

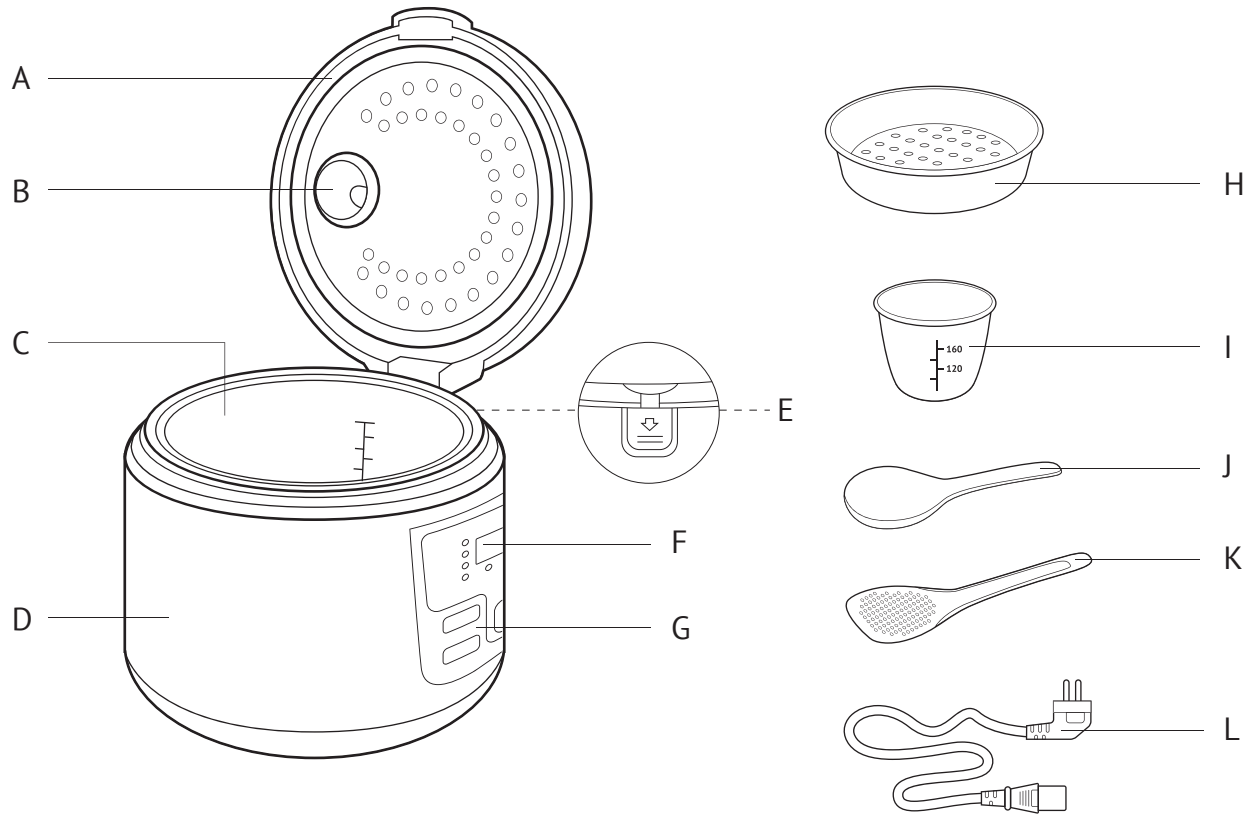
# REDMOND

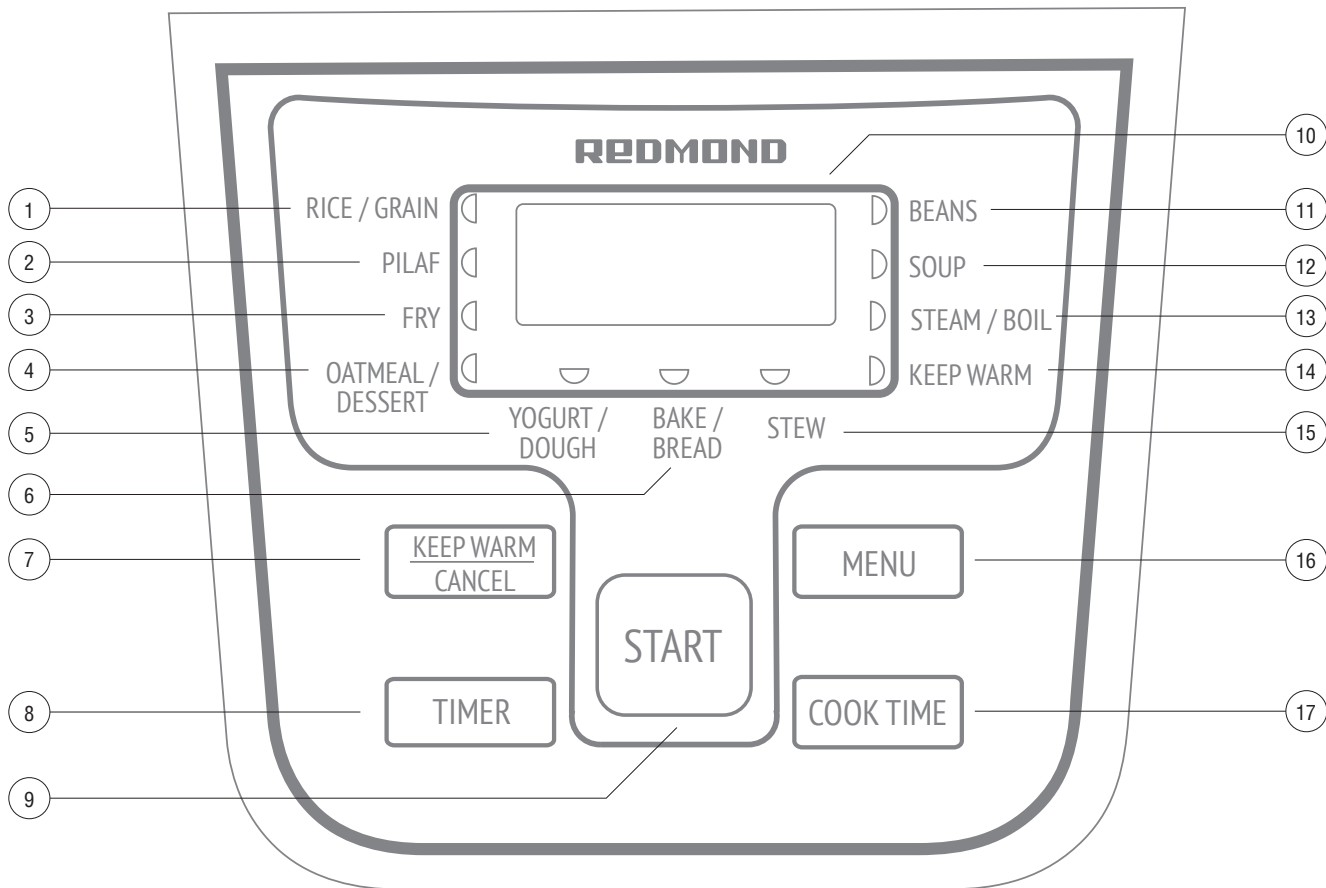
Multicooker RMC-M10 / RMC-M20 / RMC-M30



User manual


A1





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 war-*

*ranty. 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 (p. 7) 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 .....6  
 II. OPERATION .....6  
 III. ADDITIONAL FEATURES .....7  
 IV. OPTIONAL ACCESSORIES .....7  
 V. COOKING TIPS .....7  
 VI. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES .....9  
 VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER .....9  
 VIII. PRODUCT WARRANTY .....9

### Technical Specifications

Model	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Power	500 W	800 W	900 W
Voltage	220-240 V, 50 Hz		
Bowl capacity	3 L	5 L	6 L
Bowl coating	Non-stick		
Display	LED, digital		
Steam valve	Removable		

### Programs

- |                    |                |
|--------------------|----------------|
| 1. RICE/GRAIN      | 6. BAKE/BREAD  |
| 2. PILAF           | 7. STEW        |
| 3. FRY             | 8. BEANS       |
| 4. OATMEAL/DESSERT | 9. SOUP        |
| 5. YOGURT/DOUGH    | 10. STEAM/BOIL |

### Functions

- Keep Warm function .....yes, up to 24 hours  
 Preset function .....yes, up to 24 hours  
 Reheat function .....yes, up to 24 hours

### Packaging Arrangement

- Multicooker with a removable bowl .....1  
 Steaming container .....1  
 Stirring paddle .....1  
 Serving spoon .....1  
 Cooking spoon .....1  
 Measuring cup .....1  
 User manual .....1  
 "100 Recipes" .....1  
 Service booklet .....1  
 Power cord .....1

**i** 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.

### Device Assembly **A1**

- Lid with a carrying handle
- Removable steam valve
- Bowl
- The housing
- Condensation collector
- LED display
- Control panel
- Steaming container
- Measuring cup

- Serving spoon
- Stirring paddle
- Power cord

### Control Panel **A2**

- "RICE/GRAIN" program indicator
- "PILAF" program indicator
- "FRY" program indicator
- "OATMEAL/DESSERT" program indicator
- "YOGURT/DOUGH" program indicator
- "BAKE/BREAD" program indicator
- "KEEP WARM / CANCEL" button interrupts cooking program, cancels all settings, and disables/reactivates the Reheat function
- "TIMER" button is used to enter the time setting mode in Preset function
- "START" button starts the cooking program
- Digital display
- "BEANS" program indicator
- "SOUP" program indicator
- "STEAM/BOIL" program indicator
- "KEEP WARM" function indicator
- "STEW" program indicator
- "MENU" button is used to select an automatic cooking program
- "COOK TIME" button sets the cooking time

## 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 in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device (p. 9).

**!** 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

Multicookers REDMOND RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 allow manually adjusting the cooking time, set by default for each program. Setting interval and range of cooking time settings depend on the program of cooking chosen.

To adjust the time:

- Press "MENU" button repeatedly to select the program. Default time for each program is displayed.
- Use "COOK TIME" button to adjust the cooking time within the range of the program chosen. Press and release to advance one digit at a time or hold the button down to scroll through the digits until the desired time is selected. Once you reach the maximum setting the count starts from the beginning.

**i** IMPORTANT! Manually changing the cooking time, consider setting time range and setting interval of a chosen program, given in the table of default settings (p. 9).

### Preset Function

Preset function allows you to delay a program for a period of time up to 24 hours.

- Press "MENU" button repeatedly to select the program.
- Press "TIMER" button. Time indicator starts blinking.
- Use "COOK TIME" button to set the hours. Press and release to advance one digit at a time or hold the button down to scroll through the digits. Once you reach the maximum setting the count starts from the beginning.
- Use "MENU" button to set the minutes. Press and release to advance one digit at a time or hold the button down to scroll through the digits. Once you reach the maximum setting, the count starts from the beginning.
- When the time is set, press "TIMER" button.
- Use "KEEP WARM / CANCEL" button to cancel the settings or reset.

**i** IMPORTANT! It is not recommended to use Preset function if dairy or perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese, etc.).

Preset function is not available in "FRY" program.

This is a non-volatile memory unit. In case of a short term power cut-off all settings will be saved.

### Keep Warm Function

Keep Warm function is being activated automatically at the end of the cooking program. It allows maintaining the temperature of 70-75°C for a period of time up to 24 hours. Keep Warm countdown is displayed. Press "KEEP WARM / CANCEL" button to disable the function. "KEEP WARM" indicator goes off. Keep Warm function is not available in "JOGURT/DOUGH" program.

### Reheat Function

To reheat a cold meal:

- Fill the bowl with ingredients and place it inside the device. Make sure that the bowl and the heating element fit tightly.
- Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
- Press "KEEP WARM / CANCEL" button. Corresponding indicator lights up and reheating process starts. The meal will be warmed up to 70-75°C and the temperature will be maintained for up to 24 hours.
- To cancel the function press "KEEP WARM / CANCEL". Function indicator goes off.

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

### Standard Operating Procedure for Automatic Programs

- Measure the ingredients according to the recipe and put them in the bowl. Make sure that all 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.
- Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
- Press "MENU" button repeatedly to select the cooking program (corresponding indicator lights up).
- Use "COOK TIME" button to adjust the time set by default for each program.
- Set Preset function if needed. Preset function is not available in "FRY" program.

- Press "START". Set program starts running and the countdown begins. "STEAM/BOIL" program countdown begins only when the water comes to a full boil.
- When cooking time expires the device makes an audible sound. Depending on the program chosen or on your personal settings the device either enters the Keep Warm mode ("KEEP WARM / CANCEL" button indicator lights up), or switches off (button indicator goes off). Keep Warm function is not available in "YOGURT/DOUGH" program.
- To interrupt or to cancel the program or to disable the Keep Warm function press "KEEP WARM / CANCEL".

#### "RICE/GRAIN"

This program is recommended for cooking rice and other grains, hot cereals, and various children's meals. Default time for the program is 28 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour 30 minutes with 1 minute intervals.

#### "PILAF"

This program is recommended for cooking various types of rice pilafs. Default time for the program is 1 hour. Manual time settings range from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals.

#### "FRY"

This program is recommended for frying meat, poultry, vegetables, and seafood. Default time for the program is 15 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour with 1 minute intervals.

Frying with an open lid is allowed. Preset function is not available in this program.

#### "OATMEAL/DESSERT"

This program is recommended for cooking various hot cereals using milk, making jams, jellies, and desserts. Default time for the program is 33 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour and 30 minutes with 1 minute intervals.

"OATMEAL/DESSERT" 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 the proportions suggested in the recipe book, increase or reduce amount of ingredients proportionally;
- using whole milk dilute it by half with water.

#### "YOGURT/DOUGH"

This program is recommended for making homemade yogurts and for proofing dough. Default time for the program is 8 hours. Manual time settings range from 5 minutes to 12 hours with 5 minute intervals.

Keep Warm function is not available in this program.

#### "BAKE/BREAD"

This program is recommended for baking cakes, pies, puddings, and various kinds of bread. Default time for the program is 1 hour. Manual time settings range from 20 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

#### "STEW"

This program is recommended for stewing vegetables, meat, poultry, seafood, for making jellied meat and aspic. Default time for the program is 40 minutes. Manual time settings range from 20 minutes to 12 hours with 5 minute intervals.

#### "BEANS"

This program is recommended for cooking beans. Default time for the program is 35 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals.

#### "SOUP"

This program is recommended for cooking various soups and broths. Default time for the program is 1 hour. Manual time settings range from 15 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.

#### "STEAM/BOIL"

This program is recommended for cooking vegetables, fish, meat, children's meals, and various side dishes by steaming or boiling. Default time for the program is 15 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals.

To steam:

- Pour 500–600 ml of water in a bowl. Place the steaming container in.
- Measure ingredients following the recipe provided, and put them into the container.
- Follow steps 2–9 of "Standard operating procedure for automatic programs".

## III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofs dough
- Bakes bread
- Makes fondue
- Makes cheese, cottage cheese
- Pasteurizes liquids
- Makes and warms up baby food
- Sterilizes tableware and personal items

## 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 extraction tongs

Use tongs for convenient extraction of the bowl out of the device. The tongs may be used with multicookers from other manufacturers.

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

Use the set to prepare various yogurts. Each jar is provided with a date-dial, allowing you to control expiration dates. The set may be used with multicookers from other manufacturers.

#### RHP-M1 – ham maker for RMC-M20/RMC-M30

Designed for cooking ham, rolls and other delicacies of meat, poultry or fish with the addition of various spices. It may be used with multicookers from other manufacturers, in the oven or in a pan aerogrill with appropriate volume.

#### RB-A300 – non-stick coated bowl for RMC-M10

Capacity: 3 L. The bowl features excellent non-stick and thermal conductivity properties. It is suitable for product storage and oven use (below 260°C).

#### Ceramic coated bowls by ANATO® (Korea): RB-C302 (3 L, for RMC-M10), RB-C502 (5 L, for RMC-M20), RB-C602 (6 L, for RMC-M30)

The ceramic bowl has excellent non-stick and thermal conductivity properties. It was especially designed for baking, frying and cooking hot cereals. Suitable for product storage and oven use.

#### RB-A503 – non-stick coated bowl by DAIKIN® (Japan), for RMC-M20

Capacity: 5 L. Non-stick coating of the bowl is scratch-resistant and features excellent thermal conductivity properties. It was especially designed for frying, baking, and cooking hot cereals. The bowl is suitable for product storage and oven use.

#### RB-S500 – steel bowl for RMC-M20

Capacity: 5 L. The bowl features excellent non-stick and thermal conductivity properties. Recommended for making various soups and jams. Suitable for blender and mixer use to prepare fruit and vegetable purees and cream soups.

#### RB-A600 – non-stick coated bowl for RMC-M30

Capacity: 6 L. The bowl features excellent non-stick and thermal conductivity properties. It is suitable for product storage and oven use (below 260°C).

## V. 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"> <li>Try to avoid opening the lid while cooking.</li> <li>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.</li> </ul>

Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly.		<ul style="list-style-type: none"> <li>There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any.</li> <li>Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wrong ingredients or settings were chosen.</li> <li>General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large.</li> <li>Wrong time settings.</li> <li>Chosen recipe is not appropriate for the device.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>We recommend using recipes adjusted for the device. Choose proven recipes only.</li> <li>Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.</li> </ul>
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 moisture inside the bowl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frying ingredients add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl.</li> <li>Follow recommendations given in the recipe while deep frying.</li> </ul>
	Too much oil was added.	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"> <li>Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready.</li> <li>Next time use smaller amount of dough.</li> </ul>

**THE DISH IS OVERCOOKED**

Possible Causes	Solving the Problem
Wrong ingredients, wrong size of ingredients or time settings.	<ul style="list-style-type: none"> <li>We recommend using the recipes adjusted for your model. Try choosing proven recipes only.</li> <li>Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.</li> </ul>
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"> <li>Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.)</li> <li>Wrong general proportions or ingredients.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.</li> </ul>

**THE DISH IS BURNT**

Possible Causes	Solving the Problem
<ul style="list-style-type: none"> <li>The bowl was not properly washed after last use.</li> <li>Non-stick coating is damaged.</li> </ul>	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).
<b>INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED</b>	
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".

**Table of Recommended Steaming Time for Various Products**

Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, minutes		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Pork / beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	35/45	35/40	30/30
Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	35	35	30
Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	35	30	30
Meatballs / cutlets	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs)	500	30/40	30/40	15/30
Fish fillet	500	500	35	25	20
Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	30	20	20
Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	40	35	40
Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	35	35	40
Beet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	50	50	1 hour 30 minutes
Vegetables (frozen)	500	500	35	30	30
Steamed eggs	3 pcs	500	25	25	30

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



Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default cooking time	Time range / setting interval	Preset, hour	Keep warm
RICE/GRAIN	Cooking various kinds of grain and side dishes.	28 min	5 min – 1.5 hours / 1 min	+	+
PILAF	Cooking meat, fish, chicken, and vegetable pilaf.	1 hour	5 min – 2 hours / 5 min	+	+
FRY	Frying meat, fish, vegetables, poultry, etc.	15 min	5 min – 1 hour / 1 min	---	+
OATMEAL/DESSERT	Cooking various hot cereals using milk and making desserts.	33 min	5 min – 1.5 hours / 1 min	+	+
YOGURT/DOUGH	Making yogurt and proofing dough.	8 hours	5 min – 12 hours / 5 min	+	---
BAKE/BREAD	Baking puddings, cakes, pies, yeast and puff pastry.	1 hour	20 min – 4 hours / 5 min	+	+
STEW	Stewing meat, fish, vegetables, making jellied meat.	40 min	20 min – 12 hours / 5 min	+	+
BEANS	Cooking legumes.	35 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	+
SOUP	Cooking soups and broths.	1 hour	15 min – 8 hours / 5 min	+	+
STEAM	Cooking meat, fish, vegetables, baby food by steaming or boiling.	15 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	+

## VI. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

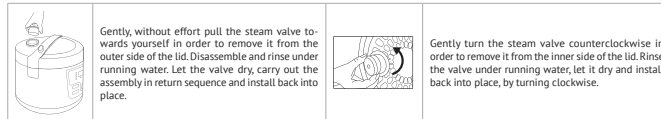
Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use. Prior to first use or in order to remove the odor, boil half a lemon for 15 minutes using "STEAM/BOIL" program.

**STOP** Do not use a sponge with a 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.

Clean the housing as needed, following cleaning and general maintenance guidelines provided. We recommend cleaning inner aluminum lid after each use.

It is recommended to clean the bowl after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.

The steam valve needs to be cleaned after each use. The steam valve can be taken off from the inner or outer side of the lid (depending on the model).



Gently, without effort pull the steam valve towards yourself in order to remove it from the outer side of the lid. Disassemble and rinse under running water. Let the valve dry, carry out the assembly in return sequence and install back into place.



Gently turn the steam valve counterclockwise in order to remove it from the inner side of the lid. Rinse the valve under running water, let it dry and install back into place, by turning clockwise.

Clean the condensation collector, located on the housing of the device after each use. Gently press the lower part of the collector or hold it by its sides (depending on the model) and gently pull it towards yourself to remove. Pour the condensate out, wash the collector and install it back into place.

**i** Condensation may sometimes accumulate in the special cavity around the bowl. Remove it with cloth or tissue.

## VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER

Error code	Error description	Error handling
E1– E4	System error; system board or heating element malfunction; the lid was not closed properly.	Close the lid tightly. If this does not eliminate the error, address an authorized service center.
E5	Automatic protection against overheating activated.	Do not operate the device without the bowl installed! Disconnect the device and let it cool down within 10–15 minutes. Add water/broth and continue. If this does not eliminate the error, address an authorized service center.

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

## VIII. PRODUCT WARRANTY


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

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.

**i** 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.


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

### **MESURES DE SÉCURITÉ**


 *Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité et d'utilisation du produit.*

- Le présent appareil électrique est un dispositif multifonctionnel destiné pour la préparation de la nourriture dans des conditions de vie, pouvant être utilisé dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires des magasins et des bureaux, ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.

- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit). (voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).
- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.

 **ATTENTION!** *Pendant le fonctionnement le corps, la cuve et les éléments métalliques du multicuiseur les parties métalliques se réchauffent! Soyez prudent! Utilisez des maniques de cuisine. Afin d'éviter les brûlures par la vapeur chaude ne pas vous-penchez au-dessus du multicuiseur pour ouvrir le couvercle.*

- Coupez l'appareil du secteur après chaque utilisation et pendant son nettoyage ou déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retenez par la fiche et non par le cordon.
- Ne faites pas passer le câble d'alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur. Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles.

 *L'endommagement accidentel du câble d'alimentation peut provoquer des incidents, qui ne sont pas couvertes de la garantie, ainsi qu'un choc électrique. Le câble électrique endommagé exige le remplacement urgent à un centre de services.*

- Ne pas placez le multicuisineur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement- cela peut provoquer sa surchauffe et panne.
- Il est interdit d'utiliser le multicuisineur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.

- Avant de nettoyer le multicuisineur assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil (p. 16).



*IL EST INTERDIT de plonger le multicuisineur dans l'eau ou de le placer sous l'eau courante!*

- Cet appareil n'est pas destiné pour l'utilisation par des personnes (y compris enfants) souffrant des déviations physiques, nerveuses ou psychiques, ayant un manque de l'expérience ou de connaissances, sauf si la surveillance respective est établie vis-à-vis des celles-ci, ou bien si les instructions concernant l'usage de cet appareil leur ont été données par la personne responsable de leur sécurité. Il est indispensable de surveiller les enfants, afin d'éviter qu'ils jouent avec cet appareil, ses composants, ainsi qu'avec son emballage usine. Les enfants ne peuvent pas faire le nettoyage et se servir de l'appareil sans qu'ils soient surveillés par les adultes.

- N'essayez jamais de réparer ou de modifier le multicuiseur vous-mêmes. Tous travaux d'entretien et les réparations sont à effectués par le centre de service agréé. Les tentatives de réparation non professionnelles peuvent provoquer la panne du multicuiseur, le traumatisme et les dégâts matériels.

## TABLE DES MATIÈRES

I. AVANT L'UTILISATION .....	12
II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR .....	13
III. AUTRES POSSIBILITÉS .....	14
IV. ACCESSOIRES EN OPTION .....	14
V. CONSEILS DE BONNE CUISINE .....	14
VI. NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE L'APPAREIL.....	16
VII. AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE MAINTENANCE .....	16
VIII. GARANTIES .....	16

### Caractéristiques techniques

Modèle	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Puissance	500 W	800 W	900 W
Tension	220-240 V, 50 Hz		
Contenance du récipient	3 litres	5 litres	6 litres
Revêtement du récipient	anti-adhérent		
Ecran	LED, digital		
Valve vapeur	amovible		

### Programmes

1. RICE/GRAIN (RIZ/CÉRÉALES)
2. PILAF (PAELLA)
3. FRY (FRIRE)
4. OATMEAL/DESSERT (RIZ AU LAIT / DESSERT)
5. YOGURT/DOUGH (YAOURT/PÂTE)
6. BAKE/BREAD (CUISSON/PAIN)
7. STEW (BRAISER)
8. BEANS (HARICOT SEC)
9. SOUP (SOUPE)
10. STEAM/BOIL (VAPEUR / CUISSON SEUL)

### Fonctions

- Réchauffement automatique.....disponible, 24 h maxi
- Réchauffer des plats .....disponible, 24 h maxi
- Départ différé .....disponible, 24 h maxi

### Étendue de la fourniture

Multicuiseur avec un récipient intérieur.....	1 pc
Conteneur pour cuire à la vapeur.....	1 pc
Spatule.....	1 pc
Cuillère .....	1 pc
Verre mesureur.....	1 pc
Notice d'utilisation .....	1 pc
Livre «100 recettes».....	1 pc
Livret de maintenance.....	1 pc
Cordon d'alimentation.....	1 pc



Le fabricant se réserve le droit de modifier le dessin, l'étendue de la fourniture et les caractéristiques techniques du produit dans le souci d'améliorer celui-ci sans en informer le client à titre préalable.

### Organisation des multicuiseurs RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 A1

- A. Couvercle avec une poignée de transport
- B. Valve à vapeur amovible
- C. Récipient
- D. Corps d'appareil
- E. Conteneur pour récupération des eaux condensées

- F. Ecran LED
- G. Panneau de commande
- H. Conteneur pour cuisiner à la vapeur
- I. Verre mesureur
- J. Cuillère
- K. Spatule
- L. Cordon d'alimentation

### Éléments du panneau de commande A2

1. Voyant lumineux d'exécution du programme automatique «RICE/GRAIN» («RIZ/CÉRÉALES»)
2. Voyant lumineux d'exécution du programme automatique «PILAF» («PAELLA»)
3. Voyant lumineux d'exécution du programme automatique «FRY» («FRIRE»)
4. Voyant lumineux d'exécution du programme automatique «OATMEAL/DESSERT» («RIZ AU LAIT / DESSERT»)
5. Voyant lumineux d'exécution du programme automatique «YOGURT/DOUGH» («YAOURT/PÂTE»)
6. Voyant lumineux d'exécution du programme automatique «BAKE/BREAD» («CUISSON/PAIN»)
7. Bouton «KEEP WARM / CANCEL» («RÉCHAUFFER/ANNULER») – branchement / débranchement de la fonction Réchauffage, arrêt d'exécution du programme sélectionné, annulation des réglages sélectionnés
8. Bouton «TIMER» («DÉPART DIFFÉRÉ») – branchement du mode de réglage de la durée du départ différé
9. Bouton «START» («DÉPART») – mise en marche du mode de cuisson sélectionné
10. Ecran digital
11. Voyant lumineux d'exécution du programme automatique «BEANS» («HARICOT SEC»)
12. Voyant lumineux d'exécution du programme automatique «SOUP» («SOUPE»)
13. Voyant lumineux d'exécution du programme automatique «STEAM/BOIL» («VAPEUR / CUISSON SEUL»)
14. Voyant de fonctionnement du mode «KEEP WARM» («RÉCHAUFFER»)
15. Voyant lumineux d'exécution du programme automatique «STEW» («BRAISER»)
16. Bouton «MENU» («CHOIX DE PROGRAMME») – sélection d'un mode préprogrammé
17. Bouton «COOK TIME» («TEMPS DE CUISSON») – réglage du temps de cuisson

## I. AVANT L'UTILISATION

Déballer soigneusement le multicuiseur et retirez de la boîte, éliminez tous matériaux d'emballage et autocollants publicitaires excepté l'autocollant avec le numéro de série.

