

 Przed użyciem danego urządzenia uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją jako poradnik. Prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

Środki bezpieczeństwa

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, wynikłe wskutek nieprzestrzegania wymogów techniki bezpieczeństwa i zasad użytkowania wyrobu.
- Dane urządzenie elektryczne jest przeznaczone do użycia w warunkach domowych i podobnych do nich:
 - w pomieszczeniach gospodarczych sklepów, biur i w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej;
 - w domach podmiejskich;
 - w pokojach hotelowych i motelowych i w innych pomieszczeniach mieszkalnych;
 - w apartamentach i hotelach z niepełnym wyposażeniem.
- Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne, niezgodne z przeznaczeniem wykorzystanie urządzenia będzie uznane za naruszenie

warunków należytego użytkowania wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z napięciem znamionowym zasilania urządzenia (zob. charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).
- Używaj przedłużacza, którego charakterystyki są stosowne do mocy, pobieranej przez urządzenie, – niezgodność parametrów może doprowadzić do zwarcia lub zapalenia się przewodu.
- Podłączaj urządzenie tylko do gniazd, mających uziemienie, – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Używając przedłużacza, upewnij się, że on także posiada uziemienie.

STOP *UWAGA! Podczas pracy urządzenie nagrzewa się! Zachowaj ostrożność! Nie dotykaj do korpusu, miski i innych części metalowych podczas użytkowania. Obowiązkowo zakładaj rękawice*

kuchenne przed użyciem. Aby uniknąć oparzeń gorącą parą, nie nachylaj się nad urządzeniem podczas otwierania pokrywy.

- Wyłączaj urządzenie z gniazda po użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przemieszczenia. Przewód elektryczny wyjmuj suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przeciągaj przewodu elektrycznego przez otwory drzwiowe lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwróć uwagę na to, aby przewód elektryczny nie był poskręcany oraz nie miał zagięć, nie miał kontaktu z przedmiotami ostrymi, narożnikami i krawędziami mebli.

STOP *PAMIĘTAJ: Uszkodzenie przewodu elektrycznego może doprowadzić do usterek, nie objętych warunkami gwarancji. Jeżeli przewód elektryczny jest uszkodzony lub wymaga wymiany, należy zwrócić się do centrum serwisowego, aby uniknąć możliwego ryzyka.*

- Nigdy nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni. Aby uniknąć rozlania gorących płynów, urządzenie do przygotowywania

posiłków stawiaj na stabilnej powierzchni, do przenoszenia używaj specjalnych uchwytów (jeżeli są). Podczas działania nie nakrywaj go tkaniną lub serwetką papierową – może to doprowadzić do przegrzania się i uszkodzenia urządzenia.

- Zabronione jest użytkowanie urządzenia na otwartym powietrzu – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego uszkodzeń.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Ściśle przestrzegaj instrukcji odnośnie czyszczenia urządzenia.

STOP *ZABRONIONE JEST zanurzanie korpusu urządzenia w wodzie lub umieszczanie go pod wodą bieżącą!*

- Dane urządzenie może być używane przez osoby z upośledzeniami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub przeprowadzono dla

nich instruktaż odnośnie bezpiecznego użytkowania danego urządzenia i w przypadku, gdy zdają one sobie sprawę z potencjalnych zagrożeń. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli znajdują się one pod nadzorem i przeprowadzono dla nich instruktaż odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i w przypadku, gdy zdają one sobie sprawę z potencjalnych zagrożeń. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do ich zabawy z urządzeniem. Przechowuj urządzenie i jego przewód sieciowy w miejscu, niedostępnym dla dzieci w wieku do 8 lat. Niedopuszczalne jest używanie urządzenia przez dzieci w wieku do 8 lat. Dzieci do 8 lat i bez kontroli ze strony dorosłych nie powinny czyścić i obsługiwać urządzenia.

- Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowie. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użycia za pomocą zewnętrznego

minutnika lub odrębnego układu zdalnego sterowania. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.

- Podczas działania urządzenia powierzchnie mogą silnie nagrzewać się.
- Urządzenie może spowodować urazy.
- Zawory, regulujące ciśnienie, przez które odbywa się wypuszczanie pary, należy regularnie sprawdzać pod względem ich zanieczyszczenia.
- Nie podgrzewaj jedzenia zbyt długo.



Uwaga: istnieje niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą

Charakterystyki techniczne

Model	RMCM150E
Moc	860 W
Napięcie	220-240 V, 50 Hz
Pojemność miski	5 l
Pokrycie miski	ceramiczna powłoka antyadhezyjna Anato® (Korea)
Wyświetlacz	LED
Ogrzewanie 3D	jest
Ilość programów	46 (16 automatycznych, 30 konfigurowanych ręcznie)
Zawór parowy	zdejmowany
Odczucie sygnału dźwiękowego	jest

Programy

- MULTICOOK
- STEW/CHILLI (DUSZENIE/CHILLI)
- BAKE (WYPIEK)
- RICE/GRAIN (RYŻ/KASZE)
- PASTA (MAKARON)
- STEAM (PARA)
- SLOW COOK (DUSZENIE NA WOLNYM OGNIU)
- FRY (SMAŻENIE)
- PILAF (PILAW)
- SOLIP (ZUPA)
- PORRIDGE (KASZA NA MLEKU)
- YOGURT (JOGURT)
- VACUUM (PROŻNIA)
- BREAD (CHLEB)
- COOK (GOTOWANIE)
- EXPRESS

Funkcje

- Podgrzewanie automatyczne jest, do 24 godzin
- Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego jest
- Ogrzewanie potraw jest, do 24 godzin
- Opóźniony start jest, do 24 godzin
- Funkcja "MASTERCHIEF":
- regulowanie czasu i temperatury podczas przygotowywania
 - utworzenie i zapis indywidualnych programów
- Funkcja "Pomocnik głosowy" jest

Zestaw

Multicooker	1 szt.
Misa RB-C502	1 szt.
Naczynie do przygotowywania na parze	1 szt.
Koszyk RAM-FB1 do smażenia na głębokim oleju	1 szt.
Miarka	1 szt.
Chochla	1 szt.
łyżka płaska	1 szt.
Uchwyt na chochlę/łyżkę	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książka "100 przepisów kulinarnych"	1 szt.
Książeczka serwisowa	1 szt.
Przewód zasilający	1 szt.
Szczypce do wyjmowania miski	1 szt.

i Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego powiadomienia o tych zmianach.

