



Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

 *Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.*

- Dane urządzenie elektryczne jest urządzeniem wielofunkcyjnym do gotowania potraw w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach gospodarczych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne wykorzystanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem będzie uważane za naruszenie warunków należytej eksploatacji wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).

- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się kabla zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

 *UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy*

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przytraskuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagranych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie

zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.



Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterki, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.

- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia.



ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!

- Dane urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi (łącznie z dziećmi), którzy mają odchylenia fizyczne, nerwowe lub psychiczne, bądź nie posiadających doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, gdy osoby takie znajdują się pod nadzorem lub podczas przeprowadzanego dla nich instruktażu, odnośnie wykorzystania danego urządzenia, przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znaj-

dować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, jego częściami oraz jego opakowaniem fabrycznym. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez kontroli ze strony dorosłych.

- Zabrania się dokonywać naprawy urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinno wykonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

SPIS TREŚCI

I. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM	161
II. EKSPLOATACJA MULTICOOKERA	161
III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE	163
IV. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA	163
V. PORADY ODNOŚNIE GOTOWANIA	164
VI. AKCESORIA DODATKOWE	166
VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO	166
VIII. ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE	166

Charakterystyki techniczne

Model	RMC-280E
Moc	800 W
Napięcie	220–240 V, 50 Hz
Pojemność miski	5 l
Pokrycie miski	powłoka ceramiczna antyadhezyjna
Wyświetlacz LCD	jest
Zawór wypuszczania pary	zdejmowany
Odłączenie sygnałów dźwiękowych	jest

Programy

- MULTICOOK
- STEAM/COOK – FISH (PARA/GOTOWANIE – RYBY)
- STEAM/COOK – MEAT (PARA/GOTOWANIE – MIĘSO)
- STEAM/COOK – CHICKEN (PARA/GOTOWANIE – DRÓB)
- STEAM/COOK – SEAFOOD (PARA/GOTOWANIE – OWOCY MORZA)
- STEAM/COOK – VEGETABLES (PARA/GOTOWANIE – WARZYWA)
- SOUP/BEANS (ZUPA/STRĄCZKOWE)
- STEW – FISH (DUSZENIE – RYBY)
- STEW – MEAT (DUSZENIE – MIĘSO)
- STEW – CHICKEN (DUSZENIE – DRÓB)
- STEW – SEAFOOD (DUSZENIE – OWOCY MORZA)
- STEW – VEGETABLES (DUSZENIE – WARZYWA)
- OATMEAL (KASZA NA MLEKU)
- YOGURT/YEAST DOUGH (JOGURT/CIESTA DROżdżOWEGO)
- PAELLA/RISOTTO
- BAKE (WYPIEKI)
- FRY – FISH (SMAŻENIE – RYBY)
- FRY – MEAT (SMAŻENIE – MIĘSO)
- FRY – CHICKEN (SMAŻENIE – DRÓB)
- FRY – SEAFOOD (SMAŻENIE – OWOCY MORZA)
- FRY – VEGETABLES (SMAŻENIE – WARZYWA)
- RICE/GRAIN (RYZ/KASZE)
- PASTA/RAVIOLI (MAKARONY/RAVIOLI)
- HOMEMADE BREAD (DOMOWY CHLEB)

Funkcje

Podtrzymywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)	do 12 godzin
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego	jest
Ogrzewanie potraw	do 12 godzin
Opóźniony start	do 24 godzin

Zestaw

Multicooker z umieszczoną wewnątrz miską	1 szt.
Zdejmowana pokrywa wewnętrzna	1 szt.
Naczynie go gotowania na parze	1 szt.
Koszki do smażenia na głębokim oleju	1 szt.
Miarka	1 szt.
Chochla	1 szt.
Łyżka płaska	1 szt.
Książka „100 przepisów kulinarnych”	1 szt.
Instrukcja użytkownika	1 szt.
Książeczka serwisowa	1 szt.
Przewód zasilający	1 szt.
Opakowanie	1 szt.

i Producent ma prawo wniesienia 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.
- Uchwyt do przenoszenia.
- Pokrywa urządzenia.
- Zdejmowana pokrywa wewnętrzna.
- Misa.
- Zdejmowany zawór wypuszczania pary.
- Panel sterowania z wyświetlaczem.
- Chochla.
- Łyżka płaska.
- Naczynie go gotowania na parze.
- Miarka
- Koszki do smażenia na głębokim oleju.
- Przewód zasilający.

Panel sterowania A2

- Przycisk „Cancel/Reheat” – włączenie/odłączenie funkcji podgrzewania; przerwanie działania programu gotowania; anulowanie wprowadzonych parametrów.
- Przycisk „Time Delay/Cooking time” – włączenie trybu ustawiania czasu gotowania/czasu opóźnionego startu; odłączenie sygnałów dźwiękowych.
- Wyświetlacz
- Przycisk „Start” – włączenie wybranego programu gotowania; wstępne odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego.
- Przycisk „Temperature” – włączenie trybu ustawiania temperatury gotowania w programie „MULTICOOK”.
- Przycisk „Menu” – wybór automatycznego programu gotowania.
- Przycisk „Product selection” – wybór rodzaju produktu w programach automatycznych „STEAM/COOK”, „STEW”, „FRY”.
- Przycisk „Hour/+” – wybór ilości godzin w trybach ustawiania zegara, ustawienia czasu gotowania i opóźnionego startu; przejście do trybu ustawienia bieżącego czasu; zmniejszenie wartości temperatury w programie „MULTICOOK”.
- Przycisk „Minute/+” – wybór ilości minut w trybach ustawiania zegara, ustawienia czasu gotowania i opóźnionego startu; zwiększenie wartości temperatury w programie „MULTICOOK”.

