. BAKE (HAMUR İŞLERİ)	13. YOĞURT (YOĞURT)
4. COOK/BEANS (HAŞLAMA/BAKLA-GİLLER)	14. SLOW COOK (FİRINLAMA)
5. SOUP (ÇORBA)	15. GAME (AV ETİ)
6. FRY (KIZARTMA)	17. DEEP FRY (FRİTÖZ)
7. RICE/GRAIN (PIRİNÇ/TAHLLAR)	18. PIZZA (PIZZA)
8. PASTA (MAKARNALAR)	19. BREAD (EKMEK)
9. STEAM (BUĞULAMA)	20. DESSERT (TATLIAR)
10. PILAF (PİLAV)	21. EXPRESS (EKSPRES)

#### Fonksiyonlar

1. MASTERCHIEF (AŞÇIBAŞI) (esnek süre ve sıcaklık derecesi ayarlama; kendinize özel programları kaydetme ve kullanılabile).
2. Hazır yemeklerin sıcaklık derecesinin desteklenmesi (otomatik sıcak tutma) – 24 saate kadar.
3. Otomatik sıcak tutmayı ön kapatma – mevcut.
4. Yemekleri ısıtma – 24 saate kadar.
5. Başlamayı Erteleme – 24 saate kadar.

#### Ürün Parça Listesi

Çok fonksiyonlu pişirici	1 Ad.
Hazne RB-C422	1 Ad.
Sökülebilir iç kapak	1 Ad.
Buharlı pişirme sepeti (haznesi)	1 Ad.
Saplı fritözde kızartma sepeti	1 Ad.
Ölçek bardağı	1 Ad.
Keçpe	1 Ad.
Düz kaşık	1 Ad.
Keçpe / Kaşık tutacağı	1 Ad.

Aşçı spatula	1 Ad.
Hazneyi çıkarmak için maşa	1 Ad.
«100 Tarif» kitapçığı	1 Ad.
Kullanma Kılavuzu	1 Ad.
Servis kitapçığı	1 Ad.
Enerji kablosu	1 Ad.
Ambalaj	1 Ad.

**i** Üretici firma, üretilmekte olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarımında, parçalarında, teknik özelliklerinde, önceden haber vermeden değişikliği yapma hakkı saklıdır.

#### Çok Fonksiyonlu Pişiricinin Yapısı A1

1. Cihazın dış gövdesi
2. Cihazın taşıma sapları
3. Cihazın kapağı
4. Sökülebilir iç kapak
5. Hazne
6. Kondensat toplama konteyniri
7. Buhar tahliye deliği
8. Ekranlı kumanda panosu
9. Keçpe
10. Düz kaşık
11. Buharlı pişirme için altlık
12. Fritözde kızartma sepeti
13. Enerji kablosu
14. Buharlı pişirme sepeti (haznesi)
15. Hazneyi çıkarmak için maşa
16. Aşçı spatula
17. Keçpe / Kaşık tutacağı
18. Ölçek bardağı

#### Kumanda panosu A2

1. «Reheat/Cancel» («İsıtma/İptal») düğmesi – ısıtma fonksiyonunu açma/kapama; pişirme programının sona erdirilmesi; girilmiş olan parametrelerin sıfırlanması.
2. «Time Delay» («Başlamayı Erteleme») düğmesi – başlamayı erteleme rejiminde sürenin ayarlanması; bu rejimde dakika/saat değeri seçmeye geçiş; kendinize özel pişirme programının seçiminin yapılması; tüm programların sıfırlanarak fabrika ayarların geri yüklenmesi (bekleme rejiminde iken).
3. Ekrani.
4. «Start/Keep Warm» («Başlat / Otomatik Sıcak Tutma») düğmesi – seçilmiş olan pişirme programının çalıştırılması; «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunun ön kapatılması.
5. «+C» düğmesi – otomatik programlarda pişirme sıcaklık derecesi ve süresinin yeniden çalıştırılması («YOĞURT» programı hariç).
6. «Menu» («Menü») düğmesi – otomatik pişirme programı seçme rejimine geçiş; programları sıfırlayarak fabrika ayarlarını geri yüklemek (bekleme rejiminde iken).
7. «←» düğmesi – saat ayar rejiminde saat ve dakika değerlerinin azaltılması, pişirme süresi ve «Time Delay» süresinin ayarlanması; otomatik programlarda pişirme sıcaklık derecesinin değeri azaltılması («YOĞURT» programı hariç); otomatik pişirme programının seçimi.
8. «+» düğmesi – saat ayar rejiminde saat ve dakika değerlerinin artırılması, pişirme süresi ve «Başlamayı Erteleme» süresinin ayarlanması; otomatik programlarda pişirme sıcaklık derecesinin değeri artırılması («YOĞURT» programı hariç); otomatik pişirme programının seçimi.
9. «OK» düğmesi – otomatik program seçimi rejiminde bir sonraki adıma geçiş, pişirme süresi ve sıcaklık derecesinin, o andaki süresinin ya da zamanın ayarlanması.

#### Ekrani yapısı A3

1. Pişirme programlarında sıcaklık derecesinin değer göstergesi («YOĞURT» ve «EXPRES» hariç).
2. Pişirme programının çalışma süresinin ilerletmesinin göstergesi.
3. Otomatik pişirme programının göstergesi.
4. Zaman Ayarlayıcı / geçeri süre göstergesi / Başlamayı Erteleme süresi göstergesi.
5. Geçerli süre rejimini ayarlama / «Başlamayı Erteleme» süresi göstergesi.
6. Pişirme sıcaklık derecesi seçme rejimi göstergesi.
7. Hazır yemekleri ısıtma / otomatik sıcak tutma fonksiyonlarının çalışma durumu göstergesi.

REDMOND RMC-250E çok fonksiyonlu pişirici, cihazın çalışma rejimine bağlı olarak, üç ayrı türden aydınlatmaya sahip olan, dokunmatik kumanda panosu ve LCD ekranı ile donatılmıştır.

Ekran rengi	Çalışma rejimi
MAVİ	«Başlamayı Erteleme» fonksiyonu çalışmakta, ekranda, «Zaman Ayarlayıcı» seçilmiş süre ve «Başlamayı Erteleme» göstergesi görüntülenmektedir.
YEŞİL	Pişirme programı çalışmakta, ekranda, program çalışma süresinin geri sayımı görüntülenmekte ve «Cooking Time» göstergesi yanmaktadır.
TURUNCU	Hazır yemekleri ısıtma fonksiyonu çalışmakta, ekranda, çalışma fonksiyonu geri sayımı görüntülenmektedir.

## I. İLK KULLANMADAN ÖNCE

Ürünü ve parçalarını dikkatlice kutusundan çıkartınız. Tüm ambalajlama malzemelerini ve reklam yapışkanlarını sökünüz.



Uyarıcı yapışkanları, talimat yapışkanlarını (var ise) ve ürünün dış gövdesinde bulunan, ürün seri numarası yazılı levhaya bulunduğu yerlerde mutlaka muhafaza ediniz! Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması, otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkında mahrum bırakmaktadır.

Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, işletmeye almadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

Cihazın dış gövdesinin ıslak bez ile silinip ve pişirme haznesini yıkayınız, kuruması için bırakınız. İlk kullanımda yabancı kokunun oluşmaması için, cihazı tamamen temizleyiniz.

## II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN KULLANIMI

### Kullanmaya Başlamadan Önce

Cihazı sert ve düz, yatacak bir yüzey üzerinde, buhar valfinden çıkmakta olan sıcak buharın, yüksek nem ve sıcaklığın etkilenebilecek duvar kağıdı, dekoratif kaplama, elektronik cihazlar ve diğer türden eşya ve malzemelere denk gelmeyecek şekilde yerleştiriniz. Yemek pişirmeye başlanmadan önce, çok fonksiyonlu pişiricinin dış ve görünürdeki iç parçalarında hasarın, çatlamaların ve diğer türden kusurun olup olmadığını deneyiniz. Hazne ve ısıtıcı element arasında her hangi bir yabancı parça olmamalıdır.

### Fabrika Ayarlarına Geri Yükleme İşlemi

REDMOND RMC-250E çok fonksiyonlu pişirici elektrikten bağımsız belleğe sahiptir. Geçici olarak elektrik kesintisinin olması durumunda, kullanıcı tarafından yapılmış olan tüm ayarlar kaydedilmektedir. Fabrika ayarlarını geri yüklemek için «Menu» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Seç sayıları duyacaksınız, cihaz, varsayılan olarak ayarlanmış olan değerlerine geri dönmektedir.

### Saatin Ayarlanması

Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız. «+» ya da «-» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. «+», «-», «OK» düğmelerinin göstergeleri, aynı zamanda da geçerli olan süre (ekranda) yanıp sönmektedir. «+» düğmesine bastığınızda süre değeri artacaktır, «-» düğmesine bastığınızda azalacaktır. Süre ayarlama maksimum düzeyine ulaştıktan sonra, süre ayarlama, yelpazenin başına dönerek yeniden başlayacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Saat değeri ayarladıktan sonra «OK» düğmesine basınız, daha sonra dakika değerini seçiniz. Geçerli süre ayarlama işini tamamladıktan sonra «Reheat/Cancel» düğmesine basınız.

### Pişirme Süresinin Ayarlanması

REDMOND RMC-250E çok fonksiyonlu pişiricide, her bir program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresi değiştirme imkanı göz önünde bulundurulmuştur. Değiştirme adımı ve ayarlanacak olan süre yelpazesi imkanı seçilmiş pişirme programına bağlıdır.

Pişirme süresinin değiştirilmesi için:

1. «Menu» düğmesine basarak, otomatik pişirme programını seçiniz. «+», «-», «Start/Keep Warm» ve «OK» düğmelerinin göstergeleri yanıp sönmeye başlayacaktır. Ekranda, seçmek istediğiniz pişirme programının göstergesi görüntülenene kadar «+» ya da «-» düğmesine basınız. Ekranda, her bir program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme programı görüntülenecektir.

- «OK» düğmesine basınız (bu düğmeye ait gösterge, aynı zamanda da pişirme süresi göstergeleri yancaktır) ve seçmiş olduğunuz program için süreyi seçiniz. «+», «-», «Start / Keep Warm», «t°C» düğmelerinin göstergeleri, aynı zamanda da pişirme süresi göstergeleri (ekranda) aynı sönmeye başlayacaktır. Eğer, seçtiğiniz olan programa «Time Delay» fonksiyonu seçmiş iseniz, bu durumda «Time Delay» göstergesi yanıy sönecektir.

«+» düğmesine basılması durumunda, süre ayarlama değeri artacaktır, «-» düğmesine bastığınızda ise azalacaktır. Saat değerlerini seçtikten sonra, «OK» düğmesine basınız, daha sonra dakika değerlerini seçiniz. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Süre ayarlama maksimum düzeyine ulaştıktan sonra, süre ayarlama, yelpazelerin başına dönerek yeniden başlayacaktır.

- Daha önceden seçilmiş olan ayarların sıfırlanması için «Reheat/Cancel» düğmesine basınız, daha sonra yeniden pişirme programını seçmeniz gerekmektedir.

### «Başlamayı Erteleme» Programı

Bu fonksiyon, pişirme programının başlamasının ertelenmesini 10 dakika ile 24 saat zaman aralığında 10'ar dakikalık adımlar ile ayarlama imkânı vermektedir.

Otomatik pişirme programını ve pişirme süresini seçtikten sonra, «Time Delay» düğmesine basarak, «Time Delay» süresini seçebilirsiniz (düğmenin göstergesi yancak, ekranda, «Time Delay» rejiminin göstergesi görüntülenecektir). «+», «-», «OK», «Start / Keep Warm» ve «t°C» düğmelerinin göstergeleri yanıp sönecektir.

**i** «YOGURTA» programının seçimiinde «t°C» düğmesinin göstergesi yanıp sönmeyecektir (bu programda, pişirme sıcaklık derecesi değiştirme imkânı bulunmamaktadır).

- «+» ve «-» düğmelerine basarak saat ayarlarını yapınız («+» düğmesine bastığınızda süre değerinizi arttırarak, «-» düğmesine bastığınızda azaltacaksınız). Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeyi basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Süre ayarlama maksimum düzeyine ulaştıktan sonra, süre ayarlama, yelpazelerin başına dönerek yeniden başlayacaktır.
- Saat ayarlarını yaptıktan sonra tekrar «Time Delay» düğmesine basınız. «+» ve «-» düğmelerine basarak dakika değerleri ayarlarını yapınız.
- Daha önceden seçilmiş olan ayarların sıfırlanması için «Reheat/Cancel» düğmesine basınız, daha sonra yeniden pişirme programını seçmeniz gerekmektedir.

### Hazır Yemekleri Sıcak Tutma Fonksiyonu (Otomatik Sıcak Tutma)

Pişirme programı bittiğinde, sıcak tutma fonksiyonu otomatik olarak devreye girer ve hazır yemeğin sıcaklığını 75-80°C derece civarında 24 saate kadar tutabilir. Otomatik sıcak tutma fonksiyonunda «Start / Keep Warm», düğmesinin göstergesi söncek, «Reheat/Cancel» düğmesi işe yanıp sönecektir. Ekranda, direkt olarak, süre geri sayım fonksiyonu görüntülenecektir.

### Otomatik Sıcak Tutmayı Ön Kapatılma

«Otomatik Sıcak Tutma» programı başlandıktan sonra kapatılması için «Reheat/Cancel» düğmesi sönmeye kadar «Start / Keep Warm» düğmesini basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonunun tekrar başlatılması için işe «Start / Keep Warm» düğmesini basınız ve düğmeyi basılı tutunuz, «Reheat/Cancel» düğmesi yanıp sönecektir.

### Yemek Isıtma

Soğuk yemeklerin ısıtılması için:

- «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 1-2 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.
- «Reheat/Cancel» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Düğmenin göstergesi yanıp sönecektir, yemek ısıtma fonksiyonu çalışmaya başlayacaktır. Ekranda, direkt olarak, süre geri sayım fonksiyonu görüntülenecektir. Çihaz hazır yemeklerinizi 75°C'ye kadar ısıtacaktır. Bu sıcaklık derecesi 24 saat boyunca desteklenecektir. Gereksinim duyulması halinde «Reheat/Cancel» düğmesine basarak yeniden başlatılabilirsiniz (düğmenin göstergesi kapanacaktır).

### «MASTERCHIEF» Fonksiyonu

**i** «YOGURTA» ve «EXPRESS» programlarının kullanımı sırasında «MASTERCHIEF» fonksiyonu geçerli değildir.

«MASTERCHIEF» fonksiyonu, programların pişirme süreçleri devam ederken, pişirme sıcak-

lık derecesini ve süresini 10 kereye kadar değiştirme ve başlangıçta belirlenmiş programların yerine, yaptığınız değişiklikleri, yaptığınız olduğu sıralamaya uygun olarak kaydetme imkânı sağlamaktadır. «MASTERCHIEF» fonksiyonunun kullanımı sırasında sıcaklık derecesi değiştirme yelpazesine 35°C'ye kadar, 5°C adımlarla yapılabilmektedir. Yemek hazırlama süresi değiştirme yelpazesini 1 dakikadan 15 saate kadar 1'er dakikalık adımlarla yapılabilmektedir.

**i** Çihazın 35°C derecede ısınsından korunması için «FR1» ve «DEEP FR1» programlarında, maksimum sıcaklık süresini 2 saat ile sınırlanmıştır.

«Otomatik Sıcak Tutma» programının süresi ya da sıcaklık derecesini değiştirmeden açılması/kapatılması kendi başına yapılmış bir değişiklik olarak kabul edilmemektedir.