Budowa multicookera RMC-M150E A1

- Pokrywa urządzenia
- Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
- Misa

- Przycisk otwierania pokrywy
- Panel sterowania z wyświetlaczem
- Korpus urządzenia
- Uchwyt do przenoszenia
- Zdejmowany zawór parowy
- Łyżka płaska
- Chochla
- Miarka
- Naczynie do przygotowywania na parze
- Koszyk do smażenia na głębokim oleju
- Uchwyt na chochlę/łyżkę
- Szczypce do wyjmowania miski

Elementy panelu sterowania A2

- Przycisk "Hour/Min" ("Godzina/Min") – wybór ilości godzin lub minut w trybach ustawiania czasu przygotowywania i opóźnionego startu; włączenie/odłączenie sygnałów dźwiękowych (pomocnika głosowego).
- Przycisk "Time Delay" ("Opóźniony start") – włączenie trybu ustawiania czasu opóźnionego startu; włączenie trybu "MASTERCHIEF".
- Przycisk "Cancel/Reheat" ("Anuluj/Odgrzewanie") – włączenie/odłączenie funkcji odgrzewania; przenawianie działania programu gotowania; anulowanie wprowadzonych parametrów. Przycisk jest wyposażony w symbol dotykowy dla osób słabo widzących.
- Przycisk "+" – zmniejszenie wartości godzin lub minut w trybach ustawiania czasu; wybór automatycznego programu gotowania; zmniejszanie temperatury w trybie wyboru temperatury.
- Przycisk "-" – zwiększenie wartości godzin lub minut w trybach ustawiania czasu; wybór automatycznego programu gotowania; zwiększanie temperatury w trybie wyboru temperatury.
- Przycisk "Start / Keep Warm" ("Start / Podgrzewanie automatyczne") – włączenie wybranego programu gotowania; wstępne odłączenie auto podgrzewania. Przycisk jest wyposażony w symbol dotykowy dla osób słabo widzących.
- Przycisk "Timer/t°C" ("Timer/t°C") – przejście do trybu ustawiania czasu przygotowywania, wybór trybu ustawiania czasu/temperatury przygotowywania (w programie "MULTICOOK").
- Przycisk "Menu" ("Menu") – wybór automatycznego programu gotowania. 9. Wyświetlacz.

Budowa wyświetlacza A3

- Lampka kontrolna przebiegu działania programu gotowania.
- Lampka kontrolna trybu ustawiania czasu przygotowywania.
- Lampka kontrolna wybranego automatycznego programu gotowania.
- Lampka kontrolna działania funkcji podgrzewania automatycznego i odgrzewania dań.
- Lampka kontrolna zasilania.
- Lampka kontrolna działania.
- Lampka kontrolna działania pomocnika głosowego.
- Lampka kontrolna trybu wartości minutnika (czas/temperatura).
- Minutnik.

I. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

Ostrożnie rozpakuj wyrób, usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym. Brak numeru seryjnego na wyrobie powoduje automatyczne wygaśnięcie prawa do jego obsługi gwarancyjnej. Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną ściereczką. Przemyj miskę ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz. Przy pierwszym użyciu możliwe jest pojawienie się postronnego zapachu, co nie świadczy o niesprawności urządzenia. W takim przypadku oczyść urządzenie (zob. "Obsługa multicookera").

⚠ Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze

niezbędnie pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.

II. UŻYTKOWANIE MULTICOOKERA

Przed rozpoczęciem użytkowania

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni w taki sposób, aby wychodząca z zaworu parowego gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektroniczne i inne przedmioty i materiały, które mogą być uszkodzone pod wpływem zwiększonej wilgotności i temperatury. Przed rozpoczęciem przygotowywania upewnij się, że części zewnętrzne i wewnętrzne multicookera nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad. Międy misą a elementem grzewczym nie powinno być przedmiotów postronnych.

i W celu uniknięcia zabrudzenia dna i ścianek komory roboczej urządzenia zaleca się najpierw włączyć składniki i nalać wodę do miski, i dopiero potem wstawić misę do korpusu multicookera.

Nie włączaj urządzenia bez wstawionej do wnętrza miski – w razie przypadkowego uruchomienia programu gotowania doprowadzi to do krytycznego przegrzania się urządzenia.

Nie włączaj urządzenia z pustą misą – przegrzanie się miski może doprowadzić do uszkodzenia powłoki antyadhezyjnej.

⚠ Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.

Pomocnik głosowy

Multicooker REDMOND RMC-M150E posiada funkcję pomocnika głosowego, dzięki której proces sterowania urządzeniem jest całkowicie udźwiękowiony i towarzyszą mu szczegółowe informacje o wykonanych zmianach i bieżących ustawieniach programu. Funkcja jest uruchamiana automatycznie po włączeniu urządzenia. Aby wyłączyć ją, naciśnij i przytrzymaj przycisk "Hour/Min" w trybie oczekiwania. Ponowne naciśnięcie i przytrzymanie przycisku "Hour/Min" powoduje ponowne włączenie danej funkcji.

Ustawianie czasu przygotowywania

- Po dokonaniu wyboru programu gotowania, naciskając na przycisk "Timer/t°C" wybierz tryb ustawiania czasu przygotowywania (na wyświetlaczu wyświetli się lampka kontrolna "Timer" ("Timer"), wyświetlił się ustawiony domyślny czas przygotowywania, a lampka kontrolna minut zacznie migotać).
- Naciskając na przycisk "Hour/Min" wybierz wartość godzin lub minut (wybrana wartość będzie migotać). Naciskając na przycisk "+" zwiększaj, a naciskając na przycisk "-" zmniejszaj wartość czasu. W celu szybkiej zmiany wartości przytrzymaj i wciśnij przycisk w ciągu kilku sekund.
- Po zakończeniu ustawiania czasu przygotowywania (wyświetlacz nadal migocze) przejdź do następnego etapu. W celu anulowania dokonanych ustawień naciśnij przycisk "Cancel/Reheat", po czym wprowadź cały program gotowania ponownie.