Le produit sans numéro de série n'est pas soumis au service après-vente.

Essayez le multicuiseur avec un chiffon humide. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Faites sécher soigneusement. Lors de la première utilisation l'odeur étrangère est admissible, qui n'est pas due à un dysfonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, nettoyez le multicuiseur (p. 16).



Attention! Il est interdit d'utiliser le produit défectueux.

## II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR

### Avant le premier branchement

Placez le multicuisiseur sur une surface plane et dure pour que la vapeur chaude sortant de la valve vapeur n'atteigne le papier peint, revêtements décoratifs, appareils électroniques et d'autres articles ou matériaux susceptibles d'être affectés par l'humidité et la température élevées.

Avant la cuisson assurez-vous que les éléments extérieurs et intérieurs du multicuisiseur n'ont pas d'endommagements, éclats et autres défauts visibles. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers entre la cuve et l'élément chauffant.

### Réglage du temps de cuisson

Les multicuisiseurs RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 prévoient une possibilité de modifier la durée de cuisson préprogrammée par défaut pour chaque programme. Le pas de modification et la gamme des durées à régler dépendent du programme de cuisson sélectionné.

Pour modifier le temps de cuisson :

1. En appuyant sur le bouton «MENU», sélectionner le programme de cuisson nécessaire. L'écran affichera une durée de cuisson par défaut pour chaque programme.
2. Appuyer sur le bouton «COOK TIME» pour modifier la valeur du temps de cuisson dans l'intervalle acceptable pour le programme sélectionné. A chaque pression du bouton, la valeur s'accroît. Après avoir atteint la valeur maximum, le réglage du temps reprendra du début de l'intervalle. Pour accélérer le réglage du temps de cuisson, appuyer sur le bouton et le maintenir appuyé.

**i** **IMPORTANT!** Lors du réglage manuel du temps de cuisson, prendre en considération l'intervalle du temps possible et le pas de réglage prévu pour le programme que vous avez sélectionné, conformément au tableau des programmes de cuisson (p. 15).

### Fonction «Départ différé»

Cette fonction permet de retarder le lancement du programme de cuisson jusqu'à 24 h.

1. En appuyant sur le bouton «MENU», sélectionner le programme de cuisson nécessaire.
2. Appuyer sur le bouton «TIMER», le voyant se mettra à clignoter.
3. Appuyer sur le bouton «COOK TIME» pour régler le temps de retard. A chaque pression du bouton, la valeur s'accroît. Après avoir atteint la valeur maximum, le réglage du temps reprendra du début de l'intervalle. Pour accélérer le réglage du temps de cuisson, appuyer sur le bouton et le maintenir appuyé.
4. En appuyant sur le bouton «MENU» régler les minutes du temps de retard. A chaque pression du bouton, la valeur s'accroît. Après avoir atteint la valeur maximum, le réglage du temps reprendra du début de l'intervalle. Pour accélérer le réglage du temps de cuisson, appuyer sur le bouton et le maintenir appuyé.
5. A la fin de réglage du temps de cuisson, appuyer sur le bouton «TIMER».
6. Pour annuler les réglages sélectionnés, appuyer sur le bouton «KEEP WARM / CANCEL», ce qui nécessitera d'introduire à nouveau tout le programme de cuisson.

**i** Il est déconseillé de se servir du programme du départ différé si le plat à cuisiner comporte des produits périssables (œufs, lait frais, viande, fromage, etc.). Dans le programme «FRY», la fonction «Départ différé» n'est pas accessible. L'appareil dispose d'une mémoire rémanente. En cas de coupure d'alimentation de courte durée, tous les réglages sont gardés.

### Fonction de maintien au chaud des plats cuisinés (réchauffement automatique)

Elle est activée toute seule à la fin d'exécution du programme de cuisson pour maintenir la température d'un plat cuisiné entre 70 et 75°C pendant 24 h. L'écran affichera un décompte direct du temps de fonctionnement dans ce mode. Si nécessaire, il est possible de débrancher le mode de réchauffement automatique en appuyant sur le bouton «KEEP WARM / CANCEL». Le voyant lumineux du mode «KEEP WARM» s'éteindra à l'écran. Cette fonction n'est pas accessible dans le programme «YOGURT/DOUGH».

### Fonction de réchauffement des plats

Pour réchauffer les plats froids :

1. Remettre les aliments dans le récipient, placer celui-ci dans le corps d'appareil. Vérifier que le récipient est en bon contact avec l'élément chauffant.
2. Fermer le couvercle de façon à faire entendre un déclic, connecter le multicuisiseur électrique sur le secteur.
3. Appuyer sur le bouton «KEEP WARM / CANCEL». Le voyant respectif s'allumera à l'écran et le réchauffement démarre. La minuterie affichera le décompte du temps de fonctionnement de l'appareil dans ce mode. Le plat sera mis à la température entre 70 et 75°C. Cette température peut être maintenue pendant 24 h.
4. Si nécessaire, il est possible de débrancher le réchauffement en appuyant sur le bouton «KEEP WARM / CANCEL». Les voyants vont s'éteindre à l'écran et sur le bouton.

**IMPORTANT!** Malgré le fait que le multicuisiseur soit capable de maintenir chaud l'aliment pendant 24 h, il est déconseillé de laisser à chaud le plat cuisiné pendant plus de 2 à 3 heures, étant donné que cela risque de nuire aux qualités alimentaires du plat.

### Procédure générale à suivre en utilisant les programmes automatiques

1. Préparer (en quantité requise) des ingrédients nécessaires selon la recette, les mettre dans le récipient. Veiller à disposer tous les ingrédients, y compris le liquide, au-dessous du repère maximum de l'échelle portée sur la face intérieure du récipient.
2. Placer le récipient dans le corps d'appareil. Vérifier que le récipient se trouve en bon contact avec l'élément chauffant.
3. Fermer le couvercle de façon à faire entendre un déclic. Connecter le multicuisiseur électrique sur le secteur.
4. En appuyant sur le bouton «MENU», sélectionner le programme de cuisson voulu (le voyant respectif du programme sélectionné s'allume à l'écran).
5. Pour modifier la durée de cuisson préprogrammée par défaut pour chaque programme, appuyer sur le bouton «COOK TIME».
6. Si nécessaire, régler le temps du départ différé. La fonction «Départ différé» n'est pas accessible lors de l'utilisation du programme «FRY».
7. Appuyer sur le bouton «START». Le processus de cuisson débutera et le décompte du temps du fonctionnement du programme de cuisson commencera.
8. Les bips se feront entendre lorsque le programme aura été exécuté. Par la suite, en fonction d'un programme sélectionné ou de réglages activés, l'appareil se met en mode de réchauffement automatique (le voyant du bouton «KEEP WARM / CANCEL» s'allume) ou s'éteint (le voyant du programme s'éteindra). La fonction de réchauffement automatique n'est pas accessible dans le programme «YOGURT/DOUGH».
9. Pour suspendre le processus de cuisson, annuler le programme sélectionné ou couper le réchauffement automatique, appuyer sur le bouton «KEEP WARM/CANCEL».

### Programme «RICE/GRAIN»

Il est conseillé pour cuisiner le riz, les bouillies et appliquer le menu pour enfants. Par défaut, la durée de cuisson dans le programme «RICE/GRAIN» est réglée à 28 min. Il est possible de régler à main la durée de cuisson dans l'intervalle de 5 min à 1 h 30 min avec un pas de réglage égale à une minute.

### Programme «PILAF»

Il est conseillé pour cuisiner toutes sortes de pilaf. Par défaut, la durée de cuisson dans le programme «PILAF» est réglée à 1 h. Il est possible de régler à main la durée de cuisson dans l'intervalle de 5 min à 2 h avec un pas de réglage égal à 5 min.

### Programme «FRY»

Il est conseillé pour frire la viande, les légumes, les fruits de mer. Par défaut, la durée de cuisson dans le programme «FRY» est réglée à 15 min. Il est possible de régler à main la durée de cuisson dans l'intervalle de 5 min à 1 h avec un pas de réglage égal à 1 min.

Il est admissible de frire les aliments le couvercle de l'appareil étant ouvert. La fonction «Départ différé» n'est pas accessible dans ce programme.

### Programme «OATMEAL/DESSERT»

Il est conseillé pour cuisiner les kachas au lait, confitures, marmelades, gelée de fruits et différents desserts. Par défaut, la durée de cuisson dans le programme «OATMEAL/DESSERT» est réglée à 33 min. Il est possible de régler à main la durée de cuisson dans l'intervalle de 5 min à 1 h 30 min avec un pas de réglage égal à 1 min.

Le programme est prévu pour cuisiner des kachas avec un lait pasteurisé à faible teneur en corps gras. Pour éviter l'évaporation du lait et obtenir le résultat souhaité, il est conseillé de :

- laver avec soin les gruaux à grains entiers (riz, HARICOT SEC, millet, etc.), jusqu'à ce que l'eau ne devienne bien propre ;
- beurrer le récipient du cuiseur avant de procéder à la cuisson ;
- respecter rigoureusement les proportions en prenant la mesure des ingrédients en conformité aux recommandations du livre des recettes, ne réduire ni augmenter la quantité des ingrédients qu'en gardant la stricte proportion entre ces ingrédients ;
- en utilisant le lait entier, le diluer à l'eau dans la proportion de 1 à 1.

### Programme «YOGURT/DOUGH»

Ce programme vous permettra de cuisiner chez vous de délicieux et utiles yogourts. Il vous permet aussi de faire lever la pâte. Par défaut, la durée de cuisson dans le programme «YOGURT/DOUGH» est réglée à 8 h. Il est possible de régler à main la durée de cuisson dans l'intervalle de 5 min à 12 h avec un pas de réglage de 5 min.

La fonction «Réchauffement automatique» n'est pas accessible dans ce programme.

### Programme «BAKE/BREAD»

Il est conseillé pour cuisiner des biscuits, poudings, gâteaux en pâte au levain ou feuilletée, et pour cuire différentes sortes de pain. Par défaut, la durée de cuisson dans le programme «BAKE/BREAD» est réglée à 1 h. Il est possible de régler à main la durée de cuisson dans l'intervalle de 20 min à 4 h avec un pas de réglage égal à 5 min.

### Programme «STEW»

Il est conseillé pour cuire à l'étouffée les légumes, viandes, volaille, fruits de mer, pour cuisiner une viande ou un poisson à la gelée. Par défaut, la durée de cuisson dans le programme «STEW» est réglée à 40 min. Il est possible de régler à main la durée de cuisson dans l'intervalle de 20 min à 12 h avec un pas de réglage égal à 5 min.

**Programme «BEANS»**

Il est conseillé pour cuire les légumineuses. Par défaut, la durée de cuisson dans le programme «BEANS» est réglée à 35 min. Il est possible de régler à main la durée de cuisson dans l'intervalle de 5 min à 2 h avec un pas de réglage égal à 5 min.

**Programme «SOUP»**

Il est conseillé pour cuisiner les différents premiers plats, compotes. Par défaut, la durée de cuisson dans le programme «SOUP» est réglée à 1 h. Il est possible de régler à main la durée de cuisson dans l'intervalle de 15 min à 8 h avec un pas de réglage égal à 5 min.

**Programme «STEAM/BOIL»**

Ce programme est conseillé pour cuire à la vapeur les légumes, le poisson, la viande, des plats diététiques et végétariens, des plats pour enfants, de même que pour cuire les légumes destinés à assortir les plats et à faire des salades. Par défaut, la durée de cuisson dans le programme «STEAM/BOIL» est réglée à 15 min. Il est possible de régler à la main la durée de cuisson dans l'intervalle de 5 min à 2 h avec un pas de réglage égal à 5 min.

Pour cuisiner des légumes ou autres aliments à la vapeur :

1. Verser dans le récipient 500 à 600 ml d'eau. Placer dans le récipient le conteneur pour cuisiner à la vapeur.
2. Prendre une mesure et préparer les produits conformément à la recette, les distribuer uniformément dans le conteneur pour cuisiner à la vapeur.
3. Suivre les paragraphes du 2 à 9 du chapitre «Procédure générale à suivre en utilisant les programmes automatiques».

**III. AUTRES POSSIBILITES**

- Apprêt
- Panification
- Cuisinage de la fondue
- Préparation des fromages, fromages blancs
- Pasteurisation des produits liquides
- Cuisson et maintien au chaud des plats d'enfant
- Stérilisation de la vaisselle et des objets hygiéniques personnels

**IV. ACCESSOIRES EN OPTION**

Des accessoires additionnels du multicuiseur sont optionnels. Pour avoir de plus vastes informations sur leur assortiment, l'achat et leur compatibilité avec la référence de votre appareil, contacter votre distributeur régional.

**RAM-CL1 – pince pour le récipient**

Elle sert à retirer plus facilement le récipient du multicuiseur. Elle peut s'utiliser avec les multicuiseurs des autres marques.

**RAM-G1 – jeu de bocaux pour yogourt avec des marqueurs de la date sur les couvercles (4 pièces)**

Les bocaux servent à cuisiner des yogourts de types différents. Les bocaux sont munis de marqueurs permettant de contrôler la date limite de l'utilisation. Ils peuvent s'utiliser avec les multicuiseurs des autres marques.

**RHP-M1 – presse à jambon pour RMC-M20 et RMC-M30**

Elle sert à cuisiner du jambon, des roulades et autres mets délicats de viande, volaille ou poisson aromatisés de différentes épices et charges. Elle peut être utilisée dans le cuiseur, étuveuse, four à chaleur tournante ou cocotte de contenance appropriée.

**RB-A300 – récipient à revêtement anti-adhérent pour RMC-M10**

Capacité : 3 litres. Le récipient possède des caractéristiques parfaites anti-adhérentes et thermoconductrices. Il peut être utilisé en dehors du cuiseur pour y garder des aliments et cuisiner des plats dans l'étuveuse (à une température maximale de 260°C).

**Récipients à revêtement céramique ANATO® (Corée) : RB-C302 (3 litres pour RMC-M10), RB-C502 (5 litres pour RMC-M20), RB-C602 (6 litres pour RMC-M30)**

Le récipient a un revêtement céramique très résistant vis-à-vis des endommagements mécaniques. Il peut être utilisé en dehors du cuiseur pour y garder des aliments et cuisiner des plats dans l'étuveuse.

**RB-A503 – récipient à revêtement anti-adhérent de marque DAIKIN® (Japon) pour RMC-M20**

Capacité : 5 litres. Son revêtement anti-adhérent est très résistant vis-à-vis des endommagements mécaniques. Il convient parfaitement pour frire, cuire, y compris des kachas au lait. Il peut être utilisé en dehors du cuiseur pour y garder des aliments et cuisiner des plats dans l'étuveuse.

**RB-5500 – récipient en acier pour RMC-M20**

Capacité : 5 litres. Il est très résistant vis-à-vis des endommagements mécaniques. Il est conseillé pour cuisiner différentes soupes, compotes, confitures, marmelades. Il convient parfaitement pour y installer un blender, un mixeur et autres ustensiles de cuisine pour cuisiner des purées de légumes et de fruits ou des soupes-crèmes.

**RB-A600 – récipient à revêtement anti-adhérent pour RMC-M30**

Capacité : 6 litre. Le récipient possède des caractéristiques parfaites anti-adhérentes et thermoconductrices. Il peut être utilisé en dehors du cuiseur pour y garder des aliments en réfrigérateur et cuisiner des plats dans l'étuveuse (à une température maximale de 260°C).

**V. CONSEILS DE BONNE CUISINE**

**Erreurs lors de la cuisson et méthodes de leur réparation**

Cette section contient les erreurs typiques commises lors de la cuisson dans le multicuiseur, les causes éventuelles et les variantes de leur suppression.

**PLAT N'EST PAS PRET**

Causes éventuelles		Variante de suppression
Le couvercle du multicuiseur n'est pas fermé ou est entrouvert, c'est pourquoi la température de cuisson n'est pas assez élevée.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendant la cuisson, ne pas ouvrir le multicuiseur sans nécessité.</li> <li>• Fermez le couvercle jusqu'au clic. Assurez-vous que rien n'empêche à la fermeture étanche du couvercle et le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé.</li> </ul>
La cuve n'adhère pas bien à l'élément chauffant, c'est pourquoi la température de cuisson n'est pas assez élevée.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuve doit être installée régulièrement dans le multicuiseur. Le fond de cuve doit adhérer étroitement au disque chauffant.</li> <li>• Assurez-vous de l'absence d'objets étrangers à l'intérieur du multicuiseur. Ne pas admettre de contaminations du disque chauffant.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix malheureux d'ingrédients. Les ingrédients choisis ne sont pas appropriés pour ce mode de cuisson ou il faut choisir un autre mode de cuisson.</li> <li>• Les aliments sont coupés trop grands, les proportions générales de pose d'aliments ne sont pas observées.</li> <li>• La durée de cuisson est réglée (calculée) incorrectement.</li> <li>• La recette sélectionnée n'est pas adaptée à la cuisson dans le multicuiseur.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il est souhaitable d'utiliser les recettes éprouvées (adaptées pour le modèle donné). N'utilisez que les recettes dont vous pouvez faire confiance.</li> <li>• Les aliments choisis, leur coupe, les proportions des aliments, la sélection du mode et la durée de cuisson doivent correspondre à la recette sélectionnée.</li> </ul>
En mode vapeur : la quantité d'eau dans la cuve est insuffisante pour assurer la densité requise de la vapeur.		La quantité d'eau dans la cuve doit obligatoirement correspondre à celle recommandée par la recette. Si vous en doutez, vérifiez le niveau d'eau au cours de la cuisson.
Griller: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a trop d'huile végétale dans la cuve.</li> <li>• Excès d'eau dans la cuve.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile est suffisante au fond de cuve.</li> <li>• En mode « Griller » suivez strictement la recette choisie.</li> </ul> <p>Lorsque vous faites griller des aliments ne pas fermer le couvercle du multicuiseur, si cela n'est pas indiqué dans la recette. Décongeler obligatoirement les aliments congelés avant de les faire griller et vider l'eau.</p>
Cuisson: ébullition du bouillon au cours de la cuisson des aliments à l'acidité augmentée.		Certains produits exigent un traitement spécial avant la cuisson : lavage, rôtissage et etc. Observez les instructions de votre recette choisie.
Four (la pâte reste crue):	Au cours du repos la pâte est collée à l'intérieur du couvercle et a bloqué la valve vapeur.	Mettez mois de pâte dans la cuve.
	Vous avez posé trop de pâte dans la cuve.	Retirez les morceaux de pâte de la cuve, faites tourner, mettez de nouveau dans la cuve, ensuite continuez le mode jusqu'à la cuisson complète. Ultimeurement mettez mois de pâte dans la cuve.

**PRODUIT TROP CUIT**

Choix erroné du type d'aliment ou du réglage (calcul) de la durée de cuisson. Trop petite taille des ingrédients.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur coupe, les proportions, le choix du mode et de la durée de cuisson doivent correspondre à la recette.
Après la préparation le plat fini a été maintenu au chaud pour longtemps.	Il n'est pas souhaitable de maintenir le plat au chaud pour longtemps. Si votre multicuiseur prévoit la désactivation préalable du maintien au chaud utilisez cette fonction.

**PRODUIT EBULLI**

Lors de la cuisson de la bouillie au lait le lait est ébulli.	La qualité et les propriétés du lait peuvent dépendre de son origine et les conditions de sa production. Nous ne recommandons d'utiliser que le lait ultra-pasteurisé lait avec la teneur en matières grasses de 2,5% au maximum. Si nécessaire, le lait peut être dilué avec un peu d'eau potable.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les aliments sont <b>not</b> pas été traités avant la cuisson, soit ils ont été traités improprement (mal lavés et etc.).</li> <li>Non observation des proportions du plat ou choix erroné du type d'aliment.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multiciseur). La sélection des ingrédients, leur traitement préalable, les proportions doivent correspondre à la recette.</li> <li>Lavez soigneusement les gruaux complets, viande, poisson et fruits de mer jusqu'à ce que l'eau devienne transparente.</li> </ul>

**PLAT BRULÉ**

<ul style="list-style-type: none"> <li>La cuve est mal lavée après la fois précédente.</li> <li>Le revêtement antiadhésif de la cuve est endommagé.</li> </ul>	Avant la cuisson assurez-vous si la cuve est bien lavée et le revêtement antiadhésif n'est pas endommagé.
Le volume total d'aliments est inférieur à celui indiqué dans la recette.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multiciseur).
La durée trop longue de cuisson est réglée.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multiciseur.
Griller : il n'y a pas d'huile dans la cuve ; les aliments ne sont pas mélangés bien ou sont tournés trop tard.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile au fond de cuve est suffisante.</li> <li>Pour obtenir le rôtissage régulier mélangez périodiquement les aliments ou faites tourner de temps en temps.</li> </ul>
Cuisson lente : manque d'eau dans la cuve.	Ajoutez plus d'eau dans la cuve. Ne pas ouvrir le couvercle sans nécessité au cours de la cuisson.
Cuisson : manque d'eau dans la cuve (les proportions ne sont pas observées).	Observez la proportion correcte du liquide et des ingrédients solides.
Four: la surface intérieure de la cuve n'est pas huilée avant la cuisson.	Avant la pose de la pâte graissez le fond et les parois de la cuve (utilisez de l'huile ou du beurre) (ne pas verser de l'huile dans la cuve!).

**COUPE DES ALIMENTS DEFORMEE**

Les aliments sont mélangés trop souvent dans la cuve.	Pour faire griller des aliments il faut les mélanger dans chaque 5-7 minutes au maximum.
La durée de cuisson est trop longue.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multiciseur.

**PATE RESTE MOUILLEE APRES LA CUISSON**

Les ingrédients impropres qui favorisent la formation d'excès d'eau ont été utilisés (légumes ou fruits fondants, baies congelées, crème fraîche et etc.).	Choisissez des ingrédients en conformité avec la recette. Tâchez de ne pas utiliser les aliments contenant trop d'humidité, ou de réduire leur quantité au minimum.
Les produits fins ont été laissés pour très longtemps dans le multiciseur fermé.	Tâchez de faire sortir les produits cuits du multiciseur immédiatement après la préparation. Si nécessaire il est admis de laisser les produits fins dans le multiciseur pour le court terme avec le maintien au chaud activé.

**PATE NON LEVEE**

Les oeufs avec du sucre sont mal montés.	
La pâte avec l'agent de levée ajouté a été laissé pour longtemps.	Utilisez la recette essayée et approuvée (adaptée pour ce modèle). Le choix des ingrédients, leur traitement pléliminaire, les proportions doivent correspondre aux instructions de la recette.
La farine n'est pas blutée ou la pâte est mal tournée.	
Ingrédients mal appropriés.	
La recette choisie ne convient pas au modèle donné de multiciseur.	

**i** Certains modèles de multiciseurs REDMOND en modes «STEW» et «SOUP» prévoient la mise en action du système de protection contre la surchauffe. Dans ce cas le mode de cuisson est arrêté et le multiciseur passe en mode de maintien au chaud.

**Durée conseillée pour cuisiner différents produits à la vapeur**

Produit	Poids, g (q-té)	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Filet de porc / vache (julienne 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35/45	35/40	30/30
Filet de mouton (julienne 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	30
Filet de poulet (julienne 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	30	30
Quenelles / croquettes	180 (6 pcs) 450 (5 pcs)	500	30/40	30/40	15/30
Poisson (filet)	500	500	35	25	20
Crevettes pour hors d'œuvre (décortiquées, cuites et congelées)	500	500	30	20	20
Pommes de terre (julienne 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40	35	40
Carottes (julienne 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	40
Betteraves (julienne 1,5 x 1,5 cm)	500	500	50	50	1 h 30 min
Légumes (gelés frais)	500	500	35	30	30
Œuf à la vapeur	3 pcs	500	25	25	30

**i** Il y lieu de prendre en compte qu'il s'agit ici de recommandations d'ordre général. Le temps réel pourrait différer de celui conseillé en fonction de la qualité d'un aliment particulier et de vos préférences en matière de goût.

**Tableau récapitulatif de cuisson (réglages d'origine)**

Programme	Utilisation recommandée	Temps de cuisson par défaut	Intervalle du temps de cuisson / pas de réglage	Départ différé, heures	Réchauffement automatique
RICE/GRAIN	Pour cuisiner des gruaux, des garnitures	28 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	+	+
PILAF	Pour cuisiner des pilafs de différents types (à la viande, poisson, volaille, légumes)	1 h	5 min – 2 h / 5 min	+	+
FRY	Pour frire la viande, le poisson, les légumes et des plats à plusieurs composants	15 min	5 min – 1 h / 1 min	–	+
OATMEAL/DESSERT	Pour cuisiner des kachas au lait, différents desserts	33 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	+	+
YOGURT/DOUGH	Pour cuisiner des yogourts classiques, des apprêts	8 h	5 min – 12 h / 5 min	+	–
BAKE/BREAD	Pour cuire des biscuits, poudings, gâteaux avec la pâte à levain et la pâte feuilletée ; pour cuisiner des produits panifiés	1 h	20 min – 4 h / 5 min	+	+
STEW	Pour cuire à l'étouffée la viande, le poisson, les légumes et les plats à plusieurs composants, pour cuisiner la gélatine	40 min	20 min – 12 h / 5 min	+	+
BEANS	Pour cuisiner des légumineuses	35 min	5 min – 2 h / 5 min	+	+
SOUP	Pour cuisiner des bouillons, soupes de liaison, aux légumes et froides	1 h	15 min – 8 h / 5 min	+	+
STEAM/BOIL	Pour cuire la viande, le poisson, les légumes et les plats à plusieurs composants, mets pour enfants	15 min	5 min – 2 h / 5 min	+	+

## VI. NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer l'appareil, vérifier qu'il est coupé du secteur et totalement refroidi. Utiliser un tissu doux et des détergents non abrasifs pour laver la vaisselle. Nous recommandons de procéder au nettoyage de l'appareil immédiatement après son utilisation. Avant sa première utilisation ou pour éliminer des odeurs à la fin de cuisson, nous conseillons de faire bouillir un demi-citron dans le programme «STEAM/BOIL».

**STOP** Lors du nettoyage, il est interdit d'utiliser des matières abrasives, des éponges à une couche abrasive ou des substances chimiquement agressives. Il est interdit d'immerger le corps d'appareil à l'eau ou l'exposer à un jet d'eau.

Le corps d'appareil doit être nettoyé selon la nécessité. Le couvercle intérieur en aluminium doit être nettoyé après chaque usage de l'appareil.

Il est conseillé de nettoyer le récipient après chaque utilisation de l'appareil. Il est possible d'utiliser une machine à laver la vaisselle. A la fin de nettoyage, essuyer à sec la surface extérieure du récipient.

La valve vapeur amovible doit être nettoyée également après chaque utilisation de l'appareil. La valve est déposée de la face intérieure ou extérieure du couvercle suivant la modification du modèle.



Pour démonter la valve de la face extérieure du couvercle, le tirer avec précaution vers soit sans appliquer trop d'effort. La démonter pièce par pièce, la laver sous un jeu d'eau courante et la laisser sécher. Remonter la valve dans l'ordre inverse à celui de démontage et la remettre en place.