«MASTERCHIEF» fonksiyonu, yemeklerinizi karmaşık bir tarif, farklı pişirme programları kullanarak (örneğin, lahana sarması, beş stroganoff, garbalar ve çeşitli tariflere göre postalar, reçeller vs. gibi) hazırlamak istemeniz durumunda, özellikle yararlı olabilir.

### Pişirme Sıcaklık Derecesini Değiştirilmesi

- Pişirme programı çalısırken «t°C» düğmesine basınız. Ekranda, sıcaklık derecesi değeri yanıp sönmeye başlayacaktır.
- İstedğiniz sıcaklık derecesini ayarlayınız. Arttırmak için «+», azaltmak için işe «-» düğmesine basınız. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Süre ayarlama maksimum düzeyine ulaştıktan sonra, süre ayarlama, yelpazelerin başına dönerek yeniden başlayacaktır.
- Panodaki düğmelere 5 saniye boyunca basmanız. Yeni değerlerinizi otomatik olarak kaydedilecektir.

### Pişirme Süresinin Değiştirilmesi

- Program çalısırken iki kere «t°C» düğmesine basınız. Ekranda, saat değeri göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
- İstediğiniz pişirme süresini ayarlayınız. Değerlerin 1'er saatlik adımlar ile arttırılması için «+», 1'er dakikalık adımlarla arttırmak için işe «-» düğmesine basınız. Saat ve dakikaların arttırılması birbirinden bağımsız olarak mümkündür. Süre ayarlama maksimum düzeyine ulaştıktan sonra, süre ayarlama, yelpazelerin başına dönerek yeniden başlayacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.
- Panodaki düğmelere 5 saniye boyunca basmanız. Yeni değerlerinizi otomatik olarak kaydedilecektir.



Pişirme süresi değerinizi 00:00 olarak ayarlanması durumunda, programın çalışması durdurulacaktır.



Değiştirme yaparken 1 dakikadan kısa bir süre içinde sık sık değiştirmeniz durumunda sadece en son yapmış olduğunuz ayarlamamız kadevedilmiştir olacaktır. Eğer, hem sıcaklık derecesini hem de pişirme süresini aynı anda değiştirmeniz gerekmektedir işe sırasıyla, değişiklikleri yapar yapmaz «t°C» düğmesine basınız. Bunun gibi durumlarda yeni parametreler tek bir değişiklik olarak kaydedilecektir.

### Değiştirilmiş Pişirme Programın Kaydedilmesi

İsterseniz, programın bitimini takip etmekte olan 3 dakika içinde, yeni program, fabrika programının yerine kaydedilebilirsiniz. Bu durumda, ekranda, geri sayım saniyeleri halinde görüntülenecektir.

Değiştirilmiş pişirme programının kaydedilmesi için «Time Delay» düğmesine basınız. Kaydetmeden önceye geçebilmek için «Reheat/Cancel» düğmesine basınız.

### Değiştirilmiş Pişirme Programının Geri Yükleme

Menüden değiştirilmiş olan programın seçilebilmesi için ekranda pişirme süresinin yerine «---» sembolü görüntülenecektir.

Başlamta işe değiştirilmiş olan programı seçiniz ve «Start / Keep Warm» düğmesine basınız. Değiştirilmiş programın geri yüklenmesi sırasında her bir noktayı geçtikten sonra kısa süreli olarak ayarlanacaktır.

Eğer, değiştirilmiş olan program geri yüklenmek iken değişiklikler yapılmış işe, bu durumda işlem tamamlandığında yeni programın kaydedilmesi devam edecektir.



Ayarları yapılmış olan değiştirilmiş programlar, otomatik programlarda olduğu gibi değiştirilebilir. Ancak, bunun gibi durumlarda, yeni girilmiş olan programlar, daha önceden var olan ve programın bir sonraki çalışmalarında yürürlüğe girecek olan programları yenisi ile değiştirilmektir.

### Fabrika Ayarlarının Geri Yükleme

İstedğiniz anda, değiştirilmiş olan fabrika programlarının ayarlarını birini ya da tamamını geri yükleyebilirsiniz. Bunun için menüden değiştirilmiş olan programı seçiniz ve «OK» düğmesine basınız. Fabrika ayarlarının geri yüklenmesinin teydi edilmiş için «Menu» düğmesine basınız ve düğmeyi birkaç saniye basılı tutunuz. Programın yapılmış olan değişiklikler sıfırlanmış olacaktır.



Değiştirilmiş program sıfırlandıktan sonra, menüde, başlangıçtaki fabrika programı görüntülenecektir.

Değiştirilmiş olan tüm programların sıfırlanması ve fabrika ayarlarına geri dönüşmesi için bekleme rejiminde iken «Menu» düğmesine basınız ve birkaç saniye düğmeyi basılı tutunuz.

### Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar

- Tarife göre gerekli malzemeleri hazırlayarak, pişirme haznesine koyunuz. Tüm malzemelerin haznenin iç yüzeyindeki cetevin maksimum çizgisinin alt düzeyinden aşağıda olması dikkate ediniz.
- Pişirme haznesini çihazın gövdesine yerleştiriniz, onu biraz çeviriniz, ısıtma elemanı ile sıkı bir şekilde temas halinde olduğundan emin olunuz. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapagina ses çıkanı kadar kapatınız. Çihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
- «Menu» düğmesine basarak lazım olan pişirme programını seçiniz. Menüden iyi bir şekilde yararlanabilmek için «-» ya da «+» düğmelerine basınız. Seçilmiş programın göstergesi ile birlikte aynı zamanda «+», «-», «Start / Keep Warm» ve «OK» düğmelerinin göstergeleri yanıp sönecektir. Eğer, seçmiş olduğunuz programda «Time Delay» fonksiyonu göz önünde bulundurulmakta işe, «Time Delay» düğmesinin göstergesi yanıp sönecektir.
- «OK» düğmesine basarak, gereken pişirme programını ayarlayınız.
- Gereksinim duyulması durumunda «Time Delay» programının süresini ayarlayınız.
- «Start / Keep Warm» düğmesini basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Pişirme programı başlamış olacak, «Start / Keep Warm» ve «Reheat/Cancel» düğmelerinin göstergeleri yanıp sönecektir. Ekranda, programın bitimine kadar kalmış olan süre ve pişirme süresinin göstergesi görüntülenecektir.
- Pişirme programının bitiminde, sesli sinyal duyacaksınız, bu programın göstergesi «Start / Keep Warm» düğmesinin göstergesi kapanacaktır. Çihazın ayarlarına bağlı olarak «Otomatik Sıcak Tutma» rejimine geçecek, («Reheat/Cancel» düğmesinin göstergesi yanıp söncek, ekranda, «Otomatik Sıcak Tutma» programının çalışma süresinin geri sayımı görüntülenecek) ya da bekleme rejimine geçecektir.
- Pişirme sürecine ara verilmesi ya da girilmiş olan programın iptal edilmesi için «Reheat/Cancel» düğmesini basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

### «MULTICOOK» Programı

«MULTICOOK» programı pratik olarak kullanıcı tarafından ayarlanmasın olan sıcaklık ve süre parametrelerine uygun olarak istediğiniz yemeği yapmak için tasarlanmıştır. Sıcaklık derecesi 75°C de dahil olmak üzere, yemeklerin hazırlanmasında, varsayılan olarak «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonu kapalı tutulacaktır. Gereksinim duyulması durumunda, bu program, pişirme programı çalıştırdıldıktan sonra «Start / Keep Warm» düğmesine basarak elle çalıştırabilirsiniz («Reheat/Cancel» düğmesinin göstergesi yancaktır).

Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme sıcaklık derecesi 100°C. Sıcaklık derecesi ayarlama yelpazesini 5°C adımlarla 35 - 170°C arasındadır.



DİKKAT! Pişirme sıcaklık derecesi olarak 140°C üzerinde seçtiyseniz, emniyet açısından, pişirme süresinin 2 saati geçmemesi gerekmektedir.

Varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme süresi 15 dakikadır. Pişirme süresi ayarlama yelpazesini - 2 dakikadan 15 saate kadar 1'er dakikalık adımlarla (1 saate kadar olan yelpazede) ya da 5'er dakikalık yelpazede (1 saat ve üzeri yelpazede) yapılabilir.

- «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 1 - 4 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.

2. «t°C» düğmesine basarak pişirme sıcaklık derecesini ayarlayınız. «t°C» düğmesi göstergesi yanacaktır, «+», «-», «Start / Keep Warm», «OK» ve «Time Delay» düğmelerinin göstergeleri ise yanıp sönerdir.

«+» düğmesine bastığınızda sıcaklık derecesi değerinizi artaracak, «-» düğmesine bastığınızda azaltacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeyi basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Süre ayarlama maksimum düzeyine ulaştıktan sonra, süre ayarlama, yelpazenin başına dönerken yeniden başlayacaktır.

3. «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 5 - 8 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.

#### «STEW» Programı

Sebbe, et, deniz ürünleri, kütmes hayvanlarının etinden güveç hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «STEW» programında varsayılan olarak ayarlanmış süre 1 saattir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 20 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### «BAKE» Programı

Program mayalanmış ve katmer hamurdan kek, fırında unlu mamüller, çeşitli böreklerin pişirilmesi, aynı zamanda da çeşitli ekmeğin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. «BAKE» programında varsayılan olarak ayarlanmış süre 1 saattir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 20 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Bu programda «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunda maksimum çalışma süresi 2 saatir. Ekmeğin pişirilirken, pişirmenin tüm aşamalarında, «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonun kapatılması tavsiye edilmektedir.

#### «COOK/BEANS» Programı

Sebbe, balık, et, balık, aynı zamanda da baklagillerin haşlanması için tavsiye edilmektedir. «COOK/BEANS» programında varsayılan pişirme süresi 40 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 4 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### «SOUP» Programı

Çeşitli sulu yemeklerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «SOUP» programında varsayılan pişirme süresi 1 saattir. Pişirme süresi, 20 dakika ile 6 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### «FRY» Programı

Program et, sebbe, deniz ürünleri, kütmes hayvanlarının etinin kızartılması için tavsiye edilmektedir. «FRY» programında, varsayılan sıcaklık derecesi 155°C olarak belirlenmiş olması durumunda, varsayılan pişirme süresi 15 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1 saat 30 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu bulunmamaktadır.

Yemeklerinizi cihazın kapakı açık iken kızartmanız tavsiye edilmektedir. Malzemelerin yanmaması için Tarif Kitapçığındaki talimatlara uyunuz ve periyodik olarak pişirme haznesinin içindeki malzemelerini karıştırmanız tavsiye edilmektedir. «FRY» programı kullanmadan önce, cihazın tamamen soğumasını bekleyiniz.

#### «RICE/GRAIN» Programı

Pirinç ve çeşitli mameaların pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. «RICE/GRAIN» programında varsayılan olarak ayarlanmış olan süre 35 dakikadır. Pişirme süresi seçme yelpazesi 5 dakika ile 4 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### «PASTA» Programı

Program makarnaların kaynatılması, çeşitli tariflere göre ezmelerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «PASTA» programında varsayılan olarak ayarlanmış olan süre 10 dakikadır. Pişirme süresi seçme yelpazesi 2 dakika ile 30 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu bulunmamaktadır.

1. Pişirme programında belirlenmiş olan sürenin geri sayımı, ancak, cihazın belirlenmiş olan parametrelere ulaşmasından sonra başlanmaktadır (su kaynadıktan sonra).

1. Pişirme haznesine su koyunuz. Suyun, pişirme haznesinin iç yüzeyinde bulunan maksimum çizgisinden aşağıda olmasına dikkat ediniz.
2. «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 1 - 6 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.
3. Su kaynadıktan sonra sinyal sesini duyacaksınız. Dikkatlice kapakı açınız ve

ürünlerinizi kaynamakta olan suya atınız, ses çıkana kadar bastırarak, kapakı kapatınız.

4. «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 6 - 8 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.

#### «STEAM» Programı

Sebbe, balık, et, diyet ve veyetayen yemeklerini buharda pişirmek için tavsiye edilmektedir. «STEAM» programında varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

**i** Bu programda pişirme süresinin geri sayımı cihazın belirlenmiş olan çalışma parametrelerine ulaşmasından sonra (su kaynadıktan ve pişirme kabında yeterli miktarda buhar oluştuğundan sonra) başlanmaktadır.

1. Hazneye 600-1000 ml su koyunuz. Buharda pişirme kabını pişirme haznesinin içine yerleştiriniz.
2. «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 2-8 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.

#### «PILAF» Programı

Program çeşitli pilavların hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «PILAF» programında varsayılan pişirme süresi 1 saattir. Pişirme süresi, 20 dakika ile 1 saat 30 dakika zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### «BABY FOOD» Programı

Program çok besinlerinin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «BABY FOOD» programında varsayılan pişirme süresi 1 saattir. Pişirme süresi, 10 dakika ile 3 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### «COTTAGE CHEESE» Programı

Program lor peynir hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «COTTAGE CHEESE» programında varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır. «COTTAGE CHEESE» programında pişirme süresi, 10 dakika ile 10 saat zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonu bulunmamaktadır.

#### «YOGURT» Programı

Yogurt hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «YOGURT» programında varsayılan pişirme süresi 8 saattir. Pişirme süresi, 30 dakika ile 12 saat zaman aralığında 30'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonu bulunmamaktadır.

#### «SLOW COOK» Programı

Sebzeler, balık, et ürünlerinin fırınlanması için tavsiye edilmektedir. «SLOW COOK» programında varsayılan pişirme süresi 5 saattir. Pişirme süresi, 3 saat ile 12 saat zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### «GAME» Programı

Ay etiden (seri et, büyük parça) et ve kütmes hayvanlarının eti) yemeklerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «GAME» programında varsayılan pişirme süresi 3 saattir. Pişirme süresi, 1 saat ile 12 saat zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### «OATMEAL» Programı

Sütlü mameaların hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «OATMEAL» programında varsayılan pişirme süresi 10 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 4 saat zaman aralığında 1'er dakikalık (1 saate kadar olan yelpazelerde) ya da 5'er dakikalık (1 saatten fazla olan yelpazelerde) adımlar ile elle ayarlanabilir.

**i** «OATMEAL» hazırlanması için «MULTICOOK» programını kullanabilirsiniz (en uygun pişirme sıcaklık derecesi 95°C).

#### «DEEP FRY» Programı

REDMOND RMC-250E çok fonksiyonlu pişiricisi, cihazın tabanında bulunan özel sepetini fritöz olarak kullanabilirsiniz. «DEEP FRY» programında varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu bulunmamaktadır.

1. «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 1 - 5 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.
2. Fritözde hazırlamak için kullanılan sepete sapını takınız ve ürünlerinizi sepetin

içine düzgün yerleştiriniz. Sapı sıkınız ve sepette var olan özel deliğine takınız. Eliniz ile sıkılmakta olduğunuz sapı gevşetiniz ve sap özel deliğine sabitlenecektir.

3. Tarifede belirtilmekte olan tavsiyeleri uyunuz ve belirlenmiş olan süre içinde itina ile çok pişirmenizi pişiricinin kapakını açınız. Malzemeleri fritözde pişirmek için sepeti pişirme haznesinin içine yerleştiriniz. Kapakını kapatmayınız.
4. Program bitiminde sinyal sesini duyacaksınız, hem program göstergesi hem de «Start / Keep Warm» düğmesinin göstergesi sönerdir. İçeri ürünü sepeti çıkarınız ve sepeti için özel ablatime tutacağı yardımıyla pişirme haznesinin kenarına yerleştiriniz. Yağın sıkmaması bekleyniz. Pişirme sürecini kesmek ya da bitirmenizi olan program iptali için «Reheat/Cancel» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.



