

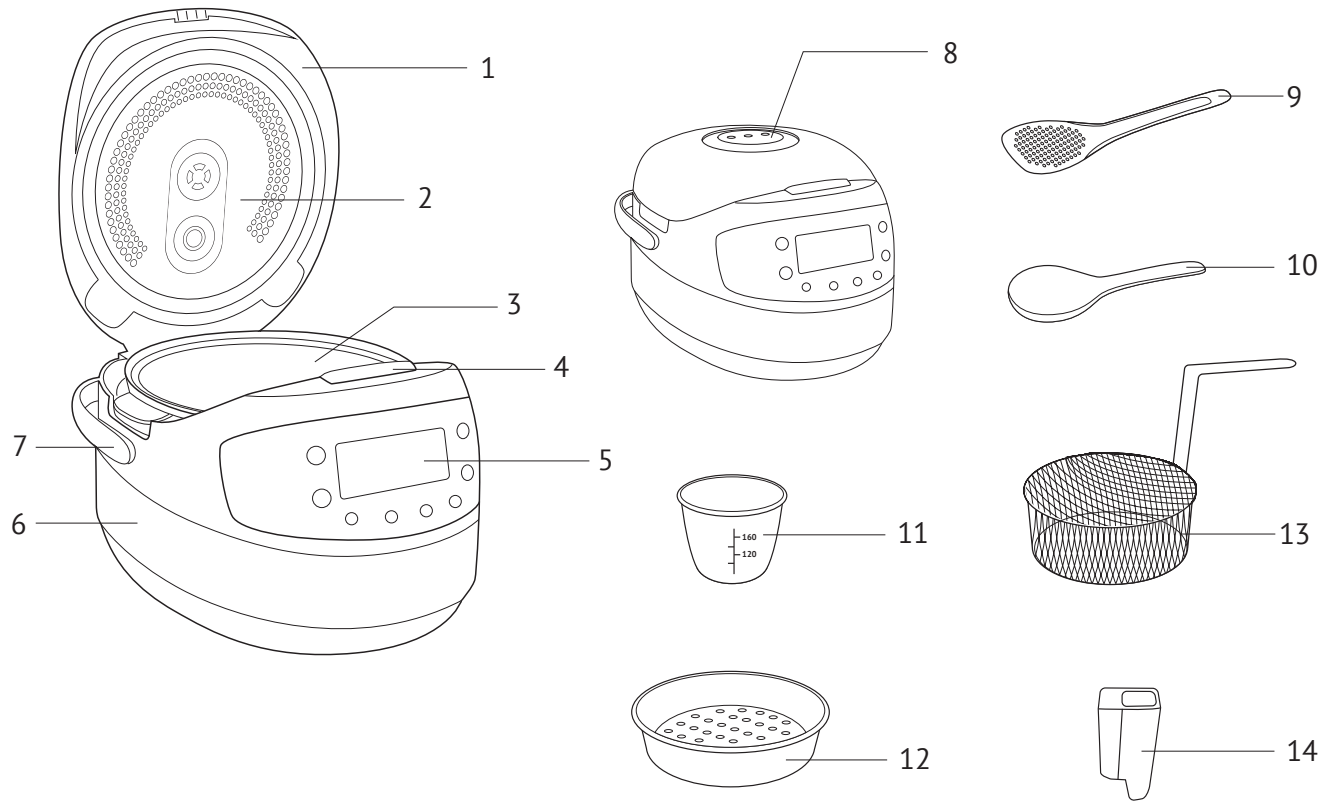
REDMOND

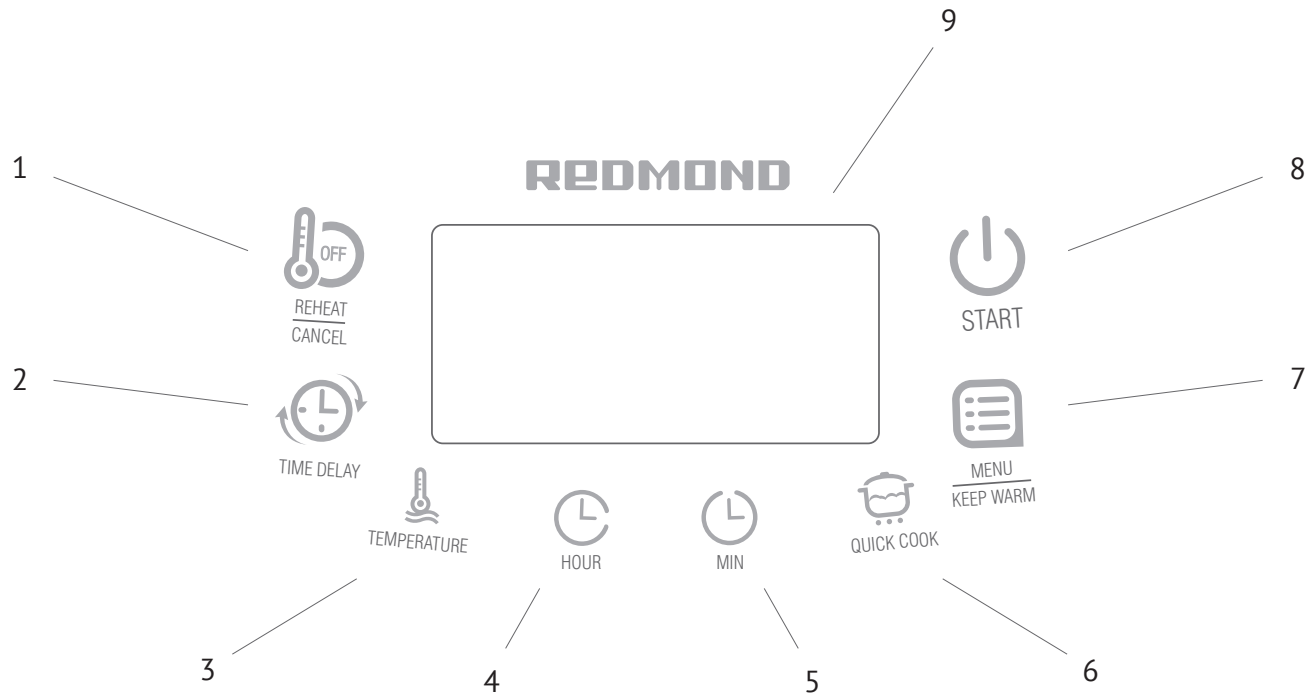
Multicooker RMC-M90E

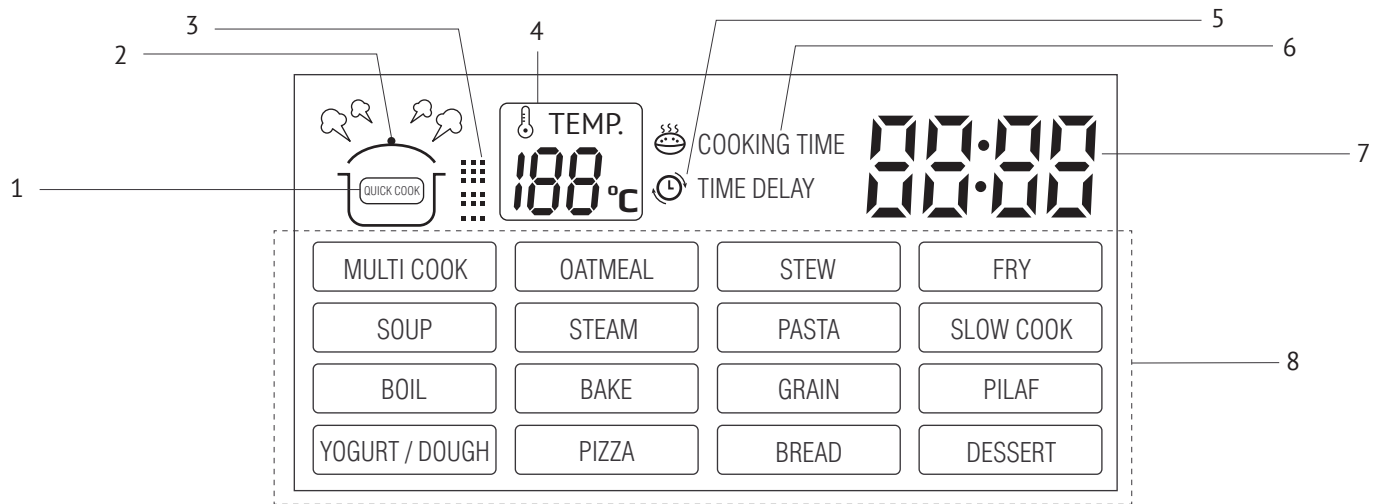


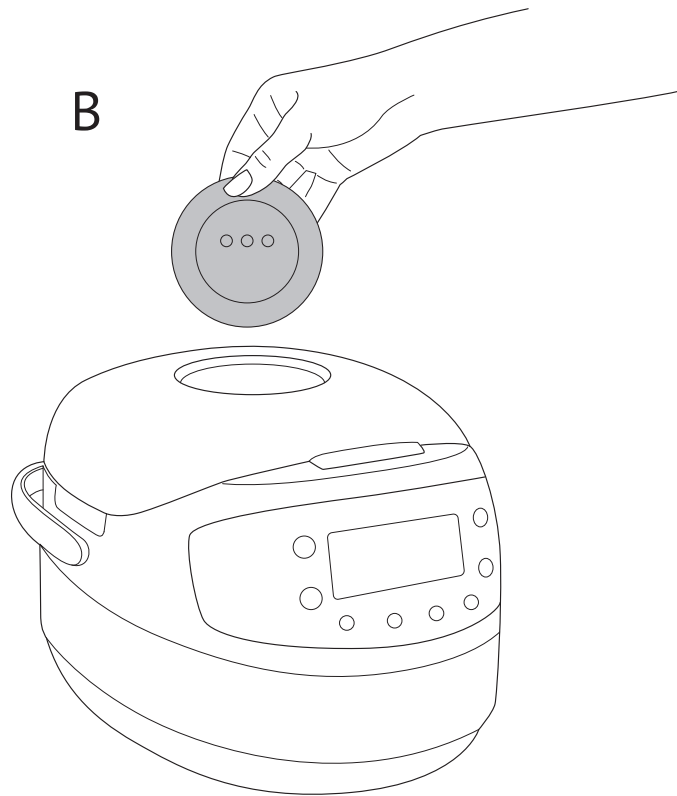
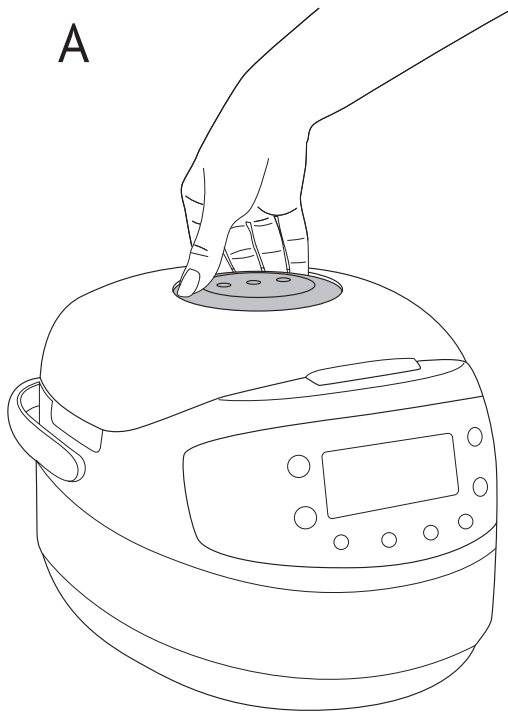
Instrukcja obsługi

A1










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


ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

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

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


napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).

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


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

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przytrzymuj przewodu drzwiami oraz trzy-

maj przewód zasilający z daleka od nagranych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

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

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia.

 *Zabrania się zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!*

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych oraz umysłowych lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą nadzorowane lub jeśli zostały wcześniej odpowiednio poinstruowane na temat sposobu korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumiały ryzyko z tym związane. Nie należy pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia odpowiedniego nadzoru. Należy pamiętać, aby w fazie rozgrzewania lub stygnięcia, urządzenie i przewód zasilający znajdowały się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Zabrania się dokonywać prób samodzielnej naprawy urządzenia lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinny być dokonywane przez autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

SPIS TREŚCI

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA	9
II. OBSŁUGA URZĄDZENIA	9
III. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI	14
IV. AKCESORIA DODATKOWE	14
V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA	15
VI. WSKAZÓWKI, DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW	16
VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	21
VIII. WARUNKI GWARANCJI	21

Charakterystyka techniczna

Model	RMC-M90E
Moc	860 W
Napięcie zasilania	220–240 V, 50 Hz
Pojemność miski	5l
Powłoka miski	powłoka antyadhezyjna ceramiczna ANATO® (Korea)
Wyświetlacz	cyfrowy, LED
Ogrzewanie	3D

Programy

- MULTICOOK
- OATMEAL (KASZA NA MLEKU)
- STEW (DUSZENIE)
- FRY (SMAŻENIE)
- SOUP (ZUPA)
- STEAM (PARA)
- PASTA (MAKARON)
- SLOW COOK (POWOLNE GOTOWANIE)
- BOIL (GOTOWANIE)
- BAKE (WYPIEKI)
- GRAIN (KASZE)
- PILAF (PILAW)
- YOGURT/DOUGH (JOGURT/CIASTO)
- PIZZA
- BREAD (CHLEB)
- DESSERT (DESERY)
- QUICK COOK (SZYBKIE GOTOWANIE)

Funkcje

Podtrzymywanie temperatury gotowych potraw (automatyczne podgrzewanie)	do 24 godzin
Odtączenie funkcji automatycznego podgrzewania potraw	jest
Odgrzewanie potraw	do 24 godzin
Opóźniony start	do 24 godzin

Zestaw

Multicooker	1 szt.
Misa RB-C512	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze	1 szt.
Koszyk z uchwytem do smażenia na głębokim oleju	1 szt.
Kubek z miarką	1 szt.
Chochła	1 szt.
Łyżka płaska	1 szt.
Książka „100 przepisów”	1 szt.
Uchwyt na łyżkę płaską/chochłę	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książka serwisowa	1 szt.
Przewód zasilający	1 szt.

W procesie udoskonalania produktu producent ma prawo do wprowadzania zmian w wyglądzie urządzenia, akcesoriach, a także w parametrach technicznych urządzenia bez informowania o tych zmianach.

Budowa modelu **A1**

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Pokrywa | 8. Zdejmowany zawór pary |
| 2. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna | 9. Łyżka płaska |
| 3. Misa | 10. Chochła |
| 4. Przycisk otwierający pokrywę | 11. Kubek z miarką |
| 5. Panel sterowania z wyświetlaczem | 12. Naczynie do gotowania na parze |
| 6. Obudowa | 13. Koszyk do smażenia na głębokim oleju |
| 7. Uchwyt do przenoszenia | 14. Uchwyt na łyżkę płaską/chochłę |