⚠ Uwaga! Podczas ręcznego ustawiania czasu przygotowywania uwzględniaj możliwy zakres czasu i dokładność ustawienia, przewidzianą w programie gotowania. W niektórych programach odliczenie czasu przygotowywania zaczyna się po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury roboczej.

Funkcja "Opóźniony start"

Dana funkcja pozwala zadać zakres czasu, po upływie którego zacznie działać wybrany program gotowania. Opóźniony start programu można w zakresie od 5 minut do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

- Po dokonaniu wyboru i ustawieniu programu gotowania naciśnij przycisk "Time Delay" (na wyświetlaczu będzie migotać wartość czasu).
- Naciskając przycisk "Hour/Min" wybierz tryb ustawiania godzin lub minut (wybrana wartość będzie migotać). Naciskając na przycisk "+" zwiększaj, a naciskając na przycisk "-" zmniejszaj wartość czasu. W celu szybkiej zmia-

ny wartości przytrzymaj i wciśnij przycisk w ciągu kilku sekund.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Keep Warm" w ciągu kilku sekund. Rozpocznie się działanie funkcji opóźnienia startu (minutnik) przestanie migotać, na wyświetlaczu będzie wyświetlane wsteczne odliczanie czasu do rozpoczęcia działania wybranego programu gotowania).
- W celu anulowania dokonanych ustawień naciśnij przycisk "Cancel/Reheat", po czym wprowadź cały program gotowania ponownie.



Uwaga! Nie jest zalecane używanie funkcji opóźnionego startu, jeśli przepis zawiera produkty szybko psujące się (jajka, świeże mięso, mięso, ser itd.).

Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych dań – podgrzewanie automatyczne

Włącza się automatycznie po zakończeniu działania programu gotowania i może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70-80°C w ciągu 24 godzin. Świeci się przy tym lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat", a na wyświetlaczu wyświetlane jest bezpośrednio odliczanie czasu działania w danym trybie. W razie potrzeby podgrzewania automatycznego można wyłączyć, naciśnięciem i przytrzymaniem przez kilka sekund przycisku "Cancel/Reheat".

Wstępne wyłączenie podgrzewania automatycznego

W celu uprzedniego wyłączenia funkcji podgrzewania automatycznego podczas startu lub działania programu naciśnij i przytrzymaj przez sekundę przycisk "Start / Keep Warm", dopóki lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat" nie zgaśnie. W celu ponownego włączenia podgrzewania automatycznego, naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Keep Warm" jeszcze raz (zapali się lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat").

Funkcja odgrzewania dań

Multicooker REDMOND RMC-M150E może być używany do odgrzewania zimnych dań. W tym celu:

- Przełóż produkty do miski, wstaw ją do multicookera.
- Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Naciśnij i przytrzymaj w ciągu kilku sekund przycisk "Cancel/Reheat" do sygnału dźwiękowego. Zapala się lampka kontrolna "Reheat" ("Odgrzewanie") na wyświetlaczu i lampka kontrolna przycisku. Timer rozpocznie bezpośrednio odliczanie czasu odgrzewania. Danie będzie odgrzane do 70-80°C, dana temperatura może być utrzymana przez 24 godzin. W razie potrzeby odgrzewanie można wyłączyć, naciśnięciem i przytrzymaniem przez kilka sekund przycisku "Cancel/Reheat", dopóki nie zgasną odpowiednio lampki kontrolne na wyświetlaczu i przycisku.

Pamięć niezależna od zasilania

Multicooker REDMOND RMC-M150E posiada pamięć niezależną od zasilania, co zapewnia zachowanie wszystkich ustawień użytkownika (łącznie z ustawieniami opóźnionego startu i pomocnika głosowego) przez 2 godziny w przypadku nieprzewidzianego odłączenia zasilania elektrycznego. Jeżeli w ciągu tego czasu zasilanie elektryczne zostanie wznowione, multicooker będzie nadal działał w ustawionym trybie.

Funkcja "MASTERCHEF"

W multicookerze REDMOND RMC-M150E zrealizowana jest unikatowa funkcja "MASTERCHEF", znaczenie poszerzająca bazy zestaw możliwości urządzenia. Funkcja pozwala zmieniać temperaturę i czas przygotowania do 10 razy bezpośrednio w procesie pracy programu (oprócz programów "EXPRESS" i "YOGURT"). W ciągu 3 minut po zakończeniu przygotowywania można zachować kolejność wprowadzonych ustawień temperatury i czasu i zapisać cały przebieg procesu przygotowywania w pamięci urządzenia. Dzięki temu funkcja "MASTERCHEF" daje możliwość utworzenia własnych programów o unikalnym trybie temperaturowym.

Zakres zmiany czasu przygotowywania – od 1 minuty do 15 godzin z dokładnością do 1 minuty niezależnie od programu. Przy ustawianiu czasu przygotowywania 00 godzin 00 minut w zależności od dokonanych wcześniej ustawień urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego albo do trybu oczekiwania.

Zakres zmiany temperatury – od 35 do 180°C z możliwością zmiany co 5°C.