**DIKKAT!** Yağ çok sıcaktır! Kızartma sepetini fritözden çıkartmak için mutlak eldivenleri kullanınız.

#### «PIZZA» Programı

Pizza hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «PIZZA» programında varsayılan pişirme süresi 25 dakikadır. Pişirme süresi 20 dakika ile 1 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu bulunmamaktadır.



Bu programda «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunun maksimum çalışma süreleri 2 saat ile sınırlanmıştır.

#### «BREAD» Programı

Program, buğday unundan ve çavdar unu katılmış unlardan çeşitli ekmeğin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. Programda, hamurun dinlendirilmesinden başlayarak pişirmesine kadar olan tüm süreçler göz önünde bulundurulmuştur. «BREAD» programında varsayılan pişirme süresi 2 saattir. Pişirme süresi, 1 saat ile 6 saat zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Otomatik Sıcak Tutma» ve «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu bulunmamaktadır.



**DIKKAT!** Pişirme sırasında pişirme haznesi ve ürünler sınırlanmıştır! Hazır ekmeğinizi cihazdan çıkarırken mutlak eldivenleri kullanınız.

#### «DESSERT» Programı

Tatlıların hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «DESSERT» programında varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 3 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### «EXPRESS» Programı

Pirinç, kırık tahıllardan mameaların hızlı hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «EXPRESS» programında varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır. Bu programda süre ayarlama ve «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu bulunmamaktadır.

«Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 1-2 maddelerinde belirtilenler, sonra ise 6-8 maddelerinde belirtilenler (3-5 maddeleri atıyarak) uyunuz.

## III. EK ÖZELLİKLERİ

- Hamurun dinlendirilmesi.
- Kaşar peynir hazırlanması.
- Kap kakac, kişisel kullanım eşyalarının sterilize edilmesi.
- Sıvı ürünlerin pastörize edilmesi.
- Çoçuk besinlerinin ısıtılması.

## IV. EK AKSESUARLAR

Ek aksesuar, REDMOND RMC-250E çok fonksiyonlu pişiricinin takımda dahil değildir. [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) sitesinde veya bayi mağazalarında bunları sipariş edebilirsiniz. REDMOND yeni ürünleri hakkında bilgi edinebilirsiniz.

## V. CİHAZIN BAKIMI

Cihazın temizliğine başlamadan önce, elektrik bekmesinden çekilimsi ve tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz. Cihazın ilk kullanıldığında önce veya çok fonksiyonlu pişiricide pişirme sonucu oluşan kokuların giderilmesi için haznesinin içini ve iç kapak

ğın yüzde 9 sirke karışımı çözelti ile sililmesi ve daha sonra ise yarım limonun «STEAM» programında 15 dakika kaynatılması yolu ile işlenmesi tavsiye edilmektedir.

Cihazın temizlenmesi için yumuşak bir bez ve aşındırıcı olmayan bulaşık yıkama malzemesi kullanınız. Cihazın temizliğine kullanımdan hemen sonra başlamanızı tavsiye ederiz.

**STOP** Cihazın temizlenmesi için aşındırıcı maddelerin, aşındırıcı kaplamalı süngerlerin ve agresif kimyasal maddelerin kullanılması YASAKTIR! Cihazın gövdesinin suya batırılması ya da okun su altında tutulması YASAKTIR!

Ürünün dış gövdesini kirlelenme derecesine göre temizleyiniz.

Cihazın her kullanımından sonra pişirme haznesinin temizlenmesi tavsiye edilmektedir. Bulaşık makinesinde yıkanabilir. Temizleme işi tamamlandıktan sonra pişirme haznesinin dış yüzeyini kurulanana kadar siliniz.

İç alüminyum kapağın, cihazın her kullanımından sonra temizlenmesi gerekmektedir (temizlemek için bulaşık makinesinin kullanılması tavsiye edilmemektedir):

1. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını kapatınız. Ana gövdeden ayrılması için, alt kısmında bulunan 2 adet plastik sabitleme elemanından tutunuz, iç kapağı hafifçe kendinize ve yukarıya doğru çekiniz.
2. İç kapağın yüzeyini istak bez ile siliniz, gereksinin duyulması durumunda sökülebilir kapağı, bulaşık temizleme malzemeleri kullanarak yıkayınız.
3. Alüminyum kapağı çıkıntılı alt olukların üzerine gelecek şekilde yerleştiriniz, onu ana kapağa uyumlu hale getiriniz ve kilitleme pimi ses çıkarak kilitlenene kadar hafifçe bastırınız.

Buhar tahliye valfinin, cihazın her kullanımından sonra temizlenmesi tavsiye edilmektedir:

1. Alüminyum iç kapağı çıkartınız ve valfi hafifçe çıkıntılı olan kısımdan çekiniz, onu yerinden sökünüz.
2. Valfi akan suyun altında itina ile yıkayınız.
3. Valfi kurularak yerine takınız.

Yemek hazırlanması sırasında, cihazın işbu modelinde, onun haznesinin etrafındaki boşlukta toplanmakta olan kondensatın oluşma olasılığı bulunmaktadır. Toplanmış olan kondensat havlu ya da mutfakta kullanılan mikrofiber temizlik bezi yardımıyla kolaylıkla alınabilmektedir.

Çalışma hücrelerinin önemli derecede kirlenmesi durumunda, hücre yüzeyinin hatalı çalışma ya da arızalanma durumuna karşı temizlenmesi gerekmektedir.

**!** Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma hücrelerini temizleme başlamadan önce cihazın elektrik şebekesinden çekilmesi ve tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz!

Ana haznenin yan cidarları, ısıtıcı disklin yüzeyi ve merkezi ısı sensörünün gömleği (ısıtma disklinin ortasında yerleşmektedir) ıslak (yağ olmaksızın) sünger ya da mikrofiber temizlik bezi ile temizlenebilir. Bulaşık yıkama malzemelerinin kullanılması durumunda, bir sonraki pişirme esnasında istenmeyen kokuların oluşmasının önlenmesi amacıyla, tüm kalıntıların itina ile alınması gerekmektedir.

Merkezi ısı sensörünün etrafındaki olukların içine yabancı cisimlerin düşmesi durumunda, sensör gömleğine bastırılmadan, bunları cimبز yardımcıyla itinalı bir şekilde alınız.

Isıtma disklinin yüzeyinin kirlenmesi durumunda, orta sertlikteki, ıslatılmış sünger ya da sentetik fırça kullanılarak temizlenmesine izin verilmektedir.

**i** Cihazın düzenli olarak kullanılması halinde ısıtma disklinin rengi zamanın geçmesi ile tamamen ya da kısmen değişebilir. Bu durum tek başına cihazın kusurlu olduğunun belirtisi sayılmaz ve onun düzenli olarak çalışmasını etkileyemez

## VI. PIŞİRME TAVSİYELERİ

### Pişirme sırasındaki hatalar ve giderme yöntemleri

Aşağıdaki tabloda çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirirken oluşabilecek tipik hatalar, olası sebepler ve çözüm yolları gösterilmiştir.

#### YEMEK TAM PIŞEMİŞTİR

Olası sebepler	Çözüm yöntemleri
Cihaz kapağını kapatmaya unuttuğunuz veya onu tam kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterince yüksek değildir	Pişirme sırasında gerek olmadan çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açmayınız. Kapağı tık sesi gelinceye kadar kapatınız. Cihaz kapağın tam kapanmasına hiç bir şeyin engel olmadığından ve iç kapakta bulunan sıkıştırma lastiğinin bozuk olmadığından emin olunuz
Hazne ve ısıtıcı eleman tam temas etmediğinden pişirme sıcaklığı yeterince sıcak değildir	Hazne, cihazın gövdesine düzgünce yerleştirilmeli ve ısıtıcı diske sıkı temas etmelidir. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma haznesinde yabancı cisimlerin bulunmadığından emin olunuz. ısıtıcı disklin kirlenmesine müsaade etmeyiniz

Olası sebepler	Çözüm yöntemleri
Yemek için seçtiğiniz malzeme uygun değildir. Seçtiğiniz malzeme, bu yöntem ile pişirilmesi için uygun değil veya seçtiğiniz pişirme programı uygun değildir. Malzeme, fazla büyük parça olarak kesilmiş, malzeme oranları yanlışdır. Pişirme süresini yanlış ayarladınız (hesaplamadınız). Seçtiğiniz tarif, bu çok fonksiyonlu pişiricide pişirilmesi uygun değildir	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifleri kullanmanızı öneririz. Sadece güvenilir tarifleri kullanınız. Malzeme seçimi, malzeme kesme şekli, oranlar, pişirme programı ve süresinin seçimi tarife uymalıdır
Buharda pişirirken: yeterli buhar yoğunluğunu sağlamak için haznedeki su miktarı çok azdır	Tarife göre gerekli miktardaki suyu mutlake hazneye ilave ediniz. Emin olmak için pişirme sırasında su seviyesini kontrol ediniz
Kızartırken	Hazneye çok fazla bitkisel yağ koymusunuz Normal kızartma işlemi için hazne dibini ince bir tabaka ile kaplayan yağ yerlerdir. Fritözde kızartma yaparken ilgili tarife uyunuz Hazedeki çok fazla nem vardır Tarife aksi belirtmedikçe kızartma yaparken çok fonksiyonlu pişiricinin kapağı kapatmayınız. Derin dondurulmuş ürünlerin kızartma öncesi mutlake buzlarını çözünüz ve suyu dökünüz
Haşlama sırasında: Asitlik oranı yüksek olan malzemeleri haşlatırken	Bazı malzemeler, haşlama öncesi özel işlem gerektirir: yıkama, hafif kızartma vb. Seçilen tarifteki talimatlara uyunuz
Hamur işi (hamur tam pişmemiştir)	Dinlendirme sırasında hamur iç kapağa yapışıp buhar tahliye valfini kapatmıştır Hamuru, hazneye daha az miktarda yerleştiriniz Hazneye çok fazla hamur koymusunuz Hamurlu ürünü haznedeki çıkartı çeviriniz ve pişirmeye devam etmek üzere hazneye tekrar yerleştiriniz. Bundan sonra daha az hamuru hazneye yerleştiriniz

#### MALZEME FAZLA PIŞMIŞ

Yanlış malzeme seçmişsiniz veya pişirme süresinin ayarlar (hesaplar) hata yapmışsınız. Malzeme boyaları fazla küçük	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarif kullanınız. Malzeme seçimi, kesme şekli, oranlar, pişirme programı ve süresi seçimi tarife uygun olmalıdır
Pişirdikten sonra hazır yemek çok fazla otomatik sıcak tutma rejiminde durmuş	Otomatik sıcak tutma fonksiyonunun uzun süre kullanılması, tavsiye edilmez. Sizin çok fonksiyonlu pişiricide bu fonksiyonu ön kapama imkanı varsa, bunu kullanabilirsiniz

#### HAŞLANMA SIRASINDA ÜRÜN TAŞIYOR

Sütlü mama yaparken süt taşıyor	Sütün kalitesi ve özellikleri, imalat yerine ve imalat şartlarına bağlı olabilir. Yağ oranı %2,5 aşımayan yüksek ısıda ısıtma işlemi görmüş sütü kullanmanızı öneririz. Gerekirse sütü içme suyu ile biraz sulandırabilirsiniz
Haşlanmadan önce malzeme işlenmemiş veya yanlış işlenmiştir (kötü yıkanmıştır vb.). Malzemelerin oranları tutulmamış veya malzeme tipi yanlış seçilmiştir	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarif kullanınız. Malzeme seçimi, ön işlem yöntemi, kullanacağınız oranlar tarife uymalıdır. Tahıllar, et, balık ve deniz ürünleri temiz su akıncaya kadar her zaman yıkayınız

#### YEMEK YANİYOR

Hazne, bir önceki yemek pişirilmemesinden sonra tam temizlenmemiştir. Haznenin yapışmaz kaplaması bozulmuştur	Yemek pişirmesine başlamadan önce haznenin tam olarak yıkanması ve yapışmaz kaplamasının çizilmemesi olduğundan emin olunuz
Malzemelerin hacmi, tarife tavsiye edilen miktardan daha azdır	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarif kullanınız
Çok uzun pişirme süresini ayarlamışsınız	Pişirme süresini azaltınız veya cihazın bu modeli için uyarlanmış tarife uyunuz

Kızartırken: Hazneye yağ koymayı unutmuşsunuz, malzemeleri karıştırmamışsınız veya geç çevirmişsiniz	Normal kızartma yaparken haznenin dibini kaplayacak kadar hazneye çok az bitkisel yağ koyunuz. Eşit bir şekilde kızartmayı yapabilmek için haznedeki malzemeleri sıra karıştırınız veya çeviriniz
Güvçte pişirirken: haznedeki yeterince nem yoktur	Hazneye daha fazla sıvı koyunuz. Pişirme sırasında gerek olmadan çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açmayınız
Haşlama sırasında: Haznedeki sıvı miktar çok azdır (malzemelerin oranları yanlıştır)	Sıvı ve katı malzemelerin oranlarına dikkat ediniz
Hamur işinde: Pişirmeden önce haznenin içi yağlanmışsınız	Hamuru koymadan önce haznenin dibini ve yanları tere veya bitkisel yağ ile yağlayınız (yağlı hazneye dökmeyiniz)

#### MALZEME DAĞILMIŞTIR

Malzemeyi haznedeki çok fazla karıştırmışsınız	Normal kızartma sırasında yemeği her 5-7 dakikada birden fazla karıştırmayınız
Çok uzun pişirme süresini ayarlamışsınız	Pişirme süresini azaltınız veya cihazın bu modeli için uyarlanmış tarife uyunuz

#### PIŞİRMİŞ OLDUĞUNUZ HAMUR İŞİNİZ ISLAK OLMUŞ

Fazla nem veren, uygun olmayan malzemeler seçilmemiş (sulu sebzeler ya da meyveler, dondurulmuş yemişler, ekşi krema vs.)	Pişirme tarifine uygun malzemeleri seçiniz. Aşırı derecede sıvı içermekte olan gıdaların malzeme olarak seçilmesinden kaçınınız ya da bunları olduğu kadar en asgari düzeyde kullanmaya çalışınız.
Hazırlanmış olduğunuz hamuru çok fonksiyonlu pişiricide kapalı olarak çok fazla tutmuşsunuzdur.	Hamur işinizi çok fonksiyonlu pişiriciden mümkün olduğu kadar pişirdikten hemen sonra çıkarmaya çalışınız. Gereksiz duymalısınız durumunda ürününüzü çok fonksiyonlu pişiricide kısa bir süre için otomatik sıcak tutmayı çalıştırılmış vaziyette bırakabilirsiniz.

#### HAMUR KABARMAMIŞTIR

Yumurta şekeri ile az çırpılmıştır	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifi kullanınız. Malzeme seçimi, ön işlem yöntemi, kullanacağınız oranlar tarife uymalıdır
Hamur, hamur kabartma tozu ile uzun süre durmuştur	
Unu elemediniz veya hamuru yeterince karıştırmadınız	
Malzeme yanlış konmuştur	

Seçtiğiniz tarif, çok fonksiyonlu pişiricinin bu modelinde pişirilmeye uygun değildir

**i** REDMOND çok fonksiyonlu pişiricinin bazı modellerde "STEW" ve "SOUP" programlarda haznedeki az sıvı bulunduğu cihazı fazla ısınmasında koruyan sistem devreye girer. Bu durumda pişirme programı durur ve çok fonksiyonlu pişirici, otomatik sıcak tutma rejimine geçer.

#### Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program	Kullanım tavsiyeleri	Varsayılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı/ Ayar adımı	Başlamayı erteleme	Çalışma parametrelerine ulaşma	Otomatik sıcak tutma
MULTICOOK	Sıcaklık derecesi ve pişirme süresi seçme imkânı çeşitli yemek hazırlama	15 dakika	2 dakika – 1 saat / 1 dakika 1 saat – 15 saat / 5 dakika	+	–	+
STEW	Et, balık, sebze güveci hazırlanması.	1 saat	20 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	–	+
BAKE	Kek, bisküvi, fırında patates ezmesi, mayalı ve katmer hamurdan çeşitli böreklerin yapımı	1 saat	20 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	–	2 saat
COOK/BEANS	Sebze, et, balık, baklagillerin haşlanması	40 dakika	5 dakika – 4 saat / 5 dakika	+	–	+
SOUP	Çeşitli sulu yemeklerin hazırlanması (corti vs.)	1 saat	20 dakika – 6 saat / 5 dakika	+	–	+

Program	Kullanım tavsiyeleri	Varsayılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı/ Ayar adımı	Başlamayı erteleme	Çalışma parametrelerine ulaşma	Otomatik sıcak tutma
FRY	Sebze, et, kümes hayvanlarının etinin kızartılması	15 dakika	5 dakika – 1 saat 30 dakika / 1 dakika	–	–	+
RICE/GRAIN	Çeşitli pirinç, haşlama Tam tahıllardan suda mamaların hazırlanması.	35 dakika	5 dakika – 4 saat / 5 dakika	+	–	+
PASTA	Buğdayın farklı türlerinden makarna hazırlama; sosis, mantı ve diğer yarı mamullerin pişirilmesi	10 dakika	2 dakika – 30 dakika / 1 dakika	–	+	+
STEAM	Sebze, balık, et, diyet ve vejetaryen yemeklerin buharda pişirilmesi	30 dakika	5 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+	+
PILAF	Çeşitli pilavların hazırlanması.	1 saat	20 dakika – 1 saat 30 dakika / 10 dakika	+	–	+
BABY FOOD	Çocuk besinlerinin hazırlanması.	1 saat	10 dakika – 3 saat / 5 dakika	+	–	+
COTTAGE CHEESE	Lor peyniri hazırlanması.	20 dakika	10 dakika – 10 saat / 10 dakika	+	–	–
YOGURT	Yoğurt çeşitlerinin hazırlanması	8 saat	30 dakika – 12 saat / 30 dakika	+	–	–
SLOW COOK	Sebzeler, balık, et ürünlerinin fırınlanması	5 saat	3 saat – 12 saat / 10 dakika	+	–	+
GAME	Av etinden (sert et, büyük parça et ve kümes hayvanlarının eti) yemeklerin hazırlanması	3 saat	1 saat – 12 saat / 10 dakika	+	–	+
OATMEAL	Sütlü mamaların hazırlanması	10 dakika	5 dakika – 1 saat / 1 dakika 1 saat – 4 saat / 5 dakika	+	–	+
DEEP FRY	Fritözde kızartma	30 dakika	5 dakika – 1 saat / 1 dakika	–	–	+
PIZZA	Pizza hazırlanması	25 dakika	20 dakika – 1 saat / 5 dakika	–	–	2 saat
BREAD	Ekmek pişirme	2 saat	1 saat – 6 saat / 10 dakika	–	–	–
DESSERT	Çeşitli tatlıların hazırlanması	30 dakika	5 dakika – 3 saat / 5 dakika	+	–	+
EXPRESS	Pirinç, kırık tahıllardan mamaların hızlı hazırlanması	20 dakika	–	–	–	+

**i** Isıtıcı elemanın ortalama çalışma sıcaklık dereceleri verilmiştir.

#### Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

	Malzeme	Ağırlık, gr / Adet	Su hacmi, ml	Pişirme süresi, dakika
1	Dana eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	500	20
2	Koyun eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	500	20
3	Tavuk eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	500	15
4	Küçük toparlak köfte /köfteler	180 (6 Ad.) / 450 (3 Ad.)	500	20/30
5	Balık (fileto)	500	500	15
6	Deniz kokteyli (taze dondurulmuş)	500	500	5
7	Mantı / büyük mantı	4 Ad.	500	20
8	Patates (4 parçaya bölünmüş)	500	500	15

TUR

9	Havuç (1,5-2 sm kare)	500	500	20
10	Pancar (4 parçaya bölünmüş)	500	500	30
11	Sebze (taze dondurulmuş)	500	500	15
12	Tavuk yumurtası	3 Ad.	500	5

**i** Yukarıda belirtilen tavsiyelerin genel nitelik taşımadığı olduğu göz önünde tutulmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve tadım-sal tercihlerinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

«MULTICOOK» programında ısı derecesi değerini kullanma talimatları

Çalışma sıcaklık derecesi	Kullanım tavsiyeleri	Çalışma sıcaklık derecesi	Kullanım tavsiyeleri
35°C	Hamurun dinlendirilmesi, sirke hazırlama	105°C	Paça dondurması hazırlama
40°C	Yoğurt hazırlama	110°C	Sterilizasyon
45°C	Mayalama	115°C	Şeker surubu hazırlama
50°C	Fermentasyon	120°C	Sarma hazırlama
55°C	Yumuşak şekerleme pişirme	125°C	Etlü güveç hazırlama
60°C	Yeşil çay, bebek maması pişirme	130°C	Fırında kızartma hazırlama
65°C	Vakum ambalajlı etlerin pişirilmesi	135°C	Hazır yemekleri çitr yapmak için kızartılması
70°C	Punç hazırlama	140°C	Tütsüleme
75°C	Pastörize etme ya da beyaz çay hazırlama	145°C	Sebze ve balıklı (folyoda) pişirilmesi
80°C	Sıcak şarap hazırlama	150°C	Etin (folyoda) pişirilmesi
85°C	Uzun süreli hazırlama gerektiren lor peynir ya da lor peynirli yemekler hazırlama	155°C	Mayalanmış hamur ürünlerinin kızartılması
90°C	Kırmızı çay hazırlama	160°C	Kümes hayvanlarının etinin kızartılması
95°C	Sütlü mamaların hazırlanması	165°C	Bifteklerin kızartılması
100°C	Beze ya da reçel hazırlama	170°C	Patates hazırlanması, tavuk nagget pişirilmesi

Ekte sunulan Tarif Kitapçığına bakınız.

## VIII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Arıza	Olası nedenleri	Arızaları giderme yöntemleri
Ekranda hata hakkında bilgi görüntülenmemekte: E1-E4	Sistem ahatası. 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 çalıştırdığımızda arıza giderilemiyor ise, Yetkili Servis Merkezine başvurunuz.
Cihaz çalışmıyorken	Elektrik kablosu cihaza bağlanmamış ve/veya prize takılmamış. Elektrik prizi arızalı olabilir. Şebekede elektrik yok.	Cihazın elektrik kablosunun cihazdaki uyasına ve prize takılmış olduğundan emin olunuz. Cihazı arızasız bir prize takınız. Şebekede gerilim olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer gerilim yok ise, sizin apartmanınıza hizmet vermekte olan kuruma başvurunuz.

Arıza	Olası nedenleri	Arızaları giderme yöntemleri
Yemek oldukça geç pişmekte	Elektrik şebekesinde elektrik kesintileri olabilir (elektrik enerjisinin gerilimi stabil olmayabilir ya da normalden düşüktür).	Elektrik şebekesine düzenli olarak elektriğin veriliş verilmemesinde olduğunu kontrol ediniz. Eğer, satbil değil ya da normalden düşük ise, sizin apartmanınıza hizmet vermekte olan kuruma başvurunuz.
	Hazne ve ısıtıcı eleman arasında yabancı bir madde ya da parçacık (çöp, tahl, gıda parçacığı) düşmüş.	Cihazı elektrik şebekesinden çekiniz, soğumaya bırakınız. Yabancı madde ya da cisimleri temizleyiniz.
	Çok fonksiyonlu pişiricinin pişirme haznesi cihazın gövdesinde doğru yerleştirilmemiş.	Pişirme haznesini düzgün yerleştiriniz.
Yemek pişirilirken cihazın kapağının altından buhar çıkarmakta.	Isıtıcı disk kırılmış.	Cihazı elektrik şebekesinden çekiniz, soğumaya bırakınız. Isıtıcı diski temizleyiniz.
	Çok fonksiyonlu pişiricinin pişirme haznesi ile iç kapağı arasındaki sızdırma malik bozulmuş	Pişirme haznesi, cihazın gövdesinin içinde doğru yerleştirilmemiş.
	Kapak sıkı kapatılmamış ya da kapağın altına yabancı madde düşmüş.	Kapak ile gövde arasında yabancı bir maddenin olup olmadığını kontrol ediniz (çöp, tahl, taneleri, gıda parçacıkları). Her zaman çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını ses duyulana kadar kapatınız.
	İç kaptaki lastik conta kırılmış, deforme olmuş ya da hasar görmüş.	Cihazın iç kapağındaki lastik contayı kontrol ediniz. Belki de yeni si ile değiştirilmesi gerekmektedir.

## IX. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. No:6 Silkar Plaza Kat:2. Bayrampaşa / İstanbul, tel.: 444 9 774, <http://ssh.com.tr/>).

Bölgenizde yetkili servis olup olmadığını hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

## X. GARANTİ SORUMLULUKLARI

Bu cihaz için alındığı andan itibaren 2 yıllık garanti verilir. Garanti süresi boyunca imalatçı, yetersiz malzeme kalitesinden veya montaj kaynaklı tüm fabrika hataları, onarım, parça değiştirme veya ürünü komple değiştirerek gidermeye sorumludur. Garanti, satın alma tarihi, ancak mağazamız kağıdı ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığında geçerlidir. İşbu garanti, ürünün ancak kullanma talimatına göre kullanılması, tamir görmemesi, parçalanmaması ve yanlış kullanım sonucu bozulmaması halinde ve ürünün tam takım olarak olduğunda geçerlidir. İşbu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemeleri (filtreler, ampuller, yapışmaz kaplamalar, sıkıştırma malzemeleri) kapsamaz.

Ürünün çalışma ömrü ve garanti süresi, ürünün satış tarihinden veya imalat tarihinden (satış tarihini belirtmek imkansız olduğu durumlarda) hesaplanır.

Ürünün imalat tarihini, gövdesinde bulunan etikette yazılan seri numarasında bulabilirsiniz. Seri numarası, 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ay belirler, 8. işaret ise imalat yılı belirler.

İmalatçının belirlediği çalışma ömrü, ürünün kullanması bu talimata ve uygulanan teknik standartlara göre yapıldığı halde satış tarihinden itibaren 7 sene.



### Ekolojik açıdan zararsız geri dönüşüm (elektrik ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü)

Ürünün ambalajı, kullanım talimatı ve ürün kendisinin çöpe atılması, yerel atık işleme programına göre yapılmalıdır. Çevreye özen gösteriniz: bu tür ürünleri, normal ev atıkları ile birlikte çöpe atmayınız.

Kullanılmış (eski) ürünlerin, diğer ev çöplü ile atılması yasaktır. Bunlar, ayrı olarak geri dönüşüm işlemi görmelidir. Eski ürünlerin sahipleri, ürünleri özel toplama noktalarına getirmeli veya ilgili kuruluşlara teslim etmelidir. Böylece değerli hammaddenin tekrar işlenmesine ve kirlenen maddelerin arındırılmasına yardımcı olursunuz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş atık elektrik ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa Yönetmeliği 2012/19/EU'ye uygun şekilde işaretleştirilmiştir.

Kılavuz, EU yönetmeliğine uygulanabilecek kullanımış cihazların iadesi ve geri dönüşümü için olan çerçeveye belirler.

Bu talimat [www.redmondcompany.com](http://www.redmondcompany.com) sitesinde de mevcut.

Üretici: DSM Enterprises LTD. Bina 2, No 6, Kadzhi Road, Xingtan, Shunde, Guangdong, Çin.



⚠ قبل استخدام الجهاز إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة الدليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيرا.

## تدابير الأمن

- يرفض الصانع تحمل أية مسؤولية عن الضرر التي قد تنتج عن عدم مراعاة إشارات السلامة وتعليمات الاستخدام التابعة للجهاز.
- هذا الجهاز الكهربائي المصيرت كثيرا، يتم تعلفه تطبخ للطعام في الظروف المنزلية، ومع ذلك استخدامه في الشقق والفلل الريفية ولغرف في الفنادق ولغرف السكنية أو الخلفية، لولا ما يشهدهم المنشآت غير الإنتاجية لتلعبه للمجال والمناجر، وليد كالتوزيع، غير ما عليك عدم استخدام الجهاز إلا لغرض إنتاجه، لولا غير معتمد، ولذا الأيسر، يعد ذلك مخرجا لسلامة الاستخدام، ولن يقبل الصانع تحمل أية مسؤولية عن نتائج قد تعقب.
- قبل توصيل الجهاز، قمس آتيا، بما تكمن أن فولتية المقبس تتساوى الفولتية للشبكة، اليهافي مواصفات الجهاز، لوعلى لوحة المصنع الموجودة عليه.
- استخدم فقط أسلاك تمديد مصممة لحمل طاقة الجهاز، فقد يؤدي الفرق بين المواصفات إلى المس الكهربائي، وانشغال السلك.
- وصل الجهاز فقط بالمقبس ذات السلك الأرضي، وهذا من شروط السلامة للبيئة، تجنب صدمات كهربائية، لولا، لتصلمت سلكة، تمديد، فإذا تكمن أنه هو أيضا مؤرض.

ARE

## تنبيه أثناء التشغيل قديتم تسخين الوعاء وجسم الجهاز وأجزاء المعدني، فإختلف فتحت بالحدز ومن الضروي استخدام القفاز المطبخي، ولاتدخني فوق

- الجهاز حين تفتح غطاءه، لتجنب الحروق بالبخار.
- بعد الاستخدام، اغسل بالتنظيف، لولمقا، لفصل الجهاز عن مقبس التيار، وللمسك بالمقبس، لا السلك، وتأكد من أن يدك جافة.

لا تمرر سلك الطاقة عبر الأبواب أو يقرب من مصادر الحرارة، وتأكد من أن لا يدمر السلك، ولا ينشني، ولا يلمس أية حدود، ولو حافظت حلدة.

## تنبيه: إذا كان أي ضرر يحدث لسلك الطاقة، فقد يؤدي ذلك إلى أعطال غير مشمولتها الضمان، وبسبب

صعقات كهربائية، لا بد من مراجعة مركز الخدمة لتبديل السلك المتضرر في أسرع وقت ممكن.

- لاتضع الجهاز على أسطح غير صلبة، ولا تغطي الجهاز خلال شغلته، فقد يؤدي ذلك إلى تسخنه، للمفروض حتى عطله.
- من الممنوع استخدام الجهاز في الإخلاء، حيث قد تتسلسل رطوبة، أو أتيا، غير مناسبة، في داخل الجهاز، وتسبب ضررا، ولموسا.
- تأكد من أن الجهاز مفصول عن التيار، وقد يدرك، لكي قبل أن تبدأ تنظيفه، وتابع تعليمات التنظيف بعناية، للغاية.