Budowa wyświetlacza A3

- Lampki kontrolne automatycznych programów gotowania.
- Czasomierz/lampka kontrolna bieżącego czasu/lampka kontrolna czasu opóźnionego startu.
- Lampka kontrolna trybu ustawiania czasu opóźnionego startu.
- Lampka kontrolna działania funkcji ogrzewania dań.
- Lampka kontrolna działania funkcji podgrzewania automatycznego (Keep warm).
- Lampki kontrolne rodzaju produktów w programach „STEAM/COOK”, „STEW”, „FRY”.
- Lampka kontrolna wartości temperatury w programie „MULTICOOK”.
- Lampka kontrolna włączenia/odłączenia sygnałów dźwiękowych.

I. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe. Obowiązkowo zachowaj na miejsce naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na jego korpusie! Brak numeru seryjnego na wyrobie automatycznie odbiera prawo na jego obsługę gwarancyjną. Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną ściereczką. Przemij miskę ciepłą wodą z mydłem. Dokładnie wysusz. Przy pierwszym użyciu możliwe jest występowanie niepożądanego zapachu, co nie jest świadczy o niesprawności urządzenia. W takim przypadku ponownie wyjmij urządzenie.



Uwaga! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakikolwiek wadliwym działaniu.

II. EKSPLOATACJA MULTICOOKERA**Przed rozpoczęciem eksploatacji**

Postaw urządzenie na równej poziomie powierzchni w taki sposób, aby wychodząca z zaworu parowego gorąca para nie trafiała na tapety, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektroniczne i inne przedmioty i materiały, które mogą być uszkodzone pod wpływem zwiększonej wilgotności i temperatury.

Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że części zewnętrzne i widoczne części wewnętrzne multicookera nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad. Między miską a elementem grzewczym nie powinno być obcych przedmiotów.

Tryb oczekiwania

Domyślnie urządzenie podłączone do sieci zasilania elektrycznego znajduje się w trybie oczekiwania; na wyświetlaczu wyświetlany jest bieżący czas w formacie 24-godzinowym, lampka kontrolna automatycznych programów gotowania, lampki kontrolne rodzaju produktów w programach „STEAM/COOK”, „STEW” i „FRY”, lampka kontrolna włączenia/odłączenia sygnałów dźwiękowych. Jeżeli podczas ustawiania parametrów wybranego programu w ciągu minuty żaden przycisk nie został naciśnięty, urządzenie wraca do trybu oczekiwania, przy czym wszystkie dokonane wcześniej ustawienia zostają anulowane.

Pamięć niezależna od zasilania

Multicooker REDMOND RMC-280E posiada pamięć niezależną od zasilania. W razie czasowego odłączenia zasilania elektrycznego (do 2 godzin w trybie gotowania lub w trybie działania funkcji opóźnionego startu) wszystkie zadane ustawienia będą zachowane. Urządzenie ponownie rozpocznie działanie na tym samym etapie, na którym zostało ono przzerwane.

i Uwaga! Jeżeli kontynuowanie procesu jest niepożądane, naciśnij i przytrzymaj przycisk „Cancel/Reheat”. Urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania.

Włączenie/odłączenie sygnałów dźwiękowych

W multicookerze REDMOND RMC-280E przewidziana jest możliwość włączenia/odłączenia sygnałów dźwiękowych. W celu odłączenia dźwięku w trybie oczekiwania naciśnij i przytrzymaj przycisk „Time Delay/Cooking time” (aby włączyć dźwięk, ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk „Time Delay/Cooking time”).

Ustawienie godzin

Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Hour/+”. Lampka kontrolna bieżącego czasu na wyświetlaczu będzie migotała. Naciśnij przycisk „Hour/+” ustaw ilość godzin, poprzez naciśnięcie przycisku „Minute/+” – ilość minut. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie czasu będzie kontynuowane od początku zakresu.

Po zakończeniu ustawiania czasu bieżącego nie naciśnij żadnych przycisków w ciągu kilku sekund. Ustawiona wartość czasu będzie zachowana.

Ustawienie czasu gotowania

W multicookerze REDMOND RMC-280E przewidziana jest możliwość zmiany czasu gotowania, ustawionego domyślnie dla każdego programu. Podziałka zmiany i możliwy zakres ustawianego czasu zależy od wybranego programu gotowania.

W celu zmiany czasu gotowania:

- Wybierz automatyczny program gotowania, naciskając przycisk „Menu”. Ponownie naciśnij przycisk, dopóki na wyświetlaczu nie wyświetli się lampka kontrolna wybranego programu gotowania. Dla każdego programu na wyświetlaczu wyświetli się czas gotowania, ustawiony domyślnie. Program można również wybrać poprzez naciśnięcie przycisków „Hour/+” i „Minute/+”.

- Naciśnij przycisk „Time delay/Cooking time” w celu przejścia do trybu ustawiania czasu gotowania. Lampa kontrolna przycisku „Start” oraz lampa kontrolna czasu, ustawione domyślnie, i lampa kontrolna programu będą migotać na wyświetlaczu.
- Poprzez naciśnięcie przycisku „Hour/-” ustaw ilość godzin, poprzez naciśnięcie przycisku „Minute/+” – ilość minut. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie czasu będzie kontynuowane od początku zakresu.
- W celu anulowania dokonanych ustawień naciśnij i przytrzymaj przycisk „Cancel/Reheat”, po czym należy wybrać program gotowania ponownie.

i Podczas ręcznego ustawiania czasu gotowania uwzględnij możliwy zakres czasu i dokładność ustawienia, przewidzianą dla wybranego przez siebie programu gotowania, zgodnie z zestawieniem programów gotowania.

W grupie programów „STEAM/COOK” wstępcne odliczenie rozpoczyna się po zagotowaniu się wody i osiągnięciu wystarczającej gęstości pary w misie; w programie „PASTA/RAVIOLI” – po zagotowaniu się wody w misie, włożeniu produktów i ponownym naciśnięciu przycisku „Start”. W pozostałych programach odliczenie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się od razu po naciśnięciu przycisku „Start”.