Pour déposer la valve de la face intérieure du couvercle, la faire pivoter avec précaution dans le sens antihoraire et la retirer de son logement. Laver avec soin la laver sous un jeu d'eau courante et la laisser sécher. La replacer dans son logement et la fixer en la faisant tourner avec attention dans le sens horaire.

Le conteneur pour eaux condensées disposé sur le corps d'appareil, doit être nettoyé après chaque usage de l'appareil. A cet effet, appuyer avec précaution sur la partie inférieure du conteneur ou prendre le conteneur par ses faces latérales (en fonction de la modification du modèle), le tirer légèrement vers soit et le retirer. Evacuer les eaux condensées, rincer le conteneur et le remettre en place.

**i** Parfois l'excédent d'eaux condensées se dépose dans une gorge spéciale autour du corps d'appareil. Utiliser des serviettes de cuisine ou une serviette essuie-main pour l'éliminer.

## VII. AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE MAINTENANCE

Message d'erreur sur l'écran	Pannes éventuelles	Remède
E1-E4	Défaut système (panne éventuelle d'une carte électronique ou de sondes de température), soit c'est le couvercle qui est mal fermé	Refermer le couvercle de façon étanche. Si le problème persiste, contacter le centre de maintenance agréé
E5	La protection automatique contre la surchauffe a fonctionné	Ne pas mettre en marche l'appareil le récipient vide ! Désalimenter l'appareil, le laisser se refroidir pendant 10 à 15 min, rajouter de l'eau (bouillon) dans le récipient et reprendre la cuisson. Si le problème persiste, contacter le centre de maintenance agréé

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

## VIII. GARANTIES

Ce produit est couvert de la garantie pendant les 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie le fabricant s'engage à réparer, remplacer des pièces reconnues défectueuses ou fournir un nouveau appareil en cas des défauts de fabrication causés par la mauvaise qualité des matériaux et d'assemblage. La garantie prend effet uniquement si la date d'achat est confirmée par le sceau du magasin et la signature du vendeur sur la carte de garantie originale. Cette garantie est valable uniquement si le produit a été utilisé conformément à son mode d'emploi, n'a pas été réparé ou désassemblé et ne peut être endommagé par une mauvaise manipulation, ainsi que tous ses composants sont complets. La présente garantie ne couvre pas l'usure normale et les consommables (filtres, ampoules, revêtements céramique et téflonisé, joints et etc.).


La durée de service établie par le fabricant fait 5 ans à compter de la date d'achat, à condition qu'il soit utilisé conformément à ces instructions et normes techniques applicables.

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



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


### SICHERHEITSMASSNAHMEN

 *Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.*

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

Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.

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

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

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



*Beachten Sie: Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen, sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.*

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht mit einem Handtuch oder einer Serviette während des Betriebes, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. – Eindringende Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Bevor sie das Gerät reinigen, überzeugen Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie die Anweisungen zur Gerätereinigung (Seite 22).



*Das Gehäuse des Gerätes NICHT in Wasser eintauchen oder unter den Wasserstrahl stellen!*

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt werden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

## INHALTSVERZEICHNIS

I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN .....	19
II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS .....	19
III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN .....	20
IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR .....	20
V. ZUBEREITUNGSHINWEISE .....	21
VI. REINIGUNG UND WARTUNG .....	22
VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN .....	22
VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN .....	23

### Spezifikation

Modell	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Leistung	500 W	800 W	900 W
Spannung	220–240 V, 50 Hz		
Topffassungsvermögen	3 l	5 l	6 l
Topfbeschichtung	Antihaftbeschichtung		
Display	LED, digital		
Dampfauslassventil	abnehmbar		

### Zubereitungsprogramme

1. RICE/GRAIN (REIS)
2. PILAF (PAELLA)
3. FRY (BRATEN)
4. OATMEAL/DESSERT (MILCHREIS/BABYNAHRUNG)
5. YOGURT/DOUGH (JOGHURT/HEFETEIG)
6. BAKE/BREAD (BACKEN/BROT)
7. STEW (SCHMOREN/SCHMORBRATEN)
8. BEANS (SPÄTZLE/RAVIOLI)
9. SOUP (SUPPEN/EINTÖPFE)
10. STEAM/BOIL (DAMPFGAREN/KOCHEN)

### Funktionen

Warmhaltefunktion .....	ja, bis 24 h
Aufwärmen .....	ja, bis 24 h
Startzeit Vorwahl .....	ja, bis 24 h

### Bestandteile

Multikocher mit integriertem Topf .....	1 St.
Dampfgitter .....	1 St.
Flachlöffel .....	1 St.
Schöpflöffel .....	1 St.
Messbecher .....	1 St.
Gebrauchsanweisung .....	1 St.
Buch „100 Rezepte“ .....	1 St.
Servicebuch .....	1 St.
Stromkabel .....	1 St.

**i** Der Hersteller behält sich das Recht auf Änderungen in der Beschaffenheit, der Bestandteile und der technischen Eigenschaften des Produktes bei Nachbesserungen ohne zusätzliche Vorankündigung über diese Änderungen vor.

### Beschreibung der Multikocher RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 **A1**

- A. Gerät mit Tragegriff
- B. Abnehmbares Dampfauslassventil
- C. Topf
- D. Gehäuse des Kochers

- E. Kondensatsammelbehälter
- F. LED-Display
- G. Bedienfeld
- H. Dampfgitter
- I. Messbecher
- J. Schöpflöffel
- K. Flachlöffel
- L. Stromkabel

### Funktionen des Bedienfeldes **A2**

1. Symbolfeld „RICE/GRAIN“ (REIS)
2. Symbolfeld „PILAF“ (PAELLA)
3. Symbolfeld „FRY“ (BRATEN)
4. Symbolfeld „OATMEAL/DESSERT“ (MILCHREIS/BABYNAHRUNG)
5. Symbolfeld „YOGURT/DOUGH“ (JOGHURT/HEFETEIG)
6. Symbolfeld „BAKE/BREAD“ (BACKEN/BROT)
7. Taste „KEEP WARM / CANCEL“ (WARMHALTEN/BEENDEN) – Ein-/Aus-schalten der Warmhalte-Funktion, Beenden des Zubereitungsprogramms, Löschen der gewählten Einstellungen
8. Taste „TIMER“ (STARTZEIT VORWAHL) – Einschalten der Funktion „Startzeit Vorwahl“
9. Taste „START“ – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms
10. Digitales Display
11. Symbolfeld „BEANS“ (SPÄTZLE/RAVIOLI)
12. Symbolfeld „SOUP“ (SUPPEN/EINTÖPFE)
13. Symbolfeld „STEAM/BOIL“ (DAMPFGAREN/KOCHEN)
14. Symbolfeld „KEEP WARM“ (WARMHALTEN)
15. Symbolfeld „STEW“ (SCHMOREN/SCHMORBRATEN)
16. Taste „MENU“ (MENÜ) – Auswahl des automatischen Zubereitungsprogramms
17. Taste „COOK TIME“ (KOCHZEIT) – Einstellung der Zubereitungszeit

## I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und nehmen Sie es aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungsstücke und Werbesticke außer dem Sticker mit der Seriennummer.

**Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch.**

Wischen Sie das Gerätgehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät (Seite 22).

**!** Vorsicht! Das Gerät bei jeglichem Fehler nicht zu verwenden.

## II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

### Vor der ersten Anwendung

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Dabei muss der aus dem Dampfventil austretende Heißdampf die Tapete, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien, die durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst werden kann, nicht rühren.

Vor dem Kochen stellen Sie sicher, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen. Keine Fremdgegenstände dürfen zwischen Topf und Heizelement befinden.

### Einstellung der Zubereitungszeit

In den Multikochern RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 gibt es die Möglichkeit, die Zubereitungszeit, die für jedes Zubereitungsprogramm standardmäßig eingestellt ist, zu ändern. Das Einstellintervall und der mögliche Einstellzeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab.

Um die Zubereitungszeit zu ändern:

1. Wählen Sie mit der Taste „MENU“ das gewünschte Zubereitungsprogramm. Auf dem Display wird für jedes Zubereitungsprogramm die standardmäßige Zubereitungszeit angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste „COOK TIME“, um die Zubereitungszeit im für das gewählte Zubereitungsprogramm zulässigen Bereich, zu ändern. Bei jedem Drücken der Taste erhöht sich der Wert. Ist der Maximalwert erreicht, wird die Einstellung vom Bereichsanfang fortgesetzt. Für die schnelle Änderung der Zubereitungszeit hatten Sie die Taste gedrückt.

**i** WICHTIG! Bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit beachten Sie den zulässigen Zeitbereich und den Einstellschritt, der durch das von Ihnen gewählte Zubereitungsprogramm vorgesehen ist, gemäß der Übersichtstabelle der Zubereitungsprogramme (Seite 22).

### Funktion „Startzeit Vorwahl“

Diese Funktion erlaubt, den Start des Zubereitungsprogramms bis zu 24 Stunden vorzuwählen.

1. Drücken Sie die Taste „MENU“, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen.
2. Drücken Sie dann die Taste „TIMER“, dabei beginnt die Zeitanzeige auf dem Display zu blinken.
3. Drücken Sie die Taste „COOK TIME“, um die Zeitvorwahl einzustellen. Bei jedem Druck der Taste vergrößert sich der Wert.
4. Drücken Sie die Taste „MENU“, um die Startvorwahl in Minuten einzustellen.
5. Nach dem Einstellen der Zubereitungszeit drücken Sie die Taste „TIMER“.
6. Zum Abbruch der getätigten Einstellungen drücken Sie die Taste „KEEP WARM / CANCEL“, falls das Zubereitungsprogramm neu gewählt werden soll.

**i** Die Verwendung der Startvorwahlfunktion ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.

Bei dem Programm „FRY“ lässt sich diese Funktion „Startzeit Vorwahl“ nicht einschalten.

Das Gerät ist mit einem energieunabhängigen Datenspeicher versehen. Im Falle eines kurzfristigen Stromausfalls bleiben alle Einstellungen des Geräts erhalten.

### Warmhaltefunktion

Diese Funktion schaltet automatisch nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ein und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich 70 bis 75°C bis zu 24 Stunden halten. Auf dem Display laufende Zeit angezeigt. Wenn gewünscht, kann das automatische Warmhalten durch Drücken der Taste „KEEP WARM / CANCEL“ abgebrochen werden. Die Anzeige „KEEP WARM“ auf dem Display erlischt. Diese Funktion lässt sich bei dem Programm „YOGURT/DOUGH“ nicht einschalten.

### Aufwärmfunktion

Zum Aufwärmen kalter Gerichte:

1. Geben Sie alle notwendigen Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Überzeugen sie sich, dass der Topf auf dem Heizelement aufliegt.
2. Schließen Sie den Deckel, bis ein Knacken zu hören ist. Schließen Sie den Multikocher am Stromnetz an.

- Drücken Sie die Taste „KEEP WARM / CANCEL“. Auf dem Display wird die entsprechende Anzeige erscheinen und die Warmhaltefunktion schaltet sich ein. Der Timer zeigt die laufende Zeit an. Das Gerichte wird bei 70–75°C aufgewärmt. Diese Temperatur kann 24 Stunden gehalten werden.
- Falls gewünscht, kann die Warmhaltefunktion durch Drücken der Taste „KEEP WARM / CANCEL“ abgeschaltet werden. Die Anzeigen auf Display und Taste erlöschen.

*WICHTIG! Obwohl der Multikocher das Produkt bis zu 24 Stunden warmhalten kann, es ist nicht empfehlenswert, das Gericht für mehr als zwei bis drei Stunden warm zu halten, da dies zu Geschmacks- und Qualitätsseinbußen führen kann.*

### Allgemeine Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme

- Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten laut dem Rezept vor, geben Sie diese in den Topf. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalenwert des Topfes nicht übersteigt.
- Setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Überzeugen Sie sich, dass der Topf auf dem Heizelement aufliegt.
- Schließen Sie den Deckel des Multikochers, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
- Drücken Sie die Taste „MENU“, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).
- Um die Zubereitungszeit, die standardmäßig für jedes Programm eingestellt ist, zu ändern, drücken Sie die Taste „COOK TIME“ (Seite 17).
- Wenn gewünscht, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. (Seite 17). Die Funktion „Startzeit Vorwahl“ lässt sich bei dem Programm „FRY“ nicht einschalten.
- Drücken Sie die Taste „START“. Die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit des Programms beginnen.
- Am Ende des Programms erklingt einfönsignall. Abhängig vom gewählten Programm oder von den aktuellen Einstellungen schaltet das Gerät weiter in die Warmhaltefunktion (die Anzeige auf der Taste „KEEP WARM / CANCEL“ wird aufleuchten) oder schaltet aus (die Programmanzeige wird erlöschen). Die Warmhaltefunktion lässt sich bei dem Programm „YOGURT/DOUGH“ nicht einschalten.
- Zum Abbrechen der Zubereitung, Abbrechen des eingegebenen Programms oder Ausschalten des automatischen Warmhaltens drücken Sie die Taste „KEEP WARM / CANCEL“.

### Programm „RICE/GRAIN“

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Reis, Brei und Kindermenüs. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „RICE/GRAIN“ 28 Minuten. Die manuelle Änderung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten im Einstellschritt von 1 Minute möglich.

### Programm „PILAF“

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von verschiedenen Arten von Risotto und Paella Gerichten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „PILAF“ 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden mit einem Einstellungsschritt von 5 Minuten möglich.

### Programm „FRY“

Programm für Braten von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „FRY“ 15 Minuten. Die

manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde im Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Es ist möglich, die Produkte mit dem geöffneten Gerätedeckel zu braten.

Die Funktion „Startzeit Vorwahl“ lässt sich bei diesem Programm nicht einschalten.

### Programm „OATMEAL/DESSERT“

Programm zur Zubereitung von Milchbreien, Konfitüre, Marmelade, Obstgelees und verschiedenen Desserts. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „OATMEAL/DESSERT“ 33 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten im Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Brei aus der pasteurisierten Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden, empfiehlt es sich:

- alle Vollkorngrünten (Reis, Buchweizengrütze, Hirse usw.) gründlich zu spülen, bis das Wasser klar bleibt,
- den Topf des Multikochers vor der Zubereitung mit Butter einzureiben,
- die Mengenangaben streng einhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptbuchs abzumessen und die Menge der Zutaten ausschließlich verhältnismäßig zu reduzieren oder zu vergrößern;
- beim Verwenden von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen.

### Programm „YOGURT/DOUGH“

Mit Hilfe dieses Programms können Sie verschiedene leckere und gesunde Joghurts zu Hause zubereiten. Dieses Programm lässt auch den Teig zu gären. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „YOGURT/DOUGH“ 8 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 12 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Die Warmhaltefunktion lässt sich bei diesem Programm nicht einschalten.

### Programm „BAKE/BREAD“

Das Programm ist zum Backen von Biskuits, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig sowie von verschiedenen Brotarten geeignet. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „BAKE/BREAD“ 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis 4 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

### Programm „STEW“

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Gemüse, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Sütze und Aspik. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „STEW“ 40 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis 12 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

### Programm „BEANS“

Dieses Programm eignet sich zum Kochen von Hülsenfrüchten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „BEANS“ 35 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

### Programm „SOUP“

Programm zur Zubereitung verschiedener Vorspeisen, Kompotten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „SOUP“ 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 15 Minuten bis 8 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

### Programm „STEAM/BOIL“

Für die Zubereitung von Gemüse, Fisch, Fleisch, Dätgerichten und vegetarischen Gerichten, Kindermenüs mit Dampf, sowie zum Kochen von Gemüse als Beilagen und Salate. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „STEAM/BOIL“ 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Beim Dampfkochen von Gemüse und anderen Lebensmitteln:

- Geben Sie 500–600 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfzitter in den Topf ein.
- Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese gemäß Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfzitter.
- Folgen Sie den Punkten 2–9 des Abschnitts „Allgemeine Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme“.

## III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Brotbacken
- Fonduezubereitung
- Quarkzubereitung, Käsezubereitung
- Pasteurisierung
- Vorbereitung und Aufwärmen von Babyahrung
- Sterilisierung von Babygeschirr

## IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Zusätzliches Zubehör für den Multikocher kann separat erworben werden. Die Information über das Angebot, den Erwerb und die Kompatibilität des zusätzlichen Zubehörs mit dem Modell Ihres Geräts können Sie bei unserem offiziellen Händler in Ihrem Land bekommen.

### RAM-CL1 – Topfzange

Eignet sich zum bequemen Herausnehmen des Topfs aus dem Multikocher. Die Verwendung an Kochautomaten anderer Hersteller ist möglich.

### RAM-G1 – Behersatz für Joghurt mit Markierungen auf den Deckeln (4 St.)

Eignet sich zur Zubereitung von verschiedenen Joghurts. Die Becher sind mit Markierungen zur Datumsangabe versehen, um die Haltbarkeit kontrollieren zu können. Die Verwendung mit Kochautomaten von anderer Hersteller ist möglich.

### RHP-M1 – Schinkenlöffel für RMC-M20/ RMC-M30

Entwickelt um Schinkenrollen und andere Fleisch-Delikatesen zu kochen. Er kann eventuell auch für Kochautomaten anderer Hersteller, im Backofen oder in einer Grillpfanne mit entsprechender Größe verwendet werden.

### RB-A300 – Topf mit einer Antihafbeschichtung, für RMC-M10

Volumen: 3 Liter. Verfügt über hervorragenden Antihafteigenschaften und Wärmeleitfähigkeit. Der Topf kann ohne Multikocher zur Aufbewahrung der Lebensmittel im Kühlschrank oder zur Zubereitung von Gerichten im Backofen (bei der Temperatur bis 260°C) verwendet werden.

### Topfe mit Keramik-Beschichtung, Hersteller ANATO® (Korea): RB-C302 (3 Liter, für RMC-M10), RB-C502 (5 Liter, für RMC-M20), RB-C602 (6 Liter, für RMC-M30)

Die Keramikbeschichtung hat eine höhere Widerstandfähigkeit gegen Kratzen als eine Teflonbeschichtung. Der Topf kann ohne Multikocher zur Aufbewahrung der Lebensmittel im Kühlschrank oder Zubereitung der Gerichte im Backofen verwendet werden.

**RB-A503 – Topf mit Antihafbeschichtung, Hersteller DAIKIN® (Japan), für RMC-M20**

Volumen: 5 Liter. Die Antihafbeschichtung ist gegen Kratzschäden beständig. Der Topf verfügt über eine ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit und eignet sich zum Braten, Backen, Kochen von Milchbreien. Der Topf kann ohne Multikocher zur Aufbewahrung der Lebensmittel im Kühlschrank oder Zubereitung der Gerichte im Backofen verwendet werden.

**RB-S500 – Stahltopf, für RMC-M20**

Volumen: 5 Liter. Verfügt über eine hohe Widerstandskraft gegen Kratzschäden. Er ist für die Zubereitung verschiedener Suppen, Kompotte und Marmeladen empfohlen. Der Topf eignet zur Verwendung mit einem Stabmixer, Mixer und anderen Küchengeräten bei der Zubereitung von Gemüse- und Obstpürees oder Creme-Suppen.

**RB-A600 – Topf mit einer Antihafbeschichtung, für RMC-M30**

Volumen: 6 Liter. Verfügt über hervorragende Antihafteigenschaften und Wärmeleitfähigkeit. Der Topf kann ohne Multikocher zur Aufbewahrung der Lebensmittel im Kühlschrank oder Zubereitung der Gerichte im Backofen (bei der Temperatur bis 260°C) verwendet werden.

**V. ZUBEREITUNGSHINWEISE**

**Zubereitungsfehler und Abhilfe**

In diesem Abschnitt sind häufige Fehler dargestellt, die bei der Zubereitung von Gerichten im Multikocher passieren können, sowie mögliche Ursachen und Lösungen dafür.

**DAS GERICHT IST NICHT FERTIG**

Mögliche Problemsachen	Lösungen	
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt.</li> <li>Schließen Sie den Deckel, bis ein Knacken zu hören ist. Stellen Sie sicher, dass nichts das feste Schließen des Gerätedeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist.</li> </ul>	
Der Topf liegt nicht komplett auf dem Heizelement, daher ist die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und mit dem Boden an die Heizeischeibe voll anliegen.</li> <li>Stellen Sie sicher, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Hinterlassen Sie keine die Verunreinigung an der Heizeischeibe.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf einer von Ihnen gewählten Weise, oder Sie haben ein falsches Zubereitungsprogramm ausgewählt.</li> <li>Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produkteingabe wurden nicht eingehalten.</li> <li>Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt).</li> <li>Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwenden Sie lieber die bewährten (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezepte. Verwenden Sie die Rezepte, auf die man wirklich vertrauen kann.</li> <li>Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.</li> </ul>	
Beim Dampfaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampflichte reicht nicht aus.	Befüllen Sie den Topf unbedingt mit der im Rezept empfohlenen Wassermenge. Sollten Sie Zweifel haben, prüfen Sie den Wasserpegel während der Zubereitung.	
Beim Braten: <ul style="list-style-type: none"> <li>Sie haben in den Topf zu viel Öl eingegossen.</li> <li>Überschuss an Flüssigkeit im Topf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beim normalen Braten ist genug, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt.</li> <li>Beim Braten im Fettbad folgen sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts.</li> </ul> <p>Schließen Sie den Deckel des Multikochers beim Braten nicht, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die eingefrorenen Produkte vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab.</p>	
Beim Kochen: Herauskokchen der Brühe bei Produkten mit einem hohen Säuregehalt.	Einige Produkte erfordern eine spezielle Bearbeitung vor dem Kochen: Waschen, Schüteln usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts.	
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken):	<p>Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel geklebt und hat das Dampflassventil überdeckt.</p> <p>Sie haben in den Topf zu viel Teig gelegt.</p>	<p>Legen Sie eine kleinere Menge Teig in den Multikocher ein.</p> <p>Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig.</p>

**DAS PRODUKT IST ZERKÖCHT**

Sie haben sich in der Wahl des Produkttyps oder bei der Einstellung der Zubereitungszeit geirrt. Zu wenige Zutaten.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Eingabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
---	--

Nach der Zubereitung des Gerichtes befand es sich zu lange im automatischen Warmhaltefunktion.	Die längere Verwendung der automatischen Warmhaltefunktion ist nicht zu empfehlen. Wenn in Ihrem Multikocher ein vorzeitiges Ausschalten dieser Funktion vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen.
--	---

**BEIM KOCHEN KOCHT DAS PRODUKT HERAUS**

Beim Kochen des Milchbreis kocht die Milch heraus.	Die Qualität und die Eigenschaften der Milch können vom Ort und ihrer Herstellung abhängig sein. Wir empfehlen, ausschließlich eine ultrahomogenisierte Milch mit einem Fettgehalt bis 2,5% zu verwenden. Falls erforderlich verdünnen Sie die Milch mit Trinkwasser.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Zutaten wurden vor dem Kochen nicht behandelt oder falsch behandelt (unzureichend gewaschen, usw.).</li> <li>Die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten oder der Produkttyp wurde falsch gewählt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollen dem ausgewählten Rezept entsprechen.</li> <li>Die Vollkorngrützen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte spülen Sie immer gründlich ab, bis das Wasser klar bleibt.</li> </ul>

**DAS GERICHT BRENT AN**

<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Topf wurde, nach der vorigen Zubereitung, schlecht gereinigt.</li> <li>Die Antihafbeschichtung des Topfs wurde beschädigt.</li> </ul>	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, stellen Sie sicher, dass der Topf gut gewaschen ist und die Antihafbeschichtung keine Beschädigungen aufweist.
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.
Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen; sie haben die zubereiteten Produkte nicht gerührt oder spät gewendet.	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Aubraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf.
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf.	Geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt.
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten).	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein.
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter eingestrichen.	Vor der Teigeingabe reiben Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl ein (Das Öl nicht in den Topf gießen!)

**DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN**

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt.	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5-7 Minuten.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.

**DIE BACKWAREN SIND NASS**

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Obst oder Gemüse, gefrorene Beeren, saure Sahne, usw.).	Wählen Sie die Zutaten gemäß Backrezept. Bemühen Sie sich, wenig Zutaten zu wählen, die viel Flüssigkeit beinhalten oder verwenden Sie sie möglichst mit einer minimalen Menge.
Sie haben das fertige Gebäck im geschlossenen Multikocher zu lange betassen.	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu entnehmen. Wenn erforderlich, können Sie das Produkt für eine kurze Zeit, bei der eingeschalteten automatischen Warmhaltefunktion, im Gerät lassen.

**DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN**

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

**i** Bei einer Reihe von Multikochern der Fa. REDMOND im Programm „STEW“, „SOUP“ reagiert Überhitzungsschutz wenn zu wenig Wasser zugegeben wurde. In diesem Fall wird das Zubereitungsprogramm unterbrochen und der Multikocher wird in die automatische Warmhaltefunktion umschalten.

**Empfohlene Zubereitungszeit beim Dampfgaren von verschiedenen Produkten**

Produkt	Gewicht, g (Menge)	Wassermenge, ml	Zubereitungszeit, Min.		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Schwein-/Rindfleischfilet / (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35/45	35/40	30/30
Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	30
Hühnerfilet (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	30	30
Frikadellen / Buletten	180 (6 St.) 450 (3 St.)	500	30/40	30/40	15/30
Fisch (Filet)	500	500	35	25	20
Salatgarnelen (geschält, gekocht und gefroren)	500	500	30	20	20
Kartoffeln (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40	35	40
Möhre (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	40
Rote Rübe (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500	500	50	50	1 h 30 min
Gemüse (feingefroren)	500	500	35	30	30
Dampfei	3 wrt.	500	25	25	30

**i** Es ist zu beachten, dass dies allgemeine Hinweise sind. Die tatsächliche Zeit kann sich von den empfohlenen Werten, abhängig von Qualität des bestimmten Produkts sowie von ihren Geschmacksvorzügen, unterscheiden.

**Übersichtstabelle der Zubereitungsprogramme (Werkeinstellungen)**

Programm	Anwendungshinweise	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich/ Einstellschritt	Startverzögerung, h	Automatische Aufwärmung
RICE/GRAIN	Zubereitung von Grützen, Beilagen	28 Min.	5 Min. – 1 h 30 Min. / 1 Min.	+	+
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Arten von Pilaw (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)	1 h	5 Min. – 2 h / 5 Min.	+	+
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponentengerichten	15 Min.	5 Min. – 1 h / 1 Min.	–	+
OATMEAL/ DESSERT	Zubereitung von Milchbreien, verschiedenen Desserts	33 Min.	5 Min. – 1 h 30 Min. / 1 Min.	+	+
YOGURT/DOUGH	Zubereitung vom klassischen Joghurt	8 h	5 Min. – 12 h / 5 Min.	+	–
BAKE/BREAD	Backen von Biskuits, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefen- und Blätterteig	1 h	20 Min. – 4 h / 5 Min.	+	+
STEW	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponentengerichten, Zubereitung von Sülze	40 Min.	20 Min. – 12 h / 5 Min.	+	+
BEANS	Kochen von Bohnen	35 Min.	5 Min. – 2 h / 5 Min.	+	+
SOUP	Zubereitung von Brühen, Zutaten, Gemüse, und Kaltsuppen	1 h	15 Min. – 8 h / 5 Min.	+	+
STEAM/BOIL	Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Mehrkomponentengerichten und Babyahrung	15 Min.	5 Min. – 2 h / 5 Min.	+	+

**VI. REINIGUNG UND WARTUNG**

Vor der Reinigung des Geräts, trennen es vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abgekühlt. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein nicht aggressives Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung. Vor der ersten Nutzung oder zur Geruchsneutralisierung empfehlen wir, nach der Zubereitung innerhalb von 15 Minuten eine Zitronenhälfte im Programm „STEAM/BOIL“ aufkochen zu lassen.