Panel sterowania **A2**

Multicooker REDMOND RMC-M90E wyposażony jest w dotykowy panel sterowania z wielofunkcyjnym kolorowym wyświetlaczem LED.

- „Reheat/Cancel” („Odgrzewanie / Anuluj”) – włączenie/wyłączenie

funkcji odgrzewania, przerwanie pracy programu gotowania, anulowanie dokonanych ustawień.

2. „Time Delay” („Opóźniony start”) – tryb ustawienia czasu dla funkcji opóźnionego startu.
3. „Temperature” („Temperatura”) – ustawienie temperatury dla programu „MULTICOOK”.
4. „Hour” („Godziny”) – ustawienie godziny w trybie ustawiania czasu gotowania oraz opóźnionego startu
5. „Min” („Minuty”) – ustawienie minut w trybie ustawiania czasu gotowania oraz opóźnionego startu.
6. „Quick cook” („Szybkie gotowanie”) – włączenie programu „QUICK COOK”.
7. „Menu/Keep Warm” („Menu/Podgrzewanie automatyczne”) – wybór automatycznego programu gotowania; odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego.
8. „Start” – włączenie wybranego trybu gotowania.
9. Wyświetlacz.

Wyświetlacz A3

1. Wskaźnik zakończenia programu automatycznego „QUICK COOK”.
2. Wskaźnik działania programu gotowania/odgrzewania.
3. Wskaźnik etapów gotowania.
4. Wskaźnik ustawionej temperatury dla programu „MULTICOOK”.
5. Wskaźnik działania funkcji „Time Delay”.
6. Wskaźnik trybu pracy minutnika.
7. Minutnik.
8. Wskaźnik wybranego automatycznego programu gotowania.


I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozabawienie gwarancji producenta.

Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przemyj misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządze-

nia. W takim przypadku należy przeczyszczyć urządzenie.

 **Uwaga!** Nie należy używać urządzenia, jeśli zostały w nim stwierdzone jakiegokolwiek uszkodzenia.

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem


Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed gotowaniem zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy multicookera wielofunkcyjnego nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Między misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

Ustawienie czasu gotowania

W multicookerze wielofunkcyjnym REDMOND RMC-M90E można samemu ustawić czas gotowania dla każdego programu (oprócz programu „QUICK COOK”). Zakres odmierzanego czasu oraz dokładność ustawienia czasu zależą od wyboru programu gotowania. Aby zmienić czas gotowania:

1. Po wybraniu programu gotowania ustaw czas pracy urządzenia, naciskając przycisk „Hour”. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
2. Ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
3. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, naciśnij przycisk „Hour” i przytrzymaj do momentu wyzerowania wskaźnika czasu. Następnie ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”.
4. Po ustawianiu czasu gotowania (wyświetlacz nadal miga) przejdź do kolejnego etapu, zgodnie ze schematem wybranego programu gotowania. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel”, a następnie ustaw program gotowania od nowa.

 **Przy ręcznym ustawianiu czasu gotowania należy zwrócić uwagę na zakres ustawień oraz dokładność zmian parametrów, jakie są przewidziane dla wybranego programu gotowania i które podane są w tabeli ustawień fabrycznych.**

Dla Państwa wygody zakres odmierzanego czasu w programach gotowania rozpoczyna się od minimalnych wskazań. Dzięki temu można przedłużyć pracę programu o kilka chwil, jeśli po upływie podstawowego czasu potrawa nie jest jeszcze gotowa.

W niektórych programach automatycznych odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie wybranej temperatury. Na przykład, jeśli należesz do urządzenia zimną wodę i ustawisz dla programu „STEAM” czas gotowania 5 minut, to włączenie programu i odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpocznie się po zagotowaniu się wody i pojawienia się w misie odpowiedniej ilości pary.

W programie „PASTA” odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się po zagotowaniu się wody i ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.