Zmiana temperatury i czasu przygotowywania (utworzenie własnego programu)

- Naciśnij przycisk "Menu", wybierz dowolny program gotowania, oprócz programów "EXPRESS" i "YOGURT". Naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Keep Warm". Zapala się lampki kontrolne przycisków "Start / Keep Warm" i "Cancel/Reheat". Rozpocznie się wykonanie programu gotowania.
- Aby zawczasu odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego, naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Keep Warm" (lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat" zgaśnie). Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku "Start / Keep Warm" można znowu włączyć daną funkcję.
- W celu zmiany czasu przygotowywania i temperatury w procesie działania naciśnij i przytrzymaj do sygnału dźwiękowego przycisk "Time Delay".
- Na wyświetlaczu pojawi się i będzie migotać wartość czasu, który pozostał do zakończenia procesu przygotowywania. Naciśnięciem przycisków "+" (zmniejszenie) lub "-" (zwiększenie), zmień wartość czasu. Aby przejść od zmiany minut do zmiany godzin i odwrotnie, naciśnij przycisk "Hour/Min" (zob. rozdział "Ustawianie czasu przygotowywania").
- Aby przejść do zmiany temperatury przygotowywania naciśnij przycisk "Timer/°C". Na wyświetlaczu pojawi się i będzie migotać wartość temperatury dla następnego etapu przygotowywania. Wartość domyślna dla programu "MULTICOOK" – ustawiona wcześniej temperatura, dla pozostałych programów – 100°C. Naciśnięciem przycisków "+" (zmniejszenie) lub "-" (zwiększenie), zmień wartość temperatury.
- W celu zachowania wprowadzonych zmian nie naciśnij przycisków w ciągu 10 sekund. Proces przygotowywania będzie kontynuowany z nowymi parametrami. Cyfry na wyświetlaczu przestaną migotać. Wartości temperatury i czasu, pozostałego do końca przygotowywania, będą po kolei pojawiały się na wyświetlaczu.
- W celu kolejnej zmiany temperatury i czasu przygotowywania powtórz działanie, opisane w p. 3-6. Można wprowadzić do 10 zmian w ciągu jednego procesu przygotowywania.

Zachowanie zmienionego programu

Dokonane zmiany można zachować w pamięci urządzenia w miejsce pierwotnie ustawionego programu gotowania. Po zakończeniu procesu przygotowywania zabrzmi sygnał dźwiękowy. Jeżeli podczas działania program został zmieniony, na wyświetlaczu rozpocznie się 3-minutowe wsteczne odliczanie czasu (w sekundach). W ciągu tego czasu jednocześnie naciśnij i przytrzymaj przyciski "+" i "-". Jeżeli nie chcesz zapisywać dokonanych zmian, naciśnij przycisk "Cancel/Reheat". Następnie, w zależności od dokonanych ustawień, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat"), na wyświetlaczu wyświetlane jest bezpośrednio odliczanie czasu działania lub do trybu oczekiwania.

Funkcja auto podgrzewania w zmienionym programie będzie włączona lub wyłączona w zależności od tego, czy była ona włączona lub wyłączona na końcu procesu przygotowywania. Jeżeli na ostatnim etapie przygotowywania była ustawiona temperatura poniżej 75°C, podgrzewanie automatyczne przy uruchomieniu zmienionego programu zostanie automatycznie wyłączone.

Używanie zapisanego programu

- Naciśnij przycisk "Menu", wybierz nazwę zmienionego przez Ciebie programu automatycznego. Zamiast wartości czasu, ustawionej domyślnie, na wyświetlaczu pojawią się symbole "-----".
- Można ustawić czas opóźnionego startu.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Keep Warm", zapala się lampki kontrolne przycisków "Start / Keep Warm" i "Cancel/Reheat". Na wyświetlaczu pojawi się łączny czas przygotowywania, rozpocznie się wykonanie indywidualnego programu i odliczanie wsteczne czasu jego działania.
- W celu wyłączenia podgrzewania automatycznego naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Keep Warm" (lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat" zgaśnie). Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku "Start / Keep Warm"

można znowu włączyć daną funkcję.

- W procesie przygotowywania na wyświetlaczu po kolei będzie pojawiać się czas, pozostały do zakończenia działania programu, i temperatura wybrana dla danego etapu przygotowywania. Podczas przejścia od jednego etapu przygotowywania (trybu temperaturowego) do następnego zabrzmi sygnał dźwiękowy.

Powrót do ustawień fabrycznych

Aby skasować indywidualny program i przywrócić ustawienia fabryczne zmienionego programu automatycznego, wybierz go, naciśnij przycisk "Menu". Po czym jednocześnie naciśnij i przytrzymaj do sygnału dźwiękowego przyciski "Hour/Min" i "Time Delay". Aby przywrócić ustawienia fabryczne dla wszystkich programów automatycznych, jednocześnie naciśnij i przytrzymaj do sygnału dźwiękowego przyciski "Hour/Min" i "Time Delay", gdy urządzenie znajduje się w trybie oczekiwania.

Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych

- Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, wóz je do miski. Uwaga! Aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na skali na wewnętrznej powierzchni miski.
- Wstaw mięso do korpusu urządzenia. Upewnij się, że ściśle przylega ona do elementu grzewczego.
- Zamknij pokrywę multicookera do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Naciśnij przycisk "Menu", wybierz potrzebny program gotowania (na wyświetlaczu będzie migotać odpowiednia lampka kontrolna programu). Dla wygodniejszej nawigacji w menu naciśnij na przyciski "+" lub "-".
- Aby ustawić czas przygotowywania, naciśnij na przycisk "Timer/°C". Na wyświetlaczu wyświetli się ustawiony domyślnie czas przygotowywania, który można zmienić.
- W razie konieczności można ustawić czas opóźnionego startu.
- Naciśnij i przytrzymaj w ciągu kilku sekund przycisk "Start / Keep Warm". Zapala się lampki kontrolne przycisków "Start / Keep Warm" i "Cancel/Reheat". Rozpocznie się proces przygotowywania i wsteczne odliczanie czasu działania programu.
- O zakończeniu programu gotowania powiadomienia sygnał dźwiękowy. Następnie, w zależności od ustawień, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (na wyświetlaczu wyświetli się bezpośrednio odliczanie czasu działania danej funkcji) lub do trybu oczekiwania. Naciśnięciem i przytrzymaniem przycisków "Start / Keep Warm" można zawczasu odłączyć podgrzewanie automatyczne (lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat" zgaśnie). Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku "Start / Keep Warm" można znowu włączyć daną funkcję.
- W celu przeniesienia czasu przygotowywania, anulowania wprowadzonego programu lub odłączenia podgrzewania automatycznego naciśnij i przytrzymaj przycisk "Cancel/Reheat".