**STOP** Bei der Reinigung keine aggressive Stoffe, Schwämme mit einem aggressiven Belag und chemisch aggressive Mittel zu verwenden. Das Gerätegehäuse NICHT in Wasser tauchen oder unter den Wasserstrahl stellen.

Reinigen Sie das Gerätegehäuse nach Bedarf. Der innere Aluminiumdeckel soll nach jedem Gebrauch des Geräts gereinigt werden.

Der Topf ist nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen. Dieser kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Nach dem Reinigen wischen Sie die äußere Fläche des Topfs trocken.

Das abnehmbare Dampfventil sollte ebenfalls nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Das Dampfventil kann aus der inneren oder äußeren Seite des Deckels (je nach Ausführung) entnommen werden.

	<p>Um das Ventil von der Außenseite des Deckels zu entfernen, ziehen Sie dieses vorsichtig zu sich hin. Nehmen Sie es auseinander, dann waschen Sie es gründlich unter laufendem Wasser und trocknen, bauen Sie es in umgekehrter Reihenfolge zusammen und setzen wieder ein.</p>	<p>Drehen Sie das Dampfventil vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, um es von der Innenseite des Deckels zu entfernen. Waschen Sie das Ventil gründlich unter laufendem Wasser, danach setzen Sie es wieder ein und fixieren Sie es, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.</p>
--	---	--

Der Kondensatsammelbehälter, der sich am Gerätegehäuse befindet, sollte ebenfalls gereinigt werden. Drücken Sie auf den unteren Teil des Collectors oder halten Sie diesen an den Seiten (je nach Modell) und ziehen Sie selbigen vorsichtig zu sich um ihn zu entfernen. Gießen Sie das Kondensat heraus; waschen Sie den Behälter und setzen Sie ihn wieder ein.

**i** Manchmal kann sich der Kondensatüberschuss in einer speziellen Vertiefung um den Topf herum auf dem Gerätegehäuse sammeln. Verwenden Sie einen Lappen oder ein Tuch, um diesen zu entfernen.

**VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN**

Fehlermeldung auf dem Display	Mögliche Störungen	Störungsbehebung
E1-E4	Systemfehler (Der Ausfall der Elektroplatte oder Temperaturgeber ist möglich.), oder der Deckel ist nicht fest geschlossen	Schließen Sie den Deckel fest. Wenn die Störung bleibt, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
E5	Der Überhitzungsschutz ist ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät mit einem leeren Topf nie ein! Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lassen Sie es innerhalb von 10–15 Min. abkühlen, danach gießen Sie in den Topf das Wasser (die Brühe) hinzu und setzen Sie die Zubereitung fort. Wenn die Störung bleibt, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Störung	Möglich Ursache	Störungsbehebung
Schaltet nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Prüfen sie die Spannung im Stromnetz.
Das Gericht wird zu lang zubereitet.	Störungen in der Stromversorgung.	Prüfen sie die Spannung im Stromnetz.
	Zwischen dem Topf und dem Heizelement befindet sich ein Fremdgegenstand.	Entfernen Sie den Fremdgegenstand.
	Der Topf ist ins Multikochergehäuse schief eingesetzt.	Setzen Sie den Topf gerade ein.
	Das Heizelement ist verschmutzt.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lassen Sie es abkühlen. Reinigen sie das Heizelement.

## VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN


Für dieses Produkt wird eine Gebrauchsgarantie von 2 Jahre gewährt, ab dem Kauf gewährt. Im Rahmen der Garantieusage verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Einzelteilen oder des ganzen Produktes sämtliche Herstellerfehler, die durch die mangelhafte Materialbeschaffenheit oder des Zusammenbaus verursacht werden, zu beseitigen. Die Garantie tritt erst in Kraft, wenn der originale Garantiebeleg mit dem Kaufdatum, dem Firmenstempel und der Verkäuferunterschrift versehen ist. Die Garantie kann nur dann gewährt werden, wenn das Erzeugnis gemäß Gebrauchsanweisung verwendet wurde, wenn es nicht in Eigenregie repariert und nicht zerlegt wurde, nicht durch einen inkorrekten Betrieb des Geräts beschädigt wurde, sowie das Zubehör in vollem Umfang erhalten wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß des Gerätes und die Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, keramische, Teflon- und andere Antihafbeschichtungen, Dichtungen usw.)

Die durch den Hersteller bestimmte Lebensdauer des Gerätes beträgt 5 Jahre nach dem Kaufdatum, sofern es in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung und den geltenden Technikenormen betrieben wird.

 *Die Verpackung, die Gebrauchsanweisung, sowie das Gerät selbst sollen laut dem lokalen Abfallverwertungsprogramm entsorgt werden. Werfen Sie solche Geräte nicht zusammen mit den Haushaltsabfällen weg.*

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


### VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

 *De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en instructies voor gebruik van het toestel.*

- Dit apparaat is een multifunctioneel apparaat voor het bereiden van voedsel in een huiselijke omgeving en kan gebruikt worden in appartementen, landhuizen, hotelkamers, bijkeukens van winkels, kantoren, of in andere soortgelijke toestanden van niet - industrieel gebruik. Industriële of enig ander ongeoorloofd gebruik van het apparaat wordt beschouwd als een inbreuk op het juiste gebruik van het product. De producent kan in dit geval niet verantwoordelijk gesteld worden voor de mogelijke gevolgen.

- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel, voordat u het toestel op het stroomnet aansluit (zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel).

- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.
- Sluit het toestel alleen op een geaarde stopcontact aan. Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geaard is.


 *LET OP! Tijdens het gebruik van het toestel worden zijn behuizing, kookpot en de metalen onderdelen heet! Wees voorzichtig! Gebruik ovenwanten. Buig niet over het toestel als zijn deksel open is om verbrandingen door de hete stoom te voorkomen.*

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact na het gebruik en tijdens het reinigen



of verplaatsen daarvan. Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact met droge handen, trek aan de stekker en niet aan de kabel.

- Leg de stroomkabel niet in de deuropeningen of in de buurt van warmtebronnen. Zorg ervoor dat de stroomkabel niet verdraaid en gebogen is en niet in aanraking komt met scherpe voorwerpen, hoeken en randen van meubels.

 *Vergeet niet dat de toevallige beschadiging van de stroomkabel tot storingen kan leiden die niet aan de garantievoorwaarden voldoen, evenals tot elektrische schokken. De beschadigde stroomkabel moet z.s.m. bij een servicecentrum worden vervangen.*

- Plaats het toestel niet op een zachte ondergrond, bedek het niet tijdens het gebruik. Anders kan dit tot de overhitting en storingen van het toestel leiden.
- Het is verboden om het toestel in open lucht te gebruiken. Als vocht of vreemde voorwerpen in het toestel terecht komen,

kan het ernstige schade aan het toestel veroorzaken.

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Volg de instructies voor de reiniging van het toestel (*blz. 30*).



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

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) die lichamelijke, neurologische of geestelijke handicap hebben of gebrek aan ervaring en kennis, behalve wanneer deze personen onder toezicht staan of zij krijgen instructies over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen dienen onder toezicht te blijven zodat zij niet met dit apparaat, accessoires evenals fabrieksverpakking gaan spelen. Reiniging en onderhoud van het ap-

paraat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht van volwassenen.

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

## INHOUD

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK.....	26
II. GEBRUIKSINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER .....	26
III. EXTRA OPTIES .....	28
IV. EXTRA TOEBEHOOR.....	28
V. KOOKTIPS .....	28
VI. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD .....	30
VII. VOORDAT U SERVICEDIENST GAAT CONTACTEREN .....	30
VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN).....	30

### Technische gegevens

Type/model	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Vermogen	500 W	800 W	900 W
Spanning	220-240 V, 50 Hz		
Capaciteit kookreservoir	3 liter	5 liter	6 liter
Dekking reservoir	Anti-aanbak		
Display	LED-scherm, digitaal		
Stoomventiel	Afnembaar uitlaatklep		

### Kookprogramma's

1. RICE/GRAIN (RIJST/GRANEN)	6. BAKE/BREAD (BAKKEN/BROOD)
2. PILAF (PILAV)	7. STEW (STOVEN)
3. FRY (BRADEN)	8. BEANS (BONEN)
4. OATMEAL/DESSERT (MELKPAP/DESSERTS)	9. SOUP (SOEP)
5. YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEEG)	10. STEAM/BOIL (STOMEN/KOKEN)

### Functies

Automatische opwarming / warm houden .....	beschikbaar, tot 24 uur
Manuele opwarming / warm houden .....	beschikbaar, tot 24 uur
Uitgestelde start .....	beschikbaar, tot 24 uur

### Leveringsomvang

Multicooker met uitneembaar	
Kookreservoir.....	1 st.
Stoommandje .....	1 st.
Platte lepel .....	1 st.
Scheplepel .....	1 st.
Maatglaasje .....	1 st.
Gebruikershandleiding .....	1 st.
Boek «100 recepten» .....	1 st.
Service-boek.....	1 st.
Elektrisch snoer.....	1 st.



De producent behoudt zich het recht voor om op elk gewenst moment zijn producten (mede begrepen de bouw, vorm, design/styling, onderdelen en technische specificaties ervan) naar eigen goeddunken te wijzigen, en dit zonder voorafgaande kennisgeving.

### Beschrijving van multicookers RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 A1

- A. Deksel met draaggreep
- B. Afnembaar stoomventiel
- C. Kookreservoir
- D. Behuizing
- E. Condenswaterbakje
- F. LED-scherm
- G. Bedieningspaneel

- H. Stoommandje
- I. Maatglas
- J. Scheplepel
- K. Platte lepel
- L. Elektrisch snoer

### Bedienelementen A2

- Indicator voor automatisch programma "RICE/GRAIN" ("Rijst/Granen")
- Indicator voor automatisch programma "PILAF" ("Pilav")
- Indicator voor automatisch programma "FRY" ("Braden")
- Indicator voor automatisch programma "OATMEAL/DESSERT" ("Melkpap/Desserts")
- Indicator voor automatisch programma "YOGURT/DOUGH" ("Yoghurt/Deeg")
- Indicator voor automatisch programma "BAKE/BREAD" ("Bakken/Brood")
- Knop "KEEP WARM / CANCEL" ("Opwarming/Opheffen"): functie opwarming (automatisch warmhouden) in/uitschakelen; een lopend kookprogramma onderbreken, vorige instellingen annuleren
- Knop "TIMER" ("Uitgestelde start"): een startvertraging in/uitschakelen en instellen
- Knop "START": een gekozen kookprogramma opstarten
- Digitaal display (LCD-scherm)
- Indicator voor automatisch programma "BEANS" ("Bonen")
- Indicator voor automatisch programma "SOUP" ("Soep")
- Indicator voor automatisch programma "STEAM/BOIL" ("Stomen/Koken")
- Indicator voor modus "KEEP WARM" ("Warm houden")
- Indicator voor automatisch programma "STEW" ("Stoven")
- Knop "MENU" ("Keuzeknop kookprogramma"): een automatisch kookprogramma kiezen
- Knop "COOK TIME" ("Kooktijd"): kooktijd instellen

## I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Pak het toestel voorzichtig uit en haal het uit de doos, verwijder alle verpakkingsmaterialen en reclame-stickers, behalve de sticker met het serienummer.

**Het ontbreken van het serienummer op het toestel ontleent u automatisch het recht op service onder de garantie.**

Veeg de behuizing van het toestel schoon met een vochtige doek. Was de kookpot met warm water en zeep. Droog het goed af. Bij het eerste gebruik kan een vreemde geur ontstaan die niet te wijten is aan een storing van het toestel. In dit geval moet u het toestel reinigen (blz. 30).



Het is verboden om het toestel te gebruiken wanneer het defect is.

## II. GEBRUIKSINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER

### Ingebruikname

Plaats het toestel op een harde, vlakke, horizontale ondergrond zodat de hete stoom uit de stoomklep niet in aanraking komt met het behang, decoratieve coatings, elektronische apparaten en andere voorwerpen of materialen die door de hoge luchtvochtigheid en de temperatuur beschadigd kunnen worden.

Controleer vóór het koken dat de buitenonderdelen en de zichtbare binnenonderdelen van het multicooker geen beschadigingen, chips en andere gebreken hebben. Tussen de kookpot en het verwarmingselement mogen er geen vreemde voorwerpen zijn.

**Kooktijd instellen**

Uw multikooker RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 is van een instellingsoptie voorzien, waarmee u de voor elk kookprogramma standaard ingestelde bereidingstijd kunt wijzigen. Het instellingsbereik en -interval voor de te programmeren kooktijd hangt van het gegeven kookprogramma af.

Om de vooraf ingestelde kooktijd te wijzigen:

1. Met behulp van de toets "MENU" kiest u een gewenst kookprogramma. Het display zal de voor dit programma standaard geprogrammeerde bereidingstijd aangeven.
2. Door op de knop "COOK TIME" te drukken, wijzigt u de bereidingstijd binnen een voor het lopende kookprogramma toelaatbaar bereik. Met elke toetsaanslag neemt het cijfer toe. Nadat de maximale waarde is bereikt, wordt de instellingsfunctie op nul teruggesteld en vervolgens opnieuw gestart vanaf het begin. Om dit sneller te kunnen doen, druk de toets en houd ze ingedrukt totdat de nodige waarde op het scherm verschijnt.

**i** **ATTENTIE!** Bij het handmatig instellen van de kooktijd dient u het eventuele instellingsbereik en -interval in acht te nemen dat voor het door u gekozen kookprogramma geldt, zoals in de onderstaande Samenvatting beschreven staat (zie Tabel van kookprogramma's op blz. 29).

**Functie «Uitgestelde start»**

Deze functie maakt het mogelijk om de bereidingsfase voor een vooraf geprogrammeerde tijd (van 30 min. tot 24 uur) uit te stellen.

1. Met behulp van de knop "MENU" kiest u voor een bepaald kookprogramma.
2. Vervolgens drukt u op de knop "TIMER", waarbij gaat desbetreffende indicator knipperen.
3. Om een gewenste vertragingstijd (aantal uren) in te stellen, drukt u op de toets "COOK TIME". Met elke toetsaanslag verhoogt u het cijfer. Nadat de maximale waarde is bereikt, wordt de instellingsfunctie op nul teruggesteld en vervolgens opnieuw gestart vanaf het begin. Om dit sneller te kunnen doen, druk de toets en houd ze ingedrukt totdat de nodige waarde op het scherm verschijnt.
4. Om een gewenste vertragingstijd (aantal minuten) in te stellen, gebruikt u de toets "MENU". Met elke toetsaanslag neemt het cijfer toe. Nadat de maximale waarde is bereikt, wordt de instellingsfunctie op nul teruggesteld en vervolgens opnieuw gestart vanaf het begin. Om dit sneller te kunnen doen, druk de toets en houd ze ingedrukt totdat de nodige waarde op het scherm verschijnt.
5. Nadat u klaar bent met instellingen, drukt u op de toets "TIMER".
6. Als u een vorige instelling wilt annuleren, gebruikt u de knop "KEEP WARM / CANCEL", waarna u hetzelfde kookprogramma volledig dient te herhalen.

**i** **Het is niet raadzaam om de startvertragingfunctie te gebruiken, als uw gerecht enige bederfelijke voedingsstoffen bevat (zoals bv. eieren, verse melk, rauw vlees, kaas enz.). De functie «Uitgestelde start» is ontoegankelijk bij het kookprogramma «FRY».**

*Uw apparaat is met een energieke autonoom geheugen uitgerust. Ingeval van een kortdurend wegvallen van de stroomvoorziening blijven alle instellingen behouden.*

**Functie «Opwarming» (automatisch warmhouden)**

Deze functie treedt in werking automatisch na afloop van het voorafgaande kookprogramma, om een gaar gerecht warm te houden, en dit bij 70–75°C gedurende 24 uur. Het display geeft daarbij een direct aftellen van de kooktijd aan voor het lopende programma. Desgewenst kunt u deze optie uitschakelen, door op «KEEP WARM / CANCEL» te drukken. Tegelijk zal de in-

dicator «KEEP WARM» doven. De automatische opwarmingsfunctie is ontoegankelijk bij het kookprogramma «YOGURT/DOUGH».

**Functie «Opwarming» (handmatig programmeerbaar)**

Hiermee kunt u een koud gerecht opwarmen:

1. Doe uw schotel in het kookreservoir. Zet het reservoir naar de snelkookpan, waarbij u erop let dat het goed zit, zonder ergens scheef te gaan, en dicht in contact komt met het verwarmingselement.
2. Doe het deksel dicht, totdat het vastklikt, daarna sluit u de multikooker op het elektriciteitsnet aan.
3. Vervolgens drukt u op de knop "KEEP WARM / CANCEL". Desbetreffende indicator op het display licht op, de opwarmingsfunctie treedt in werking. De countdown-timer toont het directe aftellen van de voor dit programma voorinstelste kooktijd. Uw gerecht wordt opgewarmd tot aan 70–75°C, die temperatuur kan gedurende 24 uur worden behouden.
4. Wilt u de opwarmingsfunctie uitschakelen, dan gebruikt u weer de knop "KEEP WARM / CANCEL". Daarbij zal de toets en desbetreffende indicator doven.

**i** **ATTENTIE!** Ondanks uw multikooker in staat is om een hoge temperatuur tot 24 uur lang te handhaven, is het niet aanbevolen om een gerecht langer dan twee of drie uur lang warm te houden, want dit de oorspronkelijke kwaliteit alsmede smaakeigenschappen van uw gerecht kan verslechteren.

**Algemene handelswijze bij het gebruik van automatische kookprogramma's**

1. Bereid (maat en weeg af) noodzakelijke voedingsmiddelen conform uw recept voor en plaats ze gelijkmatig binnen het kookreservoir. Vul de pan niet te hoog, zorg ervoor dat al de ingrediënten, waaronder de vloeistof, het aangeduid maximumniveau (zie de schaal aan de binnenkant van het reservoir) niet overschrijden.
2. Zet het reservoir in de snelkookpan, let erop dat het dicht in contact komt met het verwarmingselement.
3. Doe het deksel van de multikooker totdat het vastklikt. Sluit uw apparaat op het elektrische net aan.
4. Met behulp van de knop "MENU" kiest u een gewenst kookprogramma (ter bevestiging van uw keuze licht er desbetreffende indicator op het display op).
5. Om de voor een lopend kookprogramma "standaard" geprogrammeerde bereidingsstijf te wijzigen, gebruikt u de toets "COOK TIME".
6. Desgewenst kunt u ook een start-vertragingstijf instellen. De functie "Uitgestelde start" is ontoegankelijk bij het kookprogramma "FRY".
7. Druk op "START". Daarbij begint het aftellen van de voor dit programma voorinstelste kooktijd.
8. Bij het verstrijken van de bereidingsstijf geeft het apparaat een geluidssignaal af. Vervolgens, afhankelijk van het door u gekozen kookprogramma / van de voorinstellingen, zal het apparaat tot de opwarmingsmodus overgaan (Automatisch warmhouden): daarbij licht de toets "KEEP WARM / CANCEL" op ofwel uitschakelt (het indicatielampje dooft). De opwarmingsfunctie is niet toegankelijk bij het programma "YOGURT/DOUGH".
9. Als u wilt het lopende kookproces / gestart programma onderbreken of een voorinstelling annuleren ofwel de opwarmingsfunctie (automatisch warmhouden) uitschakelen, drukt u op de toets "KEEP WARM / CANCEL".

**Kookprogramma «RICE/GRAIN»**

Met dit programma kunt u rijst, (melk) pappen en overige gerechten voor kinderen klaarmaken. De standaard geprogrammeerde kooktijd voor «RICE/GRAIN» bedraagt 28 minuten. Als alternatief kunt u ook een kooktijd zelfstandig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 1 uur 30 min., met een instellingsinterval van 1 min.

**Kookprogramma «PILAF»**

Dit programma is geschikt voor pilaf van allerlei aard klaarmaken. De standaard geprogrammeerde kooktijd voor «PILAF» bedraagt 1 uur. Als alternatief kunt u ook een kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 2 uur, instellingsinterval – 5 min.

**Kookprogramma «FRY»**

Hiermee kunt u vlees, vis, groenten, gevogelte, zeevruchten braden/grillen. De standaard geprogrammeerde kooktijd voor «FRY» bedraagt 15 minuten. Als alternatief kunt u ook een kooktijd zelfstandig instellen, binnen een bereik van 5 min. tot 1 uur, met een interval van 1 min.

Het is toegelaten met open deksel te braden.

Functie «Uitgestelde start» is voor dit programma ontoegankelijk.

**Kookprogramma «OATMEAL/DESSERT»**

Met dit programma kunt u allerhande melkpappen, vruchtengeleien, jams en verscheidenheid aan desserts bereiden. De standaard ingestelde kooktijd voor «OATMEAL/DESSERT» bedraagt 33 minuten. Als alternatief kunt u ook een kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 1 uur 30 minuten, instellingsinterval – 1 min.

Bij bereiden van melkpappen m.b.v. uw multikooker-snelkookpan dient u een goed voorkeur gepasteuriseerde magere melk te gebruiken. Om het overkoken te voorkomen en het beste resultaat te waarborgen, handel als volgt:

- was grondig alle volkorengranen (rijst, bobowate, gierst, enz.), totdat het waswater zuiver is;
- smeer uw multikooker met boter voordat u aan de slag gaat;
- respecteer strikt de overeenkomstige regels, normen en proporties enz., zoals in het meegeleverde kookboek voorzien, onder meer zorg voor de algemene verhouding als u de hoeveelheid van een ingrediënt groter of minder maken wilt;
- altijd verdun volle melk met water, aanbevolen verhouding – 1:1.

**Kookprogramma «YOGURT/DOUGH»**

Dit programma geeft u mogelijkheid om een breed assortiment lekkere gezonde yoghurten rechtstreeks thuis te vervaardigen. Ook kunt u hiermee deeg verwerken. De standaard ingestelde kooktijd voor «YOGURT/DOUGH» bedraagt 8 uur. Als alternatief kunt u ook een kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 12 uur, instellingsinterval – 5 min. Opwarmingsfunctie is voor dit programma ontoegankelijk.

**Kookprogramma «BAKE/BREAD»**

Hiermee kunt u biscuitjes, koekjes, taarten, pasteien en ovenschotels (brood) bakken. Tevens is het geschikt voor verwerking/voorbereiding van gist- en bladdeeg. De standaard geprogrammeerde kooktijd voor «BAKE/BREAD» bedraagt 1 uur. Als alternatief kunt u ook een kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 20 min. tot 4 uur, instellingsinterval – 5 min.

**Kookprogramma «STEW»**

Dit programma is aanbevolen voor het klaarmaken van groenten, vlees, gevogelte, zeevruchten stoven, evenals zult en vruchtensoes. De standaard geprogrammeerde kooktijd voor «STEW» bedraagt 40 min. Als alternatief kunt u ook een kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 20 min. tot 12 uur, instellingsinterval – 5 min.

**Kookprogramma «BEANS»**

Dit programma is bestemd voor het koken van bonen. De standaard geprogrammeerde kooktijd voor «BEANS» bedraagt 35 min. Als alternatief kunt u ook een kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 min. tot 2 uur, instellingsinterval – 5 min.

**Kookprogramma «SOUP»**

Dit programma is bestemd voor allerlei hoofd- en bijgerechten (soepen, compotes). De standaard geprogrammeerde kooktijd voor «SOUP» bedraagt 1 uur. Als alternatief kunt u ook een kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 15 min. tot 8 uur, instellingsinterval – 5 min.

**Kookprogramma «STEAM/BOIL»**

Met dit programma kunt u groenten, vlees, vis en zeeproducten stomen, alsmede salades, bijgerechten en vegetarische schotels klaarmaken; evenzo is het aanbevolen voor kinder- en diëtvoeding. De standaard geprogrammeerde kooktijd voor «STEAM / BOIL» bedraagt 15 min. Als alternatief kunt u ook een kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 min. tot 2 uur, instellingsinterval – 5 min.

Bij het stomen handel als volgt:

1. Giet 500–600 ml water in het kookreservoir. Steek de stoommand in het kookreservoir.
2. Bereid (maat en weeg af) de te stomen voedingswaren voor conform de receptuur, plaats alle ingrediënten gelijkmatig binnen het stoommandje.
3. Vervolgens volgt u §2 – 9 in het hoofdstuk 'Algemene handelswijze bij het gebruik van automatische programma's'.

**III. EXTRA OPTIES**

- Deegverwerking
- Broodbakken
- Smeerkaas, fondue
- Wrongel en kaas-bereiding
- Pasteurisatie van vloeibare etenswaren
- Klaarmaken / opwarming van baby- en kindervoeding
- Sterilisatie van keukengerel en hygiëneproducten

**IV. EXTRA TOEBEHOOR**

Aanvullende accessoires voor uw multicooker-snelkookpan (zie de lijst beneden) zijn apart verkrijgbaar. Voor wat betreft het sortiment, verkooppunten en compatibiliteit met uw toestel, neem contact op met een geautoriseerde verdeler in uw land.

**RAM-CL1 – tang voor het kookreservoir**

Tang waarmee u het kookreservoir comfortabel en veilig kunt eruit trekken. Ook toepasbaar voor multicookers van andere producenten.

**RAM-G1 – set glaasjes voor yoghurt met dekselmarkers (4 st.)**

Bestemd voor het bereiden van yoghurt van allerlei aard. De glaasjes zijn van datum-markers voorzien, waarmee u de levensduur ervan kunt controleren. Ook deugen ze voor snelkookpannen van andere producenten.

**RHP-M1 – ham-mand, voor types RMC-M20 en RMC-M30**

Pers voor bereiden van ham, rollades en andere lekkernijen van vlees, gevogelte, vis met kruiden, vullingen en specerijen. Evenzo geschikt voor andere toepassingen (waaronder bakovens, aerogrillen, friteuses, broodroosters, pannen van geschikte grootte, enz.).

**RB-A300 – kookreservoir met anti-aanbak dekking, voor RMC-M10**

Capaciteit: 3 liter. Dit kookreservoir heeft voortreffelijke anti-aanbak en warmtegeleidende eigenschappen. Het is ook mogelijk om het kookreservoir zonder multicooker te gebruiken, bijv. als bakoven (bij max. 260°C) ofwel als een gewone container voor bewaren van voedingswaren in uw koelkast.

**Kookreservoir met keramische dekking ANATO® (Korea): RB-C302 (3 liter, voor RMC-M10), RB-C502 (5 liter, voor RMC-M20), RB-C602 (6 liter, voor RMC-M30)**

Heeft een keramische dekking, heel bestand tegen mechanische schokken. Het is ook mogelijk om het kookreservoir zonder multicooker te gebruiken, bijv. als bakoven ofwel als een gewone container voor het bewaren van voedingsmiddelen.

**RB-A503 – kookreservoir met anti-aanbak dekking DAIKIN® (Japan), voor RMC-M20**

Capaciteit: 5 liter. Anti-aanbak dekking van hoge kwaliteit is chemisch en mechanisch duurzaam. Het kookreservoir is uitstekend geschikt voor braden en koken van melkpappen. Het is ook mogelijk om het kookreservoir zonder multicooker te gebruiken, bijv. als bakoven ofwel als een gewone container voor het bewaren van voedingsmiddelen.

**RB-S500 – stalen kookreservoir, voor RMC-M20**

Capaciteit: 5 liter. Volledig bestand tegen mechanische beschadiging. Hiermee kunt u diverse soepen, compotes en jams klaarmaken. Tevens mag het worden gebruikt in combinatie met een blender, mixer en overig witgoed, om vruchten- en groentesoepen (purée, moesse, room...) te bereiden.