Funkcja „Time Delay” („Opóźniony start”)

Funkcja pozwala ustawić czas, po jakim potrawa powinna być gotowa (doliczając czas pracy programu gotowania). Czas ten można ustawić w przedziale od 10 minut do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut. Należy zwrócić uwagę, że wybrany odcinek czasu powinien być dłuższy niż ustawiony czas gotowania potrawy, w przeciwnym razie program zacznie działać od razu po naciśnięciu przycisku „Start”.

Czas opóźnionego startu można ustawić po wybraniu programu automatycznego, ustawieniu temperatury oraz czasu gotowania:

1. Naciskając przycisk „Time Delay” włącz tryb ustawienia czasu opóźnionego startu. Na wyświetlaczu pokaże się napis „Time Delay”, a minutnik zacznie migać.
2. Przez naciśnięcie przycisku „Hour” zmień czas pracy urządzenia. Ustawiony format czasu – 24 godziny. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund powoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
3. Ustaw żadaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund powoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
4. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, naciśnij przycisk „Hour” i przytrzymaj do momentu wyzerowania wskazań czasu. Następnie ustaw żadaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”.

5. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel”, a następnie ustaw program gotowania od nowa.
6. Po ustawianiu czasu naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start”. Zapali się lampka kontrolna funkcji „Time Delay”, rozpocznie się działanie programu oraz odliczanie czasu.
7. Po upływie ustawionego czasu potrawa będzie gotowa. Po zakończeniu programu automatycznie włączy się funkcja podtrzymania temperatury gotowej potrawy (automatyczne podgrzewanie) oraz zapali się lampka kontrolna „Reheat/Cancel”.
8. Aby wyłączyć automatyczne podgrzewanie, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel”. Lampka kontrolna zgaśnie.

i Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów gotowania, za wyjątkiem programów „FRY”, „PASTA” i „QUICK COOK”.

Nie zaleca się korzystania z funkcji „Time Delay”, jeśli w skład potrawy wchodzi produkty mleczne lub inne szybko psujące się produkty (jajka, świeże mleko, mięso, ser, itp.).

Ustawiając czas dla funkcji „Time Delay” należy pamiętać, że w programie „STEAM” odliczanie czasu rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie odpowiedniej temperatury (po osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia).

Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych potraw „Keep Warm” (podgrzewanie automatyczne)

Funkcja ta włącza się automatycznie zaraz po zakończeniu działania programu gotowania i może ona podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70-75°C w ciągu 24 godzin. O działaniu funkcji podgrzewania automatycznego informuje świecąca się lampka kontrolna „Reheat/Cancel”, na wyświetlaczu następuje odliczanie czasu pracy w danym trybie. W razie konieczności funkcję automatycznego podgrzewania można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel”.

Odłączanie funkcji podgrzewania automatycznego

Włączenie się automatycznego podgrzewania po zakończeniu działania programu gotowania nie jest zawsze pożądane. Dlatego też w wielofunkcyjnym multicookerze REDMOND RMC-M90E przewidziano możliwość odłączenia danej funkcji przy uruchamianiu lub w trakcie działania podstawowego programu gotowania. W tym celu przy uruchamianiu lub w trakcie działania programu naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund

przycisk „Menu/Keep Warm”, dopóki lampka kontrolna „Reheat/Cancel” nie zgaśnie. Aby ponownie włączyć funkcję automatycznego podgrzewania dań, naciśnij przycisk „Menu/Keep Warm” jeszcze raz (lampka kontrolna „Reheat/Cancel” zapali się).

Funkcja odgrzewania dań

Wielofunkcyjnego multicookera REDMOND RMC-M90E można używać do odgrzewania zimnych dań. W tym celu:

- Przetóż danie do miski, następnie wstaw misę w obudowę urządzenia.
- Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do prądu.
- Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel” aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Zapali się odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu oraz lampka kontrolna na przycisku „Reheat/Cancel”. Timer zacznie odliczać czas odgrzewania.

Urządzenie podgrzeje danie do temp. 70-75°C i będzie podtrzymywać tę temperaturę w ciągu 24 godzin. W razie konieczności funkcję odgrzewania można zatrzymać, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel”, dopóki nie zgaśnie odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu oraz lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”.



Pomimo tego, że multicooker może utrzymywać danie w stanie gorącym do 24 godzin, nie zaleca się pozostawiać podgrzanego dania na więcej niż dwie, trzy godziny, gdyż w niektórych przypadkach zmianie może ulec smak dania.

Ogólne zasady używania programów automatycznych

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
2. Umieść składniki w misie urządzenia wielofunkcyjnego, zgodnie z programem gotowania i umieść ją w obudowie urządzenia. Ważne jest, by wszystkie składniki, łącznie z płynami, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom i znajdującej się na wewnętrznej stronie miski. Upewnij się, że misa wstawiona jest równo i że przylega do płyty grzewczej.
3. Zamknij pokrywę wielofunkcyjnego multicookera aż do jej zatrzaśnięcia. Podłącz urządzenie do prądu.
4. Naciskając przycisk „Menu/Keep Warm” wybierz odpowiedni program gotowania (na wyświetlaczu zapali się wskaźnik programu).
5. Jeśli sugerowany czas gotowania nam nie odpowiada, możesz go zmienić, naciskając przycisk „Hour” oraz „Min”.

6. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. Funkcja „Time Delay” jest niedostępna dla programów „FRY”, „PASTA” oraz „QUICK COOK”.
7. Aby uruchomić program gotowania, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start”, aż nie zapalą się lampki kontrolne przycisków „Start” i „Reheat/Cancel”. Rozpocznie się działanie wybranego programu i odliczanie czasu przygotowania potrawy. W programie „STEAM” odliczanie czasu do końca gotowania rozpoczyna się od momentu osiągnięcia przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się odpowiedniej ilości pary w misie; w programie „PASTA” – po zagotowaniu się wody w misie, umieszczeniu w niej produktów i ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.
8. W razie potrzeby można wcześniej odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego dań, naciskając i przytrzymując przycisk „Menu/Keep Warm”, dopóki nie zgaśnie lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”. Ponowne naciśnięcie przycisku „Menu/Keep Warm” włączy daną funkcję. Funkcja automatycznego podgrzewania jest niedostępna dla programów „YOGURT/DOUGH” i „BREAD”.
9. Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu pracy programu. Następnie, w zależności od wybranego programu lub ustawień bieżących, urządzenie przejdzie do trybu automatycznego podgrzewania (świeci się lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”) lub do trybu oczekiwania (miga lampka kontrolna przycisku „Start”).
10. Aby anulować wybrany program, przerwać proces gotowania lub automatycznego podgrzewania, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel”.



Aby otrzymać pyszne dania, polecamy przepisy znajdujące się w książce „100 przepisów”, dołączonej do multicookera REDMOND RMC-M90E, która była przygotowana specjalnie dla tego modelu urządzenia.



Jeśli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty przy pomocy programów automatycznych, użyj uniwersalnego programu „MULTICOOK” z rozszerzonym zakresem ustawień ręcznych, co daje ogromne możliwości dla kulinarnych eksperymentów.


Program „MULTICOOK”

Program ten przeznaczony jest do przygotowania praktycznie wszystkich dań według ustawionych przez użytkownika parametrów dotyczących temperatury i czasu gotowania. Dzięki programowi „MULTICOOK” multicooker REDMOND RMC-M90E zamieni cały szereg akcesoriów kuchennych

i pozwoli przygotować danie praktycznie według każdego przepisu przeczytanego w starej książce kucharskiej lub znalezionej w Internecie.

Dla Państwa wygody przy gotowaniu potraw w temperaturze do 80°C funkcja automatycznego podgrzewania jest wyłączona. W razie potrzeby można ją włączyć ręcznie, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Menu/Keep Warm” po uruchomieniu programu gotowania, zanim zaświeci się lampka kontrolna „Reheat/Cancel”.

- Sugerowany czas gotowania dla programu „MULTICOOK” wynosi 15 minut, a sugerowana temperatura gotowania wynosi 100°C.
- Zakres ręcznej regulacji temperatury (zmiany temperatury dokonuje się naciskając przycisk „Temperature”) wynosi 35°C – 170°C z dokładnością do 5°C.
- Zakres ręcznej regulacji czasu gotowania wynosi 5 minut – 12 godzin z dokładnością do 1 minuty dla odcinka czasu do 1 godziny lub z dokładnością do 5 minut dla odcinka czasu wynoszącego ponad 1 godzinę.

 *Za pomocą programu „MULTICOOK” można przygotować wiele różnych potraw. Skorzystaj z książki „100 przepisów” przygotowanych przez naszych profesjonalnych kucharzy lub ze specjalnej tabeli temperatur zalecanych przy gotowaniu różnych potraw i produktów.*

Program „OATMEAL”

Zalecany jest do przygotowywania kaszy na mleku. Czas gotowania dla tego programu wynosi 10 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty.

Program „OATMEAL” przeznaczony jest do gotowania kaszy z wykorzystaniem mleka pasteryzowanego o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykipiło i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:

- dokładnie ptukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana, itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed gotowaniem posmarować misę multicookera masłem;
- przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi w książce kucharskiej;
- zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie;
- używając mleka pełnego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kasz, w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co może mieć wpływ na rezultat gotowania.

Jeśli przy pomocy programu „OATMEAL” oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTICOOK”. Optymalna temperatura gotowania kaszy na mleku wynosi 95°C. Ilość składników oraz czas przygotowywania należy ustalić w oparciu o przepis.