Opóźniony start programu

Funkcja „Opóźniony start” pozwala ustawić godzinę, na którą danie powinno być gotowe. Proces gotowania można opóźnić do 24 godzin. Dokładność ustawienia czasu opóźnionego startu – 5 minut.

- Po dokonaniu wyboru automatycznego programu i czasu gotowania możesz ustawić czas opóźnionego startu, ponownie naciskając przycisk „Time Delay/Cooking time”. Na wyświetlaczu będzie widoczna lampa kontrolna trybu ustawienia czasu opóźnionego startu i najbliższa godzina, na którą danie może być gotowe (określana jest domyślnie). Lampa kontrolna wartości czasu będzie migotać.
- Poprzez naciśnięcie przycisku „Hour/-” ustaw ilość godzin czasu opóźnionego startu, poprzez naciśnięcie przycisku „Minute/+” – ilość minut. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie czasu będzie kontynuowane od początku zakresu.
- W celu anulowania dokonanych ustawień naciśnij i przytrzymaj przycisk „Cancel/Reheat”, po czym program gotowania należy wybrać ponownie.

i Nie zaleca się używania funkcji opóźnionego startu, jeśli przepis zawiera składniki, będące produktami szybko psującymi się (jajka, świeże mleko, mięso, ser itd.). W programach „FRY”, „PASTA/RAVIOLI” funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)

Podgrzewanie automatyczne włącza się automatycznie od razu po zakończeniu działania programu gotowania i podtrzymuje temperaturę gotowego dania w granicach 60–80°C w ciągu 12 godzin. W trybie podgrzewania automatycznego lampa kontrolna przycisku „Start” gaśnie, lampa kontrolna przycisku „Cancel/Reheat” będzie się świecić. Na wyświetlaczu rozpocznie się bezpośrednie odliczenie czasu działania funkcji.

Wstępne odliczenie podgrzewania automatycznego

W multicookerze REDMOND RMC-280E przewidziana jest możliwość wstępnego odliczenia funkcji podgrzewania automatycznego po uruchomieniu podstawowego programu gotowania. W tym celu po starcie programu naciśnij i przytrzymaj przycisk „Start”, dopóki lampa kontrolna przycisku „Cancel/Reheat” nie zgaśnie. W celu ponownego włączenia podgrzewania auto-

matycznego, naciśnij i przytrzymaj przycisk „Start” jeszcze raz, dopóki lampa kontrolna przycisku „Cancel/Reheat” nie zapali się.

Odrzewanie potraw

Multicooker REDMOND RMC-280E można stosować do ogrzewania zimnych dań. W tym celu:

- Przełóż produkty do misy, wstaw go do multicookera. Upewnij się, że ścielce przylega on do elementu grzewczego.
- Zamknij pokrywę do przytknięcia, podłącz multicooker do sieci elektrycznej.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Cancel/Reheat”. Zapali się lampa kontrolna przycisku, włączy się funkcja ogrzewania. Na wyświetlaczu będzie odzwierciedlane bezpośrednie odliczenie czasu działania funkcji.
- Urządzenie podgrzeje danie do 60–80°C. Dana temperatura będzie utrzymywana w ciągu 12 godzin. W razie potrzeby ogrzewanie można wyłączyć poprzez naciśnięcie przycisku „Cancel/Reheat” (lampa kontrolna przycisku zgaśnie).



Mimo to, że multicooker REDMOND RMC-280E może zachowywać produkt w stanie rozgrzanym do 12 godzin, nie zalecane jest pozostawienie dania w tym stanie ponad 2-3 godziny, ponieważ czasem może to prowadzić do zmiany jego właściwości smakowych.

Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych

- Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, włącz do misy. Zwróć uwagę, aby wszystkie składniki były równomiernie rozłożone w misie i znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalne napełnienie na skali na jego powierzchni wewnętrznej.
- Wstaw misę do korpusu urządzenia, delikatnie obróć ją, upewnij się, że ścielce przylega on do elementu grzewczego. Zamknij pokrywę do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
- Wybierz program gotowania, naciskając przycisk „Menu” kilka razy, dopóki na wyświetlaczu nie wyświetli się lampa kontrolna wybranego programu. Program można również wybrać poprzez naciśnięcie przycisków „Hour/-” i „Minute/+”. Lampa kontrolna przycisku „Start” i lampa kontrolna programu będą migotać, na wyświetlaczu wyświetli się lampa kontrolna trybu ustawienia czasu gotowania i czas gotowania, ustawiony domyślnie.

Jeśli został wybrany program „MULTI-COOK”, na wyświetlaczu wyświetli się lampa kontrolna trybu ustawienia temperatury gotowania i temperatura gotowania, ustawiona domyślnie.

- Naciskając przycisk „Product selection” wybierz rodzaj produktu. Lampa kontrolna odpowiedniego podprogramu będzie migotać, na wyświetlaczu wyświetli się czas gotowania, ustawiony domyślnie. Wybór rodzaju produktu jest dostępny w programach „STEAM/COOK”, „STEW”, „FRY”. Wybierając inne programy, pomij ten punkt.
- Ustaw wymagany czas gotowania.
- Jeśli został wybrany program „MULTI-COOK”, naciśnij przycisk „Temperature” i ustaw temperaturę gotowania. Lampa kontrolna wartości temperatury będzie migotać. Poprzez naciśnięcie przycisku „Hour/-” możesz zmniejszyć temperaturę, a poprzez naciśnięcie przycisku „Minute/+” – zwiększyć. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie czasu będzie kontynuowane od początku zakresu.
- W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu programu.
- Naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk „Start”. Rozpocznie się wykonanie programu gotowania. Na wyświetlaczu wyświetli się czas, pozostały do zakończenia jego działania, i lampa kontrolna procesu gotowania.

- Po zakończeniu programu zabrmi sygnał, zgaśnie jego lampa kontrolna. W zależności od ustawień urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (zapali się lampa kontrolna przycisku „Cancel/Reheat”) lub do trybu oczekiwania.
- W celu przerwania procesu gotowania lub anulowania wprowadzonego programu naciśnij i przytrzymaj przycisk „Cancel/Reheat”.