**RB-A600 – kookreservoir met anti-aanbak dekking, voor RMC-M30**

Capaciteit: 6 liter. Uitstekende anti-aanbak eigenschappen en warmtegeleidbaarheid. Het is ook mogelijk om het kookreservoir zonder multicooker te gebruiken, bijv. als bakoven (bij max. 260°C) ofwel als een gewone container voor bewaren van voedingswaren in uw koelkast.

**V. KOOKTIPS**

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

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

**HET GERECHT IS NIET HELEMAAL GAAR**

Mogelijke oorzaken	Oplossingen
<ul style="list-style-type: none"> <li>• U hebt vergeten het deksel van het toestel te sluiten of hebt het niet volledig gesloten, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is.</li> <li>• Sluit het deksel tot het klikt. Zorg ervoor dat het volledig sluiten van het deksel van het toestel niet belemmerd wordt en dat de rubberen afdichting op het binnendeksel niet vervormd is.</li> </ul>
<p>De kookpot heeft slecht contact met het verwarmingselement, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De kookpot moet recht in de behuizing van het toestel worden geplaatst en in goed contact zijn met het verwarmingselement.</li> <li>• Zorg ervoor dat er in de werkruimte van de multicooker geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn. Vermijd de reiniging van het verwarmingselement.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik van verkeerde ingrediënten van het gerecht. Deze ingrediënten zijn niet geschikt voor de bereiding op de door u gekozen wijze of u heeft het verkeerde kookprogramma gekozen.</li> <li>• De ingrediënten zijn te groot gesneden, de algemene verhoudingen van de gebruikte producten zijn niet gehandhaafd.</li> <li>• U heeft de kooktijd verkeerd ingesteld (niet berekend).</li> <li>• Het door u gekozen recept is niet geschikt voor de bereiding in deze multicooker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het is wenselijk om beproefde recepten te gebruiken (aangepast voor dit model van het toestel). Gebruik de recepten die echt betrouwbaar zijn.</li> <li>• Volg de tips gegeven in het gekozen recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.</li> </ul>
<p>Bij het stomen: er is te weinig water in de kookpot om de voldoende stoomdichtheid te bereiken.</p>	<p>Giet de hoeveelheid water in de kookpot zoals aanbevolen in het recept. In geval van twijfels controleer het waterniveau tijdens het kookproces.</p>
<p>Bij het bakken:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• U heeft te veel plantaardige olie in de kookpot gedaan.</li> <li>• Overvloedige vocht in de kookpot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bij het standaard bakken is het voldoende als de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt.</li> <li>• Bij het frituren volg de instructies van het desbetreffende recept.</li> </ul> <p>Sluit niet het deksel van de multicooker, indien het niet in het recept staat vermeld. De bevroren producten moet u vóór het bakken ontdooien en het water daarvan afgieten.</p>
<p>Bij het koken: bouillon gaat overkoken bij het bereiden van etenswaren met een hoge zuurgraad</p>	<p>Sommige producten vereisen de speciale verwerking vóór het koken: wassen, sauteren etc. Volg de tips van het door u gekozen recept.</p>
<p>Bij het bereiden van gebak (deeg is niet gaar):</p>	<p>Doe minder deeg in de kookpot.</p>
<p>Tijdens het laten rijzen plakke het deeg aan het binnendeksel vast en blokkeerde de stoomafvoerklep.</p>	<p>Haal de gebak uit de kookpot, draai deze om en leg weer in de kookpot, zet de bereiding voort tot de gebak gaar is. Doe in de toekomst minder deeg in de kookpot.</p>

**HET PRODUCT IS TE ZACHT GEKOOKT**

<p>U heeft het verkeerde soort product gekozen of de kooktijd verkeerd ingesteld (berekend). Ingrediënten zijn te klein (gesneden).</p>	<p>Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.</p>
<p>Het bereide gerecht werd na bereiding te lang warm gehouden (automatisch warm houden).</p>	<p>Het is niet wenselijk om de warmhoudfunctie gedurende lange tijd te gebruiken. Als uw model van de multicooker over de mogelijkheid beschikt om deze functie voorafgaand uit te schakelen, kunt u deze mogelijkheid gebruiken.</p>

**BIJ HET KOKEN KOOKT HET PRODUCT OVER**

Bij het bereiden van de melkpap kookt melk over.	De kwaliteit en de eigenschappen van melk kunnen van de productie-locatie en -voorwaarden afhangen. Het wordt aanbevolen om alleen ultra gepasteuriseerde melk te gebruiken met een vetgehalte van maximaal 2,5%. Indien nodig kan melk met een beetje drinkwater worden verdund.
<ul style="list-style-type: none"> <li>De ingrediënten zijn vóór het koken niet verwerkt of verkeerd verwerkt (slecht gewassen etc.).</li> <li>De verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd of is er het verkeerde soort product gekozen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.</li> <li>Volkoren granen, vlees, vis en zeevruchten moeten altijd zorgvuldig worden gewassen totdat het water helder is.</li> </ul>

**HET GERECHT BAKT AAN**

<ul style="list-style-type: none"> <li>De kookpot was slecht gereinigd na de vorige bereiding.</li> <li>De anti-aanbaklaag van de kookpot is beschadigd.</li> </ul>	Controleer dat de kookpot goed gereinigd is en de anti-aanbaklaag niet beschadigd is, voordat u gaat koken.
Het totale volume van het product dat in de kookpot is gedaan is kleiner dan aanbevolen in het recept.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel).
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.
Bij het bakken: u hebt vergeten om olie in de kookpot te gieten; u hebt de producten tijdens de bereiding niet geroerd of te laat omgedraaid.	Bij het standaard bakken giet een beetje plantaardige olie in de kookpot zodat de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt. U moet de producten in de kookpot regelmatig roeren of na een bepaalde tijd omdraaien zodat deze gelijkmatig worden gebakken.
Bij het stoven: er is niet voldoende vocht in de kookpot.	Doet meer vloeistof in de kookpot. Open niet het deksel van de multikooker tijdens het koken, indien het niet nodig is.
Bij het koken: er is te weinig vloeistof in de kookpot (de verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd).	Let op de juiste verhouding van vloeibare en vaste ingrediënten.
Bij het bereiden van gebak: u hebt vóór het koken de binnenkant van de kookpot niet ingesmeerd met olie/boter.	Smeer de bodem en zijanten van de kookpot met roomboter of plantaardige olie in voordat u het deeg in de kookpot doet (giet niet de olie in de kookpot).

**HET PRODUCT HEEFT ZIJN SNIJVORM VERLOREN**

U hebt het product in de kookpot te vaak geroerd.	Bij het standaard bakken roer het gerecht niet vaker dan een keer per 5-7 minuut.
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.

**GEBAK IS TE NAT**

U hebt verkeerde ingrediënten gebruikt die te veel vocht afgeven (sappige groenten of fruit, bevroren bessen, zure room etc.).	Gebruik de ingrediënten volgens het recept van de gebak. Gebruik als ingrediënten geen producten die te veel vocht bevatten of gebruik ze zo veel mogelijk in kleine hoeveelheden.
U hebt de bereide gebak te lang in de gesloten multikooker laten staan.	Haal de gebak uit de multikooker zodra deze gaar is. Indien nodig kunt u de gebak in de multikooker voor een korte tijd laten staan, terwijl de warmhoudfunctie (automatisch warm houden) ingeschakeld is.

**DE GEBAK IS NIET GEREZEN**

Eieren met suiker zijn niet goed geklopt.	
Het deeg met bakpoeder bleef te lang staan.	
U heeft het meel niet gezeefd of het deeg niet goed gekneed.	
U hebt fout gemaakt bij het toevoegen van ingrediënten.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan.
Het door u gekozen recept is niet geschikt voor het bakken in dit model van de multikooker.	

**i** In sommige modellen van de REDMOND multikookers wordt in het "STEW" en "SOUP" programma de oververhittingsbeveiliging geactiveerd, wanneer te weinig vloeistof in de kookpot blijft. In dit geval stopt het kookprogramma en de multikooker gaat over naar de warmhoudmodus (automatisch warm houden).

**Aanbevolen bereidingstijd voor het stomen onder druk**

Voedingsmiddel	Gewicht, g / Aantal	Water, ml	Kooktijd, min.		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Varkenvlees / rundvlees, filet (in 1,5 x 1,5 cm grote blokjes gesneden)	500	500	35/45	35/40	30/30
Schapevlees filet (in 1,5 x 1,5 cm grote blokjes gesneden)	500	500	35	35	30
Kippenvlees filet (in 1,5 x 1,5 cm grote blokjes gesneden)	500	500	35	30	30
Gehaktballetjes / koteletten	180 (6 st.) 450 (3 st.)	500	30/40	30/40	15/30
Vis (filet)	500	500	35	25	20
Salade-garnalen (geschilde, gekookte en ingevroren)	500	500	30	20	20
Aardappels (in 1,5 x 1,5 cm grote blokjes gesneden)	500	500	40	35	40
Wortels (in 1,5 x 1,5 cm grote blokjes gesneden)	500	500	35	35	40
Beten (in blokjes gesneden, 1,5 x 1,5 cm groot)	500	500	50	50	1 uur 30 min.
Groenten (vers ingevroren)	500	500	35	30	30
Stomen van eieren	3 st.	500	25	25	30

**i** *Neem in acht dat de bovenvermelde cijfers zijn approximatief en slechts informatief/recomandabel van aard. Ze kunnen wel van feitelijke waarden afwijken en zijn van de specifieke voedingswaren, van hun kwaliteit en overige eigenschappen daarvan, alsmede van uw persoonlijke preferenties afhankelijk.*

**Samenvatting kookprogramma's (fabriek-instellingen)**

Kook-programma	Aanbevolen toepassing (tips)	Standaard ingestelde kooktijd	Kooktijdsbereik / instellingsinterval	Functie: Uitgarede start	Functie: opwarming (gato warm houden)
RICE/ GRAIN	Bereiden van verschillende granen en/of bijgerechten	28 min.	5 min. tot 1 uur 30 min. / 1 min.	+	+
PILAF	Pilav van allerlei aard (met vlees, vis, gevogelte, groenten)	1 uur	5 min. tot 2 uur / 5 min	+	+
FRY	Braden/grillen van vlees, vis, groenten; (bij)gerechten van meerdere componenten	15 min.	5 min. tot 1 uur / 1 min.	-	+
OATMEAL/DESSERT	Koken van allerlei melkappan, desserts etc.	33 min.	5 min. tot 1 uur 30 min. / 1 min.	+	+
YOGURT/DOUGH	Deegverwerking / voorbereiding, traditionele yoghurt	8 uur	5 min. tot 12 uur / 5 min.	+	-
BAKE/BREAD	Bakken van biscuitjes, koekjes, taarten, pasteiën en ovenshotels (brood). Verwerking / voorbereiding van gist- en bladdeeg	1 uur	20 min. tot 4 uur / 5 min.	+	+
STEW	Stoven van vlees, vis, groenten en diverse soorten roltjes, tevens zult en pilav van allerlei aard.	40 min.	20 min. tot 12 uur / 5 min.	+	+
BEANS	Koken van bonen	35 min.	5 min. tot 2 uur / 5 min.	+	+
SOUP	Koken van bouillons, (koude) groentesoepen	1 uur	15 min tot 8 uur / 5 min.	+	+
STEAM/BOIL	Stomen van vis, vlees, groenten; assortis / (bij)gerechten bestaande uit meerdere componenten); baby- en kindervoeding	15 min.	5 min. tot 2 uur / 5 min.	+	+

## VI. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Alvorens met het schoonmaken te beginnen, let erop dat uw snelkookpan van de stroom afgekoppeld, drukloos en volledig afgekoeld is. Gebruik daarbij een zachte doek samen met een geschikt wasmiddel. Het is raadzaam om uw apparaat straks na elke bereiding schoon te maken. Voor het eerste gebruik, evenals teneinde vreemde geuren na het koken te verwijderen, is het aanbevolen om het kookreservoir met een halve citroen gedurende 15 minuten te laten koken, met gebruikmaking van het programma «BOIL/STEAM».

**STOP** *Het is verboden om grove/schurende sponzen alsmede schuurmiddelen of chemisch agressieve stoffen bij het reinigen te gebruiken. Waak erover dat er geen water in de bedieningsgroep sijpelt en dat er geen restjes in achterblijven; evenmin is het niet toegestaan om het apparaat onder stromende water te plaatsen.*

De behuizing is te reinigen voorzeker dit noodzakelijk blijkt, het inwendige aluminium-deksel moet maar na elk gebruik worden schoongemaakt.

het kookreservoir moet worden na ieder gebruik schoongemaakt (daarvoor mag u ook een afwasmachine gebruiken). Droog de oppervlakken van het kookreservoir goed af.

Afneembaar stoomventiel is ook na elk gebruik te worden schoongemaakt. Het stoomventiel wordt aan binnen- of buitenzijde van het deksel gemonteerd, afhankelijk van uw model/type.



Om het uitwendige stoomventiel te demonteren, dat aan de deksel-buitenzijde zit, trekt u het voorzichtig toe, maar niet met grote kracht, dan haalt u het ventiel uit elkaar en spoelt het grondig uit met stromend water. Vervolgens droogt u het goed af, hermonteert in omgekeerde volgorde en plaatst terug.



Om het inwendige stoomventiel te demonteren, dat aan de deksel-binnenzijde zit, draait u het voorzichtig tegen de klok in en neemt het uit zijn insteekplaats eruit. Vervolgens spoelt u het ventiel grondig uit met stromend water, droogt het af, plaatst terug en vastigt het zeker in zijn insteekplaats, door met de klok mee te draaien. Oefen er geen overmatige kracht bij.

Condenswaterbakje dat op de behuizing zit is na elk gebruik van de multicooker te reinigen. Daarvoor duwt u voorzichtig op de onderkant of (afhankelijk van het model) grijpt aan de zijanten, trekt het condensaatbakje lichtjes omlaag en haalt het af. Vervolgens laat u het condensaat af, spoelt het bakje en plaatst het terug.

**i** *Soms komt het zo voor dat het overvloedige condensaat zich in een speciale uitholling verzamelt rondom het kookreservoir op de behuizing. Verwijder het droog met een theedoek/servet.*

## VII. VOORDAT U SERVICEDIENST GAAT CONTACTEREN

Fout-melding	Mogelijke oorzaak	Oplissing
E1 – E4	Systeemstoring (waarschijnlijk het el. plaatje of een temperatuursensor foutief / kapot is), ofwel het deksel niet goed gesloten is.	Indien het probleem aanhoudt, neem aub contact op met een geautoriseerde servicedienst.
E5	Automatische beveiliging tegen oververhitting werd geactiveerd.	Schakel nooit uw snelkookpan aan, wanneer het kookreservoir leeg is! Koppel het apparaat van de voedingsbron los en laat het 10 – 15 min lang afkoelen, vervolgens mag u erin water of bouillon doen en verder bereiden. Is uw probleem op deze manier niet verholpen, moet u contact opnemen met een geautoriseerde servicedienst.

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

## VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN)


De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar vanaf de aankoopdatum. De fabrikant verbindt zich ertoe om gedurende de garantietermijn alle fabricagefouten veroorzaakt door de slechte kwaliteit van de materialen en assemblage te verhelpen door reparatie, vervanging van defecte onderdelen of vervanging van het toestel. Deze garantie is alleen geldig wanneer de aankoopdatum wordt bevestigd door een winkelstempel en een handtekening van de verkoper of de originele garantiekaart. Deze garantie is alleen geldig, indien het toestel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing is gebruikt, is niet gerepareerd of uit elkaar gezet en is niet beschadigd door onjuiste omgang en het toestel volledig compleet is gebleven. Deze garantie dekt niet de normale slijtage van onderdelen en dekt geen verbruiksgoederen (filters, lampen, keramieken en teflon coating, afdichtingen etc.).

De door de fabrikant vastgestelde levensduur van het toestel bedraagt 5 jaar vanaf de aankoopdatum, mits het toestel in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing en de geldende technische normen wordt gebruikt.

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


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

## MISURE DI SICUREZZA


 *Il produttore non e' responsabile per danni causati dal mancato rispetto della norme di sicurezza e al rispetto della istruzioni per l'uso dell'apparecchio.*

- L'apparecchio elettrico rappresenta un dispositivo multifunzionale per la cucinatura in condizioni di vita e può essere utilizzato negli interni, nelle case di campagna, camere alberghiere, locali di servizio commerciali, uffici o nelle altre condizioni simili di esercizio non industriale. L'uso industriale o altro uso improprio è da considerare come violazione delle condizioni di corretto esercizio del prodotto. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali conseguenze derivanti dalla negligenza delle regole di corretto esercizio del prodotto.


- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione di regime dell'apparecchio (vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto).
- Usare la prolunga conforme alla potenza assorbita dell'apparecchio – la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra – e' un requisito obbligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.

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

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'utilizzo nonché durante la pulitura e il trasporto. Staccare il cavo di alimentazione con le mani asciutte, tenere per la spina e non per il cavo.
- Non far passare il cavo di alimentazione nei vani delle porte e nella vicinanza delle fonti di calore. Controllare che il cavo non sia contorto, piegato, non è a contatto con oggetti taglienti, con gli spigoli ed i bordi dei mobili.

 *Ricordare: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare i guasti non conformi alle condizioni di garanzia, altresì la scossa elettrica. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.*

- Non posizionare mai l'apparecchio su superfici morbide, non coprire durante il funzionamento – questo può provocare il surriscaldamento quindi il guasto dell'apparecchio.
- È vietato utilizzare l'apparecchio all'aperto – l'umidità o gli oggetti estranei all'interno dell'apparecchio possono causare gravi danni (pag. 36).

 *Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete elettrica e raffreddato. Seguire attentamente le istruzioni per la pulitura dell'apparecchio. È vietato immergere l'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto dell'acqua.*

- L'apparecchio non è destinato all'uso dalle persone e bambini con alienazioni fisiche, mentali e/o nervose o con insufficienza di esperienza e conoscenza, esclusi i casi nei quali le suddette persone sono soggette alla supervisione e/o viene effettuato il loro addestramento sull'uso dell'apparecchio da parte della persona responsabile della loro sicurezza. Occorre effettuare un controllo dei bambini per evitare i giochi con l'apparecchio, i suoi componenti e il suo imballaggio originale. Vietata la pulizia e manutenzione dell'apparecchio dai bambini fuori controllo degli adulti.
- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazio-



ne vengono eseguite presso il centro assistenza autorizzato. Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.

## CONTENUTO

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO .....	33
II. UTILIZZO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONE .....	34
III. ALTRE POSSIBILITÀ .....	35
IV. ACCESSORI OPZIONALI .....	35
V. CONSIGLI DI COTTURA .....	35
VI. MANUTENZIONE E PULIZIA DELL'APPARECCHIO .....	36
VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA .....	37
VIII. GARANZIA .....	37

### Dati tecnici

Modello	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Potenza	500 W	800 W	900 W
Tensione	220-240 V, 50 Hz		
Capacità della tazza	3 l	5 l	6 l
Rivestimento della tazza	antiaderente		
Display	a LED, digitale		
Valvola di vapore	rimuovibile		

### Programmi

1. RICE/GRAIN (RISO / GRANO E CEREALI)
2. PILAF (RISOTTO)
3. FRY (COTTURA IN PADELLA)
4. OATMEAL/DESSERT (PAPPA AL LATTE / DESSERT)
5. YOGURT/DOUGH (YOGURT / IMPASTI DI FARINA)
6. BAKE/BREAD (PRODOTTI DA FORNO / PANE)
7. STEW (BRASATURA)
8. BEANS (LEGUMI)
9. SOUP (MINESTRE)
10. STEAM/BOIL (COTTURA AL VAPORE / BOLLITURA)

### Funzioni

Riscaldamento automatico .....	presente, fino a 24 ore
Riscaldamento dei piatti .....	presente, fino a 24 ore
Partenza ritardata .....	presente, fino a 24 ore

### Componenti

Multicottura con tazza installata all'interno .....	1 pz.
Contenitore per cottura a vapore .....	1 pz.
Cucchio piatto .....	1 pz.
Mestolo .....	1 pz.
Misurino .....	1 pz.
Manuale d'uso .....	1 pz.
Ricettario con 100 ricette .....	1 pz.
Libretto di servizio .....	1 pz.
Cavo di alimentazione elettrica .....	1 pz.

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

### Componenti delle multicotture modelli RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 A1

- A. Cestino con maniglia per trasporto
- B. Valvola del vapore rimovibile
- C. Tazza

- D. Corpo dell'apparecchio
- E. Contenitore per raccolta di condensa
- F. Display a LED
- G. Pannello comandi
- H. Contenitore per la cottura a vapore
- I. Misurino
- J. Mestolo
- K. Cucchio piatto
- L. Cavo di alimentazione elettrica

### Elementi del pannello comandi A2

1. Indicatore d'esecuzione del programma automatico "RICE/GRAIN" ("RISO / GRANO E CEREALI")
2. Indicatore d'esecuzione del programma automatico "PILAF" ("RISOTTO")
3. Indicatore d'esecuzione del programma automatico "FRY" ("COTTURA IN PADELLA")
4. Indicatore d'esecuzione del programma automatico "OATMEAL/DESSERT" ("PAPPA AL LATTE / DESSERT")
5. Indicatore d'esecuzione del programma automatico "YOGURT/DOUGH" ("YOGURT / IMPASTI DI FARINA")
6. Indicatore d'esecuzione del programma automatico "BAKE/BREAD" ("PRODOTTI DA FORNO / PANE")
7. Pulsante "KEEP WARM / CANCEL" ("TENUTA IN CALDO / ANNULLA") – abilitazione / disabilitazione della funzione di riscaldamento del cibo, interruzione del programma di cottura, cancellazione delle impostazioni effettuate.
8. Pulsante "TIMER" ("PARTENZA RITARDATA") – abilitazione del regime d'impostazione del tempo di partenza ritardata
9. Pulsante "START" ("AVVIO") – abilitazione del regime prestabilito di cottura.
10. Display digitale
11. Indicatore d'esecuzione del programma automatico "BEANS" ("LEGUMI")
12. Indicatore d'esecuzione del programma automatico "SOUP" ("MINESTRE")
13. Indicatore d'esecuzione del programma automatico "STEAM/BOIL" ("COTTURA AL VAPORE / BOLLITURA")
14. Indicatore del funzionamento del regime "KEEP WARM" ("TENUTA IN CALDO")
15. Indicatore d'esecuzione del programma automatico "STEW" ("BRASATURA")
16. Pulsante "MENU" ("SELEZIONE DEL PROGRAMMA") – selezione del programma automatico di cottura
17. Pulsante "COOK TIME" ("TEMPO DI COTTURA") – selezione del tempo di cottura.

## I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

Attentamente disimballare l'apparecchio e rimuoverlo dalla scatola, rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio e adesivi promozionali tranne l'adesivo con il numero di serie.

La mancanza di numeri di serie del prodotto automaticamente vi priva dei diritti al servizio di assistenza di garanzia post-vendita.

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Lavare la tazza con l'acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Al primo utilizzo è possibile percepire odore estraneo, che non è il risultato di difetti nell'apparecchio. In questo caso bisogna ripulire l'apparecchio (pag. 36).



Attenzione! E' vietato l'utilizzo dell'apparecchio danneggiato.

## II. UTILIZZO DELLA PENTOLA MULTI-FUNZIONE

### Prima dell'uso

Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, piana e orizzontale in modo che la fuoricucina del vapore dalla valvola non potrà danneggiare la carta da parati, i rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici ed altri oggetti o materiali che possono essere colpiti dall'alta umidità e temperatura.

Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che le parti interne visibili non siano danneggiate, non hanno scheggiature o altri difetti. Tra la tazza e l'elemento di riscaldamento non devono esserci oggetti estranei.

### Selezione del tempo di cottura

Nelle multicotture RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 è prevista la possibilità di modificare il tempo di cottura predefinito per ogni programma. Il cambio di passo e del campo eventuale del tempo specificato dipende dal programma di cottura.

Per modificare il tempo di cottura:

1. Premendo il tasto "MENU" selezionare il programma di cottura desiderato. Il tempo di cottura predefinito sarà visualizzato sul display per ogni singolo programma;
2. Premere il tasto "COOK TIME" per modificare il tempo di cottura nel campo valido per il programma selezionato. Ad ogni pressione del pulsante, il valore aumenta. Al raggiungimento del valore massimo, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma. Per modificare rapidamente il tempo di cottura, premere e tenere premuto il tasto corrispondente.

**i** **IMPORTANTE!** All'impostazione manuale del tempo di cottura, è da considerare il campo possibile di tempo e passo d'impostazione previsto dal programma di cottura selezionato, in base alla tabella dei programmi di cottura (pag. 36).

### Funzione "Partenza ritardata"

Questa funzione permette di ritardare l'inizio del programma di cottura fino a 24 ore.

1. Premendo il tasto "MENU" selezionare il programma di cottura desiderato.
2. Premere il tasto "TIMER", l'indicatore del tempo comincia a lampeggiare.
3. Premere il tasto "COOK TIME" per impostare il valore in ore per il tempo di ritardo. Ad ogni pressione del pulsante, il valore aumenta. Al raggiungimento del valore massimo, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma. Per modificare rapidamente il tempo di cottura, premere e tenere premuto il tasto corrispondente.
4. Premere il tasto "MENU" per impostare il valore in minuti per il tempo di ritardo. Ad ogni pressione del pulsante, il valore aumenta. Al raggiungimento del valore massimo, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma. Per modificare rapidamente il tempo di cottura, premere e tenere premuto il tasto corrispondente.
5. Dopo l'installazione del tempo di cottura, premere il tasto "TIMER".
6. Per annullare le impostazioni, premere il tasto "KEEP WARM / CANCEL", e quindi inserire di nuovo tutto il programma di cottura.

**i** Si consiglia di utilizzare la partenza ritardata se il piatto contiene alimenti deperibili (uova, latte fresco, carne, formaggio, ecc.).

Nel programma "FRY" la funzione "Partenza ritardata" non è disponibile.

L'apparecchio è dotato di memoria non volatile. In caso di breve mancanza di tensione, tutte le impostazioni dell'apparecchio saranno salvate.

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

Si accende automaticamente subito dopo aver terminato il programma di cottura e mantiene la temperatura del piatto finito nell'intervallo 70-75°C durante 24 ore. Sull display sarà mostrato il conteggio diretto del tempo di lavoro in questo regime. Se necessario, si può disattivare la funzione del riscaldamento automatico premendo il tasto "KEEP WARM / CANCEL". L'indicatore del regime "KEEP WARM" sul display si spegne. Questa funzione non è disponibile nel programma "YOGURT/DOUGH".

### Funzione di riscaldamento del cibo

Per riscaldare piatti freddi:

1. Collocare il cibo nella tazza, mettere la tazza nell'apparecchio. Assicurarsi che sia in contatto con l'elemento riscaldante.
2. Chiudere il coperchio finché non scatta, connettere la multicottura alla rete elettrica.
3. Premere il tasto "KEEP WARM / CANCEL". S'accenderà l'indicatore corrispondente sul display e comincerà il riscaldamento. Sull timer sarà mostrato il conteggio diretto del tempo d'esercizio dell'apparecchio in questo regime. Il piatto sarà riscaldato fino a 70-75°C. Questa temperatura può essere mantenuta durante 24 ore.
4. Se necessario, si può disattivare la funzione di riscaldamento premendo il tasto "KEEP WARM / CANCEL". Gli indicatori sul display e sul tasto si spegneranno.

**i** **IMPORTANTE!** Sebbene la multicottura possa mantenere il prodotto in una condizione riscaldata fino a 24 ore, è sconsigliato lasciare piatto in questo regime per più di due o tre ore, siccome a volte può causare un cambiamento nella loro appetibilità.