Program „STEW”

Program ten przeznaczony jest do duszenia warzyw, mięsa, drobiu i owoców morza. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „FRY”

Program przeznaczony jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu oraz owoców morza. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty.

Funkcja „Time Delay” w danym programie jest niedostępna.

 *Aby składniki nie przypalały się, przestrzegaj zaleceń umieszczonych w książce kucharskiej, a także od czasu do czasu przemieszaj zawartość misy. Możliwe jest przygotowywanie potraw przy otwartej pokrywie multicookera.*

Program „SOUP”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju zup, a także kompotów i napojów. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „STEAM”

Program przeznaczony jest do gotowania na parze warzyw, ryb, mięs, potraw dietetycznych i wegetariańskich oraz dań dla dzieci. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut.

Do gotowania przy pomocy tego programu użyj specjalnego naczynia (wchodzi on w skład zestawu):

1. Nalej do miski 600-1000 ml wody. Umieść w niej naczynie do gotowania na parze.
2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem, rozłóż je równomiernie w naczyniu i umieść misę w podstawie urządzenia. Upewnij się, że miska przylega do elementu grzewczego.
3. Postępuj zgodnie ze wskazówkami w punktach 3-10 rozdziału „Ogólne zasady używania programów automatycznych”.


i *Odcliczanie czasu pracy programu rozpocznie się po osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się w misie odpowiedniej ilości pary.*

Jeśli nie korzystasz z automatycznych ustawień czasu dla danego programu, pomocna będzie tablica zalecanego czasu gotowania różnych produktów na parze.

Program „PASTA”

Program przeznaczony jest do gotowania wszelkiego rodzaju makaronów, parówek, gotowania jajek, itd. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 2 do 20 minut z dokładnością do 1 minuty. Program przewiduje doprowadzenie wody do stanu wrzenia, wrzucenia do niej składników oraz ich gotowanie. Specjalny sygnał dźwiękowy informuje o zagotowaniu wody oraz o potrzebie dodania składników. Odcliczanie czasu pracy programu rozpoczyna się po powtórnym naciśnięciu przycisku „Start”.

Funkcja „Time Delay” w danym programie jest niedostępna.

 *Podczas gotowania niektórych produktów (np. makaronu, itp.) powstaje piana. Aby zawartość miski nie wykypiała, można otworzyć pokrywę kilka sekund po wrzuceniu produktów do wrzątku.*

Program „SLOW COOK”


Program przeznaczony jest między innymi do gotowania prażonego mleka oraz do duszenia mięs. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 5 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 1 do 8 godzin z dokładnością do 10 minut.

Program „BOIL”

Program przeznaczony jest do gotowania warzyw i roślin strączkowych. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „BAKE”

Program przeznaczony jest do pieczenia ciast biszkoptowych, zapiekanek, ciast drożdżowych i ciasta francuskiego. Czas pieczenia dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.

 *Aby sprawdzić czy biszkopt jest gotowy, wystarczy wetknąć w niego drewniany patyczek (wykałaczkę). Jeśli po wyjściu patyczka nie zostały na nim kawałeczki ciasta – biszkopt jest gotowy.*

Przy pieczeniu chleba zaleca się odłączyć funkcję automatycznego podgrzewania potraw na wszystkich etapach pracy programu.

Program „GRAIN”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju kasz oraz dodatków do dań. Czas pieczenia dla tego programu wynosi 35 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „PILAF”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju pilawu. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 10 minut.

Program „YOGURT/DOUGH”

Przy pomocy tego programu można przygotować pyszne i zdrowe jogurty u Państwa w domu. Czas przygotowywania dla tego programu wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu pracy programu w przedziale od 6 do 12 godzin z dokładnością do 10 minut.

Funkcja automatycznego podgrzewania dla tego programu jest niedostępna.

Umieszczając składniki w urządzeniu pamiętaj, żeby znajdowały się one poniżej linii 1/2 zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni miski.

Do przygotowania jogurtu możesz wykorzystać komplet specjalnych słóczków do jogurtu REDMOND RAM-G1 (należy je zakupić oddzielnie).

Program „PIZZA”

Program przeznaczony jest do przygotowania pizzy. Czas przygotowywania dla tego programu wynosi 25 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu

gotowania w przedziale od 20 minut do 1 godziny z dokładnością do 5 minut.

Program „BREAD”

Program przeznaczony jest do pieczenia różnego rodzaju chleba z mąki pszennej oraz z dodatkiem mąki żytniej. Program obejmuje pełen cykl przygotowania chleba od odpoczywania ciasta do pieczenia. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 1 do 6 godzin z dokładnością do 10 minut.

Funkcja podgrzewania automatycznego dla tego programu jest niedostępna.

Umieszczając składniki w urządzeniu pamiętaj, żeby znajdowały się one poniżej linii 1/2 zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni miski.

Należy pamiętać także, że podczas pierwszej godziny pracy programu odbywa się odprężenie ciasta, a następnie pieczenie chleba.

- Przed użyciem mąki, należy ją przesiać ją, aby ją dobrze napowietrzyć i pozbyć się zanieczyszczeń.
- Nie zaleca się używania funkcji „Time Delay”, gdyż może to wpłynąć na jakość gotowego produktu.
- Nie otwieraj pokrywy urządzenia do całkowitego zakończenia procesu pieczenia! Od tego zależy jakość upieczonego chleba.
- Aby skrócić czas oraz ułatwić proces pieczenia, zalecamy korzystać z gotowych mieszanek do pieczenia chleba.

Program „DESSERT”

Program przeznaczony jest do przygotowywania różnego rodzaju deserów z owocami. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „QUICK COOK”

Program służy do szybkiego gotowania ryżu oraz różnego rodzaju kasz.

Dla danego programu ustawienie czasu gotowania oraz funkcja „Time Delay” są niedostępne.

III. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI

- Odpoczywanie ciasta
- Przygotowanie founde
- Smażenie na głębokim oleju
- Robienie twarogu, sera
- Pasteryzacja produktów płynnych
- Podgrzewanie produktów dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Dodatkowe akcesoria do multicookera można kupić oddzielnie. Pytania dotyczące asortymentu, możliwości nabycia oraz dopasowania akcesoriów do danego urządzenia należy kierować do oficjalnego dealera w swoim kraju.

RAM-CL1 – szcypce do miski

Przeznaczone są do wygodnego wyjmowania miski z urządzenia wielofunkcyjnego. Można ich używać również w multicookerach innych firm.

RHP-M01 – szynkowiec

Przeznaczony jest do wyrobu szynki, rolady oraz innych wyrobów z mięsa, drobiu lub ryb z dodatkiem różnych przypraw i nadzień. Możesz używać szynkownika w multicookerze, piekarniku, kombiwarze lub po prostu w zwykłym garnku o odpowiednich rozmiarach.

RAM-FB1 – koszyk do smażenia na głębokim oleju

Przeznaczony jest do przygotowywania produktów w rozgrzanym lub wrzącym tłuszczu (na głębokim oleju). Pasuje do wszystkich mis o pojemności ponad 3 litry. Wyprodukowany jest ze stali nierdzewnej, posiada zdejmowany uchwyt i haczyk do umieszczania na misie w celu ułatwienia wylewania zużytego tłuszczu. Koszyka można używać w urządzeniach wielofunkcyjnych innych firm. Można myć w zmywarce do naczyń.

RAM-G1 – komplet słoiczek do jogurtu z datownikiem (4 szt.)

Przeznaczony do przygotowywania jogurtów. Słoiki posiadają datownik, pozwalający ustawić termin przydatności do spożycia. Można ich używać w multicookerach innych firm.

RB-C502 – misa z ceramiczną powłoką wyprodukowaną przez Anato® (Korea)

Pojemność: 5 litrów. Cechuje ją zwiększona odporność na uszkodzenia mechaniczne, powłoka wewnętrzna misy zapobiega przywieraniu oraz posiada wspaniałe właściwości przewodzenia ciepła, dzięki czemu jedzenie smaży się i dusi równomiernie w ciągu całego procesu gotowania. Misa ta była specjalnie opracowana w celu zwiększenia jakości procesu smażenia, pieczenia i gotowania kaszy na mleku. Można jej używać oddzielnie jako pojemnik do przechowywania produktów i przygotowywania dań w piekarniku. Można myć w zmywarce do naczyń.

RB-S500 – misa ze stali

Pojemność: 5 litrów. Cechuje ją duża odporność na uszkodzenia mechaniczne. Polecana jest do gotowania różnego rodzaju zup, kompotów, dżemów i konfitur. Można w niej używać blendera, miksera i innych przyborów kuchennych w celu przygotowania puree z warzyw, owoców lub zup-przecierów. Nie zaleca się używania misy do smażenia. Można myć w zmywarce do naczyń.

V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenie upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i że całkowicie wystygło. Używaj miękkiej ściereczki i nierysujących środków do czyszczenia naczyń. Zaleca się czyścić urządzenie od razu po jego użyciu.

STOP *Do czyszczenia zabrania się używać rysujących środków do czyszczenia, ostrych zmywaków oraz agresywnych substancji chemicznych. Zabrania się zanurzanie obudowy urządzenia w wodzie lub płukanie jej pod strumieniem bieżącej wody.*

Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia zapachów po gotowaniu zaleca się gotowanie połówki cytryny przez 15 min. w programie „STEAM”.