Program "MULTICOOK"

Program przeznaczony jest do przygotowywania praktycznie wszelkich potraw wg konfigurowanych przez użytkownika parametrów temperatury i czasu przygotowywania. Zakres ustawiania temperatury: 35-180°C z dokładnością do 5°C. Zakres ustawiania czasu: od 2 minut do 15 godzin z dokładnością do 1 minuty (dla interwału od 2 minut do 1 godziny) lub do 5 minut (dla interwału od 1 godziny do 15 godzin). Domyślnie w programie "MULTICOOK" czas przygotowywania wynosi 30 minut. Kieruj się p. 1-4 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych". Następnie naciśnij przycisk "Timer/°C", aby przejść do trybu ustawiania temperatury przygotowywania. Na wyświetlaczu wyświetli się ustawiona domyślnie temperatura przygotowywania (100°C). Naciśnij na przyciski "+" i "-" ustaw potrzebne temperaturę przygotowywania. Po ustawieniu temperatury przygotowywania kieruj się p. 5-9 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych".

⚠ Uwaga! Przy temperaturze przygotowywania potraw poniżej 75°C funkcja podgrzewania automatycznego będzie domyślnie odłączona. W przypadku wybrania temperatury 140°C i więcej maksymalny czas przygotowywania – 2 godziny.

Program "STEW/CHILL"

Zalecany jest do duszenia warzyw, mięsa, drobiu, owoców morza. Domyślnie w programie "STEW/CHILL" czas przygotowywania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Program "BAKE"

Program zalecany jest do pieczenia biszkoptów, zapiekank, ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego. Domyślnie w programie "BAKE" czas przygotowywania wynosi 50 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Odmierz produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, przełóż do misy. Uważaj, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej kreski 1/2 na skali na wewnętrznej powierzchni misy. Następnie kieruj się p. 2-9 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych".

Program "RICE/GRAIN"

Program zalecany jest do gotowania kasz na sypko z różnych rodzajów kasz, przygotowywania różnych garnurków. Domyślnie w programie "RICE/GRAIN" czas przygotowywania wynosi 30 minut. Zakres ustawiania czasu: od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 1 minuty (dla interwału od 5 minut do 1 godziny) lub do 5 minut (dla interwału od 1 godziny do 4 godzin).

Program "PASTA"

Zalecany jest do przygotowywania makaronu, parówek, gotowania jajek itd. Domyślnie w programie "PASTA" czas przygotowywania wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 2 minut do 1 godziny z dokładnością ustawiania do 1 minuty. Przed uruchomieniem programu upewnij się, że sygnał dźwiękowy jest włączony (na wyświetlaczu świeci się lampka kontrolna sygnału dźwiękowego).

Wstępne odliczenie czasu działania programu gotowania rozpoczyna się po zagotowaniu się wody. Dla danego programu funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

Nalej wody do misy. Uważaj, aby poziom wody był poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na skali na wewnętrznej powierzchni misy. Kieruj się p. 2-5 i dalej p. 7 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych". Po zagotowaniu się wody zabrzmi sygnał. Ostrożnie otwórz pokrywę i wóz produkty do gotującej się wody, zamknij pokrywę do przykrycia. Naciśnij przycisk "Start / Keep Warm". Rozpoczniesz wykonanie ustawionego programu i odliczanie wsteczne czasu przygotowywania. Następnie kieruj się p. 8-9 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych".

⚠ Uwaga! Podczas przygotowywania niektórych produktów powstaje para. Aby zapobiec ewentualnym jej wyciekom z misy można otworzyć pokrywę kilka minut po włożeniu produktów do gotującej się wody.

Program "STEAM"

Zalecany jest do przygotowywania na parze warzyw, ryby, mięsa, dań dietetycznych i warzyw/warzyw, posiłków dla dzieci. Domyślnie w programie "STEAM" czas przygotowywania wynosi 20 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut. W danym programie odliczenie czasu przygotowywania rozpoczyna się po zagotowaniu się wody.

Aby przygotować warzywa i inne produkty 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, równomi-

ernie rozdź je w naczyniu do gotowania na parze.

- Kieruj się p. 2-9 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych".

Program "SLOW COOK"

Zalecany jest do przygotowywania duszonego mięsa, prażonego mleka. Domyślnie w programie "SLOW COOK" czas przygotowywania wynosi 3 godzin. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 30 minut do 12 godzin z dokładnością ustawiania do 10 minut. W programie "SLOW COOK" funkcja auto podgrzewania jest niedostępna.

Program "FRY"

Zalecany jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu, owoców morza. Domyślnie w programie "FRY" czas przygotowywania wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawiania do 1 minuty. Dopuszczalne jest smażenie produktów z otwartą pokrywą urządzenia.

Dla danego programu funkcja "Time Delay" jest niedostępna.

Program "PILAF"

Program zalecany jest do przygotowywania różnych rodzajów pilawu. Domyślnie w programie "PILAF" czas przygotowywania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Program "SOUP"

Zalecany jest do przygotowywania różnych pierwszych dań oraz kompotów i innych napojów. Domyślnie w programie "SOUP" czas przygotowywania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Program "PORRIDGE"

Zalecany jest do przygotowywania kasz na mleku. Domyślnie w programie "PORRIDGE" czas przygotowywania wynosi 25 minut. Zakres ustawiania czasu: od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 1 minuty (dla interwału od 5 minut do 1 godziny) lub do 5 minut (dla interwału od 1 godziny do 4 godzin). Program przeznaczony jest do przygotowywania kaszy na mleku pasteryzowanym o małej zawartości tłuszczu. Aby uniknąć wygotowania się mleka i uzyskać pożądaną 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 przygotowywaniem;
- ścisłe przestrzeganie zasad proporcji podczas odmierzania składników zgodnie z zaleceniami książki z przepisami kulinarnymi, zmniejszaj lub zwiększaj ilość składników tylko proporcjonalnie;
- w przypadku użycia mleka pełnotłustego należy rozcieńczyć je wodą pitną w proporcji 1:1.

Jeżeli oczekiwany rezultat w programie "PORRIDGE" nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu "MULTICOOK". Optymalna temperatura przygotowywania kaszy na mleku wynosi 95°C.