### Procedimento comune all'utilizzo dei programmi automatici

1. Preparare (misurare) gli ingredienti secondo la ricetta, metterli nella tazza. Assicurarsi che tutti gli ingredienti, tra cui il liquido si trovino al basso dell'indicazione massima della scala sul lato interno della tazza.
2. Inserire la tazza nell'apparecchio. Assicurarsi che sia in contatto con l'elemento riscaldante.
3. Chiudere il coperchio della multicottura fino allo scatto. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
4. Premere il pulsante "MENU" per selezionare il programma di cottura desiderato (sul display s'accenderà l'indicatore del programma corrispondente).
5. Per modificare il tempo di cottura predefinito per ogni programma, premere il tasto "COOK TIME".
6. Se necessario, impostare il tempo di ritardo. Nel programma "FRY" la funzione "Partenza ritardata" non è disponibile.
7. Premere il tasto "START". S'inizierà l'esecuzione del programma di cottura impostato ed il conteggio alla rovescia del tempo d'esercizio.
8. Un segnale acustico vi comunicherà del termine del programma. Poi, a seconda del programma scelto o delle impostazioni correnti, l'apparecchio passerà al regime di riscaldamento automatico (s'accenderà il LED del pulsante "KEEP WARM / CANCEL") oppure sarà disattivato (l'indicatore del programma si spegne). La funzione del riscaldamento automatico non è disponibile quando si utilizza il programma "YOGURT/DOUGH".
9. Per annullare il programma impostato, interrompere il processo di cottura o disattivare il riscaldamento automatico, premere il tasto "KEEP WARM / CANCEL".

### Programma "RICE/GRAIN"

Consigliato per la cottura del riso, pappe e piatti per bambini. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "RICE/GRAIN" è di 28 minuti. Dà la

possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 1 ora 30 minuti con passo di 1 minuto.

### Programma "PILAF"

Il programma è consigliato per la preparazione di vari tipi di pilaf. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "SOUP" è di 1 ora. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti.

### Programma "FRY"

Consigliato per arrostire verdure, carne, pollame e frutti di mare. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "FRY" è di 15 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 1 ora con passo di 1 minuto.

È possibile friggere cibi con coperchio aperto. In questo programma la funzione "Partenza ritardata" non è disponibile.

### Programma "OATMEAL/DESSERT"

Consigliato per preparare pappe/cereali con latte, conserve, marmellate, gelatine di frutta e una varietà di dessert. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "OATMEAL/DESSERT" è di 33 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 1 ora 30 minuti con passo di 1 minuto.

Il programma è destinato per preparare una pappa a base di latte pastorizzato, con basso contenuto di grassi. Per evitare l'evaporazione del latte bollente e ottenere il risultato desiderato, si consiglia di:

- lavare accuratamente tutti i cereali integrali (riso, grano saraceno, miglio, ecc.) fino a quando l'acqua è pulita;
- prima della cottura ingrassare la tazza della pentola con burro;
- seguire rigorosamente le proporzioni indicate nelle ricette del libro allegato, ridurre o aumentare la quantità degli ingredienti solo in proporzione;
- utilizzando latte intero diluirlo con acqua potabile nel rapporto di 1:1.

### Programma "YOGURT/DOUGH"

Con questo programma, potete preparare nella vostra casa uno yogurt delizioso e sano. Inoltre, questo programma permette di preparare una pasta fresca. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "YOGURT/DOUGH" è di 8 ore. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 12 ore con passo di 5 minuti.

Il riscaldamento automatico in questo programma non è disponibile.

### Programma "BAKE/BREAD"

Il programma è consigliato per cuocere in forno biscotti, sfornati, pasticci e dolci di pasta lievitata e sfoglia, nonché per cuocere una varietà di pane. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "BAKE/BREAD" è di 1 ora. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 20 minuti a 4 ore con passo di 5 minuti.

### Programma "STEAM"

Consigliato per stufare verdure, carne, pollame, frutti di mare, fare gelatina di pesce e carne. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "STEAM" è di 40 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 20 minuti a 12 ore con passo di 5 minuti.

### Programma "BEANS"

Il programma è destinato per cuocere legumi. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "BEANS" è di 35 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti.

**Programma "SOUP"**

È consigliato per preparare primi piatti, frutta cotta. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "SOUP" è di 1 ora. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 15 minuti a 8 ore con passo di 5 minuti.

**Programma "STEAM/BOIL"**

Il programma è destinato per preparare al vapore verdure, pesce, carne, piatti vegetariani e dietetici, menu per bambini, nonché per cuocere verdure per contorni ed insalate. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "STEAM/BOIL" è di 15 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti.

Per cucinare verdure ed altri prodotti in bagnomaria:

1. versare nella tazza 500–600 ml di acqua. Mettere nella tazza il contenitore per la cottura a bagnomaria;
2. preparare gli ingredienti secondo la ricetta, distribuiteli in modo uniforme nel contenitore per la cottura a bagnomaria;
3. seguire punti 2–9 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".

**III. ALTRE POSSIBILITÀ**

- Riposo della pasta
- Panificazione
- Cottura di fondue
- Preparazione di ricotta, formaggio
- Pastorizzazione di prodotti liquidi
- Cottura e riscaldamento degli alimenti per bambini
- Sterilizzazione dei vassoi e degli oggetti di igiene personale

**IV. ACCESSORI OPZIONALI**

Gli accessori opzionali della multicottura possono essere acquistati separatamente. Su tutte le questioni riguardanti il campo di applicazione, l'acquisizione e la compatibilità con vostro modello della multicottura si prega contattare un rivenditore autorizzato nel vostro paese.

**RAM-CL1 – pinza per la tazza**

Destinata per una facile rimozione della tazza dalla multicottura. Può essere utilizzata con altre marche di multicotture.

**RAM-G1 – una serie di vasetti per yogurt (4 pz.) con marcatori sui coperchi**

Progettati per la preparazione di vari yogurt. I vasetti hanno marcatori della data che consentono di controllare la data di scadenza. Possono essere utilizzati con altre marche di multicotture.

**RHP-M1 – pressa per prosciutto, per modelli RMC-M20 e RMC-M30**

È destinata per la preparazione di prosciutto, involtini ed altre prelibatezze di carne, pollame, pesce con spezie e riempitivi. Può essere utilizzata in multicottura, forno, aerogril o in una padella di volume appropriato.

**RB-A300 – tazza con rivestimento antiaderente, per RMC-M10**

Capacità: 3 litri. La tazza ha eccellenti proprietà antiaderenti e conduttività di calore. È possibile utilizzare la tazza fuori della multicottura per la conservazione degli alimenti e la preparazione dei cibi nel forno (a temperature fino a 260°C).

**Tazza con rivestimento in ceramica ANATO® (Corea): RB-C302 (3 l, per RMC-M10), RB-C502 (5 l, per RMC-M20), RB-C602 (6 l, per RMC-M30)**

La tazza ha un rivestimento ceramico resistente ai danni meccanici. È possibile utilizzare la tazza fuori della multicottura per la conservazione degli alimenti e la preparazione del cibo nel forno.

**RB-A503 – tazza con rivestimento antiaderente di marchio DAIKIN® (Giappone), per RMC-M20**

Capacità: 5 litri. Il rivestimento antiaderente è resistente ai danni meccanici. La tazza conviene perfettamente per la frittura, cottura, bollitura delle pappe con latte. È possibile utilizzare la tazza fuori della multicottura per la conservazione degli alimenti e la preparazione del cibo nel forno.

**RB-S500 – tazza in acciaio inox, per RMC-M20**

Capacità: 5 litri. Ha un'elevata resistenza ai danni meccanici. Consigliata per preparare varie zuppe, frutta cotta, marmellate e conserve. Conviene perfettamente per l'uso del frullatore, mixer e di altri elettrodomestici da cucina durante la cottura di verdure e purea di frutta o creme.

**RB-A600 – tazza con rivestimento antiaderente, per RMC-M30**

Capacità: 6 litri. La tazza ha eccellenti proprietà antiaderenti e conduttività di calore. È possibile utilizzare la tazza fuori della multicottura per la conservazione degli alimenti e la preparazione dei cibi nel forno (a temperature fino a 260°C).

**V. CONSIGLI DI COTTURA**

**Errori durante la preparazione e metodi di risoluzione**

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

**LA PIETANZA NON È COTTA COMPLETAMENTE**

Probabili cause	Soluzioni
Avete dimenticato di chiudere il coperchio o non lo avete chiuso del tutto, quindi la temperatura non era sufficientemente alta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario.</li> <li>• Chiudere il coperchio fino allo scatto. Assicurarsi che nulla ostacoli la chiusura e la guarnizione all'interno del coperchio non sia deformata.</li> </ul>
La tazza e l'elemento riscaldante non sono a stretto contatto, quindi la temperatura di cottura non era sufficientemente alta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La tazza deve essere inserita correttamente con il fondo al diretto contatto con l'elemento riscaldante.</li> <li>• Assicurarsi che nel vano interno dell'apparecchio non vi siano oggetti estranei. Controllare che l'elemento riscaldante sia pulito.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La selezione degli ingredienti è errata. Gli ingredienti non sono adatti alla ricetta scelta, oppure è stato selezionata il programma di cottura sbagliato.</li> <li>• Gli ingredienti non sono stati tagliati nella giusta misura, non sono rispettate le proporzioni fra gli ingredienti.</li> <li>• Impostato in modo errato il tempo di cottura (non calcolato bene).</li> <li>• La ricetta da voi scelta non è adatta alla cottura nella pentola Multifunzione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare preferibilmente le ricette giuste (adattate al modello concreto della pentola Multifunzione) e provate.</li> <li>• La selezione degli ingredienti, il modo in cui sono tagliati, le proporzioni, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.</li> </ul>
Durante la cottura a vapore: quantità di acqua nella pentola insufficiente per garantire la densità di vapore necessaria.	Versare nella pentola una quantità di acqua conforme alla ricetta. Se avete dei dubbi, controllare il livello dell'acqua durante la cottura.
Durante la cottura in padella/frittura: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avete versato nel piatto troppo olio.</li> <li>• Eccesso di umidità nel piatto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la cottura in padella è sufficiente che il fondo della tazza sia coperto da uno strato sottile di olio.</li> <li>• Per la preparazione delle fritture – seguire le rispettive ricette.</li> </ul> <p>Non chiudere il coperchio della pentola Multifunzione durante la frittura se diversamente non prescritto nella ricetta. I prodotti surgelati – scongelarli prima di friggere, eliminando l'acqua.</p>
Durante la bollitura: fuoriuscita del liquido durante la cottura dei prodotti ad elevata acidità.	Diversi prodotti richiedono un trattamento speciale prima della cottura: essere lavati, soffritti ecc. Seguire le indicazioni della ricetta.
Prodotti da forno (non è cotto):	<p>Durante la lievitazione l'impasto si è attaccato alla parte interna del coperchio ed ha intasato la valvola del vapore.</p> <p>Avete messo nella tazza troppo impasto.</p>
	<p>Mettere nella tazza una quantità minore di impasto.</p> <p>Rigrinare l'impasto e continuate a cuocere, in futuro mettere meno impasto nella tazza.</p>

**IL PRODOTTO E SCOTTO**

Errore nella selezione del tipo di prodotto o nell'impostazione del tempo di cottura. Gli ingredienti sono stati tagliati troppo finemente.	Usare le ricette adattate al vostro modello. La scelta degli ingredienti, il modo di tagliarli, le proporzioni, il programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta.
Dopo aver terminato la cottura la pietanza è rimasta troppo a lungo con il programma di tenuta in caldo acceso.	È sconsigliato l'uso prolungato della funzione di tenuta in caldo. Se nel vostro modello è prevista la disattivazione, utilizzatela.

**DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESSCE**

Durante la cottura della pappa al latte il latte fuoriesce.	La qualità e le proprietà del latte possono dipendere dal luogo e dalle condizioni di produzione. È consigliato usare il latte ultra pastorizzato A contenuto di grassi fino al 2,5%. Se necessario diluire il latte con l'acqua.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli ingredienti non sono stati trattati o sono trattati scorrettamente (lavati male ecc.).</li> <li>• Non sono rispettate le proporzioni degli ingredienti oppure è stato selezionato un tipo di prodotto non adatto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare ricette adattate al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta.</li> <li>• I cereali interi, la carne, il pesce ed i frutti di mare vanno lavati accuratamente fino ad ottenere l'acqua trasparente.</li> </ul>

## LA PIETANZA SI ATTACCA AL PIATTO

<ul style="list-style-type: none"> <li>La pentola è stata pulita male dopo la cottura precedente.</li> <li>Il rivestimento antiaderente del piatto è danneggiato.</li> </ul>	Prima di iniziare a cucinare assicurarsi che il piatto sia ben pulito e lo rivestimento antiaderente non sia danneggiato.
La quantità dei prodotti è inferiore rispetto al necessario.	Usare le ricette sicure, adatte al vostro modello
Avete impostato un tempo più lungo del necessario.	Ridurre il tempo di cottura e attenersi alla ricetta
Durante la frittura: non avete versato l'olio nella pentola; non avete mescolato o avete girato i prodotti tardivamente.	Per la frittura normale - versare nel piatto un po' di olio in modo che copra il fondo con uno strato sottile. Per la frittura uniforme mescolare o girare il contenuto di tanto in tanto
Preparazione degli stufati: nella pentola manca il liquido.	Aggiungere nella pentola più liquido. Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario.
Durante la bollitura: nella pentola manca il liquido (non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti).	Rispettare la proporzione fra gli ingredienti liquidi e solidi.
Preparazione dei prodotti da forno: non avete imbrattato il piatto prima di cottura.	Prima di mettere l'impasto nel piatto - imbrattare o oleare (non versare l'olio nel piatto).

## IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA INIZIALE

Avete mescolato eccessivamente.	Durante la cottura normale non mescolare i prodotti più spesso di ogni 5-7 minuti.
Avete impostato un tempo eccessivo.	Ridurre il tempo di cottura oppure seguire la ricetta adattata al modello della pentola Multifunzione.

## IL PRODOTTO DA FORNO RISULTA UMIDO

La selezione degli ingredienti è scorretta, gli ingredienti hanno l'umidità in eccesso (la frutta succosa, la frutta surgelata, la panna acida e cc).	Selezionare gli ingredienti in conformità alla ricetta. Evitare gli ingredienti con alto livello di umidità o usarli nelle quantità ridotte.
Il prodotto da forno cotto e rimasto a lungo nella pentola chiusa.	Cercare di rimuovere il prodotto da forno subito al termine di cottura, se necessario - lasciare il prodotto cotto nella pentola per un breve periodo con la funzione "Keep warm" accesa.

## L'IMPASTO NON LIEVITA

Le uova con lo zucchero sono stati montati male.	Usare la ricetta adattata al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta.
L'impasto è rimasto a lievitare troppo tempo.	
Non avete setacciato la farina o avete lavorato male l'impasto.	
Sono stati commessi degli errori nel mettere insieme gli ingredienti.	
La ricetta scelta non è adatta per la cottura nella pentola Multifunzione di questo modello.	

**i** In alcuni modelli "REDMOND" in caso di mancanza del liquido nel piatto durante il processo di cottura "STEW" e "SOUP" scatta il programma di sicurezza contro il surriscaldamento dell'apparecchio. In questo caso il programma di cottura si arresta e si avvia il programma di tenuta in caldo.

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

Prodotto	Peso, g (quantità)	Volume dell'acqua, ml	Tempo di cottura, min.		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Filetto di maiale / manzo (cubi di 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 / 45	35 / 40	30 / 30
Filetto di agnello (cubi di 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	30
Filetto di pollo (cubi di 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	30	30
Polpettine / polpette	180 (6 pz.) 450 (3 pz.)	500	30 / 40	30 / 40	15 / 30
Pesce (filetto)	500	500	35	25	20
Gamberetti per insalata (sgusciati, cotti e surgelati)	500	500	30	20	20
Patate (cubi di 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40	35	40
Carota (cubi di 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	40

Barbabietola (cubi di 1,5 x 1,5 cm)	500	500	50	50	1 ora 30 min.
Ortaggi (surgelati)	500	500	35	30	30
Uovo cotto a bagnomaria	3 pz.	500	25	25	30

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

## Tabella di programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura preimpostato	Intervallo di tempo di cottura/passo predefinito	Partenza ritardata, ore	Riscaldamento automatico
RICE/GRAIN	Cottura di grani, contorni	28 min.	5 min. - 1 ora 30 min. / 1 min.	+	+
PILAF	Cottura di vari tipi di pilaf (con carne, pesce, pollame, verdure)	1 ora	5 min. - 2 ore / 5 min.	+	+
FRY	Arrostitura di carne, pesce, verdure o pasti a più componenti	15 min.	5 min. - 1 ora / 1 min.	-	+
OATMEAL/DESSERT	Cottura di pappe a base di latte, di vari dessert	33 min.	5 min. - 1 ora 30 min. / 1 min.	+	+
YOGURT/DOUGH	Preparazione di yogurt classico, riposo della pasta	8 ore	5 min. - 12 ore / 5 min.	+	-
BAKE/BREAD	Cottura al forno di biscotti, sfornati, pasticci di pasta lievitata e pasta sfoglia; panificazione	1 ora	20 min. - 4 ore / 5 min.	+	+
STEW	Stufatura di carne, pesce, verdure e piatti a più componenti, preparazione della gelatina	40 min.	20 min. - 12 ore / 5 min.	+	+
BEANS	Cottura di legumi	35 min.	5 min. - 2 ore / 5 min.	+	+
SOUP	Cottura di brodi, minestre, zuppe di verdure e zuppe fredde	1 ora	15 min. - 8 ore / 5 min.	+	+
STEAM/BOIL	Cottura di carne, pesce, verdure e piatti a più componenti, piatti per bambini	15 min.	5 min. - 2 ore / 5 min.	+	+

## VI. MANUTENZIONE E PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di pulire l'apparecchio assicurarsi che sia scollegato dalla rete e completamente raffreddato. Utilizzare un panno morbido e detergente non abrasivo per piatti. Si consiglia di pulire il prodotto immediatamente dopo l'uso. Prima del primo utilizzo, o per rimuovere gli odori dopo la cottura si consiglia far bollire durante 15 minuti un mezzo limone nel programma "STEAM/BOIL".

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

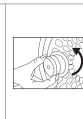
Pulire il corpo dell'apparecchio quando risulta necessario. Il coperchio interno in alluminio deve essere pulito dopo ogni utilizzo dell'apparecchio.

La tazza deve essere pulita dopo ogni utilizzo dell'apparecchio. È possibile usare lavastoviglie. Per terminare, pulire la superficie esterna della tazza con un panno asciutto.

Anche la valvola del vapore rimovibile dev'essere pulita dopo ogni utilizzo dell'apparecchio. A seconda della modifica del modello, la valvola viene rimossa dall'esterno o dall'interno del coperchio.



Per rimuovere la valvola dalla parte esterna del coperchio, tirare delicatamente verso di voi, non mettendo sforzo significativo. Smontare completamente la valvola, quindi risciacquare abbondantemente con acqua corrente e asciugare, rimontare in ordine inverso e sostituire.



Per rimuovere la valvola dalla parte interna del coperchio, ruotare leggermente in senso antiorario e rimuoverla dalla sua sede. Sciacquare a fondo la valvola sotto l'acqua corrente, asciugarla e poi metterla al posto nella sua sede e fissarla girando delicatamente in senso orario.

Il contenitore per condensa situato sul corpo dell'apparecchio deve essere pulito dopo ogni uso della multicottura. Per fare questo, premere delicatamente il fondo del contenitore o afferrare suoi lati (a seconda della modifica del modello), tirare leggermente e rimuovere. Vuotare il contenitore; lavare il contenitore e metterlo al posto.

**i** Talvolta l'eccesso di condensa può accumularsi in un apposito vano attorno la tazza sul corpo dell'apparecchio. Usare un panno da cucina o tovagliolo per rimuoverlo.

## VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA

Comunicazione dell'errore sul display	Eventuali errori	Rettifica dell'errore
E1-E4	Errore di sistema (può essere danneggiato il circuito elettronico oppure i sensori di temperatura), o il coperchio non è chiuso.	Chiudere bene il coperchio. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
E5	La protezione automatica contro il surriscaldamento si è attivata.	Non utilizzare l'apparecchio con la tazza vuota! Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare per 10-15 minuti, poi rabboccare l'acqua (il brodo) nella tazza e continuare la cottura. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.

Guasto	Possibile causa	Risoluzione del problema
Non si accende	Assenza di corrente elettrica.	Controllare la tensione della presa elettrica.
La pietanza si cuoce troppo a lungo	Interruzione di alimentazione dalla rete elettrica	Controllare la tensione della presa elettrica.
	Fra la pentola e l'elemento riscaldante si trova l'oggetto estraneo.	Rimuovere l'oggetto estraneo.
	La pentola e' stata inserita.	Sistemare bene la pentola.
	E' sporco l'elemento riscaldante.	Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare. Pulire l'elemento riscaldante.

## VIII. GARANZIA


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

Il ciclo di vita della pentola Multifunzione, stabilito dal produttore e' di 5 anni dalla data di acquisto a condizione dell'uso corretto conforme agli standard tecnici applicabili.

**i** L'imballo, il manuale e l'apparecchio stesso devono essere smaltiti in conformità al programma di riciclaggio locale. Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.


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

### **MEDIDAS DE SEGURIDAD**



 *El Fabricante no es responsable de los deterioros provocados por la inobservación de los requerimientos de la técnica de seguridad y reglas de empleo del artículo.*

- Este aparato es un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones donde el uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación del uso adecuado del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.

- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).
- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra – es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.

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

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

- Desconectar el instrumento de la toma de corriente después del empleo, así como durante su limpieza y traslado. Retirar el cordón eléctrico con manos secas, la mantenerlo por el enchufe macho, sino por el conductor.
  - No tender el cordón de alimentación eléctrica en los vanos de puerta o cerca de las fuentes del calor. Controlar que el cordón eléctrico no sea retorcido o encorvado, no se contacte con los objetos agudos, ángulos y bordes de los muebles.
-  *Recordar: el deterioro accidental del cable de alimentación eléctrica puede provocar las fallas que no corresponden a las condiciones de la garantía, así como la electrocución. El cable eléctrico deteriorado requiere la sustitución urgente en el centro de servicio.*
- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
  - Está prohibido emplear el instrumento al aire libre – la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
  - Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento (pág. 44).
-  *ESTÁ PROHIBIDO cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.*
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, neurológica o mental, falta de experiencia y los conocimientos salvo cuando dichas personas estén supervisados o se realice su instrucción en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario supervisar a los niños para evitar que jueguen con el dispositivo, sus accesorios, así como con su embalaje original de fábrica. La limpieza y manteni-

miento del equipo no deben llevarse a cabo por los niños sin supervisión de adultos.

- Está prohibido realizar independientemente la reparación del instrumento o introducir las modificaciones en su estructura. Todos los trabajos de mantenimiento y reparación deben realizarse en el centro de servicio autorizado. El trabajo realizado no profesionalmente puede provocar la falla del instrumento, traumas y deterioro del material.

## CONTENIDO

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO .....	40
II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA.....	41
III. PRESTACIONES ADICIONALES.....	42
IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS.....	42
V. CONSEJOS DE PREPARACIÓN.....	42
VI. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL ELECTRODOMÉSTICO.....	44
VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO.....	44
VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA.....	44

### Características técnicas

Modelo	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Potencia	500 W	800 W	900 W
Tensión	220-240 V, 50 Hz		
Capacidad de la cubeta	3 l	5 l	6 l
Recubrimiento de la cubeta	antiadherente		
Display	a diodos de emisión de luz, digital		
Válvula de escape de vapor	desmontable		

### Programas


1. RICE/GRAIN (ARROZ/CEREALES)
2. PILAF (PAELLA)
3. FRY (FREIR)
4. OATMEAL/DESSERT (ARROZ CON LECHE / POSTRES)
5. YOGURT/DOUGH (YOGURT/MASA)
6. BAKE/BREAD (HORNEAR / PAN)
7. STEW (GUISADO)
8. BEANS (LEGUMBRES)
9. SOUP (SOPA)
10. STEAM/BOIL (VAPOR/HERVIR)

### Modos

Calentamiento automático .....	disponible, hasta 24 h
Recalentamiento de platos.....	disponible, hasta 24 h
Programador de inicio.....	disponible, hasta 24 h

### Composición

Robot de cocina con cubeta incorporada en el interior .....	1 und.
Contenedor para cocinar al vapor.....	1 und.
Cuchara plana.....	1 und.
Cucharón.....	1 und.
Vaso graduado.....	1 und.
Manual de operación.....	1 und.
Libro «100 recetas de cocina».....	1 und.
Libreta de servicio.....	1 und.
Cable de alimentación eléctrica.....	1 und.

 Fabricante tiene derecho de modificar el diseño exterior, composición del artículo, mejorar las características técnicas del artículo en vía del perfeccionamiento de sus productos sin la obligación de notificar adicionalmente sobre dichas modificaciones.

### Estructura de los Robots de cocina RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 A1

- A. Tapa con manija para transportar
- B. Válvula de vapor desmontable
- C. Cubeta

- D. Cuerpo del electrodoméstico
- E. Contenedor para recoger el condensado
- F. Display a diodos de emisión de luz
- G. Cuadro de mando
- H. Contenedor para cocinar al vapor
- I. Vaso graduado
- J. Cucharón
- K. Cuchara plana
- L. Cable de alimentación eléctrica

### Elementos del cuadro de mando A2


1. Indicador de la ejecución del programa automático «RICE/GRAIN» («ARROZ/CEREALES»)
2. Indicador de la ejecución del programa automático «PILAF» («PAELLA»)
3. Indicador de la ejecución del programa automático «FRY» («FREIR»)
4. Indicador de la ejecución del programa automático «OATMEAL/DESSERT» («ARROS CON LECHE / POSTRES»)
5. Indicador de la ejecución del programa automático «YOGURT/DOUGH» («YOGURT/MASA»)
6. Indicador de la ejecución del programa automático «BAKE/BREAD» («HORNEAR/PAN»)
7. «KEEP WARM / CANCEL» («CONSERVADOR DE CALOR / CANCELAR») – encender/apagar los modos de recalentado, interrupción de programa de preparación, borrado de los ajustes realizados
8. El botón «TIMER» («PROGRAMADOR DE INICIO») – encendido del modo de ajuste del tiempo del inicio aplazado
9. El botón «START» («INICIAR») – encendido del modo programado de preparación de la comida
10. Display digital
11. Indicador de la ejecución del programa automático «BEANS» («LEGUMBRES»)
12. Indicador de la ejecución del programa automatic «SOUP» («SOPA»)
13. Indicador de la ejecución del programa automático «STEAM/BOIL» («VAPOR/HERVIR»)
14. Indicador del funcionamiento del modo «KEEP WARM» («CONSERVADOR DE CALOR»)
15. Indicador de la ejecución del programa automático «STEW» («GUISADO»)
16. El botón «MENU» («SELECCIÓN DE PROGRAMAS») – elección del programa automático de preparación de comida
17. El botón «COOK TIME» («TIEMPO DE COCCIÓN») – ajuste del tiempo de preparación

## I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

Desembalar cuidadosamente el artículo y retirarlo de la caja, eliminar todos los materiales de embalaje y etiquetas publicitarias excepto la etiqueta con el número de serie.

**La ausencia del número de serie en el artículo le priva automáticamente el derecho para su servicio de garantía.**

Frotar el cuerpo del instrumento con un tejido húmedo. Lavar la taza con agua jabonosa caliente. Secar cuidadosamente. En caso de empleo por primera vez el olor extraño puede aparecer, esto no es consecuencia del defecto del instrumento. En este caso realiza la limpieza del instrumento (pág. 44).