Misę, wewnętrzną aluminiową pokrywą oraz zawór pary należy czyścić każdorazowo po użyciu urządzenia. Misę można myć w zmywarce. Po umyciu misy przetrzyj suchą ściereczką jej wewnętrzną powierzchnię. W celu oczyszczenia wewnętrznej aluminiowej pokrywy:

1. Otwórz pokrywę urządzenia.
2. Po wewnętrznej stronie pokrywy jednocześnie naciśnij do środka dwa

plastikowe uchwyty mocujące.

3. Nie używając siły pociągnij do siebie i w dół wewnętrzną pokrywą aluminiową tak, aby odłączyła się ona od podstawowej pokrywy.
4. Przetrzyj powierzchnię obu pokryw wilgotną szmatką lub chusteczką. W razie potrzeby umyj zdjętą pokrywą pod strumieniem bieżącej wody, używając środka do mycia naczyń. Nie zaleca się mycia w zmywarce.
5. Upewnij się, że urządzenie zostało złożone poprawnie: wstaw aluminiową pokrywą w górne rowki, połącz ją z podstawową pokrywą urządzenia i lekko naciśnij uchwyty mocujące do momentu ich zatrzasknięcia. Wewnętrzna aluminiowa pokrywa powinna trwale przylegać do zewnętrznej pokrywy urządzenia.

Zawór pary umieszczony jest w specjalnym gnieździe na wierzchniej pokrywie urządzenia i składa się z dwóch części: zewnętrznego dysku i podstawy.

1. Lekko pociągnij dysk zewnętrzny za występ do góry i na siebie, tak jak to jest pokazane na rysunku **A4**.
2. Na wewnętrznej stronie dysku przekręć podstawę zaworu odwrotnie do ruchu wskazówek zegara (w kierunku <open>) do oporu i zdejmij są.
3. Delikatnie zdejmij gumkę zaworu pary, stosując wyżej wymienione zasady.

STOP *Uwaga! Aby zapobiec deformacji gumki zaworu, zabrania się jej skracania lub rozciągania.*

4. Upewnij się, że urządzenie zostało złożone poprawnie: wstaw gumkę na miejsce, połącz rowki podstawowej części zaworu z odpowiednimi rowkami na wewnętrznej stronie dysku zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w kierunku <close>). Włóż zawór pary do gniazda na pokrywie urządzenia (dysk zewnętrzny należy umieścić wypukłą częścią do tyłu urządzenia).

Kondensat, który tworzy się podczas gotowania potraw, w danym modelu zbiera się w specjalnej szczelinie na korpusie urządzenia wokół misy i spływa do pojemnika umieszczonego z tyłu urządzenia.

5. Otwórz pokrywą, wyjmij misę. W razie potrzeby lekko podnieś przednią część multicookera tak, aby kondensat mógł całkowicie spłynąć do pojemnika.
6. Zdejmij pojemnik, chwytając za występ i delikatnie pociągając pojemnik do siebie.
7. Wylej kondensat. Przemyj pojemnik i wstaw go na miejsce.
8. Kondensat, który został w szczelinie wokół misy usuń przy pomocy ściereczki.

VI. WSKAZÓWKI, DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Błędy popełniane przy przygotowywaniu potraw oraz sposoby ich uniknięcia

W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w garnkach wielofunkcyjnym, ponadto wskazane są ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.

DANIE NIE UGOTOWAŁO SIĘ DO KOŃCA

Możliwe przyczyny problemu		Rozwiązanie
Pokrywa urządzenia była otwarta lub niedokładnie zamknięta, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.		<ul style="list-style-type: none"> Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez powodu. Zamykaj pokrywę do jej zatrzaśnięcia. Upewnij się, że nic nie przeszkadza szczelnemu zamknięciu pokrywy urządzenia i guma uszczelniająca na wewnętrznej pokrywie nie jest zdeformowana.
Misa źle przylegała do elementu grzewczego, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.		<ul style="list-style-type: none"> Misa powinna być wstawiona w obudowę urządzenia równo, dobrze przylegając dnem do elementu grzewczego. Upewnij się, że wewnątrz obudowy urządzenia nie ma obcych przedmiotów. Nie dopuszczaj do zabrudzenia elementu grzewczego.
<ul style="list-style-type: none"> Nieprawidłowy dobór składników dania. Dane składniki nie pasują do przygotowania potrawy wybranym sposobem lub wybrany został nieprawidłowy program gotowania. Pokrojone składniki są zbyt duże, zastosowano nieprawidłową proporcję składników potrawy. Ustawiono nieprawidłowy czas gotowania. Wybrany wariant przepisu nie nadaje się do przygotowania w danym urządzeniu wielofunkcyjnym. 		<ul style="list-style-type: none"> Zaleca się korzystać ze sprawdzonych (dopasowanych do tego modelu urządzenia) przepisów. Używaj przepisów, którym rzeczywiście możesz zaufać. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Gotowanie na parze: w misie było zbyt mało wody, co spowodowało niedostateczną ilość pary.		Nalewaj do misy wodę w ilości podanej w przepisie. W przypadku wątpliwości należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.
Smażenie:	Do misy nalano zbyt dużo oleju.	<ul style="list-style-type: none"> W przypadku zwykłego smażenia wystarczy, żeby olej pokrywał dno misy cienką warstwą. W przypadku smażenia we frytkownicy należy przestrzegać zaleceń ukazanych w przepisie.
	Nadmiar płynu w misie.	Nie zamykaj pokrywy multicookera, jeśli nie zalecono tego w przepisie. Mrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i zlać z nich wodę.
Gotowanie: kipi zawartość misy przy gotowaniu produktów o podwyższonej kwasowości.		Niektóre produkty wymagają przygotowania przed gotowaniem: przemycia, obsmażenia, itp. Postępuj według wybranego przez Państwa przepisu.
Pieczenie (ciasto się nie dopieło):	Podczas odprężania ciasto przywarło do wewnętrznej pokrywy i zakryło zawór, przez który uchodzi para.	Wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta.
	Do misy włożono zbyt dużą ilość ciasta.	Wyjmij ciasto z misy, przewróć je i włóż z powrotem do misy, po czym kontynuuj proces pieczenia. Następnym razem włóż do misy mniejszą ilość ciasta.

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

Błędnie wybrano rodzaj produktu lub popełniono błąd przy ustawianiu (obliczaniu) czasu gotowania. Zbyt mała ilość składników.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Po przygotowaniu danie zbyt długo przebywało w trybie automatycznego podgrzewania.	Nie zaleca się zbyt długiego działania funkcji automatycznego podgrzewania. Jeśli w Państwa modelu multicookera możliwe jest odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej opcji.

PODCZAS GOTOWANIA ZAWARTOŚĆ MISY KIPI

Podczas gotowania kaszy na mleku wykipiła mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków, w jakich zostało wyprodukowane. Zalecamy używanie tylko mleka UHT o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć z wodą.
<ul style="list-style-type: none"> Składniki przed gotowaniem nie były przygotowane lub były przygotowane nieprawidłowo (np. niedokładnie przemyte, itp.). Zastosowano nieodpowiednie proporcje lub nieprawidłowo wybrano rodzaj produktu. 	<ul style="list-style-type: none"> Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem. Kasze, mięso, ryby i owoce morza zawsze płucz tak długo, aż woda będzie czysta.

DANIE PRZYPALA SIĘ

<ul style="list-style-type: none"> Misa była niedomyta po poprzednim gotowaniu. Uszkodzona jest nieprzywierająca powłoka misy. 	Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że misa jest dokładnie umyta i że powłoka misy nie jest uszkodzona.
Ilość składników w misy jest mniejsza niż zalecane w przepisie.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.
Smażenie: nie nalano oleju do misy; nie mieszano lub zbyt późno przewrócono na drugą stronę smażone produkty.	<ul style="list-style-type: none"> W przypadku zwykłego smażenia nalej olej tak, by pokrywał dno misy cienką warstwą. Aby produkty smażyły się równomiernie, należy je co jakiś czas mieszać lub przewracać na drugą stronę.
Duszenie: zbyt mało płynu w misie.	Nalewaj do misy więcej płynu. W czasie gotowania nie otwieraj pokrywy urządzenia bez potrzeby.
Gotowanie: zbyt mało płynu w misie (nie przestrzegano proporcji składników).	Przestrzegaj odpowiednich proporcji płynów i składników stałych.
Pieczenie: przed pieczeniem nie posmarowano wewnętrznej powierzchni misy olejem.	Przed włożeniem ciasta do misy posmaruj dno i ścianki misy olejem (nie należy nalewać oleju do misy!).

KROJONY PRODUKT STRACIŁ SWÓJ KSZTAŁT

Produkt był zbyt często mieszany w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej niż co 5–7 minut.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj do zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.

WYPIEK Z ZAKALCEM

Użyto niewłaściwych składników, które dały nadmiar plynu (soczyste owoce lub warzywa, mrożone owoce, śmietana, itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem. Staraj się nie wybierać składników, które zawierają dużo plynu lub używaj ich w minimalnych ilościach.
Przetrzymano gotowy wypiek w zamkniętym urządzeniu.	Staraj się wyjmować wypiek z urządzenia wielofunkcyjnego od razu po jego upieczeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w urządzeniu na krótki czas z włączoną funkcją podgrzewania automatycznego.

WYPIEK NIE WYRÓSŁ

Jajka z cukrem były źle ubite.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Ciasto z proszkiem do pieczenia stało zbyt długo.	
Nie przesiano mąki lub ciasto zostało źle wyrobione.	
Popętniono błędy przy dodawaniu składników.	
Wybrany przepis nie nadaje się do przyrządzania w danym modelu multicookera.	

i W multicookerze REDMOND w programie „STEW” i „SOUP” w przypadku zbyt małej ilości plynu w misy włącza się system ochrony przed przegrzaniem urządzenia. W takiej sytuacji program gotowania zatrzymuje się i urządzenie przechodzi do trybu automatycznego podgrzewania.

Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze

Nº	Produkt	Waga, g (ilość)	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min.
1	Filet z wieprzowiny / wołowiny (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filet z baraniny (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Filet z kurczaka (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Pulpety / kotlety	180 (6 szt.) / 450 (3 szt.)	500	10/15
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Krewetki do sałatek (oczyszczone, gotowane-zamrożone)	500	500	5
7	Ziemniaki (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Marchew (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Burak (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 godz. 10 min.
10	Warzywa (mrożone)	500	500	10
11	Jajko	3 szt.	500	10

i Należy pamiętać, że są to ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas gotowania może różnić się od zalecanego w zależności od jakości produktów, a także od indywidualnych preferencji smakowych.

Zalecenia dotyczące ustawienia temperatury dla programu „MULTICOOK”

Nº	Temperatura	Zalecenia dotyczące korzystania z programu (zobacz także książkę z przepisami)
1	35°C	Odpoczywanie ciasta, przygotowanie octu
2	40°C	Przygotowanie jogurtu
3	45°C	Zakwas
4	50°C	Fermentacja
5	55°C	Przygotowanie pomady
6	60°C	Przygotowanie zielonej herbaty, jedzenia dla dzieci
7	65°C	Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym
8	70°C	Przygotowanie ponczu
9	75°C	Pasteryzacja, przygotowanie białej herbaty
10	80°C	Przygotowanie grzanego wina
11	85°C	Zrobienie twarogu lub potraw wymagających długiego czasu przygotowania
12	90°C	Przygotowanie czerwonej herbaty
13	95°C	Przygotowanie kaszy na mleku
14	100°C	Przygotowanie bezy, konfitur
15	105°C	Przygotowanie mięsa lub ryby w galarecie
16	110°C	Sterylizacja
17	115°C	Przygotowanie syropu cukrowego
18	120°C	Przygotowanie gołonki
19	125°C	Przygotowanie mięsa duszonego
20	130°C	Przygotowanie zapiekanki
21	135°C	Obsmażanie gotowych dań w celu nadania im chrupiącej skórki
22	140°C	Wędzenie
23	145°C	Zapiekanie warzyw i ryby w folii aluminiowej
24	150°C	Zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
25	155°C	Smażenie wyrobów z ciasta drożdżowego
26	160°C	Smażenie drobiu
27	165°C	Smażenie steków
28	170°C	Smażenie na głębokim oleju (frytki, nuggetsy z kurczaka, itp.)

Tabela programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia użytkownika	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opóźniony start, godzina	Oczekiwanie na przejście do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
MULTICOOK	Gotowanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania	15 min.	5 min. – 1 godz. / 1 min. 1 godz. – 12 godz. / 5 min.	+	–	+
OATMEAL	Gotowanie kaszy na mleku	10 min.	5 min. – 1 godz. 30 min. / 1 min.	+	–	+
STEW	Duszenie mięsa, ryb, warzyw, dodatków i dań wieloskładnikowych	1 godz.	20 min. – 12 godz. / 5 min.	+	–	+
FRY	Smażenie mięsa, ryb, warzyw i dań wieloskładnikowych	15 min.	5 min. – 1 godz. 30 min. / 1 min.	–	–	+
SOUP	Gotowanie rosółu, zup jarzynowych i chłodników	1 godz.	20 min. – 8 godz. / 5 min.	+	–	+
STEAM	Gotowanie na parze mięsa, ryb, warzyw i innych produktów	15 min.	5 min. – 2 godz. / 5 min.	+	+	+
PASTA	Gotowanie makaronów z różnych rodzajów zbóż; gotowanie parówek i innych półproduktów	8 min.	2 min. – 20 min. / 1 min.	–	+	+
SLOW COOK	Przygotowanie prażonego mleka, mięsa duszonego, mięsa lub ryby w galarecie	5 godz.	1 godz. – 8 godz. / 10 min.	+	–	+
BOIL	Gotowanie warzyw i roślin strączkowych	40 min.	5 min. – 2 godz. / 5 min.	+	–	+
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekanek, ciast drożdżowych i ciasta francuskiego	1 godz.	20 min. – 8 godz. / 5 min.	+	–	+
GRAIN	Gotowanie kasz i dodatków do dań. Gotowanie kaszy na wodzie	35 min.	5 min. – 4 godz. / 5 min.	+	–	+
PILAF	Gotowanie różnego rodzaju pilawu (z mięsem, z rybą, z drobiem, z warzywami)	1 godz.	20 min. – 1 godz. 30 min. / 10 min.	+	–	+
YOGURT / DOUGH	Przyrządzanie różnego rodzaju jogurtów	8 godz.	6 godz. – 12 godz. / 10 min.	+	–	–
PIZZA	Przyrządzanie pizzy	25 min.	20 min. – 1 godz. / 5 min.	+	–	+
BREAD	Pieczenie chleba z mąki żytniej i pszennej (łącznie z etapem odpoczywania ciasta)	3 godz.	1 godz. – 6 godz. / 10 min.	+	–	–
DESSERT	Przyrządzanie różnych deserów ze świeżych owoców	1 godz.	5 min. – 4 godz. / 5 min.	+	–	+
QUICK COOK	Szybkie gotowanie ryżu oraz kasz na wodzie	30 min.	–	–	–	+

VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikat na wyświetlaczu o błędzie	Możliwa przyczyna problemu	Rozwiązanie problemu
E1 – E3	Błąd systemowy, możliwe uszkodzenie układu sterowania lub elementu grzewczego.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Dokładnie zamknij pokrywę i włącz urządzenie do prądu. Jeśli po ponownym włączeniu urządzenia problem nie znika, zgłoś się do autoryzowanego centrum serwisowego.

Niesprawność	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwa w doptywie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w obudowie urządzenia stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Zabrudzony element grzewczy.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzewczy.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczętką sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, uszczelki, itp.

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).


Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, położonym na naklejce identyfikacyjnej na obudowie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.


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

IMPORTANT SAFEGUARDS


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

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


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

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

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

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

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- 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.

 *Do not immerse the device in water or wash it under running water!*

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or

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

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

TABLE OF CONTENTS

I. PRIOR TO FIRST USE	24
II. OPERATION	24
III. ADDITIONAL FEATURES	29
IV. OPTIONAL ACCESSORIES	29
V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES	29
VI. COOKING TIPS	30
VII. BEFORE CALLING FOR SERVICE	35
VIII. PRODUCT WARRANTY	35

Technical Specifications

Model	RMC-M90E
Power Input	860 W
Supply Voltage	220-240 V, 50 Hz
Bowl capacity	5 L
Bowl coating	ceramic non-stick by ANATO® (Korea)
Display	color, LED
3D heating	yes

Programs

1. MULTICOOK	11. GRAIN
2. OATMEAL	12. PILAF
3. STEW	13. YOGURT/DOUGH
4. FRY	14. PIZZA
5. SOUP	15. BREAD
6. STEAM	16. DESSERT
7. PASTA	17. QUICK COOK
8. SLOW COOK	
9. BOIL	
10. BAKE	

Functions

Keep Warm functionup to 24 hours
 Disabling “Keep Warm” in advance.....yes
 Reheat function.....up to 24 hours
 Time Delay functionup to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker.....1
 Bowl RB-C512.....1
 Steaming container.....1
 Deep fry basket1
 Measuring cup1
 Serving spoon.....1
 Stirring paddle.....1
 “100 Recipes”1
 Spoon/Paddle holder.....1
 User manual1
 Service booklet.....1
 Power cord1

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 RMC-M90E Assembly A1

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. Upper lid | 8. Removable steam valve |
| 2. Removable inner lid | 9. Stirring paddle |
| 3. The bowl | 10. Serving spoon |
| 4. Lid release button | 11. Measuring cup |
| 5. Control panel with a display | 12. Steaming container |
| 6. The housing | 13. Deep fry basket |
| 7. Carrying handle | 14. Spoon/Paddle holder |

Control Panel A2

Multicooker REDMOND RMC-M90E is equipped with a touch control panel with color LED multifunction display.

1. “Reheat/Cancel” button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the program and cancels all settings.

2. “Time Delay” button is used to enter the time setting mode in Time Delay function.
3. “Temperature” button is used to adjust the temperature in “MULTICOOK”.
4. “Hour” button is used to adjust the hours in time setting Time Delay modes.
5. “Min” button is used to adjust the minutes in time setting Time Delay modes.
6. “Quick Cook” button starts “QUICK COOK” program.
7. “Menu/Keep Warm” button is used to select an automatic cooking program and to disable the Keep Warm function in advance.
8. “Start” button starts the cooking program.
9. Display.