Program „MULTICOOK”

Program „MULTICOOK” przeznaczony jest do gotowania potraw wg ustawionych przez użytkownika parametrów temperatury i czasu gotowania. Domyślnie czas gotowania w danym programie wynosi 30 minut. Zakres ustawienia czasu gotowania – od 2 minut do 15 godzin z dokładnością zmiany 1 minuta. Zakres ustawienia temperatury w programie wynosi 35–170°C z dokładnością zmiany 5°C.

i UWAGA! W celu bezpieczeństwa przy ustawianiu temperatury ponad 140°C czas gotowania nie powinien przekroczyć 2 godzin.

Dla twojej wygody, w przypadku gotowania potraw przy temperaturze do 80°C, funkcja podgrzewania automatycznego będzie domyślnie odłączona. W razie potrzeby można ją włączyć ręcznie poprzez naciśnięcie przycisku „Start” po uruchomieniu programu gotowania (zapali się lampa kontrolna przycisku „Cancel/Reheat”).

Program „STEAM/COOK”

Program „STEAM/COOK” jest zalecany do gotowania różnych produktów na parze oraz do gotowania. Czas gotowania, ustawiony domyślnie, zależy od wybranego rodzaju produktu (FISH – 25 minut, MEAT – 40 minut, CHICKEN – 35 minut, SEAFOOD – 20 minut, VEGETABLES – 30 minut). Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Przy gotowaniu warzyw na parze:

- Nalej do misy 600–1000 ml wody. Wstaw naczynie do gotowania na parze do misy.
- Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, równomiernie rozłóż je w naczyniu do gotowania na parze.
- Kieruj się wskazówkami p. 2–10 „Ogólnego trybu działań przy zastosowaniu programu automatycznego”.

Podczas gotowania warzyw i innych produktów kieruj się wskazówkami p. 1–10 „Ogólnego trybu działań przy zastosowaniu programów automatycznych”. W programie „STEAM/COOK” wstępcne odliczenie czasu rozpoczyna się po zagotowaniu się wody i osiągnięciu wystarczającej gęstości pary w misie.


Program „SOUP/BEANS”

Program „SOUP/BEANS” jest zalecany do gotowania różnych pierwszych dań, gotowania roślin strączkowych. Domyślny czas gotowania w danym programie wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

i Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zajrzyj do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.

Program „STEW”

Program „STEW” jest zalecany do duszenia różnych produktów – ryby, mięsa, drobiu, owoców morza, warzyw. Czas gotowania, ustawiony domyślnie, zależy od wybranego rodzaju produktu (FISH – 30 minut, MEAT – 1 godzina, CHICKEN – 45 minut, SEAFOOD – 25 minut, VEGETABLES – 40 minut). Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

 Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.


Program „OATMEAL”

Program „OATMEAL” jest zalecany do gotowania kasz młecznych. Domyślny czas gotowania w danym programie wynosi 20 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty.

Zalecenia, dotyczące gotowania kasz młecznych w multicookerze


Program „OATMEAL” przeznaczony jest do gotowania kaszy w mleku pasteryzowanym o małej zawartości tłuszczu. Aby uniknąć wygotowywania się mleka i uzyskać pożądany rezultat, zalecane jest:

- dokładne przemywanie wszystkich kasz zbożowych (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- smarowanie misy multicookera masłem śmietankowym przed gotowaniem;
- ściśle przestrzeganie zasad proporcji podczas odmierzenia składników zgodnie z zaleceniami książki przepisów kulinarnych, zmniejszaj lub zwiększaj ilość składników tylko proporcjonalnie;
- jeżeli używasz mleka pełnotłustego, rozcieńcz go wodą pitną w proporcji 1:1.

 Właściwości mleka i kasz mogą różnić się w zależności od miejsca pochodzenia i producenta, co czasem ma wpływ na wynik gotowania. Jeżeli oczekiwany rezultat w programie „OATMEAL” nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”. Do gotowania kaszy młecznej także można skorzystać z uniwersalnego programu „MULTI-COOK” (optimalna temperatura gotowania wynosi 95°C).


Program „YOGURT/ YEAST DOUGH”

Program „YOGURT/ YEAST DOUGH” jest zalecany do przyrządzania domowego jogurtu i końcowej fermentacji ciasta. Domyślnie czas gotowania w danym programie wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut. Funkcja podgrzewania automatycznego w danym programie jest niedostępna.

 Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.


Program „PAELLA/RISOTTO”

Program „PAELLA/RISOTTO” jest zalecany do gotowania różnych rodzajów plawu. Domyślnie czas gotowania w danym programie wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

 Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.

Program „BAKE”


Program jest zalecany do wypiekania biszkoptów, zapiekanki, ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego. Domyślny czas gotowania w danym programie wynosi 50 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut. W programie „BAKE” czas działania podgrzewania automatycznego wynosi 4 godziny.

 Gotowanko biszkopty można sprawdzić, wyciągając do niego drewniany patyczek (wykalczyć). Jeżeli po wyjęciu nie ma na nie przyklepionego ciasta – biszkopt jest gotowy. Przy wypiekanu chleba zalecane jest odłączenie funkcji automatycznego podgrzewania potrawy na wszystkich etapach przyrządzania.

Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.

Program „FRY”

Program „FRY” jest zalecany do smażenia różnych produktów – ryby, mięsa, drobiu, owoców morza, warzyw. Czas gotowania, ustawiony domyślnie, zależy od wybranego rodzaju produktu (FISH – 15 minut, MEAT – 18 minut, CHICKEN – 17 minut, SEAFOOD – 16 minut, VEGETABLES – 20 minut). Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty. Funkcja opóźnionego startu w danym programie jest niedostępna.