 ¡Atención! Está prohibido usar el instrumento en caso de presencia de cualesquiera defectos.



## II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA

### Antes de activar por primera vez

Instalar el instrumento en una superficie horizontal plana para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no se penetre en el empapelado, recubrimientos decorativos, instrumentos electrónicos y otros objetos o materiales que pueden sufrir por la humedad y temperatura elevada.

Antes de la preparación asegurarse de que las partes interiores y exteriores visibles de la multiolla no tengan deterioros, cizalladuras ni otros defectos. La presencia de los objetos extraños no se admite entre la taza y el elemento calentador.

### Ajuste del tiempo de preparación

Para los robots de cocina RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 está prevista la posibilidad de variar el tiempo de preparación de comida fijado por descontado para cada programa. Tanto el paso de variación, como el diapason posible del tiempo a programar depende del programa de preparación escogido.

Para variar el tiempo de preparación de comida es necesario:

1. Pulsar el botón «MENU» para escoger el programa de preparación requerido. Sobre el display aparecerá el tiempo de preparación asignado por descontado para cada programa.
2. Seguir pulsando el botón «COOK TIME» para variar el tiempo de preparación en el diapason admisible para un programa escogido. Con cada apriete del botón el valor del tiempo va en aumento. Alcanzado el valor máximo, la asignación del tiempo vuelve a empezar del inicio del diapason. Para variar el tiempo de preparación de comida de modo más rápido se debe apretar y mantener el botón apretado.

**i** ¡IMPORTANTE! Con el ajuste en el modo manual del tiempo de preparación de comida, se debe considerar el diapason posible del tiempo y el paso de ajuste previstos para el programa de preparación escogido por Ud. en conformidad con la tabla de programas de preparación de comida (pág. 43).

### Modo «Programador de inicio»

En este modo se da la posibilidad de aplazar el inicio de la ejecución del programa hasta 24 horas.

1. Apretar el botón «MENU» para escoger el programa de preparación requerido.
2. Al ser el botón «TIMER» apretado, el indicador del tiempo comienza a parpadear.
3. Apretando el botón «COOK TIME» se debe asignar horas para el tiempo de retardo. Con cada apriete del botón el valor del tiempo va en aumento. Alcanzado el valor máximo, la asignación del tiempo vuelve a empezar del inicio del diapason. Para variar el tiempo de preparación de comida de modo más rápido se debe apretar y mantener el botón apretado.
4. Apretar el botón «MENU» para asignar minutos en el tiempo de retardo. Con cada apriete del botón el valor del tiempo va en aumento. Alcanzado el valor máximo, la asignación del tiempo vuelve a empezar del inicio del diapason. Para variar el tiempo de preparación de comida de modo más rápido se debe apretar y mantener el botón apretado.
5. Finalizado el ajuste del tiempo de preparación de comida, se debe pulsar el botón «TIMER».
6. Para cancelar los ajustes realizados se debe apretar el botón «KEEP WARM / CANCEL», con lo cual se debe volver a introducir de nuevo todo el programa de preparación de comida.

**i** No se recomienda aplicar el modo del inicio retardado si forman parte del plato los productos alimenticios perecederos (huevos, leche fresca, carne, queso, etc.).

En el programa «FRY» el modo de «Programador de inicio» no puede ser activado.

El electrodoméstico está dotado de la memoria de acceso aleatorio no volátil. El electrodoméstico no pierde los ajustes almacenados al cortar la alimentación eléctrica por corto lapso de tiempo.

### Modo de manutención de la temperatura de platos preparados (calentamiento automático)

Se activa de modo automático al finalizarse el programa de preparación y es capaz de mantener la temperatura del plato listo, entre 70-75°C, durante 24 horas. El display reflejará el conteo directo del tiempo de funcionamiento en este modo. Cuando es necesario, se puede apagar el calentamiento automático mediante el apriete del botón «KEEP WARM / CANCEL». El indicador del modo «KEEP WARM» sobre el display quedará apagado. Dicho modo no es posible activar en el programa «YOGURT /DOUGH».

### Modo de recalentar los platos

Con fines de recalentar los platos fríos:

1. Depositar productos en la cubeta, colocar la cubeta en el interior del cuerpo del electrodoméstico. Comprobar si la cubeta queda en estrecho contacto con el elemento calentador.
2. Cerrar la tapa hasta oírse un capirotazo, enchufar el robot de cocina en la red eléctrica.
3. Apretar el botón «KEEP WARM / CANCEL». El indicador correspondiente se encenderá en el display y será iniciado el recalentamiento. El temporizador reflejará el conteo directo del tiempo de funcionamiento del electrodoméstico en este modo. La temperatura del plato será recalentado hasta 70-75°C. Dicha temperatura puede ser mantenida durante 24 horas.
4. Cuando es necesario, se puede apagar el recalentamiento mediante el apriete del botón «KEEP WARM / CANCEL». Se apagará los indicadores en el display y el botón.

**i** ¡IMPORTANTE! Aunque el robot de cocina es capaz de mantener el producto en estado recalentado durante 24 horas, no se recomienda mantener un plato recalentado durante más de dos-tres horas porque puede dejar de ser agradable al paladar.

### Orden general de operaciones al utilizar los programas automáticos

1. Preparamos (pesamos las cantidades necesarias) ingredientes de acuerdo con la receta, depositamos en la cubeta. Se debe comprobar si todos los ingredientes, incluyendo el líquido, están bajo la marca máxima de la escala sobre la superficie interior de la cubeta.
2. Depositamos la cubeta dentro del cuerpo del electrodoméstico. Comprobar si la cubeta queda en estrecho contacto con el elemento calentador.
3. Cerramos la tapa hasta oírse un capirotazo. Enchufamos el electrodoméstico en la red eléctrica.
4. Apretamos el botón «MENU» para seleccionar el programa requerido de preparación de comida (en el display se encenderá el indicador correspondiente al programa).
5. Para variar el tiempo de preparación asignado por descontado para cada programa se debe apretar el botón «COOK TIME».
6. Cuando es necesario se debe ajustar el tiempo de retardo del inicio. El modo «Programador de inicio» no se activará en el programa «FRY».

7. Apretamos el botón «START». Comienza el proceso de preparación y el conteo inverso del tiempo de trabajo del programa.
8. Señal acústica le informará sobre la terminación del programa. A continuación, de acuerdo con el programa seleccionado o los ajustes vigentes, el electrodoméstico entrará en el modo de calentamiento automático (se encenderá el indicador del botón «KEEP WARM / CANCEL») o se apagará (el indicador del programa se apagará). El modo de calentamiento automático no es posible activar en el programa «YOGURT/DOUGH».
9. Para interrumpir el proceso de preparación, cancelar el programa introducido o para apagar el calentamiento automático apretamos el botón «KEEP WARM / CANCEL».

### Programa «RICE/GRAIN»

Recomendamos para cocinar arroz, papillas y menú infantil. El tiempo de preparación asignado por descontado en el programa «RICE/GRAIN» es igual a 28 minutos. Es viable el ajuste manual del tiempo de preparación en el diapason entre 5 minutos y 1 hora 30 minutos, a paso de 1 minuto.

### Programa «PILAF»

Recomendamos para preparar plov de distinta especie. El tiempo de preparación asignado por descontado en el programa «PILAF» es igual a 1 hora. Es viable el ajuste manual del tiempo de preparación en el diapason entre 5 minutos y 2 horas, a paso de 5 minutos.

### Programa «FRY»

Recomendamos para freír carnes, legumbres, carne de ave, productos del mar. El tiempo de preparación asignado por descontado en el programa «FRY» es igual a 15 minutos. Es viable el ajuste manual del tiempo de preparación en el diapason entre 5 minutos y 1 hora, a paso de 1 minuto.

Es viable freír productos con el electrodoméstico destapado. El modo de «Programador de inicio» en este programa no es posible activar.

### Programa «OATMEAL/DESSERT»

Recomendamos para preparar papillas a base de leche, confituras, mermeladas, jaleas de fruta y todo tipo de postres. El tiempo de preparación asignado por descontado en el programa «OATMEAL/DESSERT» es igual a 33 minutos. Es viable el ajuste manual del tiempo de preparación en el diapason entre 5 minutos y 1 hora 30 minutos, a paso de 1 minuto.

Aplicamos el programa para preparar papillas a base de leche pasteurizada con poca grasura. Para evitar la evaporización de la leche y obtener el resultado deseado, recomendamos:

- lavar escrupulosamente todos los cereales de granos enteros (arroz, trigo sarraceno, mijo limpio, etc.) hasta aparecer agua limpia;
- untar con mantequilla la cubeta del robot de cocina antes del inicio de la preparación;
- guardar estrictamente las proporciones, medir ingredientes de acuerdo con las recomendaciones del libro-recetario; si disminuimos o aumentamos las cantidades de los ingredientes, lo haremos estrictamente en la proporción;
- si utilizamos leche pura se debe augarla en la proporción 1:1.

### Programa «YOGURT/DOUGH»

Con este programa podemos en casa preparar distintos yogures sabrosos y sanos. Este programa le permite madurar la masa. El tiempo de preparación asignado por descontado en el programa «YOGURT/DOUGH» es igual a 8 horas. Es viable el ajuste manual del tiempo de preparación en el diapason entre 5 minutos y 12 horas, a paso de 5 minutos.

En este programa el modo de calentamiento automático no se activa.

**Programa «BAKE/BREAD»**

Recomendamos este programa para cocinar bizcochos, empanadas a base de las masas de levadura y para la bollería cienhojas, preparar panes de distintos géneros. El tiempo de preparación asignado por descontado en el programa «BAKE/BREAD» es igual a 1 hora. Es viable el ajuste manual del tiempo de preparación en el diapazón entre 20 minutos y 4 horas, a paso de 5 minutos.

**Programa «STEW»**

Recomendamos para preparar estofados de legumbres, carne, carnes de ave, productos del mar, para preparar galatinas y platos con aspíic. El tiempo de preparación asignado por descontado en el programa «STEW» es igual a 40 minutos. Es viable el ajuste manual del tiempo de preparación en el diapazón entre 20 minutos y 12 horas, a paso de 5 minutos.

**Programa «BEANS»**

Recomendamos para cocer culturas leguminosas. El tiempo de preparación asignado por descontado en el programa «BEANS» es igual a 35 minutos. Es viable el ajuste manual del tiempo de preparación en el diapazón entre 5 minutos y 2 horas, a paso de 5 minutos.

**Programa «SOUP»**

Recomendamos para preparar el primer plato, compotas. El tiempo de preparación asignado por descontado en el programa «SOUP» es igual a 1 hora. Es viable el ajuste manual del tiempo de preparación en el diapazón entre 15 minutos y 8 horas, a paso de 5 minutos.

**Programa «STEAM/BOIL»**

Recomendamos para cocinar a vapor legumbres, pescado, carnes, platos vegetarianos y platos de dieta, menús infantiles, también para cocer legumbres para acompañar y para ensaladas. El tiempo de preparación asignado por descontado en el programa «STEAM/BOIL» es igual a 15 minutos. Es viable el ajuste manual del tiempo de preparación en el diapazón entre 5 minutos y 2 horas, a paso de 5 minutos.

Para cocinar legumbres y otros productos a vapor:

1. Llenar la cubeta de 500–600 ml de agua. Depositar el contenedor para cocinar a vapor en la cubeta.
2. Medir y preparar productos según la receta, depositarlos de modo uniforme en el contenedor para cocinarlos a vapor.
3. Seguir los p.p. 2–9 del apartado «Orden general de operaciones al utilizar los programas automáticos».

**III. PRESTACIONES ADICIONALES**

- Reposado de la masa
- Horneado del pan
- Preparación del fondue
- Preparación de requesones y cuajadas, quesos
- Pasterización de productos líquidos
- Preparación y recalentado de alimentos para niños
- Esterilización de vajilla y objetos de higiene personal

**IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS**

Accesorios complementarios para el robot de cocina se compran a parte. Cuestiones relacionadas con el surtido de accesorios complementarios, de su adquisición y concordancia con el modelo de su electrodoméstico se debe consultar con el vendedor oficial en su país.

**RAM-CL1 – pinzas para cubeta**

Se utiliza para hacer más cómoda la extracción de la cubeta del robot de cocina. Es viable su utilización con los robots de cocina de otras marcas.

**RAM-G1 – juego de tarros para yogur con marcadores sobre tapas (4 unds.)**

Destinado para preparar yogures de distintos tipos. Los tarros tienen marcadores de fechas mediante los cuales se puede controlar la fecha límite de consumo. Es viable su utilización con los robots de cocina de otras marcas.

**RHP-M1 – jamonera, para los modelos RMC-M20 y RMC-M30**

Destinada para preparar jamón, rodajas de carne y otros platos exquisitos y delicados de carne, de ave o de pescado condimentados o rellenos. Puede ser utilizada en robots de cocina, hornos, hoppers o en cacerola de capacidad adecuada.

**RB-Å300 – cubeta con recubrimiento antiadherente, para RMC-M10**

Capacidad: 3 litros. La cubeta se caracteriza por sus excelentes propiedades antiadherentes y la termoconductividad. Es viable la utilización de la cubeta, fuera del robot de cocina, para guardar productos y preparar platos en horno (a la temperatura hasta 260°C).

**Cubetas con recubrimiento de cerámica ANATO® (Corea): RB-C302 (3 l, para RMC-M10), RB-C502 (5 l, para RMC-M20), RB-C602 (6 l, para RMC-M30)**

La cubeta tiene recubrimiento cerámico resistente al deterioro mecánico. Es viable la utilización de la cubeta fuera del robot de cocina para guardar productos y para preparar platos en horno.

**RB-A505 – cubeta con recubrimiento antiadherente de fabricación DAIKIN® (Japón), para RMC-M20**

Capacidad: 5 litros. El recubrimiento antiadherente es resistente a deterioros mecánicos. La cubeta es de compatibilidad excelente con freídos, horneados, cocidos de papillas a base de leche. Es viable la utilización de la cubeta fuera del robot de cocina para guardar productos y para preparar platos en horno.

**RB-S500 – cubeta de acero, para el modelo RMC-M20**

Capacidad: 5 litros. Se caracteriza por su alta resistencia a deterioros mecánicos. Recomendamos para preparar diferentes sopas, compotas, mermeladas y dulces. Es perfectamente adecuada para utilizarse con licuadora, mezcladoras y con otros utensilios de cocina durante la preparación de purés de fruta, legumbres y de sopas de crema.

**RB-A600 – cubeta con recubrimiento antiadherente, para RMC-M30**

Capacidad: 6 litros. La cubeta se caracteriza por sus excelentes propiedades antiadherentes y la termoconductividad. Es viable la utilización de la cubeta, fuera del robot de cocina, para guardar productos en refrigerador y preparar platos en horno (a la temperatura hasta 260°C).

**V. CONSEJOS DE PREPARACIÓN**

**Errores en caso de preparación y modos de su eliminación**

En esta sección se presentan los errores típicos que se incurrirán durante la preparación de la comida en las multiojallas, se examinan las causas posibles y modos de su eliminación

**EL PLATO NO ES PREPARADO COMPLETAMENTE**

Causas posibles del problema	Modos de la resolución
Usted ha olvidado cerrar la tapa del instrumento o la ha cerrado no herméticamente, por eso la temperatura de la preparación no era suficientemente alta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad.</li> <li>• Cerrar la tapa hasta un clic. Asegurarse de que nada impide el cierre hermético de la tapa del instrumento y el elástico de empaquetadura en la tapa inferior no sea deformado.</li> </ul>
La taza y el elemento calentador contactan mal, por eso la temperatura de preparación ha sido insuficientemente alta,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La taza debe ser instalada en el cuerpo del instrumento lisamente, al contactar ajustadamente con el fondo al disco calentador.</li> <li>• Asegurarse de la ausencia de los objetos extraños en la cámara de trabajo de la multiolla. No admitir el ensuciamiento del disco calentador.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selección fracasada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no convienen para la preparación por el modo elegido por Usted o usted ha elegido el programa de preparación incorrecto.</li> <li>• Los ingredientes son cortados en trozos demasiado grandes, las proporciones generales de colocación de los productos son violadas.</li> <li>• Usted ha ajustado (no ha calculado) el tiempo de preparación incorrectamente.</li> <li>• La variante de la receta elegida por Usted no es apta para la preparación en esta multiolla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es deseable usar las recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del instrumento). Usar las recetas a las cuales puede confiar en realidad.</li> <li>• La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a la receta elegida.</li> </ul>
En caso de preparación al vapor: en la taza hay una pequeña cantidad del agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.	Verter al agua en la taza obligatoriamente en el volumen recomendado según la receta. En caso de dudas comprobar el nivel del agua durante la preparación
En caso de asar: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usted ha vertido una cantidad demasiado grande del aceite vegetal.</li> <li>• Exceso de la humedad en la taza.</li> <li>• No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En caso de asado simple es suficiente que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina.</li> <li>• En caso de asado en la grasa observar las instrucciones de la receta correspondiente.</li> </ul> <p>No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.</p>

En caso de la cocción: ebullición del caldo en caso de la cocción de los productos con la acidez elevada.	Algunos productos requieren el tratamiento especial antes de la cocción: lavado, pascivación etc. Seguir las recomendaciones de la receta elegida por Usted.
<b>En caso de cocción</b> (la pasta no se cocido bien):	Durante la fermentación de la pasta se ha pegado a la tapa interior y ha recubierto la válvula de salida del vapor.
	Colocar la pasta en la taza en el menor volumen.
Usted ha colocado excesivamente mucha pasta en la taza.	Retirar la bollería de la taza, girar y colocar de nuevo en la taza, luego continuar la preparación hasta el estado listo. Luego durante la cocción colocar la pasta en el menor volumen en la taza.

**EL PRODUCTO ESTÁ DEMASIADO COSIDO**

Usted se ha equivocado en la selección del tipo del producto o en caso de ajuste (cálculo) del tiempo de la preparación. Las dimensiones de los ingredientes son excesivamente pequeñas.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a sus recomendaciones.
Después de la preparación el plato preparado era mantenido en el modo de autocalentamiento durante el largo periodo de tiempo.	El empleo de larga duración de la función del autocalentamiento no es deseable. Si en su modelo de la multiolla la desactivación preliminar de esta función está prevista, Usted puede usar esta posibilidad.

**EN CASO DE COCCIÓN EL PRODUCTO SE EVAPORA HIRVIENDO**

En caso de cocción de la papilla a base de leche la leche se evaporará hirviendo.	La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y las condiciones de su producción. Recomendamos usar sólo la leche ultrapasterizada con la grasura de 2,5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Antes de la cocción los ingredientes no han sido tratados o son tratados incorrectamente (lavados mal etc.).</li> <li>Las proporciones de los ingredientes no son observados o el tipo del producto es elegido incorrectamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones.</li> <li>Lavar esmeradamente los granos de cereales enteros, carne, pescado y productos del mar hasta alcanzar el agua puro.</li> </ul>

**EL PLATO SE QUEMA**

<ul style="list-style-type: none"> <li>La taza ha sido limpiada mal después de la preparación anterior de la comida.</li> <li>El recubrimiento antiquemadura de la taza es deteriorado.</li> </ul>	Antes de comenzar a preparar la comida asegurarse de que la taza sea lavada bien y el recubrimiento de antiquemadura no tenga deterioros.
El volumen total del producto colocado es menor al valor recomendado en la receta.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento).
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.
En caso de asar: Usted ha olvidado verter el aceite en la taza; no ha mezclado o ha vuelto excesivamente tarde los productos preparados.	En caso de asado simple verter un poco del aceite vegetal en la taza de la manera que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. Para el asado uniforme es necesario mezclar periódicamente los productos en la taza y volverlos dentro del periodo del tiempo determinado.
En caso de cocción a fuego lento: en la taza no hay cantidad demasiada de la humedad.	Añadir más líquido en la taza. Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad.
En caso de la cocción: la cantidad del líquido en la taza es excesivamente pequeña (las proporciones de los ingredientes no son observadas).	Observar la proporción correcta del líquido y los ingredientes duros.
En caso de cocción: Usted no ha lubricado la superficie interior de la taza con aceite antes de la preparación.	Antes de colocar la pasta lubricar el fondo y las paredes de la taza con mantequilla o aceite vegetal (no se debe verter el aceite en la taza!).

**EL PRODUCTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE**

Usted ha mezclado el producto en la taza excesivamente frecuentemente.	En caso de asado simple mezclar el plato dentro de cada 5-7 minutos, como máximo.
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.

**LA BOLLERÍA RESULTÓ A SER HÚMEDA**

Usted ha usado los ingredientes inconvenientes que dan el exceso de la humedad (verduras o frutas suculentas, bayas congeladas, crema agria de leche).	Elegir los ingredientes según la receta de la bollería. Tatar de no elegir los productos que contienen demasiada mucha humedad en calidad de los ingredientes o usarlos a la medida de la posibilidad en las cantidades mínimas.
Usted ha tenido demasiado tiempo la bollería preparada en la multiolla cerrada.	Tratar de sacar la bollería de la multiolla inmediatamente después de la preparación. En caso de necesidad Usted puede dejar el producto en la multiolla durante el plazo pequeño con el autocalentamiento activado.

**LA BOLLERÍA NO HA SUBIDO**

Los huevos con azúcar han sido batidos mal.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones.
La pasta se ha permanecido durante el largo periodo de tiempo con el cilindro rompedor.	
Usted no ha tamizado la harina o amasado mal la pasta.	
Los errores han sido cometidos durante la colocación de los ingredientes.	
La receta elegida por Usted no conviene para la cocción en este modelo de la multiolla.	

**i** En una serie de módulos de las multiollas REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de insuficiencia del líquido en la taza el sistema de protección contra el recalentamiento del instrumento se pone en acción. En este caso el programa de preparación se para y la multiolla pasa en el modo de autocalentamiento.

**Tiempo recomendable para la preparación de distintos productos a vapor**

Producto	Peso, en g (cantidad)	Cantidad del agua, en ml	Tiempo necesario para la preparación, en min		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Filete de carne de cerdo/carne de vaca (en daditos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35/45	35/40	30/30
Filete de carne de carnero (en daditos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	30
Filete de carne de gallina (en daditos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	30	30
Albóndigas / filetes rusos	180 (6 unids.) 450 (3 unids.)	500	30/40	30/40	15/30
Pescado (filete)	500	500	35	25	20
Gambas para ensalada (peladas, cocidas-congeladas)	500	500	30	20	20
Patata (en daditos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40	35	40
Zanahoria (en daditos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	40
Remolacha (en daditos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	50	50	1 hora 30 min
Legumbres (congelados en fresco)	500	500	35	30	30
Huevo a vapor	3 unid.	500	25	25	30

**i** Estas consejos son recomendaciones de carácter general. El tiempo real puede ser diferente a los valores recomendados gracias a la calidad de un producto dado y de las preferencias del paladar.

**Tabla-resumen de los programas de preparación de comida (ajustes de fábrica)**

Programa	Recomendaciones sobre utilización	Tiempo de preparación ajustado por descontado	Diapason de tiempo de preparación / paso del ajuste	Programador de inicio, en horas	Calentamiento automático
RICE/GRAIN	Preparación de cebadas, guarniciones	28 min	5 min - 1 hora 30 min/ 1min	+	+
PILAF	Preparación de plov de distinto tipo (con carne, pescado, carne de ave, legumbres)	1 hora	5 min - 2 horas / 5 min	+	+

Programa	Recomendaciones sobre utilización	Tiempo de preparación ajustado por descomando	Diapason de tiempo de preparación / paso del ajuste	Programador de inicio, en hora	Calentamiento automatico
FRY	Freido de carne, pescado, legumbres y de platos compuestos	15 min	5 min - 1 hora / 1 min	-	+
OATMEAL/ DESSERT	Preparación de papillas a base de leche, postres diferentes	33 min	5 min - 1 hora 30 min/ 1 min	+	+
YOGURT/DOUGH	Preparación del yogur clásico, reposado de la masa	8 horas	5 min - 12 horas / 5 min	+	-
BAKE/BREAD	Horneado de bizcochos, galletines, empanadas a base de masa a levadura y de bollería cienhojas; horneado de panes	1 hora	20 min - 4 horas / 5 min	+	+
STEW	Freido de carne, pescado, legumbres y de platos compuestos, preparación de galantina	40 min	20 min - 12 horas / 5 min	+	+
BEANS	Preparación de leguminosas	35 min	5 min - 2 horas / 5 min	+	+
SOUP	Preparación de caldos, caldos para preparar sopas, sopas de legumbres y hortalizas, sopas frías	1 hora	15 min - 8 horas / 5 min	+	+
STEAM/BOIL	Preparación de carne, pescado, legumbres y de platos compuestos, preparación de alimentos para niños	15 min	5 min - 2 horas / 5 min	+	+

## VI. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL ELECTRODOMÉSTICO


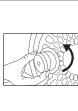
Antes de iniciar la limpieza se debe comprobar si está desenchufado y enfriado totalmente. Con fines de limpieza se debe usar paño suave y medios para fregar vajilla no abrasivos. Recomendamos limpiar el electrodoméstico una vez acabada su utilización. Antes de la primera utilización del electrodoméstico y con fines de desodorarlo después de la preparación de la comida se recomienda hervir la mitad del limón durante 15 minutos en el programa «STEAM/BOIL».

**STOP** Se prohíbe utilizar con fines de limpieza sustancias abrasivas, esponjas con recubrimiento abrasivo o usar materiales agresivos. Se prohíbe sumergir el cuerpo del electrodoméstico en el agua o colocar bajo chorro del agua.

El cuerpo del electrodoméstico se debe fregar según la necesidad. La tapa de aluminio interior se debe fregar después de cada utilización del electrodoméstico.

Se recomienda limpiar la cubeta después de cada utilización del electrodoméstico. La utilización de la máquina lavaplatos es viable. Se debe frotar con paco para secar la superficie de la cubeta después de su limpieza.

La válvula de escape de vapor desmontable también se debe limpiar después de cada utilización del electrodoméstico. La válvula se desmonta o del lado exterior o del lado interior de la tapa , depende de la modificación del modelo.

 <p>Para desmontar la válvula de lado exterior de la tapase debe tirararlo hacia sí con cuidado y sin aplicar esfuerzo significativo. Desarmar la válvula por completo, lavarla con esmero en agua corriente, secar, volver a armar en secuencia inversa y montarla en lugar.</p>	 <p>Para desmontar la válvula de lado interior de la tapa, se debe girarla contra la marcha del reloj y retirar de su asiento. Lavar con esmero la válvula en agua corriente, secarla, instalar la válvula en su asiento y fijar girando según la marcha del reloj.</p>
--	--

El contenedor para condensados sobre el cuerpo del electrodoméstico se debe limpiar después de cada utilización del robot de cocina. Con este fin se debe presionar contra la parte baja del contenedor o coger por sus laterales (depende de la modificación del modelo), tirar hacia sí y desmontarlo. Verter el condensado; lavar el contenedor y volver a instalar en su lugar.

**i** A veces, las sobras del condensado se acumulan en un hoyo especial por la circunferencia de la cubeta en el cuerpo del electrodoméstico. Se debe usar servilletas o toalla de cocina para retirar las sobras del condensado.

## VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

Informe sobre error en el display	Defectos probables	Eliminación del error
E1-E4	Error del sistema (placa electrónica o transductores térmicos fuera de servicio), o la tapa mal cerrada	Cerrar bien la tapa. Si no se ha podido resolver el problema, se debe dirigirse al centro de servicio autorizado.
E5	Ha disparado la protección automática contra sobrecalentamiento	¡No encender el electrodoméstico con la cubeta vacía! Desenchufar el electrodoméstico de la red eléctrica y dejarlo para enfriar durante 10-15 minutos, agregar en la cubeta más agua (caldo) y continuar cocinando. Si no se ha podido resolver el problema, se debe dirigirse al centro de servicio autorizado.