## من الممنوع غطس الجهاز في الماء أو وضعه تحت

## الماء الجاري!

- لا يمكن استخدام الجهاز للأطفال فوق 8 سنين، ولذوي معوقات بدنية، أو حسية، أو عقلية، ولن تنصهم الخبرة، أو المعرفة، بما يجهر هذا الاستخدام، تحسلا، ليق، بلوع، على سلامة، تعليمات، سلامة، بشر، بط، فهم، خطر، المحتملة، ولا يجوز للأطفال، أن يلعبوا مع الجهاز، وعليك، أن تحفظ الجهاز، وسلكه، بعيدا عن متناول الأطفال، الأصغر من 8 سنين، ولا تسمح، باستخدم، أو تنظيف، الجهاز، من قبل الأطفال، بدون المراقبة.
- قد تكون مولدات تعبئة، لتغليظ، (مثل السنين، وفي، فو، لشر، لظوع، في،ها، خطيرة، للأطفال، وقد تنسب، الاختناق، فاحفظ، تلك، المولدات، بعيدا عن متناول الأطفال.
- من الممنوع، للمستخدم، أن يصلح، الجهاز، أو يرممه، أو يغير، تصميمه، ولا بد

أن يتم إصلاح أو ترميم الجهاز من قبل عناصر مركز الخدمة، للمتعهد فقط، في تدخل غير محترف، قد يؤدي إلى عطل للجهاز، وإصابات وخسائر مادية، تنبيه من الممنوع استخدام الجهاز حال حدث لأي عطل

### المواصفات الفنية

الطراز.....	REDMOND RMC-250E
الاستطاعة.....	1000-860 واط
الجهد.....	220-240 فولط، 50/60 هرتز
حجم الوعاء.....	4 لتر
طلاء الوعاء.....	طلاء خزني يمنع المواد من الالتصاق بها Anato (تورينا)
التسخين لثاني الإذلاع.....	شاشة العرض.....
شاشة العرض.....	رقمي
صدام البخار.....	قابل للرفع

### البرامج

MULTICOOK 1	12
1. STEW (الطهي)	13
2. BAKE (الخبز)	14
3. COOK/BEANS (السلق / الفاصوليا)	15
4. SOUP (الحساء)	16
5. FRY (القلي)	17
6. GRAIN/RICE (الحبوب/ الأرز)	18
7. PASTA (المكرونة)	19
8. STEAM (الطبخ على البخار)	20
9. PILAF (الأرز بالحصة)	21
10. BABY FOOD (غذاء الأطفال)	
11. COTTAGE CHEESE (الجبن المنزلية)	
12. YOGURT (الزبادي)	
13. SLOW COOK (الطبخ البطئ)	
14. GAME (لحم الصيد)	
15. OATMEAL (عصيدة الحبوب)	
16. DEEP FRY (القلي الجاف)	
17. PIZZA (البيتزا)	
18. BREAD (الخبز)	
19. DESSERT (الحلويات)	
20. EXPRESS (كعسبر)	

### الوظائف

1. MASTERCHIEF (الماستر شيف) (ضبط من لوقت ودرجة الحرارة، الطهي، تسجيل و تشغيل برامج الطبخ الخاصة).
2. الحفاظ على درجة حرارة الأطباق الساخنة (التسخين اللتي) — موجود، حتى 24 ساعة
3. التعتيل المسبق للتسخين اللتي — موجود
4. تسخين الأطباق — موجود، حتى 24 ساعة.
5. البدء المتأخر — موجود، حتى 24 ساعة

### الملحقات

طنجرة الطبخ متعددة الوظائف.....	قطعة واحدة
وعاء الطبخ RB-C422.....	قطعة واحدة
غطاء داخلي قابل للإزالة.....	قطعة واحدة
وعاء من أجل الطبخ على البخار.....	قطعة واحدة
قاعدة من أجل الطبخ على البخار.....	قطعة واحدة
سلة مع مقبض من أجل القلي في الزيت.....	قطعة واحدة
كوب للقياس.....	قطعة واحدة
معرفة.....	قطعة واحدة

**البدء المتأخر للبرنامج**

تسمح هذه الخاصية تأخير بدء برنامج الطهي في نطاق من 10 دقائق إلى 24 ساعة من خطوة في البداية لمدة 10 دقائق.

1. بعد تحديد البرنامج المتفاني و وقت الطهي يمكنك ضبط الوقت المتأخر عن طريق الضغط على الزر "Time Delay" (سوف يضيء مؤشر الزر و على شاشة العرض يظهر مؤشر وضعية البدء المتأخر). المؤثرات الأزرار "4" و "3" و "2" و "1" و "OK" و "Start / Keep Warm" و "Cooking time".

عند اختيار برنامج "YOGURT" فإن مؤشر الزر "4" يقوم بالوميض في هذا البرنامج إمكانية تغيير درجة حرارة الطهي غير متاحة).

2. بالضغط على الزر "4" - "2" تم بتحديد قيمة الساعة (عند الضغط على الزر "4" قيمة الوقت سوف تزداد و عند طريق الضغط على الزر "2" - تنقص). لزيادة سرعة التغيير في القيمة اضغط بكل مستمر على الزر. عند الوصول إلى الحد الأقصى لتثبيت قيمة الوقت يعود لمبدأ من بداية النطاق.
3. بعد ضبط الساعة، اضغط مرة أخرى "Time Delay" تم بالضغط على الأزرار "4" و "2" - لضبط الدقائق.
4. لإلغاء الإعدادات المثبتة، اضغط على زر "Reheat/Cancel" و بعد ذلك من الضروري تعديل برنامج الطهي مرة أخرى.

**ميزة الحفاظ على درجة حرارة الاطباق الجاهزة (التسخين الذاتي)**

التسخين الذاتي يعمل تلقائياً فوري بعد انتهاء عملية التحضير، ويمكنها الحفاظ على درجة حرارة الطبق الجاهز بدرجة حرارة تتراوح ما بين 75 - 80 درجة مئوية لمدة 24 ساعة. في وضعية التسخين الذاتي ينطفئ مؤشر زر "Start / Keep Warm" ويقوم بالوميض مؤشر الزر "Reheat/Cancel" و يظهر على شاشة العرض يبدأ العد التنازلي عند العمل هذا ميزة.

**الإيقاف المبداي للتسخين الذاتي**

لإيقاف تشغيل وظيفة التسخين الذاتي سلفاً عند بدء تشغيل عمل برنامج الطبخ تم بالضغط بشكل مستمر على الزر "Start / Keep Warm" حتى ينطفئ مؤشر الزر "Reheat/Cancel". أما لإعادة تشغيل وضعية التسخين الذاتي ، اضغط باستمرار على زر "Start / Keep Warm" مرة أخرى و بعد مؤشر الزر "Reheat/Cancel" بالوميض.

**تسخين الاطباق**

لأجل تسخين الاطباق الباردة:

1. قم بإيقاف القفازات 1-2 من قسم "الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً".
2. اضغط بشكل مستمر على زر "Reheat/Cancel" يبدأ مؤشر الزر بالوميض و تبدأ ميزة التسخين بالعمل، على شاشة العرض يظهر العد التنازلي لعمل هذا الوضع. يعمل الجهاز على تسخين الطبق حتى درجة حرارة 75 درجة مئوية و هذه الحرارة تحافظ على نفسها لمدة 24 ساعة، ويمكن إيقاف التسخين عند الضرورة عن طريق الضغط المستمر على الزر "Reheat/Cancel" و من ثم ينطفئ مؤشر الزر.

**وظيفة "MASTERCHIEF"**

وظيفة "ماستر - شيف" هي طريقة عمل استخدام البرامج "YOGURT" و "EXPRESS". تسمح ميزة "MASTERCHIEF" بتغيير قيمة الوقت للفترة تصل إلى 10 مرات عملية تنفيذ البرنامج و كذلك تسجيل خطوات التعديل عن البرنامج الاصلي في نفس الوقت.

يمكن استخدامه في نطاق تغيير درجة الحرارة - من 35 إلى 170 درجة مئوية من خطوة تغيير مقدار 5 درجة مئوية، نطاق تغيير زمن الطبخ - من 15 دقيقة إلى 1 ساعة من خطوة تغيير مقدار 1 دقيقة.

لحماية الجهاز من السخونة الزائدة فإن الزمن لعمل بعض البرامج "FRY" و "DEEP FRY" يتغير على 2 ساعة.

تحتل وظيفة تسخين التسخين الذاتي بدون تغيير الوقت أو درجة الحرارة لا تعتبر تغيرات منضمة.

وظيفة "MASTERCHIEF" يمكن أن يكون مفيدة بشكل خاص إذا كنت تطبخ وجبة مسج و صفة معقدة التي تتطلب مبرجاً من برامج الطبخ المختلفة (مثل سلق اللحام، عند الطهي المتسلسل، وسمبواجون، الحساء والمعكرونة و وصفات مختلفة والمربيات، الخ).

**تغيير درجة الحرارة**

1. خلال عمل البرنامج اضغط على الزر "4" و "2" و يبدأ بالوميض مؤشر درجة الحرارة على شاشة العرض.
2. قم بتعيين درجة الحرارة المطلوبة. لزيادة قيمة درجة الحرارة اضغط على الزر "4" و بالضغط على الزر "2" - لخفض على الزر "4" لزيادة سرعة التغيير في القيمة الزمنية اضغط بكل مستمر على الزر. عند الوصول إلى الحد الأقصى (الأقل) لتثبيت القيمة يعود لمبدأ من بداية النطاق.
3. لا تضغط على الزر في لوحة التحكم خلال 5 ثوانيم، سوف حفظ القيمة الجديدة تلقائياً.

وصية العمل	لون شاشة العرض
تعمل وظيفة البدء المتأخر، ويظهر على الشاشة مؤشر الوقت و مؤشر البدء المتأخر.	أزرق
برنامج الطهي يعمل، يظهر على الشاشة العد التنازلي للبرنامج، و يضيء مؤشر "Cooking time".	أخضر
تعمل وظيفة تسخين الطهي على الشاشة العد التنازلي عمل الوظيفة.	برتقالي

**I. قبل بدء الإستخدام**

أخرج الجهاز و مقلقاته من الصندوق بحذر، قم بنزع كافة مواد الحزم و ملصقات الإعلانات.

من الضروري الحفاظ في مكان جاف و جاف ومعتدل الحرارة. عند وجود الرطوبة المتسلسل على الجهاز يحرمكم من حق خدمة الكفالة تلقائياً.

بعد النقل أو التخزين في درجات الحرارة المنخفضة من الضروري ترك الجهاز في درجة حرارة الغرفة 2 ساعة إلى الأقل قبل التشغيل.

قم بتنظيف جسم الجهاز بقماش مبلل قم بغسل وعاء الطهي تم بوظيفته. لتجنب ظهور رائحة غريبة عند الاستخدام الأول للجهاز، قم بإجراء تنظيف الجهاز بشكل كامل.

**II. استخدام تجربة الطبخ متعددة الإستخدام**

**قبل التشغيل الأول**

ضع الجهاز على سطح مستوي صلب أفقي حتى لا يبعق البخار الحار الخارج من صمام على ورق الجدران والظلمة والأجودبة والأكسجين وغيرها من الأمثلة أو المواد التي قد تتضرر من الرطوبة والحرارة العالية.

عند التحضير تأكد من عدم وجود أجرام في الدخانية الخارجية و الداخلية التي يمكن رؤيتها في تجربة الطبخ متعددة الإستخدام، أو شظايا أو غيرها من الأطفال وألانه بين وعاء الطهي و عنصر التسخين لا توجد أجسام غريبة.

**العودة إلى إعدادات المصنع**

طريقة الطبخ متعددة الاستخدامات REDMOND RMC-250E تتمتع بذاكرة غير متعلقة بالاطاق للارتفاع المؤقت للتيار الكهربائي فإن جميع الإعدادات التي تمف يلاخلها يتم حفظها. لاستعادة الإعدادات الافتراضية، اضغط بشكل مستمر على زر "قائمة الطعام" عندها يصدر تنبيه صوتي، و يعود الجهاز إلى القيم المحددة افتراضياً.

**إعدادات الساعة**

قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، اضغط بشكل مستمر على الزر "4" و "2" ، مؤثرات الأزرار الزر "4" و "2" و "OK" و كذلك مؤشر الوقت الحالي (على شاشة العرض) تبدأ بالوميض، عند الضغط على الزر "4" فإن قيمة الوقت تتزايد و بالضغط على الزر "2" - تنقص وعند الوصول إلى الحد الأقصى لتحديد الوقت سوف تستمر من بداية النطاق. لزيادة سرعة التغيير في القيمة الزمنية اضغط بكل مستمر على الزر المطلوب لعدة ثواني. عند اختيار قيمة الوقت تم بالضغط على الزر "OK" ثم اختر قيمة الدقائق و عند الانتهاء من تثبيت إعدادات الوقت بالاحتفاظ على الزر "Reheat/Cancel".

**تحديد زمن التحضير**

في تجربة الطبخ متعددة الاستخدامات REDMOND RMC-250E من الممكن تغيير وقت الطبخ، المحدد بشكل افتراضي لكل برنامج، خطوة التغيير والنطاق الممكن للوقت المحدد يعتمد على برنامج الطبخ المختار.

لتغيير وقت الطهي:

1. قم بإختيار برنامج الطبخ المتفاني عن طريق الضغط على زر "قائمة الطعام". مؤثرات الأزرار "4"، "3"، "2" Start / Keep Warm و "OK" تبدأ بالوميض، اضغط على "4" و "2" حتى يظهر على الشاشة مؤشر برنامج الطبخ المطلوب. لكل برنامج طبخ سوف تظهر على الشاشة وقت الطهي المخصص له بشكل افتراضي.
2. انقر فوق الزر "OK" (سوف يضيء مؤز الزر و كذلك مؤشر وقت الطهي) ثم قم بضغط الوقت للبرنامج المحدد. المؤثرات الأزرار "4" و "3" و "2" و "OK" وكذلك مؤشر وقت الطهي سيبدأ بالوميض (على شاشة العرض). إذا كانت وظيفة البدء المتأخر متاحة في البرنامج المحدد، فإن مؤشر الزر "Time Delay" يبدأ بالوميض.
3. عند الضغط على الزر "4" سترزاد قيمة الوقت أما عند الضغط على "2" - ستتنقص. عند اختيار قيمة الساعات قم بالضغط على الزر "OK" ثم قم بتحديد قيمة الدقائق. لزيادة سرعة التغيير في القيمة الزمنية اضغط بكل مستمر على الزر. عند الوصول إلى الحد الأقصى لتثبيت قيمة الوقت يعود لمبدأ من بداية النطاق.
4. لإلغاء الإعدادات المثبتة، اضغط على زر "Reheat/Cancel" و بعد ذلك من الضروري تعديل برنامج الطهي مرة أخرى.

- ملقحة مستوية..... قطعة واحدة  
حامل الملعقة / الملعقة..... قطعة واحدة  
ملقحة الخبز..... قطعة واحدة  
ملاطخ لإنتاج الوعاء..... قطعة واحدة  
ذباب 1000 وصقة..... قطعة واحدة  
كباب الإستخدام..... قطعة واحدة  
كتاب الكفالة والخدمة..... قطعة واحدة  
سلك التغذية الكهربائي..... قطعة واحدة  
الصندوق..... قطعة واحدة

الصانع الحق في تغيير التصميم و المملقات وكذلك في مواصفات المنتج الفنية من خلال تحسين منتجاته بدون الإخطار الاصلي الخاص بهذه التعليمات.