 Aby uniknąć przypalania się składników, zalecamy postępować zgodnie z instrukcjami, zawartymi w książce z przepisami kulinarnymi, i co pewien czas mieszać zawartość misy. Przed ponownym użyciem programu „FRY” pozostaw urządzenie do całkowitego wystygnięcia.

Mimo to, że funkcja podgrzewania automatycznego może zachowywać temperaturę potrawy w ciągu 12 godzin, nie zalecane jest pozostawianie przygotowanego dania w tym trybie na dłuższy czas, ponieważ może to prowadzić do przesuszenia produktu.

Zalecane jest obsmażanie produktów przy otwartej pokrywie – pozwala to uzyskać chrupiącą skórkę. Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.

Program „RICE/ GRAIN”


Program „RICE/ GRAIN” jest zalecany do gotowania ryżu, kasz na wodzie. Domyślny czas gotowania w danym programie wynosi 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty.

 Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.

Program „PASTA/ RAVIOLI”


Program „PASTA/ RAVIOLI” jest zalecany do gotowania makaronu, parówek i innych półfabrykatów. Domyślny czas gotowania w danym programie wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 2 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Funkcja opóźnionego startu w danym programie jest niedostępna.

Postępuj zgodnie ze wskazówkami, zawartymi w rozdziale „Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych”. Po zagotowaniu się wody zabrzmi sygn. Ostrożnie otwórz pokrywę i włóż produkty do gotującej się wody, następnie zamknij pokrywę, nacisnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk „Start”. Po czym rozpocznie się wsteczne odliczenie czasu gotowania.

 Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.


Program „HOMEMADE BREAD”

Program „HOMEMADE BREAD” jest zalecany do wypiekania domowego chleba. Domyślny czas gotowania w danym programie wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut. W programie „HOMEMADE BREAD” czas działania podgrzewania automatycznego wynosi 4 godziny.

 UWAGA! Podczas wypiekania miso i produkt nagrzewa się. Używaj rękawiczek kuchennych podczas wyjmowania gotowego chleba z urządzenia.

Przed użyciem młki zalecane jest jej przesianie w celu nasycenia tlenem i usunięcia domieszek. Nie otwieraj pokrywy multicookera do całkowitego zakończenia procesu wypiekania! Od tego także zależy jakość wypiekanego produktu.

Podczas wkładania składników uważaj, aby one wszystkie znajdowały się poniżej kreski 1/2 na wewnętrznej powierzchni misy. Należy uwzględnić, że w ciągu pierwszej godziny działania programu trwa końcówka fermentacji ciasta, a później – samo wypiekanie. W celu skrócenia czasu i uproszczenia procesu przyrządzania zalecamy używać gotowe mieszanki do wypiekania chleba.

 Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.


III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Końcowa fermentacja ciasta
- Przyrządzenie fondue
- Przyrządzenie sera
- Przyrządzenie chałwy
- Pieczenie chleba
- Pasteryzacja
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Ogólne zasady i zalecenia

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, a także w celu usunięcia zapachu jedzenia w multicookerze po gotowaniu, zalecamy przetarcie czystego misy i wewnętrznej pokrywy 9 procentowym roztworem octu, po czym gotować w nim w ciągu 15 minut polową cytryny w programie „STEAM/ COOK”.
- Nie jest zalecane zostawianie w zamkniętym multicookerze misy z przygotowanym jedzeniem lub napełnionego woda ponad 24 godziny. Misa z gotową potrawą można przechowywać w lodówce i w razie potrzeby odgrzać jedzenie w multicookerze, stosując funkcję odgrzewania.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Do czyszczenia urządzenia używaj miękkiej ściereczki i delikatnych środków do mycia naczyń.

 ZABRONIONE JEST użycie do czyszczenia urządzenia szorstkich ścierek lub gąbek (jeżeli to specjalnie nie jest omówione w danym podręczniku), past ściernych. Także niedopuszczalne jest używanie jakichkolwiek substancji agresywnych chemicznie lub innych, nie zalecanych do zastosowania z przedmiotami, które mają kontakt z jedzeniem.

ZABRONIONE JEST zanurzenie korpusu urządzenia w wodzie lub stawianie go pod strumieniem wody. Bądź dokładny przy czyszczeniu gumowych lub silikonowych części multicookera: ich uszkodzenie lub deformacja może doprowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia.

Korpus urządzenia można czyścić w miarę zabrudzenia. Misa, wewnętrzną pokrywę aluminiową i zdejmowany zawór parowy należy oczyścić po każdym użyciu urządzenia. Skropliny, powstające w procesie gotowania jedzenia w multicookerze, usuwaj po każdym użyciu urządzenia. Powierzchnie wewnętrzne komory roboczej oczyszczaj w miarę potrzeb.

Czyszczenie korpusu

Korpus wyrobu oczyszczaj miękką wilgotną szmatką lub gąbką. Możliwe jest zastosowanie delikatnego środka czyszczącego. W celu uniknięcia możliwych zacieków i smug od wody na korpusie zalecamy wytrzeć jego powierzchnię do sucha.

Czyszczenie misy

Misa można czyścić zarówno ręcznie, używając miękkiej gąbki i środka do mycia naczyń, jak również myć go w zmywarce (zgodnie z zaleceniami jej producenta).

W razie silnego zabrudzenia zalej misa ciepłą wodą i zostaw na pewien czas odmakać, po czym wymyj go. W celu bardziej skutecznego odmaskania napełniony zimną wodą misa (nie wyżej, niż maksymalnie dopuszczalny poziom) można wstawić do multicookera, zamknąć pokrywę i włączyć ogrzewanie na 30–40 minut. Obowiązkowo wytrzyj zewnętrzną powierzchnię misy do sucha, zanim wstawić go do korpusu multicookera.

i *Przy regularnym użyciu misy jego wewnętrzna powłoka non-stick może całkowicie lub częściowo zmienić barwę. Samo po sobie nie jest to oznaką wody misy.*

Czyszczenie wewnętrznej pokrywy aluminiowej

- Otwórz pokrywę multicookera.
- Od wewnętrznej strony pokrywy nacijnij na plastikowy element, lekko pociągnij wewnętrzną pokrywę do siebie, aby odłączyła się ona od głównej.
- Przetrzyj powierzchnie obu pokryw wilgotną serwetką kuchenną lub gąbką. W razie potrzeby wymyj zdjętą pokrywę pod strumieniem wody, używając środka do mycia naczyń. W danym przypadku użycie zmywarki jest niewskazane.
- Wytrzyj obie pokrywy do sucha.
- Wstaw aluminiową pokrywę występami do dolnych wpustów, połącz ją z pokrywą główną i lekko nacijnij do przyknięcia.