Display A3

1. “QUICK COOK” program indicator
2. Operating program/Reheat function indicator
3. Cooking stage indicator
4. “MULTICOOK” temperature indicator
5. “Time Delay” indicator
6. Indicator of the timer operation
7. Timer
8. Selected program indicator

I. PRIOR TO FIRST USE

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

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

II. OPERATION

Before Use

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

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

Setting The Cooking Time

Multicooker REDMOND RMC-M90E allows manually adjusting the cooking time, set by default for each program (except "QUICK COOK"). Time adjustment range and interval depend on the program of cooking selected. To set:

1. Select the cooking program. Press "Hour" button repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.
2. Press "Min" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
3. To set the cooking time of less than 1 hour press "Hour" button repeatedly to reset to zero. Adjust the minutes using "Min" button.
4. When the time is set (display keeps blinking) proceed to the next stage in accordance with the program selected. To cancel all settings, press "Reheat/Cancel" button and reset.

i *Manually adjusting the cooking time, consider time adjustment range and interval of selected program, given in the table of default settings. For your convenience the cooking time range in all programs starts with the minimum setting, enabling you to prolong the operating time of the program, if the dish is undercooked. In certain automatic programs countdown starts only when the device reaches its operating temperature. E.g. If you set "STEAM" program on 5 minutes, the countdown of the program begins only when the water comes to a full boil providing enough steam. In "PASTA" program, the countdown begins after water starts boiling and "Start" button is being repressed.*

Time Delay Function

This function allows setting the program to finish by certain time. Cooking time may be delayed for a period from 10 minutes to 24 hours with 10 minute intervals. Setting Time Delay function, take the cooking time of the program into consideration. The time of a delay should be longer than the cooking time of the program selected; otherwise the program starts running right after you press "Start".

When the automatic program is selected and the temperature and cooking time are adjusted, you may set the "Time Delay".

1. Press "Time Delay" button to enter the Time Delay setting mode. The words Time Delay are displayed. Timer is blinking.
2. Press "Hour" button repeatedly to adjust the hours in 24 hour format. Hold the button down to scroll through the digits.
3. Press "Min" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
4. If you need to set the delay of less than 1 hour, repeatedly press "Hour" button to reset to zero and adjust the minutes using "Min" button.
5. To cancel the settings press "Reheat/Cancel" button and reset.
6. When the time is set press and hold down the "Start" button. Time Delay function indicator lights up. Set program starts running and the countdown begins.
7. Your meal will be ready when the time set expires. When the program finishes, the device automatically switches to "Keep Warm" ("Reheat/Cancel" button indicator lights up).
8. Press "Reheat/Cancel" button to cancel the "Keep Warm". Button indicator goes off.

i *Time Delay function is available in all automatic programs except "FRY", "PASTA" and "QUICK COOK".*

It is not recommended to use Time Delay function if dairy and other perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese etc.).

Setting the "Time Delay" in "STEAM" program remember that the countdown starts only when the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).

Keep Warm Function

Function is being automatically activated at the end of the cooking program. When the program finishes, the temperature of the meal (70–75°C) is being maintained for a period of time up to 24 hours. "Reheat/Cancel" button indicator lights up and the "Keep Warm" count up is being displayed. Press and hold down "Reheat/Cancel" button to disable the function.

Disabling The "Keep Warm" In Advance

Automatic activation of the Keep Warm function at the end of the program may sometimes be undesirable. REDMOND RMC-M90E allows disabling the function in advance, while setting the program or during its operation. Press


and hold down the “Menu/Keep Warm” button to cancel the function. “Reheat/Cancel” button indicator goes off. To reactivate the function, repress and hold down the “Menu/Keep Warm” button (“Reheat/Cancel” button indicator goes off).

Reheat Function

REDMOND RMC-M90E can be used for warming up cold meals. To reheat:

- Put the products into the bowl. Place the bowl inside the device.
- Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
- Press and hold down “Reheat/Cancel” button for a few seconds until an audible sound is produced. Corresponding indicators light up and “reheating” process begins. The timer starts its countdown.


The meal will be warmed up to 70–75°C and the temperature will be maintained for the next 24 hours. To cancel the function press and hold down “Reheat/Cancel” button. Corresponding indicators go off.


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

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe.
2. Put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Repeatedly press “Menu/Keep Warm” button to select the program (corresponding indicator lights up).
5. Use “Hour” and “Min” buttons to adjust the time set by default for each program.
6. Set Time Delay function if needed. Time Delay function is not available in “FRY”, “PASTA” and “QUICK COOK” programs.
7. Press and hold down “Start” button. “Start” and “Reheat/Cancel” button indicators light up. Set program starts running and the countdown begins. Countdown of the “STEAM” program begins only when water comes to a full boil, providing enough steam. In “PASTA” – after water comes to a full boil, products are added and “Start” button is being repressed.

8. Press and hold down “Menu/Keep Warm” button to disable the Keep Warm function in advance if needed (“Reheat/Cancel” button indicator goes off). Repress “Menu/Keep Warm” button to reactivate the function. Keep Warm function is not available in “YOGURT/DOUGH” and “BREAD” programs.
9. When cooking time expires, the device makes an audible sound. Depending on your settings the unit either switches to “Keep Warm” (“Reheat/Cancel” button indicator lights up) or enters standby mode (“Start” button indicator blinks).
10. To interrupt cooking process at any stage, to cancel set program or the Keep Warm function press and hold down “Reheat/Cancel” button.

 *To achieve better cooking results, we recommend consulting the cookbook provided. Each out of 100 recipes has been adjusted for this particular model.*

 *If you did not achieve the desired result using automatic programs, try versatile program called “MULTICOOK”, featuring a wide time and temperature adjustment range. This program gives endless opportunities for new culinary experiments.*

“MULTICOOK” Program

This program can be used to cook any meal with your personal time and temperature settings. REDMOND RMC-M90E, featuring “MULTICOOK” program will be able to replace a big number of kitchen appliances. Now any recipe, either from your family cookbook or Internet, can be adjusted for your multicooker.

For your convenience, the device does not switch to “Keep Warm” automatically by the end of the program if the cooking temperature was less than 80°C. It may be manually reactivated by pressing and holding down the “Menu/Keep Warm” button right after the program starts running. “Reheat/Cancel” button indicator lights up.

- Program’s default temperature is 100°C, default time is 15 minutes.
- Temperature adjustment range (use “Temperature” button to adjust) is from 35°C to 170°C with 5°C intervals.
- Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 12 hours with the following intervals: less than 1 hour – 1 minute, over an hour – 5 minutes.

 *A big number of various dishes can be prepared with the help of “MULTI-*

COOK". Follow recommendations of our chefs given in the recipe book and the table of recommended temperature settings.

"OATMEAL" Program

This program is recommended for cooking various porridges using milk. Program's default time is 10 minutes. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals. "OATMEAL" program is recommended for cooking various oat porridges using pasteurized low fat milk. To avoid boiling away, we recommend you do the following:

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

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


If you did not manage to achieve the desired result, please consult the chapter "Cooking Tips" to receive necessary recommendations on cooking or use the multifunctional program "MULTICOOK". Set the temperature of 95°C. Follow the proportions and cooking time settings given in the recipe.

"STEW" Program

This program is recommended for stewing vegetables, meat, fish, poultry, and seafood. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 20 minutes to 12 hours with 5 minute intervals.

"FRY" Program

This program is recommended for frying meat, vegetables, poultry, and seafood. Program's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals. Time Delay function is not available in this program.

 *To prevent food from burning follow instructions given in the recipe book and stir ingredients thoroughly while frying.*


"SOUP" Program

This program is recommended for cooking various broths, soups (chunky, bisque, cream soup etc.) and making fruit and berry drinks. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.

"STEAM" Program

This program is recommended for steaming meat, fish, vegetable and children meals. Program's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. Use the steaming container provided to steam the foods.


1. Pour 600–1000 ml of water into the bowl. Place the steaming container in.
2. Measure the ingredients and put them into the container. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Follow steps 3 to 10 given in "Standard operating procedure for automatic programs".

 *Countdown of the program does not start until the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).*

If you want to adjust the default settings of the program we advise consulting the table of recommended steaming time settings for various products.

"PASTA" Program

This program is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Program's default time is 8 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 2 to 20 minutes with 1 minute intervals. Cooking time of the program covers the period of time needed to bring water to a boil and to cook the ingredients. The device produces an audible sound upon boiling alarming you to put ingredients inside the bowl. Repress the "Start" button to begin the countdown. Time Delay function is not available in this program.

 *During preparation of certain products (pasta, etc.), foam might arise. To avoid foam boiling over, we recommend you to open the lid a few minutes after the products have been added into boiling water.*

“SLOW COOK” Program

This program is recommended for cooking stewed meat or baked milk. Program's default time is 5 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 8 hours with 10 minute intervals.

“BOIL” Program

This program is recommended for cooking beans and vegetables. Program's default time is 40 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals.

“BAKE” Program

This program is recommended for baking cakes, puddings, pies, puff, and yeast pastry. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.



The readiness of the cake may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your cake is ready.

We recommend disabling the Keep Warm function when baking.

“GRAIN” Program

This program is recommended for cooking various grains. Program's default time is 35 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

“PILAF” Program

This program is recommended for cooking different pilafs, paella or risotto. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 1.5 hours with 10 minute intervals.

“YOGURT/DOUGH” Program

This program is recommended for making healthy and delicious home-made yogurts. Default time is 8 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 6 to 12 hours with 10 minute intervals.

Keep Warm function is not available in this program. Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.

 *Use Yogurt Jar Set REDMOND RAM-G1 (to be purchased separately) to prepare yogurt.*


“PIZZA” Program

This program is recommended for making pizza. Default time is 25 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 1 hour with 5 minute intervals.

“BREAD” Program

This program is recommended for baking white and wheat-rye breads. The program includes complete baking cycle starting from the process of proofing the dough and up until the moment you take the freshly baked product out. Default time is 3 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 6 hours with 10 minute intervals.

Keep Warm function is not available in this program. Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.