**مكونات تجربة الطبخ متعددة الوظائف**

1. جسم الجهاز.
2. مقبض الحمل
3. غطاء الجهاز
4. الغطاء الداخلي القابل للتعز
5. وعاء الطبخ
6. خزان لجمع البخار المكثف
7. تحمض لإبراج البخار
8. لوحة التحكم مع شاشة عرض.
9. مفرقة.
10. ملقحة مستوية.
11. قاعدة من أجل الطبخ على البخار
12. سلة من أجل القلي بالزيت.
13. سلك التغذية الكهربائي
14. وعاء من أجل الطبخ على البخار.
15. ملاطخ لإنتاج الوعاء
16. ملقحة الطبخ
17. حامل للملعقة / الملعقة
18. كوب للقهوة

**عناصر لوحة التحكم**

1. زر "Reheat/Cancel" (التسخين / إلغاء) - تشغيل وإيقاف وظيفة التسخين. إيقاف عمل برنامج الطبخ، إلغاء الإعدادات التي تم إدخالها.
2. الزر "Time Delay" (البدء المتأخر) - تشغيل وتعديل قيمة زمن البدء المتأخر و الإنتقال لإختيار قيمة الدقائق و الساعات في الوضعية المعطاة، تسجيل برامج الطبخ الخاصة ، استعادة إعدادات المصنع لكل البرامج ( في وضعية الإعدادات).
3. شاشة العرض
4. زر "Start / Keep Warm" (البدء / التسخين الآلي) - تشغيل برنامج الطهي المختار ، إيقاف المبدأي للتسخين التلقائي.
5. زر "4" تشغيل وضعية ضبط درجة الحرارة الطهي و وقت الطهي في البرامج الآلية ( ما عدا برنامج "YOGURT".
6. زر "Menu" (قائمة الطعام) - للانتقال إلى وضعية إختيار برنامج التحضير التلقائي، استعادة إعدادات المصنع للبرامج ( في وضعية الإعدادات).
7. زر "2" لتفضيف قيمة الساعات أو الدقائق في وضعية تحديد الوقت. تحديد زمن التحضير و زمن البدء المتأخر ؛ خفض قيمة درجة الحرارة في البرامج التلقائية ( ما عدا برنامج "YOGURT")، إختيار برنامج التحضير المتفاني.
8. زر "4" - زيادة قيمة الساعات أو الدقائق في وضعية تحديد الوقت ، تحديد زمن التحضير و زمن البدء المتأخر ؛ زيادة قيمة درجة الحرارة في البرامج التلقائية ( ما عدا برنامج "YOGURT")، إختيار برنامج التحضير التلقائي.
9. زر "OK" - الانتقال إلى الخطوة التالية في وضعية إختيار برنامج التحضير التلقائي، تحديد وقت و درجة حرارة الطهي و تحديد قيمة الوقت الحالي.

**جهاز العرض**

1. مؤشر درجة الحرارة في برامج الطبخ (إيستاهة برامج "YOGURT" و "EXPRESS".
  2. مؤشر سر عمل برنامج الطبخ
  3. مؤثرات برامج الطبخ التلقائية.
  4. المؤقت / مؤشر الوقت الحالي/ مؤشر وقت البدء المتأخر.
  5. مؤشر وضعية الوقت الحالي/ وقت البدء المتأخر.
  6. مؤشر إختيار وقت التحضير.
  7. مؤشر زمن وظيفة تسخين الاطباق / التسخين الذاتي.
- طريقة الطبخ متعددة الاستخدامات REDMOND RMC-250E مجوزة بلوحة تحكم للعمل معمل وشاشة من الكرسنال السائل التي لديها ثلاثة أنواع مختلفة من (الإضافة الخلفية تبعاً لوضعية عمل الجهاز.

### تغيير وقت التحضير

1. خلال عمل البرنامج انقطع مرتين على الزر "C"، ويبدأ بالوميض مؤشر الوقت على شاشة العرض.
2. مع تعيين قيمة الوقت المطلوبة، لزيادة القيمة بخطوة مقدراها 1 ساعة انضغط على الزر "4" و لزيادة القيمة بنقصين مقدراها 1 دقيقة انضغط على الزر "2" - للتحقق - على الزر "0". الزيادة في قيمة الساعات والدقائق تحدث بشكل مستقل عن ضبط البعض. عند الوصول إلى الحد الأقصى لتثبيت القيمة يعود ليبدأ من بداية النطاق لزيادة سرعة التحضير في القيمة الزمنية انضغط على مستمر على الزر المطلوب.
3. ان ضغط على الزر في لوحة التحكم خلال 5 ثوانٍ. سيتم حفظ القيمة الجديدة تلقائياً.

إن قامت بتعيين فترة وقت الطهي 00:00 سيتم إيقاف عمل برنامج

لا ينبغي أن إجراء أكثر من مرة 1 في دقيقة، لأنه في هذه الحالة سوف يتم الاحتفاظ فقط في الإعدادات الأخيرة، إذا كان من الضروري في أن إياحدة تغير درجة الحرارة ووقت الطبخ، انضغط على "الإعدادات" مباشرة بعد تغيير إعدادات درجة الحرارة والوقت، على التوالي، في هذه الحالة، سيتم حفظ الإعدادات الجديدة كتغيير واحد.

### حفظ برنامج التحضير المعدل

بعد الرغبة فإنه بعد 3 دقائق في نهاية عمل البرنامج حفظ هك البرنامج العديد بدلا من برنامج المصنع، في هذا الوقت يظهر على شاشة العرض العد التنازلي مقدراً بالثواني.

لحفظ التغييرات، انقر فوق برنامج الطبخ "Time Delay"، للتحقق من القائمة دون حفظ، انقر فوق الزر "Reheat/Cancel".

### تشغيل برنامج التحضير المعدل

عند اختيار برنامج التحضير المعدل في القائمة نظير على الشاشة بعد دلا من وقت الطهي يظهر البرمز "----".

للبدء، حدد برنامج التحضير المعدل والضبط على الزر "Start / Keep Warm" خلال تنفيذ برنامج التحضير المعدل بعد المرور عند كل نقطة تغيير سوف يصدر تبيبه صوت قصير.

إذا تم إدخال تعديلات عند تشغيل برنامج التحضير المعدل، فإنه عند اكتماله سوف يعرض حفظ البرنامج الجديد.

يمكن تغيير برنامج التحضير المعدل بنفس الطريقة كما في حالة البرامج التي تعمل تلقائياً. ومع ذلك،

فإن التغييرات الجديدة تلقى الموجودة، والتي ينبغي أن تدخل حيز التنفيذ في عمل برنامج في المستقبل.

### استعادة إعدادات المصنع

في أي وقت يمكنك استعادة إعدادات المصنع البرنامج واحد أو كل من برنامج التي تم تعديلها للقيام بذلك، انقر فوق البرنامج المعدل وانقر على زر "OK". لتأكيد على إستعادة إعدادات المصنع، انضغط مع الاستمرار على زر "Menu" لبعض ثوانٍ، سيتم إلغاء التغييرات التي أدخلت على البرنامج.

بعد حذف البرنامج المعدل سيتم عرض برامج المصنع الأصلي في القائمة.

إستعادة إعدادات المصنع لكافة البرنامج المعدلة والعودة إلى إعدادات المصنع، انضغط مع الاستمرار لبيضع ثوانٍ على زر "Menu" في وضع الإعدادات.

### الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً

1. يتم تشغيل المكونات اللازمة وفقاً للوصفة، وعاء طنجرة البرنامج متعددة الإستعمالات، تأكد من أن كافة المكونات موزعة داخل الوعاء بشكل متساوي وكميتها هي أقل من الحد الأقصى للعلامة على السطح الداخلي للوعاء.
2. غمر عاء الطهي في المياه و قم بتدويرها قليلاً و تأكد من تثبيت الوعاء و من دون التعرفا وعلى اتصال مع عنصر التسخين، قم بإغلاق غطاء، طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام حتى زر الاتصال ثم قم بتوصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي.
3. انضغط على الزر "Menu" ثم قم بإختيار البرنامج المطلوب للطهي وللصنع في القائمة، انضغط على الزر "0" و "+"، سوف يصدر مؤشر البرنامج المحدد و كذلك مؤشرات الأزرار "2" و "4" و "Start / Keep Warm" و "OK" و مؤشر الزر "Time Delay" إذا كانت ميزة البدء المتأخر في البرنامج المحدد متاحة.
4. انضغط على الزر "OK" و قم بتحديد وقت التحضير المطلوب.
5. عند الضرورة قم بتثبيت زمن البدء المتأخر.
6. انضغط بشكل مستمر على الزر "Start / Keep Warm"، عند ذلك نضع، مؤشرات الأزرار "Start / Keep Warm" و "Reheat/Cancel" تبدأ عملية التسخين والعد التنازلي لزمن عمل البرنامج، و سوف يظهر على الشاشة الوقت المتبقي حتى نهاية البرنامج، و مؤشر عمل البرنامج.
7. عند الانتهاء من البرنامج لطبخ سوف يقوم بإعلامك إشارة صوتية، بعد ذلك، وينبغي، مؤثرها و كذلك مؤشر الزر "Start / Keep Warm" و إعداداً إلى الإعدادات، فإن الجهاز يتحول إلى وضعية التسخين الذاتي (يبدأ

بالوميض مؤشر الزر "Reheat/Cancel" و يظهر على الشاشة العد التصاعدي لوقت عمل هذه التسخين الذاتي) أو يتحول إلى وضع الإعدادات

8. لوقت عملية التحضير، أو إلغاء البرنامج الذي تم إدخاله، انضغط بشكل مستمر فوق الزر "Reheat/Cancel".

### برنامج "MULTICOOK"

تم تصميم هذا البرنامج من أجل تحضير أنواع مختلفة من الأطباق بحسب الإعدادات المحددة من قبل المستخدم من درجات الحرارة و وقت الطبخ.

في حالة الطهي في درجات حرارة تصل إلى 75 درجة مئوية شاملة، تم تعطيل وظيفة التسخين الذاتي للبرامج الإفرازي، إذا لم أذكر، يمكن تشغيلها يدوياً من طريق الضغط على الزر "Start / Keep Warm" بعد البدء في برنامج الطبخ (يبدأ بالوميض مؤشر الزر "Reheat/Cancel"). الإفرازي فإن درجة حرارة الطهي 100 درجة مئوية، مجال التحكم بدرجة الحرارة من "C" 170 - "C" 35 مقدار الزيادة 5 درجة مئوية.



إنشأته عند درجة حرارة الطبخ 140 درجة مئوية و ما فوق فإن وقت الطهي - 2 ساعة.

الوقت الإفرازي للتحضير في هذا البرنامج هو 15 دقيقة و مجال تحديد وقت التحضير هو من 2 دقيقة إلى 15 دقيقة و خطوة الزيادة بمقدار 1 دقيقة (للمجال حتى ساعة 1) أو 5 دقائق (للمجال أكثر من ساعة 1).

1. يجب التقيد بالبريد 4-1 من قسم "الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً".
2. انضغط فوق الزر "C" و "4" و قم بتحديد درجة الحرارة الطهي، بضم، مؤشر الزر "C" و "1" و مؤشرات الأزرار "4" و "0" و "Start / Keep Warm"، "OK"، "Time Delay" تبدأ بالوميض.
3. بالضغط على الزر "4" فإن قيمة درجة الحرارة ستزداد وعند الضغط على الزر "-" قيمة درجة الحرارة تنقص، لزيادة سرعة التحضير في قيمة درجة الحرارة انضغط على مستمر على الزر المطلوب عند الوصول إلى الحد الأقصى لتثبيت قيمة الوقت يعود ليبدأ من بداية النطاق.
4. إتبع الفقرات 8-5 من قسم "الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً".

### برنامج "STEW"

ينصح باستخدام برنامج التحضير والحموم والدجاج والماكوالات البحرية، الإفرازي في برنامج "STEW" يكون وقت التحضير 1 ساعة و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 20 دقيقة إلى 8 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

### برنامج "BAKE"

ينصح باستخدام برنامج التحضير والكعك والخبز و المكمل المسعون من العجين المخمر و كذلك لخبز أنواع مختلفة من الخبز الإفرازي فإن وقت التحضير هو 1 ساعة و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 20 دقيقة إلى 8 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق. الحد الأقصى للوقت للتسخين الذاتي في هذا البرنامج هو 2 ساعة، صنع الخبز ينصح بإيقاف تشغيل وظيفة التسخين الذاتي في جميع مراحل الإعداد.

### برنامج "COOK/BEANS"

ينصح به لطهي الخضروات والحموم و المسك و كذلك للبقوليات، الإفرازي فإن وقت التحضير في برنامج "COOK/BEANS" هو 40 دقيقة، و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 4 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

### برنامج "SOUP"

ينصح بهذا البرنامج لإعداد أنواع مختلفة من الوجبات الخفيفة، بشكل الإفرازي فإن وقت التحضير في برنامج "SOUP" هو 1 ساعة، و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 20 دقيقة إلى 6 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

### برنامج "FRY"

ينصح بهذا البرنامج لقل الخضروات والحموم و الدجاج و الماكوالات البحرية، الإفرازي فإن وقت التحضير في برنامج "FRY" هو 15 دقيقة و درجة حرارة التحضير 155 درجة مئوية، و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 1 ساعة و 30 دقيقة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة، سيتم بقل الأضعمة و غطاء الجهاز مفتوح، ميزر، البدء المتأخر في هذا البرنامج غير متوفرة.

ينصح بقل الأضعمة و الغطاء متوقفاً - لتجنب إحترق المكونات ينصح بإتباع الإرشادات الموجودة في كتاب الوصفات و بشكل دوري تحريك المكونات، لواء، قبل إعادة استخدام برنامج "FRY"، يجب أن يبرد الجهاز بشكل كامل.

### برنامج "RICE/GRAIN"

ينصح بتحضير الأرز وأنواع مختلفة من الصاعدة، الإفرازي فإن وقت التحضير في برنامج "RICE/GRAIN" هو 35 دقيقة، و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 4 ساعات حيث مقدار

تغيير الخطوة هو 5 دقيقة.

### برنامج "PASTA"

ينصح بهذا البرنامج لتحضير المعكرونة، و النشاق، و تحضير المعكرونة وفق وصفات متنوعة، الإفرازي فإن وقت التحضير في برنامج "PASTA" هو 10 دقائق، و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 2 دقيقة إلى 30 دقيقة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة، ميزة البدء المتأخر غير متوفرة في هذا البرنامج.



سيبدأ العد التنازلي لوقت الطهي بعد دخول الجهاز معيار التشغيل (بعد تعيين الماء).

1. قم بصب في الماء و عاء الطبخ، تأكد من أن مستوى المياه هو دون الحد الأقصى للعلامة على السطح الداخلي للوعاء.
2. إتبع الفقرات 1-6 من قسم "الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً".
3. بعد تعيين الماء، يصدر صوت تبيبه، إنفتح الغطاء و بحتل و قم بوضع المواد في الماء المغلي، أطفئ الغطاء حتى ينسفر.
4. إتبع الفقرات 8-6 من قسم "الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً".

### برنامج "STEAM"

ينصح باستخدام برنامج التحضير والخضروات و المسك، و اللحم و أطباق الحمية و الأطباق النباتية، و وقت التحضير بشكل الإفرازي في برنامج "STEAM" هو 30 دقيقة و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 2 ساعتين حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.



يبدأ العد التنازلي للتحضير بعد دخول الجهاز معيار التشغيل (بعد تعيين الماء و تشكل كمية كافية

1. اسكب 1000-600 مل من الماء في وعاء الطهي، و ضع الأخص بالطبخ على البخار في وعاء الطهي.
2. إتبع الإرشادات الموجودة في الفقرات 8-2 من قسم "الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً".

### برنامج "PILAF"

ينصح باستخدام برنامج لإعداد أنواع مختلفة من الكسة، الإفرازي فإن وقت التحضير في برنامج "PILAF" هو 1 ساعة، و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 20 دقائق إلى 1 ساعة و 30 دقيقة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 10 دقائق.

### برنامج "BABY FOOD"

ينصح بهذا البرنامج لإعداد طعام الأطفال، الإفرازي، فإن وقت التحضير في برنامج "BABY FOOD" هو 1 ساعة، و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 3 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

### برنامج "COTTAGE CHEESE"

يوصى بإعداد العجين المنزلي، الإفرازي فإنه في برنامج "COTTAGE CHEESE" يكون وقت الطبخ هو 20 دقيقة، برنامج "العجين المنزلية" كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 4 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق، و وظيفة التسخين الذاتي في هذا البرنامج غير متوفرة.