Czyszczenie zdejmowanego zaworu wypuszczenia pary

Zawór wypuszczenia pary zalecamy czyścić po każdym użyciu urządzenia. Ostrożnie pociągnij zawór za występ. Całkowicie rozbiierz zawór, następnie dokładnie przepłucz go pod bieżącą wodą i wysusz, zmontuj w kolejności odwrotnej i wstaw na miejsce.

Usunięcie skroplin

Podczas gotowania jedzenia możliwe jest powstanie skroplin, które w danym modelu zbierają się w specjalnym wgłębieniu na korpusie urządzenia dookola misy. Skropliny łatwo usunąć ściereczką lub serwetką kuchenną.

Czyszczenie komory roboczej

Przy ścisłym przestrzeganiu zaleceń danego podręcznika prawdopodobieństwo dostania się gęstego, cząstek jedzenia lub śmieci do wnętrza komory roboczej urządzenia jest minimalne. Jeżeli jednak doszło do znacznego zabrudzenia, należy oczyścić powierzchnię komory roboczej, aby uniknąć błędnego działania lub uszkodzenia urządzenia.

i *Przed rozpoczęciem czyszczenia komory roboczej multicookera, upewnij się, że jest on odłączony od sieci elektrycznej i całkowicie wystygł!*

Ścianki boczne komory roboczej, powierzchnię tarczy grzejnej i osłonę centralnego sterownika termicznego (znajdują się one w środku tarczy grzejnej) 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 przyrządzenia jedzenia.

W przypadku dostania się przedmiotów postronnych do wgłębienia dookola centralnego sterownika termicznego akuralnie usuń je pincetą, nie naciskając na osłonę czujnika.

W razie zabrudzenia powierzchni tarczy grzejnej dopuszczalne jest używanie gąbki o średniej twardości lub szcetki syntetycznej.

i *Przy regularnym użyciu urządzenia z czasem może nastąpić całkowita lub częściowa zmiana koloru tarczy grzejnej. Samo po sobie nie jest to oznaką nieprawidłowości urządzenia i nie wpływa na prawidłowość jego działania.*

Przechowywanie urządzenia

- Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, obowiązkowo odłącz go od sieci elektrycznej. Komora robocza, łącznie z tarczą grzejną, misa, pokrywa wewnętrzna i zawór wypuszczenia pary powinny być czyste i suche.
- W celu zwanego przechowywania można włożyć części do misy i wstawić ją do korpusu multicookera.

V. PORADY ODNOŚNIE GOTOWANIA

Błędy podczas gotowania oraz sposoby ich usunięcia

W przytoczonej poniżej tabeli zebrane są typowe błędy, popełniane podczas gotowania jedzenia w multicookerach, rozpatrzone są możliwe ich przyczyny i sposoby rozwiązania.

DANIE NIE JEST CAŁKOWICIE GOTOWE

Możliwe przyczyny problemu	Sposoby rozwiązania
Niezamknięta lub zamknięta nieuszczelniająca pokrywa urządzenia, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka.	Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. Zamknij pokrywę do przyknięcia. Upewnij się, że nie ma przeszkód ani szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniekształcona.
Misa ma zbyt kontakt z elementem grzewczym, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka.	Misa powinna być wstawiona do korpusu urządzenia równo, a jego dno ściśle przylegać do tarczy grzejnej. Upewnij się, że w komorze roboczej multicookera nie ma przedmiotów obojętnych. Nie dopuszczaj zbrudzeń tarczy grzejnej.
Nieudany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do gotowania w wybrany przez ciebie sposób lub wybrałeś błędny program gotowania.	Potądane jest używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych. Korzystaj z przepisów kulinarnych, do których rzeczywiście masz zaufanie.
Składniki są pokrojone zbyt grubo, naruszone są ogólne proporcje produktów.	Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wybranemu przepisowi kulinarnemu.
Nieprawidłowo nastawiliś (obliczyłeś) czas gotowania.	Obowiązkowo nalewaj do misy wodę w objętości, zalecanej w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie gotowania.
Wybrany przez ciebie wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przyrządzenia w danym multicookerze.	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.	Dla zwiększenia smażenia wystarczy, aby olej przykrywał dno misy cienką warstwą.
Nadmiały wilgoci w misie.	Przysmażeniu na głębokim oleju kieruj się wskazówkami dla właściwego przepisu.
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 przez ciebie przepisu kulinarnego.
Podczas wypiekania (ciasto jest niewypieczone):	
W procesie fermentacji końcowej ciasto przyklepiło się do pokrywy wewnętrznej i zamknęło zawór wypuszczenia pary.	Wkładaj do misy ciasto o mniejszej objętości.
Włożyłeś do misy zbyt wiele ciasta.	Wymyj wypiek z misy, przewieś i ponownie włóż do misy po czym kontynuuj przyrządzenie do gotowości. W przyszłości przy wypiekaniu wkładaj do misy ciasto o mniejszej objętości.

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

Błąd w wyborze typu produktu lub podczas ustawiania (obliczenia) czasu gotowania. Zbyt mała wielkość składników.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Po gotowaniu gotowe danie zbyt długo stało w trybie podgrzewania automatycznego.	Długotrwałe użycie funkcji podgrzewania automatycznego jest niepożądane. Jeżeli w swoim modelu multicookera przewidziane jest występną odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej możliwości.