 *Remember, that the baking starts one hour after the beginning of the program when the dough has proofed.*

- Before using baking flour, we advise you sift it, removing any impurities and adding to it some air.
- It is not recommended to use “Time Delay” function because this may affect the quality of pastry.
- Do not open the lid until the program finishes!
- In order to minimize the cooking time and to simplify the process of baking we advise using baking flour mixes.

“DESSERT” Program

This program is recommended for making various desserts using fruits and berries. Default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

“QUICK COOK” Program

This program is recommended for quick cooking rice and other grains. Manual time adjustment and Time Delay function are not available in this program.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing the Dough
- Making Fondue
- Making Cheese, Cottage Cheese
- Deep frying
- Pasteurizing Liquids
- Reheating Baby Food
- Tableware and Personal Items Sterilization

IV. OPTIONAL ACCESSORIES

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

RAM-CL1 – bowl removal tongs

The tongs are used for safe and convenient removal of the bowl out of the unit. Suitable for use with multicookers from other manufacturers.

RHP-M01 – ham press

The device allows making homemade delicacies out of meat, fish, poultry, and seafood with various fillings and seasonings. The ham press is suitable for multicooker, aero grill, oven, and saucepan use.

RAM-FB1 – deep fry basket

The basket is used for frying various foods in hot or boiling oil (deep fat). This stainless steel basket has a detachable handle and a drain hook. RAM-FB1 is suitable for any bowls with capacity of at least 3 L. May be used with multicookers from other manufacturers. The basket is dishwasher safe.

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

Use the set to prepare homemade yogurts. The jars feature the date-dials allowing to control the expiration dates. The set may be used with multicookers from other manufacturers.

RB-C502 – bowl with ceramic coating by ANATO® (Korea)

5-L bowl has excellent non-stick and thermal conductivity properties allowing the food to fry and stew evenly throughout the whole cooking

process. The bowl was especially designed for baking, frying, and cooking hot cereals. Suitable for product storage and oven use. Dishwasher safe.

RB-S500 – stainless steel bowl

5-L bowl features excellent scratch resistance. It is recommended for making various soups and jams. Suitable for blender and mixer use to prepare fruit and vegetable purees and cream soups. Not recommended for frying and baking. Dishwasher safe.

V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use.

Prior to first use or in order to remove the odor steam half a lemon for 15 minutes using “STEAM” program.

STOP *Do not use a sponge with hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods (gasoline, acetone) are not allowed. Do not immerse the device in water or wash it under running water.*

Steam valve, inner aluminum lid, and the bowl need to be cleaned after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.

To clean the inner lid:

1. Open the lid.
2. Press 2 plastic holders on the inner side of the lid pointing towards the center until open.
3. Gently pull the inner lid towards yourself and down to get it separated from the main lid.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Wash under running water, using mild soap if needed. Not dishwasher safe.
5. Carry out the assembly in return sequence: slide the inner lid into upper grooves overlapping it with the main lid. Gently push the holders until they click into place. Make sure that the inner lid fits tightly.

The steam valve is located on the top lid of the device and consists of

two parts: the cover and the main part. To clean the steam valve:

6. Take the cover of the steam valve off by pulling it gently up and towards yourself as shown **A4**.
7. Inside the removed cover, turn the main part of the steam valve anticlockwise (in direction of **<open>**) to remove.
8. Take the rubber sealing ring out; wash all parts of the steam valve following cleaning and general maintenance guidelines provided.

STOP CAUTION! Do not twist or stretch the rubber sealing ring to avoid its deformation.

9. Carry out the assembly of the steam valve in return sequence: place the rubber sealing ring back into the holder; overlap the groves of the main part of the valve with the corresponding ledges on the inside of the cover and turn the valve clockwise in direction of **<close>**. Install the steam valve back into the lid of the device, with the extraction ledge facing the back.

Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl and in condensation container at the back of the device.

1. Open the device and take the bowl out. Lift the front side of the device if needed, to let the condensate flow down into the container.
2. Pull container towards yourself to remove.
3. Pour condensate out. Rinse the container and put it back into place.
4. Remove condensate remaining in the cavity around the bowl using cloth or tissue.

VI. COOKING TIPS

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes		Solving the Problem
The lid of the device was either open or was not closed properly.		<ul style="list-style-type: none"> • 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.		<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Wrong ingredients or settings were chosen. • General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. • Wrong time settings. • Chosen recipe is not appropriate for the device. 		<ul style="list-style-type: none"> • We recommend using recipes adjusted for the device. Choose proven recipes only. • Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam.		Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming.
Frying:	Too much oil was added.	<ul style="list-style-type: none"> • Frying ingredients add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. • Follow recommendations given in the recipe while deep frying.
	Too much moisture inside the bowl.	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before frying.

Cooking: the water boiled away during preparation of foods with high acidity.		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe.
Baking (dough did not bake through):	Too much dough in the bowl.	Use a smaller amount of dough.
	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve.	<ul style="list-style-type: none"> Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
Wrong ingredients, wrong size of ingredients or time settings.	<ul style="list-style-type: none"> We recommend using the recipes adjusted for your model. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
The dish remained in the unit with the "Keep Warm" on for too long after it's been cooked.	We recommend using the "Keep Warm" function moderately. If your device features the function of disabling the "Keep Warm" in advance, use it to avoid the problem.

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Possible Causes	Solving the Problem
Milk boils away.	Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed
<ul style="list-style-type: none"> Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.) Wrong general proportions or ingredients. 	<ul style="list-style-type: none"> We recommend using the recipes adjusted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.

THE DISH IS BURNT

Possible Causes	Solving the Problem
<ul style="list-style-type: none"> The bowl was not properly washed after last use. Non-stick coating is damaged. 	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adjusted for the device.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adjusted for your model.
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while frying or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Cooking: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

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

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

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

BAKED GOODS DO NOT RISE

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

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

Recommended Steaming Time Settings For Various Products

#	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	20/30
2	Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	25
3	Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs)	500	10/15
5	Fish fillet	500	500	10
6	Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	5
7	Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
8	Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	35
9	Beet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	1 hour 10 min
10	Frozen vegetables	500	500	10
11	Egg	3 pcs	500	10

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

“MULTICOOK” Temperature Adjustment Recommendations

#	Temperature	Recommendations for use
1	35°C	Proofing dough and making vinegar
2	40°C	Making yogurt
3	45°C	Leavening
4	50°C	Fermentation
5	55°C	Fondant
6	60°C	Making green tea and preparing baby food
7	65°C	Cooking vacuum sealed meat
8	70°C	Preparing punch
9	75°C	Pasteurizing liquids and making white tea
10	80°C	Preparing mulled wine
11	85°C	Making cottage cheese and other time consuming meals
12	90°C	Making red tea
13	95°C	Cooking porridges using milk
14	100°C	Cooking meringues and jams
15	105°C	Cooking jellied meat
16	110°C	Sterilization
17	115°C	Making sugar syrup
18	120°C	Making brisket
19	125°C	Stewing meat
20	130°C	Making puddings
21	135°C	Browning cooked foods
22	140°C	Smoking various foods
23	145°C	Baking fish and vegetables in foil
24	150°C	Baking meat in foil
25	155°C	Frying yeast dough
26	160°C	Frying poultry
27	165°C	Frying steaks
28	170°C	Deep frying French fries and chicken nuggets

Table of default settings

Program	Recommendations for use	Cooking time, set by default	Time adjustment range/setting interval	Time Delay	Preheating stage	Keep Warm
MULTICOOK	Cooking various meals with your personal time and temperature settings	15 min	5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 12 hours / 5 min	+	–	+
OATMEAL	Cooking porridges using milk	10 min	5 min – 1.5 hour / 1 min	+	–	+
STEW	Stewing meat, fish, vegetables, etc.	1 hour	20 min – 12 hours / 5 min	+	–	+
FRY	Frying meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 1.5 hour / 1 min	–	–	+
SOUP	Making various soups and broths	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
STEAM	Steaming meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	+	+
PASTA	Cooking pasta, sausages and other semi-finished products	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Making stewed meat, baked milk, brisket, jellied meat and aspic	5 hours	1 hour – 8 hours / 10 min	+	–	+
BOIL	Cooking beans and vegetables	40 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	–	+
BAKE	Baking cakes, puddings, pies, puff and yeast pastry	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
GRAIN	Cooking grains and other side dishes	35 min	5 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
PILAF	Making meat, fish, poultry and seafood pilafs	1 hour	20 min – 1.5 hours / 10 min	+	–	+
YOGURT/DOUGH	Making different kinds of yogurt; proofing dough	8 hours	6 hours – 12 hours / 10 min	+	–	–
PIZZA	Making pizza	25 min	20 min – 1 hour / 5 min	+	–	+
BREAD	Baking white and wheat-rye breads including the proofing cycle	3 hours	1 hour – 6 hours / 10 min	+	–	–
DESSERT	Making desserts using fresh fruits and berries	1 hour	5 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Quick cooking rice and other grains	30 min	–	–	–	+

VII. BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

Problem	Possible cause	Solving the problem
The device does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.
	Voltage supply interruption.	
The meal is taking too long to cook.	There is a foreign object between the bowl and the heating element.	Remove the foreign object.
	The bowl was installed with a distortion.	Install the bowl evenly, without any distortion.
	The heating element is dirty.	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element.

VIII. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

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







© REDMOND INDUSTRIAL GROUP. ALL RIGHTS RESERVED. 2014

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of REDMOND INDUSTRIAL GROUP is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States.
www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China.

RMC-M90E-PL-UM-1