### برنامج "YOGURT"

ينصح باستخدام برنامج "YOGURT" لتحضير الزبادي، الإفرازي، فإن وقت التحضير في برنامج "YOGURT" هو 8 ساعات، و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 12 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 30 دقيقة، في برنامج "YOGURT" ميزة التسخين الذاتي غير متاحة.

### برنامج "SLOW COOK"

ينصح به لطهي الخضروات و اللحم و المسك و اللحم، الإفرازي فإن وقت التحضير في برنامج "SLOW COOK" هو 5 ساعات، و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 3 ساعات إلى 12 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 10 دقائق.

### برنامج "GAME"

ينصح به لطهي الاطباق من لحوم الصيد (اللحم القصي، الأجزاء الكبيرة من اللحم و لحم الطيور)، الإفرازي فإن وقت التحضير في برنامج "GAME" هو 3 ساعات و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 1 ساعة إلى 12 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 10 دقائق.

### برنامج "OATMEAL"

ينصح بهذا البرنامج لتحضير صحنائه الحليب، و وقت التحضير الإفرازي في برنامج "OATMEAL" هو 10 دقائق و كذلك يمكن تثبيت إعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 4 ساعات حيث مقدار تغيير خطوة

**STOP** عند تنظيف وتعقيم المنتج يمنع استخدام المنجات التي تسبب تحريخات أو إسفنة ذات سطح قادر على التعريض أو مواد كيميائية خطيرة ، منع وضع الجهاز في الماء أو وضعه تحت ماء جاري مع تنظيف جسم الجهاز عند الضرورة.

ينصح بتنظيف الجهاز بعد كل استعمال، يمكن استخدام غسالة الاواني، بعد تنظيف الوعاء امسح السطح الخارجي حتى يجف. يجب تنظيف الغطاء الداخلي للمنوع من الأومنيوم (لا ينصح باستخدام غسالة الاواني).

1. افتح غطاء طهي متعددة الطبخ متعددة الاستخدام، اضغط للأعلى على المكبس البلاستيكي من غير أن تبدل جهداً مع سحب الغطاء الداخلي للمنوع من الأومنيوم بإتجاهك وللأعلى حيث تتصلق عن الغطاء الرئيسي.

2. امسح سطح الغطاء الداخلي بقطعة قماش مبللة، عند الضرورة قم بغسل الغطاء، باستخدام المنظفات لغسل الاواني  
3. إدراج غطاء الأومنيوم مع التواء البلاستيكي في الفتحة العليا بحيث يتوافق مع الغطاء الرئيسي و من ثم اضغط على أسفل المزاج حتى تستقر.

ينصح بتنظيف صمام البعاز بعد كل استعمال:  
1. قم بإزالة غطاء الأومنيوم الداخلي ويطبق لسحب الصمام من التواء و من ثم قم بفصله.  
2. قم بغسل الصمام بشكل كامل تحت الماء الجاري.  
3. قم بتعقيم الصمام و قم بإعادة تركيبه في مكانه.

أثناء عملية التنظيف من الممكن أن تتشكك المكثفات والتي تتجمع في وجوف خاص، حول وعاء الطبخ ، المكثفات المتشككة يمكن إزالتها بسهولة باستخدام مناشف المطبخ أو مناديل. في حالة التلوث الكبير للجهاز يجب تنظيف سطحه من أجل تجنب العمل الخاطئ أو تعطل الجهاز.

**!** قبل أن تبدأ بتنظيف داخل طهي متعددة الاستخدامات، تأكد من أن الجهاز مضمون عن التيار الكهربائي و قد برد تماماً، الجدران الخارجية من منطقة العمل في الجهاز، سطح قرص التسخين وجهاز الاستشعار الحراري المركزي (الموجود في منتصف قرص التسخين ويمكن تنظيفها بقطعة من الإسفنج أو القماش الرطب) وليس ( ) وليس ( )

إذا كنت تستخدم المنظفات من الضروري إزالة بقايا المنظفات بعناية للضمان على الروائح غير المرغوب فيها أثناء عملية الطهي المستقبلية. عند سقوط أجسام غريبة في العمق حول وجهاز الاستشعار الحراري المركزي ، قم بإزالتها بعناية باستخدام ملاقط ، دون ممارسة أي ضغط على جهاز الاستشعار. عند تلوث سطح قرص التسخين يجوز استخدام اسفنجة رطبة ذات صلابة متوسطة أو فرشاة الاصطناعية.

**!** عند الاستخدام المنتظم للجهاز فإنه مع مرور الوقت من الممكن أن يتغير لون قرص التسخين بشكل جزئي وكلي و هذا في حد ذاته لا يعد خطراً ولا يؤثر على دقة عمله.

## VI. نصائح للتخصير

### أخطاء التخصير وسبل تصحيحها

راجع الجدول أسفله لمعرفة الأخطاء الأكثر شيوعاً التي يتم ارتكابها خلال الطبخ بواسطة مثل هذا الجهاز وكذلك أسباب تلك الأخطاء المحتملة وسبل تصحيحها.

### عدم جاهزية الوجبة بعد التخصير

أسباب محتملة	سبل للتصحيح
رعا نسبتي إلتحاق الأخطاء أو لم تحكم بفارقها، بقيت حرارة التخصير أسفل من اللازم	ا فتتح خلال التخصير بما لا يمكن ذلك من الضروري، وإحكام إلتحاق الغطاء حتى يستقر. وتأكد من عدم وجود أي مانع لإلتحاق الغطاء الرئيسي بصورة كاملة وأن لم تتورق الحشية المحيطة بالغطاء للغطاء الداخلي
التماس اللازم بين الوعاء والسخان غير موجود، فلم تتل حرارة التخصير الدرجة المطلوبة	يجب أن يوضع الوعاء بدون انحراف داخل الجهاز ويلصق بالسخان، تأكد من أن غرفة التسخين خالية من أية أشياء غير مناسبة، كما لا تسمح بتوسخ قرص السخان
أخطاء في المقادير أو كميائها أو طريقة تحضيرها، ربما لا تصح هذه المقادير للتخصير تلك الطريقة أو اخترت برنامجاً مختطاً أو قطعت المقادير قطعاً أكبر من اللازم أو أخطأت بنسب المقادير العامة أو لم تحدد التخصير وقت المناسب أو لا تصلح هذه الوصفة للتخصير في جهازك	نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز. فقم بإستخدام الوصفات التي تقدر أن تتقن بها فعلاً. وتابع الوصفات أخطأت بنسب المقادير العامة أو لم تحدد التخصير وقت المناسب أو لا تصلح هذه الوصفة للتخصير في جهازك
الطهي على الجدار، انقثار الماء الذي تليث كثافة البخار المطلوبة	من المهم أن نصب الماء في الوعاء بالكميات الموصى بها في الوصفة، وإذا تشكلت، فقم بالتحقق من مستوى الماء خلال التخصير

الريادة هو 1 دقيقة (زمن فعلي ساعة 1) أو 5 دقائق (فاصل زمني أكثر من ساعة 1)

**!** لتخصير عصيدة الحليب يمكن استخدام البرنامج العام "الطبخ المتعدد الاستخدام" (درجة حرارة الطهي الأمثل هو 95 درجة مئوية).

### برنامج "DEEP FRY"

في طريقة الطبخ متعددة الاستخدام REDMOND RMC-250E يمكنك الطبخ في مقلاة الزيت باستخدام سلة خاصة وهي من ضمن الملحقات، إفراضياً فإن وقت التخصير في هذا البرنامج هو 30 دقيقة وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التخصير بشكل بدوي في المجال من 5 دقائق إلى 1 ساعة حيث مقدار تغيير خطوة الريادة هو 1 دقيقة، ميزة التسخين الذاتي في هذا البرنامج غير متاحة.

1. اتبع الفقرات 1-5 من قسم "الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً"  
2. قم بوصول المقبض إلى سلة للفلي وبالتسليوي قم بتوزيع المنتجات في السلة، اضغط على المقبض الاسمي وضعه فوق خاص في السلة قم بتنظيف الضغط عن المقبض، و بعد ذلك سوف تثبت في ثقب خاص بها.

3. اتبع التعليمات الواردة في الوصفة، بعد وقت افتح بطني غطاء طهي متعددة الاستخدام، إترك سلة الفلي  
4. في المقارنة مع المواد الموجودة في الوعاء، لا تلتق الغطاء، عند الانتهاء من برنامج الطهي يصدر تنبيه صوتي، و ينطفئ مؤشر ومؤشر الزر "Start / Keep Warm" ، في إزالة السلة مع الواد من ثم وينتجيب إلى حاوة الوعاء بمساعدة تنوء خاص على السلة، انتظر حتى يجف الزيت، لوقف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج الذي تم لإخاله اضغط مع الاستمرار على الزر "Reheat/Cancel".

تعبيراً إلى حرز جيد السحب سلة الفلي، قم باستخدام قفازات الحرز.

### برنامج "PIZZA"

ينصح به لتخصير البيتزا، إفراضياً فإن وقت التخصير في برنامج "PIZZA" هو 25 دقيقة، كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التخصير بشكل بدوي في المجال من 20 دقيقة إلى 1 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق، ميزة التسخين الذاتي في هذا البرنامج غير متاحة.

**STOP** <3> الحد الأدنى لوقت عمل التسخين الذاتي هو 2 ساعة.

### برنامج "BREAD"

ينصح بالبرنامج لإعداد أنواع مختلفة من الخبز المنوع من دقيق القمح ومع إضافة طحين الجاودار، يوفر البرنامج دورة كاملة من تخصير الخبز من العجين و حتى الخبز، إفراضياً، فإن وقت التخصير في برنامج "BREAD" هو 2 ساعة و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التخصير بشكل بدوي في المجال من 1 ساعة إلى 6 ساعات حيث مقدار خطوة التغيير هو 10 دقائق، ميزة التسخين الذاتي في هذا البرنامج غير متاحة.

**STOP** تحديراً خلال عملية الخبز يسخن المنتج ووعاء الطبخ، استخدم قفازات الحرز عند إزالة الخبز الجاهز من الجهاز.

### برنامج "DESSERT"

ينصح به لتخصير حلويات مختلفة، إفراضياً فإن وقت التخصير في برنامج "DESSERT" هو 30 دقيقة، كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التخصير بشكل بدوي في المجال من 5 دقائق إلى 3 ساعات حيث مقدار خطوة التغيير هو 5 دقائق.

### برنامج "EXPRESS"

ينصح به لتخصير السريع للأرز و العصيدة و من العصوب الممتلئة، إفراضياً فإن وقت التخصير في برنامج "EXPRESS" هو 20 دقيقة، في هذا البرنامج ميز التحكم بوقت التخصير غير متاحة، كذلك ميزة "البقاء المتأخر" غير متاحة، إتبع الفقرات 1-2 من قسم "الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً" ، و بعد ذلك الفقرات 8-10 (بعد المرور بالفقرات 5-3).

## III. إمكانيات أخرى

- تخصير العجين
- تخصير الجبن
- تعقيم الاواني و المواد ذات الاستعمال الشخصي.
- بيرة الماء الساخنة.
- تسخين أغذية الاطفال

## IV. الاكسسوارات الإضافية

تباع الاكسسوارات الإضافية العامة بجهازك REDMOND RMC-151E بشكل منفصل، فقم بزيارة موقعنا الالكتروني على [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) أو اتصل بموزعنا المتعددين لمعرفة كل المستجدات المتعلقة بمنتجات REDMOND.

## V. العناية بالجهاز

قبل تنظيف الجهاز تأكد من أنه مضمون عن التيار الكهربائي و قد برد تماماً، قبل الاستخدام لأول مرة أو لإزالة الروائح الغريبة بعد الطبخ ينصح بسمح ووعاء الطبخ و الغطاء الداخلي للجهاز بمحلول الخل بتركيز 9 بالمائة في برنامج "STEAM" لمدة 15 دقائق.

استخدم قطعة قماش ناعمة، لتصحك بتنظيف الجهاز بعد الاستعمال مباشرة.

عند الغلي الجادي، لا تحرك المقادير أكثر من مرة كل 5-7 دقائق	رما أفرطت في تحريك المقادير في الوعاء
قلل وقت التسخين أو استخدم وصفة مخصصة لهذا الطراز	رما حددت وقت التسخين لما هو أطول من اللازم

### نداءة المخبوزات

اختر المقادير حسب الوصفة وتجنب أو قلل (إن أمكن) كميات الأطعمة التي تحتوي على سوائل مفرطة	رما استخدمت مقادير غير مناسبة لتنجح سوائل مفرطة (مثل فواكه وخضروات طازجة) مجمدة أو كريهة أو غيرها)
حاول سحب المخبوزات من الجهاز فور انتهاء تسخينها وعند الضرورة، يمكنك ترك الوجة داخل الجهاز لفترات قصيرة فربطاً أن تغسل التسخين التلقائي	رما طال الاحتفاظ بالوجبة في الجهاز المغلق أكثر من اللازم

### عدم انتفاخ العجينة المخبوزة

م يتم ضرب البيضات مع السكر بصورة كافية	نفتخ العجينة لأكثر من اللازم
لا يفرمل الدقيق لو لم تعجن العجينة بصورة كافية	رما أخطأت عند وضع المقادير في الوعاء
لا تصالغ الوصفة للتسخين في هذا الجهاز	

في بعض الطرز REDMOND لطهي، إذا نقصت السوائل في الوعاء خلال تنفيذ البرنامجين STEW و SOUP، فقد يقوم نظام الحماية من التسخين المفرط بإيقاف التنفيذ والانتقال إلى التسخين التلقائي.

### جدول موجز لبرامج الطبخ (إعدادات المصنع)

البرامج	توصيات للاستخدام	الفترة اللازمة للتسخين/خطوة التعديل	الوقت (ساعات:دقائق:ثوانٍ)	الوقت (ساعات:دقائق:ثوانٍ)	الوقت (ساعات:دقائق:ثوانٍ)
MULTICOOK	إعداد أطباق مختلفة مع القدرة على ضبط درجة الحرارة ووقت الطبخ	15 دقيقة	2 دقيقة 1 ساعة / 1 دقيقة 15 ساعة	-	+
STEW	طهي اللحوم والأسماك والخضروات.	1 ساعة	من 20 دقائق إلى 8 ساعة / 5 دقائق	-	+
BAKE	خبز الكعك، والبسكويت، والكعك، وأنواع مختلفة من الكعك المنوع من العجين المخمر	1 ساعة	من 20 دقائق إلى 8 ساعة / 5 دقائق	-	+
COOK/BEANS	سلق الخضار واللحم والسمك والبقوليات	40 دقيقة	من 5 دقائق إلى 4 ساعات / 5 دقائق	-	+
SOUP	تسخين العديد أنواع الحساء (البورش، المخلل، غرغ)	1 ساعة	من 20 دقائق إلى 6 ساعات / 5 دقائق	-	+
FRY	قلي اللحوم والأسماك والخضروات ولحم الطيور	15 دقيقة	من 5 دقائق إلى 1 ساعة و 30 دقيقة / 1 دقيقة	-	-
RICE/GRAIN	طبخ الأرز، تسخين أطباق مختلفة من الصلصة	35 دقيقة	من 5 دقائق إلى 4 ساعات / 5 دقائق	-	+
PASTA	تسخين المعكرونة و و تسخين المعكرونة وفقاً لوصفات متعددة.	10 دقائق	من 2 دقيقة إلى 30 دقيقة / 1 دقيقة	-	+
STEAM	طهي اللحوم والأسماك والخضروات والأطباق النباتية و أطباق الحمية على البخار.	30 دقيقة	من 5 دقائق إلى 2 ساعة / 5 دقائق	+	+
PILAF	إعداد أنواع مختلفة من الكمية.	1 ساعة	من 20 دقائق إلى 1 ساعة و 30 دقيقة / 10 دقائق	-	+
BABY FOOD	تسخين أغذية الأطفال	1 ساعة	من 10 دقائق إلى 3 ساعات / 5 دقائق	-	+
COTTAGE CHEESE	تسخين الجبن المنزلي	20 دقيقة	من 10 دقائق إلى 10 ساعات / 10 دقائق	-	-
YOGURT	تسخين أنواع مختلفة من الزبادي	8 ساعات	من 30 دقيقة إلى 12 ساعة / 30 دقيقة	-	+
SLOW COOK	طهو الخضروات واللحم والسمك	5 ساعات	من 3 ساعات إلى 12 ساعة / 10 دقائق	-	+

أسباب محتملة	سبل التصحيح
تم سكب الكثير من الزيت الباقى في وعاء الطهي	عند الغلي الجادي، يكتفي أن يغطي قاع الوعاء بطبقة رقيقة من زيت، وعند الغلي العميق، اتبع تعليمات الوصفة
الزيتونة الزائدة في وعاء الطهي	لا تغلق الغطاء أثناء الغلي، ما لم يتطلب ذلك الوصفة، وقلل قلي المجددات، قم بتدويرها وتصريف الماء منها
عند السلق، غليان الحساء عند سلق منتجات بصموجة عالية.	يجتنب بعض الأطعمة إلى أن تغسلها وتعمل سوتيه منها وغيرها الخطوات اللازمة قبل الطهي، فاتبع كل تعليمات الوصفة
عند العجز (العجين لم يخبز)	أثناء عملية التخمير، التمسك العجين بإغلاف الداخلي وسدت صمام تعريف البخار. وضعت في الوعاء عجين أكثر من اللازم.