PODZAS GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ

Podczas gotowania kaszy mącznej wygotowuje się miękko.	Jakość i właściwości młodych mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. Zalecamy używanie tylko młodych pasteryzowanego o zawartości tłuszczu do 3,5%. W razie potrzeby młoko można trochę rozcieńczyć wodą pitną.
Składniki przed gotowaniem nie przygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (zła wymyła itd.).	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich występnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu.	Kasza z bóbwicą, młody, rybę i owoce morza zawsze dokładnie myj, póki woda nie będzie czysta.

DANIE PRZYPALA SIĘ

Misa był źle wyczyszczony po poprzednim gotowaniu jedzenia. Powłoka misy non-stick jest uszkodzona.	Zanim rozpoczniesz gotowanie, upewnij się, że misa jest dobrze wysmyta i powłoka antyadhezyjna nie ma uszkodzeń.
Łączna objętość włóknistej do misy zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym.	Skorzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego.
Nastawiliś zbyt duży czas gotowania.	Zmniejsz czas gotowania lub skorzystaj ze właściwości: zawartych w przepisie kulinarnym, adaptowanym do danego modelu urządzenia.
Podczas smażenia: zapomnieliś wlać olej do misy; nie mieszałeś lub za późno przewracaliś przyrządzone produkty.	Dla zwykłego smażenia olej do misy trochę olej – tak, aby pokrywał on cienką warstwę dno misy. Aby produkty obsmażyły się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszać lub przewracać.
Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci.	Dołączaj do misy więcej płynu. Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby.
Podczas gotowania: w misie jest zbyt mało płynu (nie były zachowane proporcje składników).	Przeznaczaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardych.
Podczas wypiekania: nie nasmarowana olejem powierzchnia wewnętrzna misy przed rozpoczęciem wypiekania.	Zanim włożysz ciasto, nasmaruj dno i ścianki misy masłem lub olejem (nie należy nalewać 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.
Nastawiliś zbyt duży czas gotowania.	Zmniejsz czas gotowania lub skorzystaj ze wskazówek, zawartych w przepisie kulinarnym, adaptowanym do danego modelu urządzenia.

WYPIEK WYSZEDŁ 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 jako składniki produkty, zawierające zbyt wiele wilgoci lub używaj ich w miarę możliwości w minimalnej ilości.
Przetrzymałeś gotowy wypiek w zamkniętym multicookerze.	Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przyrządzeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w multicookerze na niedługi czas przy włączonym podgrzewaniu automatycznym.

WYPIEK NIE WYRÓSŁ

Jajka z cukrem zostały źle ubite.	Skorzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Ciasto długo stało z proszkiem do pieczenia.	
Nie przesialiś mąki lub źle wymieszałeś ciasto.	
Popelniono błędy podczas wkładania składników.	
Wybrany przepis kulinarny nie nadaje się do wypiekania w danym modelu multicookera.	

i W szeregu modeli multicookerów REDMOND w programach „STEW” i „SOUP” przy niewystarczającej ilości płynu w misie zadziała system zabezpieczenia od przegrzania urządzenia. W takim przypadku program gotowania zatrzymuje się i multicooker przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Tabela zbiorcza programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia, odnośnie używania	Czas gotowania domyślny	Zakres czasu gotowania/ Dokładność ustawień	Wyjście z programu ręczne	Opóźniony start, godz. in	Podgrzewanie automatyczne, godz. in
MULTICOOK	Przyrządzanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania	30 min	2 min – 15 godzin/1 minuta	-	24	11*

Program	Zalecenia, odnośnie używania	Czas gotowania domyślny	Zakres czasu gotowania/ Dokładność ustawień	Wyjście z programu ręczne	Opóźniony start, godz. in	Podgrzewanie automatyczne, godz. in
STEAM/COOK	Przyrządzanie różnych produktów na parze	FISH: 25 min MEAT: 40 min CHICKEN: 35 min SEAFOOD: 30 min VEGETABLES: 30 min	5 min – 2 godziny/5 min	+	24	12
SOUP/BEANS	Przyrządzanie różnych pierwznych dań (barszcz, zupa ogórkowa itd.); gotowanie strączkowych	1 godzina	10 minut – 8 godzin/5 minut	-	24	12
STEW	Duszenie różnych produktów	FISH: 20 min MEAT: 1 godzina CHICKEN: 45 min SEAFOOD: 25 min VEGETABLES: 40 min	10 minut – 12 godzin/5 minut	-	24	12
OATMEAL	Przyrządzanie kasz młecznych	20 min	5 minut – 4 godziny/1 minuta	-	24	12
YOGURT/YEAST DOUGH	Przyrządzanie domowego jogurtu; końcówka fermentacja ciasta	8 godzin	10 minut – 12 godzin/5 minut	-	24	-
PIELLA/RISOTTO	Przyrządzanie pilawu różnych rodzajów	40 minut	10 minut – 2 godziny/5 minut	-	24	12
BAKE	Wypiekanie kusków, biszkoptów, zapiekank, różnych ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego	50 minut	10 minut – 8 godzin/5 minut	-	24	4
FRY	Smażenie różnych produktów	FISH: 15 min MEAT: 18 min CHICKEN: 17 min SEAFOOD: 16 min VEGETABLES: 30 min	5 minut – 2 godziny/1 minuta	-	-	12
RICE/GRAIN	Gotowanie ryżu, przyrządzanie kasz zbożowych na wodzie	30 minut	5 minut – 4 godziny/1 minuta	-	24	12
PASTA/RAVIOLI	Gotowanie makaron; przyrządzanie ravioli	8 minut	2 minuty – 1 godzina/1 minuta	+	-	12
HOME MADE BREAD	Pieczenie chleba domowego	3 godziny	10 minut – 4 godziny/5 minut	-	24	4

* przy ustawionej temperaturze od 80°C

Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze

Produkt	Waga, g/ilość	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min
Polędwica wieprzowa/wolowa (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40/40
Polędwica barania (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40
Filet kurczaka (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
Pulpeciki/kotlety	180 (6 szt.)/450 (3 szt.)	500	30/35
Ryba (filet)	500	500	25
Krewetki sałatkowa, oczyszczone, gotowane mrożone	500	500	5
Manty/chinkali	4 szt.	500	30
Ziemniaki (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
Marchew (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
Buraki (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40

POL

Produkt	Waga, g/ilość	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min
Warzywa świeżo zamrożone	500	500	15
Jajka na parze	3 szt.	500	10

i Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Podany w tabeli czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od twoich upodobań.