Program "YOGURT"

Przy pomocy programu "YOGURT" możesz przygotować różne smaczne i pożyteczne jogurty w swoim domu. Domyślnie w programie "YOGURT" czas przygotowywania wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut. W programie "YOGURT" funkcja auto podgrzewania jest niedostępna. Odmierz produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, przełóż do misy. Uważaj, aby wszystkie składniki znajdowały się poniżej kreski 1/2 na wewnętrznej powierzchni. Następnie kieruj się p. 2-9 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych".

Program "VACUUM"

Przeznaczony jest do gotowania produktów w opakowaniu próżniowym. Domyślny czas przygotowywania w danym programie wynosi 2 godziny 30 minut. Możliwe

jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut. W programie "VACUUM" funkcja auto podgrzewania jest niedostępna.

Program "BREAD"

Program zalecany jest do pieczenia różnych gatunków chleba z mąki pszennej i z dodatkiem mąki żytniej. Domyślnie w programie "BREAD" czas przygotowywania wynosi 2 godziny (w ciągu pierwszej godziny działania programu trwa końcowa fermentacja ciasta, a później samo pieczenie). Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 6 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Zagnieć ciasto, kierując się zaleceniami wybranego przepisu kulinarnego. Wóz ciasto do misy. Wstaw misę do korpusu multicookera. Uważaj, aby wszystkie składniki znajdowały się poniżej kreski 1/2 na skali na wewnętrznej powierzchni misy. Dalej kieruj się p. 2-9 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych". Nie otwieraj pokrywy multicookera do całkowitego zakończenia procesu pieczenia.

Nie jest zalecane używanie funkcji "Opóźniony start", ponieważ może to wpłynąć na jakość wypieków.

Program "COOK"

Zalecany jest do przygotowywania warzyw i strączkowych. Domyślnie w programie "COOK" czas przygotowywania wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 8 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Program "EXPRESS"

Zalecany jest do przygotowywania ryżu, kasz na sypko. W danym programie niedostępne jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania i funkcja "Time Delay". Czas działania programu wynosi 15 minut. Kieruj się p. 1-4 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych", następnie p. 7-9 (opuszczając p. 5, 6).

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Końcowa fermentacja ciasta
- Przygotowywanie fondue
- Smażenie na głębokim oleju
- Przygotowywanie twarogu
- Przygotowywanie sera
- Sterylizacja
- Pasteryzacja
- Odgrzewanie produktów dla dzieci

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do multicookera REDMOND RMC-M150E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie WWW.MULTICOOKER.COM lub w sklepach oficjalnych dealerów.

V. CZYSZCZENIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Używaj miękkiej tkaniny i nieściernych środków myjących. Radzimy czyścić urządzenie bezpośrednio po użyciu.

⚠ Zabronione jest używanie do czyszczenia substancji ściernych, gąbek o powłoce ścierniej i substancji agresywnych chemicznie. Zabronione jest zanurzanie korpusu urządzenia w wodzie lub stawianie go pod strumieniem wody.

Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia niepożądaných zapachów po gotowaniu zalecamy w ciągu 15 minut gotować polowę cytryny w programie "STEAM".

Miśnię, wewnętrzną pokrywę aluminiową i zdejmowany zawór parowy należy oczyszczać po każdym użyciu urządzenia. Miśnię można myć w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia misy wytrzyj jej powierzchnię zewnętrzną do sucha. Aby oczyścić wewnętrzną pokrywę aluminiową:

- Otwórz pokrywę multicookera, a na wewnętrznej stronie pokrywy naciśnij do góry uchwyty plastikowy do odłączenia pokrywy;
- Lekko pociągnij wewnętrzną pokrywę aluminiową do siebie i do góry, aby odłączyła się ona od głównej. Przetrzyj powierzchnie obu pokryw wilgotną ściągliną, w razie potrzeby pokrywę zdejmowaną z uchytem płynu do mycia naczyń.

Po oczyszczeniu wstaw pokrywę aluminiową do dolnych wpuśnięć i połącz ją z pokrywą główną, naciśnij na górną część pokrywy wewnętrznej do przytknięcia. Wewnętrzna pokrywa aluminiowa powinna zostać szczelnie ustalona.

Aby oczyścić zawór parowy:

- Pociągnij jego pokrywę do góry i do siebie. Wewnątrz zdjętej pokrywy obrót ustalcza zaworu parowego do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zdejmij go.
- Starannie wyjmij część gumową zaworu z ustalcza, dokładnie wyjmij zawór, ustalcza i pokrywę. Wyszus, zmontuj zawór w kolejności odwrotnej i wstaw go na miejsce.

i W celu zapobieżenia deformacji gumy w zaworze zabronione jest jej skręcanie i wyciąganie.

Podczas przygotowywania jedzenia możliwe jest powstanie skroplin, które zbierają się w specjalnym wgłębieniu w korpusie urządzenia dokoła misy. Skropliny te można łatwo usunąć przy pomocy serwetki kuchennej lub ściereczki.

VI. PORADY ODNOŚNIE PRZYGOTOWYWANIA

Błędy podczas przygotowywania oraz sposoby ich usunięcia

W danym rozdziale przytoczone są typowe błędy, popełniane podczas przygotowywania jedzenia w multicookerach, rozpatrzone są możliwe ich przyczyny i sposoby rozwiązania.

DANIE NIE JEST CAŁKOWICIE GOTOWE

Możliwe przyczyny problemu	Sposoby rozwiązania
Niezamknięta lub zamknięta nieszczelnie pokrywa urządzenia, dlatego temperatura przygotowywania była niewystarczająco wysoka.	Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. Zamykaj pokrywę do przytknięcia. Upewnij się, że nic nie przeszkadza, aby szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniekształcona.
Misa ma styk kontakt z elementem grzewczym, dlatego temperatura przygotowywania była niewystarczająco wysoka.	Misa powinna być wstawiona do korpusu urządzenia równo, a jej dno szczelnie przylegać do tarczy grzewczej. Upewnij się, że w komorze roboczej multicookera nie ma przedmiotów postronnych. Nie dopuszczaj zabrudzeń tarczy grzewczej.
Nieudany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do przygotowywania w wybrany sposób lub wybrany był niewłaściwy program gotowania. Składniki są pokrojone zbyt grubo, naruszone są ogólne proporcje produktów. Nieprawidłowo ustawiony (obliczony) czas przygotowywania. Wybrany wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przygotowywania w danym multicookerze.	Podążane jest używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych. Korzystaj z przepisów kulinarnych, do których rzeczywiście masz zaufanie. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wybranemu przepisowi kulinarnemu.