### الطهي المفرط

نوصي باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز، واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب قطعها ونسبها عند الوضع في الوعاء، واختيار البرامج وأوقات التسخين	رما أخطأت في نوع الطعام أو وقت التسخين، أو كان حجم قطع المقادير أصغر من اللازم
لا نوصي بتطويل مدة التسخين التلقائي، في حال عدم جهازك لتعطيل التسخين التلقائي مسبقاً، ففي وسعت استخدام هذه الإمكانية	رما طال تسخين الوجبة الجاهزة التلقائي أكثر من اللازم

### الطهي المفرط

نوصي باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز، واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب قطعها ونسبها عند الوضع في الوعاء، واختيار البرامج وأوقات التسخين	رما أخطأت في نوع الطعام أو وقت التسخين، أو كان حجم قطع المقادير أصغر من اللازم
لا نوصي بتطويل مدة التسخين التلقائي، في حال عدم جهازك لتعطيل التسخين التلقائي مسبقاً، ففي وسعت استخدام هذه الإمكانية	رما طال تسخين الوجبة الجاهزة التلقائي أكثر من اللازم

### تبخير السوائل

قد تختلف جودة ومزاج الحليب حسب مكان وظروف إنتاجه، ونوصي باستخدام حليب مبستر لا تفوق نسبة دهونه 2.5% وعند الضرورة، يمكنك تخفيف الحليب قليلاً بماء شرب	يتبخر الحليب أثناء طهي الصلصة بالحليب
نوصي باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز، واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب إعدادها ونسبها عند الوضع في الوعاء، في كل حال غسل الحليب واللحوم والأسماك والفواكه البحرية حتى يشطف الماء المفرط	م يتم إعداد المقادير اللازم قبل التسخين (م تغسل ومكثراً) وأخطأت في نسب المقادير أو نوع الطعام

### الاتصاق بسطح الوعاء

قبل التسخين، تأكد من أنه قد تم تنظيف الوعاء بعناية ولم يحدث لسطحه غير الاتصاق أي خدش	رما لم ينظف الوعاء بصورة كافية بعد آخر التسخين أو قد يتخثر سطح الوعاء غير الاتصاق
نوصي باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز	إجمالي كميات المقادير داخل الوعاء أقل مما هو الموصى به في الوصفة
قلل وقت التسخين أو استخدم وصفة مخصصة لهذا الطراز	رما وقت التسخين المجدد أطول من اللازم
عند الغلي الجادي، صب في الوعاء قليلاً من زيت حتى يغطي اللعاق بطبقة رقيقة، وحرك أو قلب المقادير بين فية وأخرى لأن تظلي بصورة متجانسة	عند الغلي، رما نسبت صب زيت في الوعاء أو لم تحرك المقادير أو تأخرت بتحريكها
أضف أكثر السوائل ولا تغلق الغطاء، أثناء التسخين إلا بالضرورة	عند تسخين الوجبة، نقص السوائل في الوعاء
الرجاء مراعاة النسب اللازمة بين السوائل والمقادير الصلبة	عند الطهي، تنقص السوائل في الوعاء (نسب المقادير مخطئة)
قبل وضع العجينة، دهن أسطحه الداخلية بزياد أو زيت (لا تصبه في الوعاء)	عند العجز، لم يدهن سطح الوعاء الداخل قبل التسخين

### فقدان شكل العجين

درجة الحرارة المستخدمة	إرشادات المستخدم	درجة الحرارة المستخدمة	إرشادات المستخدم
130 درجة مئوية	تحضير الكعك	60 درجة مئوية	إعداد الشاي الأخضر، وأغذية الأطفال
135 درجة مئوية	تحضير الأطباق المجهزة ليجعلها مقرمشة	65 درجة مئوية	طهي اللحوم في وعاء مغرق من الهواء
140 درجة مئوية	التدخين	70 درجة مئوية	إعداد شراب البونش
145 درجة مئوية	طبخ الخضار و السمك في صفيحة الألمنيوم	75 درجة مئوية	البسطة، إعداد الشاي الأبيض
150 درجة مئوية	طبخ الخضرة في صفيحة الألمنيوم	80 درجة مئوية	تحضير النبيذ الساخن
155 درجة مئوية	خبز المخبزات المنضوعة من العجين المخمر	85 درجة مئوية	تحضير الجبن أو الأقمعة التي تحتاج إلى وقت طويل الطبخ
160 درجة مئوية	قلي الطيور	90 درجة مئوية	إعداد الشاي الأحمر
165 درجة مئوية	قلي شرائح اللحم	95 درجة مئوية	تحضير عصيدة الحليب
170 درجة مئوية	تحضير البطاطا المقلية	100 درجة مئوية	تحضير كعكة المeringe، والمرق

انظر أيضا إلى كتاب الطبخ المرقي

## VI. قبل مراجعة إلى مركز الخدمة

إصلاح العطل	الأسباب المحتملة	التدخل
افصل الجهاز عن التيار الكهربائي وإسرح له بأن يبرد. إقلاق الغطاء بشكل محكم، قم بوضع الجهاز بالتيار الكهربائي	خطأ في النظام، عطل محتمل في لوحة التحكم أو عنصر التسخين	تفقد على شاشة العرض رسالة الخط: E4 - E1
تأكد من أن السلك الكهربائي موصول بالفاصل المناسب في الجهاز و موصول بالماخذ	لم يتم توصيل سلك الطاقة إلى الجهاز و (أو) إلى ماخذ التيار الكهربائي	
قم بتوصيل الجهاز بماخذ التيار الصحيح للعمل	ماخذ التيار الكهربائي معطل	الجهاز لا يعمل
التحقق من وجود التيار الكهربائي. إذا لم يكن هناك تيار، يرجى الاتصال بالمؤسسة المسؤولة عن تخدمك.	لا يوجد تيار كهربائي	
تحقق من استقرار التيار الكهربائي في الشبكة. إذا كان غير مستقر أو أقل من العادي، يرجى الاتصال بالمؤسسة المسؤولة عن تخدمك.	تغذية كهربائية متقطعة (مستوى التيار الكهربائي غير متوازي أقل من المستوى)	
افصل الجهاز عن التيار الكهربائي وإسرح له بأن يبرد. أزل المادة الغريبة.	وقعت مادة غريبة أو قطعة (فهامه، حبوب، أجزاء الطعام ) في وعاء الطهي وعصر التسخين.	يتم تحضير الطعام بزمن طويل جداً.
ضع وعاء الطهي بصورة مستوية بدون ميلان.	تم وضع وعاء الطهي جسم طحيرة غير مستخدمة بصورة غير مستوية.	
إفصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، إنزكه بعد عصر عنصر التسخين.	فرض التسخين منسج جداً	
ضع الوعاء بشكل مستقيم، دون اختلالات.	الوعاء مثبت بشكل غير منتظم في الجهاز	
تحقق مما إذا كان هناك أي أجسام غريبة (فهامه، حبوب، قطع من الطعام) بين الغطاء و جسم الجهاز، إعمل على إزالتها، إعمل دائماً على إقلاق غطاء طحيرة الطبخ متعددة الاستخدام حتى يسفر	الغطاء ليس مغلق بإحكام أو وقع جسم غريب تحت الغطاء	وهلعة مانع التبريد بين الوعاء و أثناء الطهي يخرج بخار من تحت غطاء الجهاز
تحقق من حالة المطاطة السميكة على الفلاني الداخلي لفترة جداً، مشوه أو تالفة	المطاطة السميكة على الفلاني الداخلي لفترة جداً، مشوه أو تالفة	

## VII. التزامات الكفالة

لهذا المنتج ضمان ساري المفعول لمدة عامين ابتداءً من تاريخ الشراء. وخلال فترة الضمان، يتحمل الصانع مسؤولية إصلاح أو استبدال المنتج أو جزئه لتصبح أية عيوب مصنعية في جودة العلامات والتكيب، ولن يسري مفعول الضمان، ما لم يتم تثبيت تاريخ الشراء بخصم المتجر وإيصاله على شهادة الضمان الأصلية، وإقرار الالتزامات المشمولة بهذا الضمان مشروط باستعمال الجهاز وفقاً لتعليمات دليل المستخدم وعدم إتلافه أو تعديله أو تعديله بغير إذن الشركة أو استخدامها وتوقع كل أجزاء ومستلزمات المنتج الأصلية، ولا يشمل هذا الضمان البلى الناتج عن الاستعمال العادي ولا يشمل المواد الاستهلاكية مثل الفلاترات والمبات والأسطحة غير اللاصقة والمشيات وغيرها.

البرنامج	توصيات للاستخدام	الوقت الموصى به من الطبخ الكهربائي	الفترة اللازمة للتحضير / خطوة التجميد	تجميد / تسخين	إسرح / تسخين	تسخين / تسخين
GAME	تحضير أطباق من لحم العبد (لحم الضأن) القطع الكبيرة من اللحم و الطيور	3 ساعات	من 1 ساعة إلى 12 ساعة / 10 دقائق	+	-	+
OATMEAL	إعداد العصيدة مع الحليب	10 دقائق	من 5 دقائق إلى 1 ساعة / 1 دقيقة	+	-	+
DEEP FRY	القلي في مقلاة الزيت	30 دقيقة	من 5 دقائق إلى 1 ساعة / 1 دقيقة	+	-	-
PIZZA	تحضير البيتزا	25 دقيقة	من 20 دقيقة إلى 1 ساعة / 5 دقائق	+	-	-
BREAD	إعداد العجين المنضوع من الشعير وخبز القمح بما في ذلك تخمير العجين	2 ساعتين	من 1 ساعة إلى 6 ساعة / 10 دقائق	+	-	+
DESSERT	تحضير الحلويات المختلفة	30 دقيقة	من 5 دقائق إلى 3 ساعات / 10 دقائق	+	-	+
EXPRESS	التحضير السريع للأرز و العصائد المنضعة من العيوب	20 دقيقة	-	-	-	-

1 تم أخذ متوسط درجة حرارة عمل عنصر التسخين.

## الزمن الموصى به لطهي مواد مختلفة على البخار

الزمن	المادة	الوزن/الكمية	كمية الماء، ملل	وقت التحضير، دقيقة
1	شرائح لحم البصل (مكعبات 1.5 * 1.5 سم)	500	500	20
2	شرائح لحم الخروف (مكعبات 1.5 * 1.5 سم)	500	500	20
3	الخداج (مكعبات 1.5 * 1.5 سم)	500	500	15
4	الكفتة / كرات اللحم	180 (مطبخ) / 3 (قطع)	500	20/30
5	السمك (شرائح)	500	500	15
6	سلطة الجبنة مقرمشة، مطبوخة ومجمدة،	500	500	5
7	شوشريك/ شينكلي	4 قطع	500	20
8	البطاطا (مكعبات 1.5 * 1.5 سم)	500	500	15
9	الجزير (مكعبات 1.5 * 1.5 سم)	500	500	20
10	الشوفان (مكعبات 1.5 * 1.5 سم)	500	500	30
11	الخبز (مجمدة)	500	500	15
12	البيض	3 قطع	500	5

1 ويصحى أن يأخذ في الاعتبار أن هذه هي توصيات عامة، حيث أن قيم الوقت الحقيقية قد تختلف عن القيم الموصى بها اعتماداً على جودة منتج معين.

## فضلاً عن ذوقك الخاص توصيات لاستخدام نظم درجة الحرارة في برنامج "MULTICOOK"

درجة الحرارة لتسخن	إرشادات المستخدم	درجة الحرارة المستخدمة	إرشادات المستخدم
105 درجة مئوية	تحضير اللحم الهالبي	35 درجة مئوية	تخمير العجين، تحضير الخبز
110 درجة مئوية	التعليق	40 درجة مئوية	تحضير الزبادي
115 درجة مئوية	تحضير العصير الحلو	45 درجة مئوية	الخميرة
120 درجة مئوية	إعداد العرغوب	50 درجة مئوية	التخمير
125 درجة مئوية	تحضير اللحم المطبوخ	55 درجة مئوية	إعداد الحلويات

تصيان فترة عمر الجهاز ومدة سريان الضمان ابتداءً من تاريخ الشراء أو تاريخ الإنتاج (في حال عدم إمكانية تحديد تاريخ الشراء).  
راجع الرقم التسلسلي المكتوب على لوحة التعريف المتصقة بجسم الجهاز لمعرفة تاريخ الإنتاج، فالرقم التسلسلي مكون من 13 رمزاً والرمز السادس والسابع يمثلان شهر الإنتاج، والرمز الثامن يشير إلى سنة الإنتاج.

فترة عمر الجهاز المحدد بالصانع هي 5 عوام ابتداءً من تاريخ الشراء، شريطةً مراعاة تعليمات هذا الدليل ومتابعة المعايير الفنية المناسبة أثناء الاستعمال.

#### معالجة المخلفات الصديقة للبيئة (إعادة تدوير مخلفات المعدات الكهربائية والإلكترونية)

لا بد من التخلص من التعبئة والتغليف ودليل المستخدم والجهاز نفسه وفقاً للمتطلبات المحلية المتعلقة بمعالجة النفايات. والرجاء الحفاظ على البيئة، لا تتخلص من مثل هذه المنتجات مع مخلفات المنزل العادية.

لا تتخلص من أجهزتك القديمة مع باقي النفايات المنزلية ف يجب أن تعالج بنظراً وعلى مستخدمى المعدات القديمة أن يجنبوا بها الى مراكز الجمع المختصة أو يسلموها للمؤسسات المناسبة. وهذا ما سيساهم في إعادة تدوير المواد الأولية القيمة ومعالجة الملوّثات.

البيانات المميزة لهذه المكوّاة تتطابق مع فيما – EU/2012/المواصفة الأوروبية 19 يتعلق بأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستعملة.

التعليمات تحدد إطار العام استرجاع أجهزة المستعملة وإعادة تدويرها كما هو معمول به في الاتحاد الأوروبي.



Produced by Redmond Industrial Group LLC  
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A  
Albany, New York, 12210, United States  
[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multicooker.com](http://www.multicooker.com)  
Made in China

RMC-250E-UM-3