Zalecenia, dotyczące używania trybów temperaturowych w programie „MULTICOOK”

Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia*
35°C	Karłowca fermentacja ciasta, przyrządzenie octu*
40°C	Przyrządzenie Jogurtów
45°C	Zelovas
50°C	Fermentacja
55°C	Przyrządzenie pomadki
60°C	Przyrządzenie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci
65°C	Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym
70°C	Przyrządzenie ponczu
75°C	Pasteryzacja, przyrządzenie białej herbaty
80°C	Przyrządzenie grzanego wina
85°C	Przyrządzenie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu gotowania
90°C	Przyrządzenie czarnej herbaty
95°C	Gotowanie kasz na mleku
100°C	Przyrządzenie baz (lub konfitur
105°C	Przyrządzenie galarety mięsnej
110°C	Sterylizacja
115°C	Przyrządzenie syropu cukrowego
120°C	Przyrządzenie golonki
125°C	Przyrządzenie duszonego mięsa
130°C	Przyrządzenie zapiekanki
135°C	Obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki
140°C	Wędzenie
145°C	Zapiekanie warzyw i ryb w folii aluminiowej
150°C	Zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
155°C	Smażenie wyrobów z ciasta drożdżowego
160°C	Smażenie drobiu
165°C	Smażenie steków
170°C	Przyrządzenie frytek

* Zobacz także w załączonej książce z przepisami kulinarnymi

VI. AKCESORIA DODATKOWE

Aksesoria dodatkowe nie wchodzą w skład dostawy multicookera REDMOND RMC-280E.

REDMOND RAM-CL1 – szczytce do misy

Przeznaczone są do wygodnego i bezpiecznego wyjmowania misy z multicookera. Pasują do wszystkich mis do multicookerów o pojemności do 6 L.

REDMOND RAM-G1 – zestaw z 4 naczyniów do jogurtu ze znacznikami na pokrywkach

Przeznaczone jest do przyrządzania różnych jogurtów. Naczynie mają znaczniki daty, pozwalające na kontrolowanie terminu przydatności. Możliwe jest ich użycie z multicookerami innych modeli.

RAM-FB1 – koszyk do smażenia na głębokim oleju

Jest używany do smażenia różnych produktów w silnie rozgrzanym lub gotującym się oleju (fryturze). Pasuje do wszystkich mis o pojemności od 3 L. Jest wykonany ze stali nierdzewnej, posiada zdejmowany uchwyt i haczyk ustalający na misie w celu ułatwienia zlewania zbędnego oleju po przygotowaniu. Możliwe jest jego użycie z multicookerami innych modeli. Można myć w zmywarce.

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Prosimy o zapoznanie się z oznaczeniami błędów, które mogą pojawić się na wyświetlaczu w przypadkach pojawienia się problemów w działaniu urządzenia.

Kody błędów	Możliwe błędy	Usunięcie błędu
E1 – E4	Błędy systemowe (możliwa uszkodzenie czujników temperatury)	Nie włączaj urządzenia z pustą misą! Odłącz urządzenie od sieci zasilającej, daj mu wystygnąć w ciągu 10-15 minut, po czym dolej do misy wody (bulionu) i kontynuuj gotowanie.
E5	Zadziałano automatyczne zabezpieczenie od przegrzania	Jeżeli problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego

Możliwe usterki i sposoby ich usunięcia

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie usterki
Nie włącza się.	Brak zasilania w sieci elektrycznej	Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej
Danie gotuje się zbyt długo.	Przewny zasilania w sieci elektrycznej	Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się obcy przedmiot	Usuń obcy przedmiot
	Misa wstawiona do korpusu urządzenia ze skosem	Wstaw misę równo, bez skosów
	Element grzewczy jest zabrudzony	Odłącz urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Oczyszcz element grzewczy

VIII. ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE

Na dany wyrób udzielono gwarancji na okres 2 lat od momentu jego nabycia. W ciągu okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia poprzez naprawę, wymianę części lub wymianę całego wyrobu wszelkich wad fabrycznych, wynikłych z powodu niewystarczającej jakości materiałów lub montażu. Gwarancja nabiera mocy tylko w przypadku, jeżeli data zakupu jest potwierdzona stemplem sklepu i podpisem sprzedawcy na oryginalnym talonie gwarancyjnym. Niniejsza gwarancja będzie uznana tylko w przypadku, jeżeli wyrób był używany zgodnie z instrukcją eksploatacji, nie był naprawiany, rozbielany i nie był uszkodzony w wyniku nieprawidłowego obchodzenia się z nim, a także zestaw wyrobu jest zachowany w komplecie. Dana gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia wyrobu i materiałów zużytych (filtry, lampki, powłoki antyadhezyjne, uszczelniacze itd.).

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).

Datę produkcji urządzenia można znaleźć w numerze seryjnym, podanym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6 i 7 znak oznacza miesiąc, 8 – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres działania dla danego urządzenia – 5 lat od daty nabycia. Dany termin jest ważny pod warunkiem, że eksploatacja wyrobu odbywa zgodnie z niniejszą instrukcją i wymaganiami technicznymi.

i Opakowanie, podręcznik użytkownika oraz samo urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowym programem oddzielnie przetwarzania odpadów. Zwrócić się o środowisko: nie wyrzucaj takich wyrobów razem ze zwykłymi odpadami bytowymi.