Podczas przygotowywania na parze: w garnku za mało wody, aby zapewnić wystarczającą gęstość pary.	Obwzględowo nalewaj do misy objętość wody, zalecaną w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie przygotowywania.
Podczas smażenia: Zbyt dużo oleju w misie. Nadmiar wilgoci w misie.	Dla zwykłego smażenia wystarczy, aby olej przykrywał dno misy cienką warstwą. Przy smażeniu na głębokim oleju kieruj się wskazówkami właściwego przepisu.
Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu podczas gotowania produktów o podwyższonej kwasności.	Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania i przed gotowaniem: mycia, obsmażania (tł. Kieruj się zaleceniami wybranego przepisu kulinarnego).
W procesie fermentacji końcowej ciasto przylepiło się do pokrywy wewnętrznej i zamknięto zawór wypuszczania pary.	Wkładaj do misy ciasto o mniejszej objętości.
P o d c z a s pieczenia: ciasto zbyt niewypieczone).	Wyjmij wypiek misy, przewróć i ponownie włóż do garnka, po czym kontynuuj przygotowywanie do gotowości. W przyszłości wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta do pieczenia.
Włóczył się do misy zbyt wiele ciasta.	

PRODUKT PRZEKOTWAŁ SIĘ

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

PODZAS GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ

Podczas gotowania kasy na mleku wygotowała się mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. Zalecamy używanie tylko mleka pasteryzowanego o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można trochę rozcieńczyć wodą pitną.
Składniki przed gotowaniem nie przygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (za wysokiej itd.). Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu.	Korzystaj za sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze zbożowe, mięso, ryba i owoce morza zawsze dokładnie myj, dopóki woda nie będzie czysta.

DANIE PRZYPALA SIĘ

Misa była źle wydrążona po poprzednim przygotowaniu jedzenia. Powolka antyadhezyjna nie jest uszczelniona.	Zanim rozpocznieś gotowanie, upewnij się, że misa jest dobrze wymyta i powolka antyadhezyjna nie ma uszkodzeń.
Łączna objętość włózonej do misy zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym.	Korzystaj za sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego.

Ustawiony zbyt długi czas przygotowywania.	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia.
Podczas smażenia: zapomniano naleć oleju do misy; nie mieszano lub za późno przewracano przygotowywane produkty.	Dla zwykłego smażenia nalej do misy trochę oleju – 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.	Dodaj do misy więcej płynu. Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby.
Podczas gotowania: w misie jest za mało płynu (nie były zachowane proporcje składników).	Przeznaczaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardej.
Podczas pieczenia: nienasmarowana olejami powierzchnia wewnętrzna misy przed rozpoczęciem pieczenia.	Przed włóceniem ciasta nasmaruj dno i ścianki powierzchni wewnętrznej misy przed rozpoczęciem pieczenia (nie należy nalewać oleju do misy!).

PRODUKT UTRACIŁ SWOJĄ FORMĘ

Zbyt często mieszales produkt w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej, niż co 5-7 minut.
Ustawiony zbyt długi czas przygotowywania.	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia.

WYPIEK OKAZAŁ SIĘ WILGOTNY

Były użyte nieodpowiednie składniki, są one nadmier wilgotne (soczyste warzywa lub owoce, mrożone jagody, śmietana itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem wypieku. Staraj się nie wybierać składników, zawierających zbyt wiele wilgoci lub używaj je w miarę możliwości w minimalnej ilości.
Przechowywałeś gotowy wypiek w zamkniętym multicookerze.	Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przygotowaniu. W razie potrzeby możesz nie na długo zostawić produktu w multicookerze przy włączonym podgrzewaniu automatycznym.

WYPIEK NIE WYRÓŚL

Jajka z cukrem były źle ubite.	Korzystaj za sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Ciasto długo stało z proszkiem do pieczenia.	
Nie przesiałeś mąki lub źle wyrubiłeś ciasto.	Podczas wkładania składników doszło do pomyłki.
Wybrany przepis kulinarny nie pasuje do wyplekania w danym modelu multicookera.	

W szeregu modeli multicookerów REDMOND w programach "STEW/CHILL" i "SOUP" przy niewystarczającej ilości płynu w misie zadziała system zabezpieczenia przed przegrzaniem się urządzenia. W takim przypadku program gotowania zatrzymuje się i multicooker przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze

Nr	Produkt	Waga, g / ilość	Ilość wody, ml	Czas przygotowywania, min
1	Poledwica wieprzowa / wołowa (pokrojony w kostkę 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Poledwica barania (pokrojony w kostkę 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Filet kurczaka (pokrojony w kostkę 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Pulpeciki/kotlety	180 (6 szt.) / 450 (3 szt.)	500	10/15
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Krewetki sałatkowe (oczyszczone, gotowane mrożone)	500	500	5
7	Ziemniaki (pokrojony w kostkę 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Marchew (pokrojony w kostkę 1,5 x 1,5 cm)	500	1000	35
9	Buraki (pokrojony w kostkę 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	70
10	Warzywa (świeżo zamrożone)	500	500	10
11	Jajka	3 szt.	500	10

Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od indywidualnych upodobań

Zalecenia, dotyczące używania trybów temperaturowych w programie "MULTICOOK"

Nr	Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia (zobacz także w załączonej książce z przepisami kulinarnymi)
1	35°C	końcowa fermentacja ciasta, przygotowywanie octu
2	40°C	przygotowywanie jogurtów
3	45°C	zalewos
4	50°C	fermentacja
5	55°C	przygotowywanie pomady
6	60°C	przygotowywanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci
7	65°C	gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym
8	70°C	przygotowywanie ponczu
9	75°C	pasteryzacja, przygotowywanie białej herbaty
10	80°C	przygotowywanie grzanego wina
11	85°C	przygotowywanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu przygotowywania

Nr	Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia (zobacz także w załączonej książce z przepisami kulinarnymi)
12	90°C	przygotowywanie czarnej herbaty
13	95°C	przygotowywanie kasz na mleku
14	100°C	przygotowywanie bez lub konfiter
15	105°C	przygotowywanie galarety mięsnej
16	110°C	sterylizacja
17	115°C	przygotowywanie syropu cukrowego
18	120°C	przygotowywanie golonki
19	125°C	przygotowywanie duszonego mięsa
20	130°C	przygotowywanie zapiekanek
21	135°C	obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki
22	140°C	wędzenie
23	145°C	zapiekanie warzyw i ryb w folii aluminiowej
24	150°C	zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
25	155°C	pieczenie wyrobów z ciasta drożdżowego
26	160°C	smażenie drobiu
27	165°C	smażenie steków
28	170°C	smażenie w cieście
29	175°C	przygotowywanie nuggetsów
30	180°C	przygotowywanie frytek

Tabela zbiorcza programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia odnośnie użycia	Czas przygotowywania (domyślne)	Zakres czasu przygotowywania / dobliwość ustawienia	Opóźniony start	Osiągnięcie parowania / roboczych	Podgrzewanie automatyczne
MULTICOOK	Przygotowywanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu przygotowywania	30 min	2 min – 1 godzina / 1 min 1 godzina – 15 godzin / 5 min	-	-	-
STEW/CHILLI	Duszenie mięsa, ryby, warzyw, garnunków i dań wieloskładnikowych	1 godzina	10 min – 11 godzin / 5 min	-	-	-

Program	Zalecenia odnośnie użycia	Czas przygotowywania (domyślne)	Zakres czasu przygotowywania / dobliwość ustawienia	Opóźniony start	Osiągnięcie parowania / roboczych	Podgrzewanie automatyczne
BAKE	Pieczenie ciastek, biszoptów, zapiekanek, różnych ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego	50 min	10 min – 8 godzin / 5 min	-	-	-
RICE/GRAIN	Przygotowywanie różnych kasz i garnunków Gotowanie kasz na sypko na wodzie	30 min	5 min – 1 godzina / 1 min 1 godzina – 4 godzin / 5 min	-	-	-
PASTA	Przygotowywanie makaronu z różnych gatunków pszennicy, gotowanie parówek, kotletów i innych półfabrykatów	8 min	2 min – 1 godzina / 1 min	-	-	-
STEAM	Przygotowywanie na parze mięsa, ryby, warzyw i innych produktów	20 min	5 min – 2 godzin / 5 min	-	-	-
SLOW COOK	Przygotowywanie prażonego mięsa, duszonego mięsa, golonki, galarety mięsnej, galarety	3 godzin	30 minut – 12 godzin / 10 min	-	-	-
FRY	Smażenie mięsa, ryby, warzyw i dań wieloskładnikowych	15 min	5 minut – 2 godzin / 1 min	-	-	-
PILAF	Przygotowywanie różnych rodzajów pilawu (z mięsem, rybą, drobiem, jarzynami)	1 godzina	10 min – 2 godzin / 5 min	-	-	-
SOUP	Przygotowywanie rosółów, zup zaprawianych, jarzynowych i zimnych	1 godzina	10 min – 8 godzin / 5 min	-	-	-
PORRIDGE	Przygotowywanie kasz na mleku	25 min	5 min – 1 godzina / 1 min 1 godzina – 4 godzin / 5 min	-	-	-

Program	Zalecenia odnośnie użycia	Czas przygotowania / Ciężar	Zakres czasu przygotowania / Obciążenie urządzenia	Opóźniony start	Osłonięcie panelu sterującego	Podgrzewanie automatyczne
YOGURT	Przygotowywanie różnych rodzajów jogurtu.	8 godzin	10 min – 11 godzin / 5 min	-	-	-
VACUUM	Gotowanie produktów w opakowaniu próżniowym	1,5 godziny	10 min – 11 godzin / 5 min	+	-	-
BREAD	Przygotowywanie chleba z maki żytniej i pszennej z etapem fermentacji ciasta	2 godziny	10 min – 6 godzin / 5 min	+	-	-
COOK	Przygotowywanie warzyw i strączkowych	40 min	5 min – 8 godzin / 5 min	+	-	-
EXPRESS	Szybkie przygotowywanie ryżu, kasz na sypko na wodzie	15 min	-	-	-	-

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Komunikat o błędzie na wyświetlaczu	Możliwe przyczyny	Usunięcie błędu
E1-E3	Błąd systemowy. Możliwe uszkodzenie sterownika termicznego	Odłącz urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę. Jeżeli przy ponownym włączeniu multicookiera problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego centrum serwisowego.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwy w dostawie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w korpusie urządzenia stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Element grzewczy jest zabrudzony.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzewczy.

VIII. 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 obowiązuje 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 obsługi, nie był naprawiany, rozbierny i nie został 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, uszczelki itd.).

Okres działania wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych na niego 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, znajdującym się na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków: 6-y i 7-y znak oznacza miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres działania danego urządzenia – 5 lat od daty nabycia. Termin jest ważny pod warunkiem, że użytkowanie wyrobu odbywa zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.

Opakowanie, instrukcję obsługi oraz samo urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami odnośnie przetwarzania odpadów. Zastosz się do środowiska: nie wyrzucaj takich wyrobów razem ze zwykłymi odpadami domowymi.



Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego).

Używanych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych lub zdać we właściwych organizacjach. W ten sposób wspomożesz Państwo program przetwarzania cennych surowców oraz przyczynisz się do oczyszczenia środowiska z substancji zanieczyszczających.

Instrukcja ta dostępna jest również na stronie www.redmond.company. Producent: DSM Enterprise LTD. Budynek 2, № 6, Kadzy 10 Road, Shyngtan, Shunde, Guandun, China.