Defecto	Causa posible	Eliminación del defecto
No se activa.	No hay alimentación de la red eléctrica.	Comprobar la tensión en la red eléctrica.
El plato se prepara durante el periodo del tiempo demasiado largo.	Interrupciones con la alimentación de la red eléctrica.	Comprobar la tensión en la red eléctrica.
	EL objeto extraño se ha penetrado en el espacio entre la taza y el elemento calentador.	Eliminar el objeto extraño.
	La taza en el cuerpo de la multiolla es instalada desigualmente.	Instalar la taza rectamente, sin sesgos.
	EL elemento calentador es ensuciado.	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Limpiar el elemento calentador.

## VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA


La garantía con el plazo de 2 años a partir del momento de su compra se otorga a este artículo. Durante el periodo de garantía el fabricante se obliga a eliminar cualquiera defectos de fábrica provocados por la calidad insuficiente de los materiales y del ensamblaje por medio de la reparación, sustitución de las piezas o sustitución de todo el artículo. La garantía entra en vigor sólo en el caso, si la fecha de la compra es confirmada por el sello de la tienda y la firma del vendedor en el talón de garantía original. La presente garantía se reconoce sólo en el caso, si el artículo se ha usado según la instrucción de empleo, no se ha reparado, no se ha desensamblado y no ha sido deteriorado en el resultado del manejo incorrecto, así como el equipo estándar completo del artículo es conservado también. Esta garantía no se extiende sobre el desgaste natural del artículo y los materiales de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos cerámicos y de teflón, compactadores etc).

El plazo de servicio del instrumento establecido por el fabricante es de 5 años a partir del día de su compra a la condición de que el empleo del artículo se realiza según esta instrucción y los estándares técnicos usados.

**i** Es necesario utilizar el embalaje, manual del usuario, así como el mismo instrumento según el programa local de transformación de los desechos. No echar tales artículos junto con la basura doméstica simple.

Antes de começar o usar este produto leia com atenção o respectivo manual de operação e guarde-o para poder consultar em caso de necessidade. A exploração correcta prolongará significativamente o prazo de serviço do aparelho.


### **MEDIDAS DE SEGURANÇA**

 *O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.*


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

- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho - a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.


- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento – é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.

 **ATENÇÃO!** *Durante a operação do aparelho o seu corpo, a taça e as partes metálicas ficam aquecidos. Tenha cuidado! Use luvas de cozinha. Para evitar os escaldões com vapor quente não se baixe sobre o aparelho ao abrir a tampa.*

- Desligue o aparelho da tomada eléctrica depois de acabar de usá-lo, como também ao limpá-lo ou deslocá-lo. Remova o fio eléctrico com as mãos secas, segurando na ficha e não no fio.
- Não estende o fio nos vãos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.

 *Atenção: uma danificação ocasional do fio eléctrico pode levar às falhas que não são abrangidas pela garantia, podendo ainda provocar choques eléctricos. Um fio eléctrico danificado deve ser imediatamente substituído num centro de serviço.*

- Não instale o aparelho sobre superfícies fofas, não o tape durante a operação, isto pode levar ao sobreaquecimento, provocando avaria do aparelho.
- É proibida a operação do aparelho ao ar livre, pois a entrada de líquidos ou objectos alheios para interior do corpo do aparelho podem causar avarias graves.
- Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido. Siga as indicações de limpeza rigorosamente (pág. 50).

 *É PROIBIDO mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente!*

- O aparelho não está destinado ao uso de pessoas (inclusive crianças) que tenham problemas físicos, de nervos ou psíquicos ou

ainda problemas com prática e com conhecimentos, exceto, quando alguém estiver vigiando tais pessoas, ou se receber a instrução relacionada ao uso do dado aparelho por uma pessoa que se responsabilize pela segurança delas. É necessário vigiar as crianças com o objetivo de não permitir que brinquem com o aparelho, seus periféricos e também sua embalagem de fábrica. A limpeza e o manuseio do dispositivo não devem ser feitos por crianças sem a vigilância de adultos.

- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectuados por um centro de serviço autorizado. Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.

## CONTEÚDO

I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO .....	47
II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA .....	47
III. OUTRAS POSSIBILIDADES .....	48
IV. ACESSÓRIOS OPCIONAIS .....	48
V. CONSELHOS DE COZIMENTO .....	49
VI. MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO .....	50
VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA .....	50
VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA .....	51

### Especificações técnicas

Modelo	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Potência	500 W	800 W	900 W
Tensão	220-240 V, 50 Hz		
Capacidade da tigela	3 l	5 l	6 l
Revestimento da tigela	antiaderente		
Display	a LED digital		
Válvula de vapor	removível		

### Programas

- |   |  |
|---|--|
| 1. RICE/GRAIN (ARROZ/CEREAIS)                     | 6. BAKE/BREAD (PASTELARIA/PANIFICAÇÃO) |
| 2. PILAF (PAELHA)                                 | 7. STEW (GUISAR)                       |
| 3. FRY (FRITURA)                                  | 8. BEANS (LEGUMES)                     |
| 4. OATMEAL/DESSERT (PAPAS COM LEITE / SOBREMESAS) | 9. SOUP (SOPA)                         |
| 5. YOGURT/DOUGH (IOGURTE / MASSA)                 | 10. STEAM/BOIL (VAPOR / COZEDURA)      |

### Funções

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| Aquecimento automático ..... | presente, até 24 horas |
| Aquecimento de pratos .....  | presente, até 24 horas |
| Retardar início .....        | presente, até 24 horas |

### Componentes

- |   |      |
|---|------|
| Multicozedura com uma tigela instalada dentro ..... | 1 pç |
| Recipiente para cozinhar em banho-maria .....       | 1 pç |
| Colher plana .....                                  | 1 pç |
| Concha .....  | 1 pç |
| Copo de medição .....                               | 1 pç |
| Manual de uso .....                                 | 1 pç |
| Livro "100 receitas" .....                          | 1 pç |
| Livro de serviço .....                              | 1 pç |
| Cabo de alimentação .....                           | 1 pç |

**i** O fabricante tem o direito de fazer mudanças no projecto, design, componentes, características técnicas do produto, no curso de aperfeiçoamento do produto, sem aviso preliminar sobre tais mudanças.

### Componentes de multicozeduras RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 A1

- Tampa com alça para levar
- Válvula de vapor removível
- Tigela
- Corpo do aparelho
- Recipiente de colheita de condensado
- Display a LED
- Panel de controlo
- Recipiente para cozinhar em vapor
- Copo de medição

- Concha
- Colher plana
- Cavo de alimentação eléctrica

### Elementos do painel de controlo A2

- Indicador da execução do programa automático "RICE/GRAIN" ("ARROZ/CEREAIS")
- Indicador da execução do programa automático "PILAF" ("PAELHA")
- Indicador da execução do programa automático "FRY" ("FRITURA")
- Indicador da execução do programa automático "OATMEAL/DESSERT" ("PAPAS COM LEITE / SOBREMESAS")
- Indicador da execução do programa automático "YOGURT/DOUGH" ("IOGURTE/MASSA")
- Indicador da execução do programa automático "BAKE/BREAD" ("PASTELARIA/PANIFICAÇÃO")
- O tasto "KEEP WARM / CANCEL" ("AQUECER/CANCELAR") serve para activar/desactivar o aquecimento de alimentos, interromper o programa de cozedura, cancelar as configurações feitas.
- O botão "TIMER" ("RETARDAR INÍCIO") serve para activar o regime de instalação do tempo do início diferido.
- O botão "START" ("INICIAR") serve para activar o regime seleccionado de cozimento;
- Display digital
- Indicador da execução do programa automático "BEANS" ("LEGUMES")
- Indicador da execução do programa automático "SOUP" ("SOPA")
- Indicador da execução do programa automático "STEAM/BOIL" ("VAPOR/COZEDURA")
- Indicador da execução do regime "KEEP WARM" ("AQUECER")
- Indicador da execução do programa automático "STEW" ("GUISAR")
- O botão "MENU" ("SELECÇÃO DO PROGRAMA") usa-se para seleccionar o programa automático de culinária
- O botão "COOK TIME" ("TEMPO DE COZEDURA") serve para impostar o tempo de cozedura.

## I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO

Desembale o aparelho com cuidado e remove-o da caixa, tire todos os materiais de embalagem e autocolantes publicitários excepto o autocolante com o número de série.

**A ausência do número de série no aparelho anula automaticamente o seu direito pelo serviço de garantia.**

Limpe o corpo do aparelho com um pano molhado. Lave a taça com água e detergente. Seque bem. Durante a primeira utilização pode surgir um odor estranho que não é sinal de uma falha do aparelho. Neste caso efectue a limpeza do aparelho (pág. 50).

**!** Atenção! A utilização do aparelho defeituoso é proibida.

## II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA

### Antes da primeira ligação

Instale o aparelho sobre uma superfície firme horizontal garantindo que o vapor quente que sai da válvula de vapor não afecte o papel de parede ou outros objectos ou materiais que podem ficar danificados com elevada humidade e temperatura.

Antes de cozimento verifique se as partes externas e internos visíveis da panela eléctrica não têm danos, quebras e outros defeitos. Não deve haver objectos entre a taça e o elemento de aquecimento.

### Definição do tempo de cozimento

Nas multicozeduras RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 prevê-se a possibilidade de alterar o tempo de cozimento padrão para cada programa. O passo de mudança e o possível intervalo de tempo especificado depende do programa de culinária.

Para alterar o tempo de cozimento:

- Apertar o botão "MENU" para seleccionar o programa de cozimento desejado. O tempo de cozimento padrão do cada programa será mostrado no display.
- Apertar o botão "COOK TIME" para alterar o tempo de cozimento no intervalo válido para o programa seleccionado. Cada vez que premir o botão, o valor aumenta. Ao atingir o valor máximo, a definição do tempo vai continuar a partir do início do intervalo. Para alterar rapidamente o tempo de cozimento, apertar e manter pressionado o botão correspondente.

**i** **IMPORTANTE!** Ao ajustar o tempo de cozedura, há de considerar o intervalo possível de ajuste do tempo e o passo de ajuste previsto no programa seleccionado de cozimento, de acordo com a tabela de programas de cozedura (pág. 50).

### Função "Retardar início"

Esta função permite atrasar o início do programa de cozinha até 24 horas.

- Apertar o botão "MENU" para seleccionar o programa de cozimento desejado.
- Ao apertar o botão "TIMER", o indicador de tempo começa a piscar.
- Apertar o botão "COOK TIME" para definir o valor em horas de atraso. Cada vez que premir o botão, o valor aumenta. Ao atingir o valor máximo, a definição do tempo vai continuar a partir do início do intervalo. Para alterar rapidamente o tempo de cozimento, apertar e manter pressionado o botão correspondente.
- Apertar o botão "MENU" para definir o valor em minutos de atraso. Cada vez que premir o botão, o valor aumenta. Ao atingir o valor máximo, a definição do tempo vai continuar a partir do início do intervalo. Para alterar rapidamente o tempo de cozimento, apertar e manter pressionado o botão correspondente.
- Após a instalação do tempo de cozimento, apertar o botão "TIMER".
- Para cancelar as configurações, apertar o botão "REHEAT/CANCEL" e, em seguida, re-inserir tudo o programa de culinária.

**i** Não é recomendável utilizar o início diferido, se a receita contém alimentos perecíveis (ovos, leite, carne, queijo, etc.).

No programa "FRY", a função "Retardar início" não está disponível.

O aparelho está equipado com uma memória não volátil. No caso de uma falha de energia de curto, todas as configurações serão salvas no aparelho.

### Função de manutenção da temperatura dos pratos acabados (aquecimento automático)

Liga-se automaticamente imediatamente depois de terminar o programa de cozedura e mantém a temperatura do prato acabado na gama de 70-75°C durante 24 horas. No display será mostrada a contagem directa do tempo de trabalho neste regime. Se necessário, o utente pode desactivar a função de aquecimento automático, ao apertar o botão "KEEP WARM / CANCEL". O indicador do regime "KEEP WARM" no display será apagado. Esta função não está disponível no programa "YOGURT/DOUGH".

### Função de aquecimento dos alimentos

Para aquecer pratos frios:

1. Colocar o alimento na tigela, colocar a tigela na multicoozedura. Assegurar-se que está em contacto com o elemento de aquecimento.
2. Fechar a tampa até ouvir um clique, conectar a multicoozedura à rede eléctrica.
3. Apertar o botão "KEEP WARM / CANCEL". Será acendido o indicador correspondente no display, e vai começar o aquecimento. No temporizador será mostrada a contagem directa do tempo de trabalho neste regime. O prato vai ser aquecido até 70–75°C. Esta temperatura será mantida durante 24 horas.
4. Se necessário, o utente pode desactivar a função de aquecimento automático, ao apertar o botão "KEEP WARM / CANCEL". Os indicadores no display e no botão apagam-se.

**i** **IMPORANTE!** Embora a multicoozedura possa manter o produto numa condição aquecida até 24 horas, não é recomendado deixar pratos neste regime durante mais de duas ou três horas, como, por vezes, pode causar uma mudança na sua palatabilidade.

### Procedimento comum da utilização de programas automatizados

1. Preparar (medir) os ingredientes de acordo com a receita, colocá-los na tigela. Assegurar-se de que todos os ingredientes, incluindo o líquido, estão na parte inferior da indicação da amplitude máxima no lado interior da tigela.
2. Inserir a tigela no aparelho. Assegurar-se que está em contacto com o elemento de aquecimento.
3. Fechar a tampa da multicoozedura até ouvir um clique. Conectar o aparelho à corrente eléctrica.
4. Apertar o botão "MENU" para seleccionar o programa de cozimento desejado (no display será acendido o indicador do programa correspondente).
5. Para alterar o tempo de cozimento padrão para cada programa, apertar o botão "COOK TIME".
6. Se necessário, definir o tempo de espera. A função "Retardar início" não está disponível no programa "FRY".
7. Apertar o botão "START". Começarão a execução de programas de culinária e a contagem decrescente do tempo de exercício.
8. Um sinal sonoro vai informá-lo da conclusão do programa. Então, dependendo do programa seleccionado ou das configurações actuais, o aparelho vai passar automaticamente para o regime de aquecimento automático (será acendido o indicador do botão "KEEP WARM / CANCEL") ou será desactivado (o indicador do programa será extinto). A função do aquecimento automático não está disponível no programa "YOGURT/DOUGH".
9. Para cancelar o programa definido, parar o processo de cozimento ou desactivar o aquecimento automático, aperte o botão "KEEP WARM / CANCEL".

### Programa "RICE/GRAIN"

Está recomendado para cozinhar o arroz, papas de grão e pratos para crianças. O tempo de cozimento predefinido no programa "RICE/GRAIN" é de 28 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 1 hora 30 minutos, com o passo de 1 minuto.

### Programa "PILAF"

O programa é recomendado para a preparação de vários tipos de pilaf. O tempo de cozimento predefinido no programa "PILAF" é de 1 hora. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 2 horas, com o passo de 5 minutos.

### Programa "FRY"

Recomendado para assar legumes, carnes, aves e frutos do mar. O tempo de cozimento predefinido no programa "FRY" é de 15 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 1 hora, com o passo de 1 minuto.

É admitido fritar alimentos com a tampa aberta. A função "Retardar início" não está disponível neste programa.

### Programa "OATMEAL/DESSERT"

Recomenda-se para preparar papas de cereais com leite, conservas, confeituras, geleias de frutas e uma variedade de sobremesas. O tempo de cozimento predefinido no programa "OATMEAL/DESSERT" é de 33 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 1 hora 30 minutos, com o passo de 1 minuto.

O programa destina-se a preparar papas com leite pasteurizado com baixo teor de gordura. Para evitar a evaporação do leite a ferver e obter o resultado pretendido, recomenda-se:

- lavar cuidadosamente todos os grãos (arroz, trigo mourisco, painço, etc.) até a água é limpa;
- untar com a manteiga a tigela da multicoozedura antes de cozinhar;

- seguir rigorosamente as proporções indicadas nas receitas no livro em anexo, reduzir ou aumentar a quantidade de ingredientes só em proporção;
- ao usar leite, diluí-lo com água potável na proporção de 1:1.

### Programa "YOGURT/DOUGH"

Com este programa, o cliente pode preparar em sua própria casa um iogurte delicioso e saudável. Além disso, este programa permite preparar em repouso uma pasta fresca. O tempo de cozimento predefinido no programa "YOGURT/DOUGH" é de 8 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 12 horas, com o passo de 5 minutos.

A função do aquecimento automático neste programa não está disponível.

### Programa "BAKE/BREAD"

O programa é recomendado para assar biscoitos, tortas, pastéis e bolos de massa leveda e folhada, bem como para cozinhar uma variedade de pão. O tempo de cozimento predefinido no programa "BAKE/BREAD" é de 1 hora. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 20 minutos a 4 horas, com o passo de 5 minutos.

### Programa "STEAM"

Recomendado para assar legumes, carnes, aves, frutos do mar, fazer geleia de peixe e carne. O tempo de cozimento predefinido no programa "STEAM" é de 40 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 20 minutos a 12 horas, com o passo de 5 minutos.

### Programa "BEANS"

O programa é projectado para cozinhar legumes. O tempo de cozimento predefinido no programa "BEANS" é de 35 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 2 horas, com o passo de 5 minutos.

### Programa "SOUP"

Recomenda-se a preparar vários primeiros pratos, compotas. O tempo de cozimento predefinido no programa "SOUP" é de 1 hora. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 15 minutos a 8 horas, com o passo de 5 minutos.

### Programa "STEAM/BOIL"

O programa é projectado para preparar em banho-maria legumes, peixe, carne, pratos vegetarianos e diabéticos, menu para crianças, bem como para cozinhar legumes para guarnições e saladas. O tempo de cozimento predefinido no programa "STEAM/BOIL" é de 15 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 2 horas, com o passo de 5 minutos.

Para cozinhar legumes e outros produtos em banho-maria:

- Encha a tigela com 500–600 ml de água. Coloque o recipiente na tigela para cozinhar num banho de água.
- Meça e prepare os ingredientes de acordo com a receita, distribuí-los uniformemente no recipiente para cozinhar num banho de água.
- Siga os passos 2–9 na secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".

## III. OUTRAS POSSIBILIDADES

- Repouso da massa
- Panificação
- Preparação de fondue
- Preparação de queijo, queijão
- Pasteurização de produtos líquidos
- Cozedura e aquecimento de comida para bebés
- Esterilização de louça e itens de higiene pessoal

## IV. ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Acessórios opcionais de multicoozedura podem ser adquiridos separadamente. Em todas as questões relativas à gama de produtos, à sua aquisição e à compatibilidade deles com o seu modelo de multicoozedura, roga-se contactar o revendedor autorizado no seu país.

### RAM-CL1 – pinça para tigela

Projectada para fácil remoção da tigela da multicoozedura. Pode ser usada com outras marcas de multicoozeduras.

### RAM-CL1 – uma série de frascos de iogurte (4 unid.) com marcadores nas tampas.

Projectados para a preparação de vários iogurtes. Os frascos têm marcadores da data que permitem controlar a data de validade. Podem ser usados com outras marcas de multicoozeduras.



**RHP-M1 – prensa para presunto, para modelos RMC-M20 e RMC-M30**

Prensa para a preparação do presunto, bolos enrolados e outras iguarias de carne, aves, peixe com temperos e enfeites. Pode ser usada na multicozedura, em forno, aerogrill ou numa panela de volume adequado.

**RB-A300 – tigela com revestimento antiaderente para RMC-M10**

Capacidade: 3 litros. A tigela tem excelentes propriedades antiaderentes e condutividade térmica. É possível usar a tigela fora da multicozedura, para a conservação de alimentos e preparação de alimentos no forno (à temperatura de até 260°C).

**Tigelas com revestimento em cerâmica ANATO® (Coreia) RB-C302 (3 L, para RMC-M10), RB-C502 (5 L, para RMC-M20), RB-C602 (6 L, para RMC-M30)**

A tigela tem um revestimento cerâmico resistente a danos mecânicos. É possível usar a tigela fora da multicozedura, para a conservação de alimentos e preparação de alimentos no forno.

**RB-A503 – tigela com revestimento em cerâmica da marca DAIKIN® (Japão), para RMC-M20**

Capacidade: 5 litros. O revestimento cerâmico é resistente a danos mecânicos. A tigela é perfeitamente apropriada para fritar, assar, cozinhar papas com leite. É possível usar a tigela fora da multicozedura, para a conservação de alimentos e preparação de alimentos no forno.

**RB-S500 – tigela de aço, para RMC-M20**

Capacidade: 5 litros. Tem elevada resistência a danos mecânicos. É recomendada para preparar várias sopas, compotas, confituras e conservas. É perfeitamente apropriada para usar na mesma o liquidificador, a batedeira e outros utensílios de cozinha quando cozinhar puré de frutas e legumes ou sopas-cremes.

**RB-A600 – tigela com revestimento antiaderente para RMC-M30**

Capacidade: 6 litros. A tigela tem excelentes propriedades antiaderentes e condutividade térmica. É possível usar a tigela fora da multicozedura, para a conservação de alimentos e preparação de alimentos no forno (à temperatura de até 260°C).

## V. CONSELHOS DE COZIMENTO

**Erros de cozimento e os modos da sua correcção**

Nesta secção estão reunidos os erros típicos cometidos durante o cozimento de pratos em panelas eléctricas, analisando as suas possíveis razões e os modos de correcção.

**O PRATO NÃO ESTÁ COMPLETAMENTE COZIDO**

Possíveis razões do problema	Métodos de solução
Esqueceu de fechar a tampa do aparelho ou não a encheu bem, por isso a temperatura de cozimento não foi suficientemente alta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade.</li> <li>Feche a tampa até ouvir um clique. Verifique que nada está a impedir o fecho da tampa do aparelho e que a borracha da tampa interna não está deformada.</li> </ul>
Há contacto insuficiente entre a taça e o elemento de aquecimento, por isso a temperatura de cozimento não foi suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A taça deve estar instalada directamente dentro do corpo do aparelho, contactando densamente o disco de aquecimento com o seu fundo.</li> <li>Verifique que a câmara operacional da panela a vapor não tem objectos estranhos. Não deixe sujar o disco de aquecimento.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Escolha infeliz dos ingredientes do prato. Estes ingredientes não são apropriados para serem cozinhados do modo que escolheu, ou escolheu um programa de cozimento errado.</li> <li>Os ingredientes são picados muito grosseiramente, não foram cumpridas as proporções gerais de introdução de alimentos.</li> <li>Indicou um tempo de cozimento errado (não calculou bem o tempo).</li> <li>A receita que escolheu não é apropriada para este modelo da panela eléctrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>É preferível usar receitas provadas (adoptadas ao determinado modelo). Utilize as receitas nas quais pode mesmo confiar.</li> <li>A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder à receita seleccionada.</li> </ul>
Durante cozimento a vapor: a taça não tem vapor suficiente para garantir a densidade necessária do vapor.	Introduza sempre água na quantidade recomendada pela receita. Se tem dúvidas, controle o nível de água durante o cozimento.
Durante fritura: <ul style="list-style-type: none"> <li>Introduziu demasiado óleo na taça.</li> <li>Excesso de humidade na taça.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durante a fritura normal basta uma camada fina de óleo no fundo da taça.</li> <li>Durante a fritura profunda siga as indicações da respectiva receita.</li> </ul> <p>Durante a fritura não feche a tampa da panela eléctrica se isto não é pedido pela receita. Antes de fritar, descongele os alimentos congelados e despeje a água.</p>

Possíveis razões do problema	Métodos de solução	
Durante cozedura: evaporação de caldo na cozedura de alimentos com elevado nível de acidez.	Alguns alimentos precisam de ser pré-tratados antes de cozedura: lavados, salteados, etc. Siga as indicações da receita que escolheu.	
Pastelaria (a massa ficou parcialmente crua):	Durante o descanso a massa colou à tampa interior e tapou a válvula de vapor.	Coloque menos massa na taça.
	Introduziu demasiada massa na taça.	Tire o produto da taça, vire-o, coloque novamente na taça e continue o cozimento até ele estar pronto. No futuro coloque menos massa na taça.

**O PRATO ESTÁ SOBRECOZIDO**

Erro na escolha do tipo de alimento ou ao indicar (calcular) o tempo de cozimento. Dimensões pequenas de ingredientes.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder às suas recomendações.
Depois de ser cozinhado o prato passou demasiado tempo em aquecimento automático.	É preferível não abusar na função de aquecimento automático. Se o seu modelo de panela eléctrica prevê a possibilidade de desligação prévia desta função, pode usar esta opção.

**O PRODUTO EVAPORA DURANTE A COZEDURA**

Durante a cozedura da papa de leite o leite evapora.	A qualidade e as propriedades de leite dependem do local e do método da sua produção. Recomendamos usar apenas leite ultrapasteurizado com o nível de gordura até 2,3%. Em caso de necessidade pode juntar um bocadinho de água potável.
Os ingredientes não foram devidamente tratados ou foram tratados incorrectamente (mal lavados, etc.).	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações.
Não foram cumpridas as proporções de ingredientes ou foi mal escolhido o tipo de alimento.	Os cereais integrais, a carne, o peixe e o marisco devem ser bem lavados até obter água limpa.

**O PRATO FICA PEGADO**

<ul style="list-style-type: none"> <li>A taça não foi bem limpa depois de cozimento de ma refeição anterior.</li> <li>Revestimento da taça antiaderente está danificado.</li> </ul>	Antes de começar a cozinhar verifique se a taça está bem lavada e se o revestimento antiaderente não tem danos.
O volume introduzido é inferior ao recomendado pela receita.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo).
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.
Durante fritura: esqueceu de introduzir óleo na taça; não mexeu ou tardou a virar os alimentos.	Durante a fritura normal introduza um bocadinho de óleo para que ele cubra o fundo da taça com uma camada fina. Para uma fritura uniforme deve regularmente virar ou mexer os alimentos com os intervalos de tempo iguais.
Guisado: falta de humidade na taça.	Introduza mais líquido na taça. Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade.
Durante cozedura: falta líquido na taça (as proporções de ingredientes não foram cumpridas).	Compra a correlação correcta de líquido e ingredientes sólidos.
Pastelaria: não untou a superfície interior da taça antes de cozinhar.	Antes de colocar a massa unte o fundo e as paredes da taça com manteiga ou óleo (não verte óleo para dentro da taça!).

**O PRODUTO PERDEU A SUA FORMA**

Andou a mexer demasiado o produto na taça.	No caso da fritura normas mexe o prato no máximo a cada 5 a 7 minutos.
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.

**A PASTELARIA SAIU MOLHADA**

Usou ingredientes impróprios que dão excesso de líquido (frutas suculentas, frutos congelados, natas, etc.).	Escolha ingredientes de acordo com a receita. Evite usar como ingredientes os produtos com o elevado teor de líquido ou use-os, se possível, em quantidades reduzidas.
Deixou o produto pronto demasiado tempo na panela fechada.	Tente tirar a pastelaria da panela logo depois de ser cozinhada. Se for necessário pode deixar o produto na panela eléctrica por um curto prazo com o aquecimento automático fechado.

**PASTELARIA NÃO SE LEVEDOU**

Os ovos com açúcar foram mal batidos.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações.
A massa passou demasiado tempo com levedura.	
Não passou a farinha pelo passador ou amassou mal a massa.	
Houve erros na colocação de ingredientes.	
A receita que escolheu não é apropriada para usar neste modelo de panela eléctrica.	

**i** Nalguns modelos de painéis eléctricos REDMOND nos programas "STEW" e "SOUP" em casos de falta de líquido na taça accionado o sistema de protecção contra sobreaquecimento do aparelho. Neste caso o programa fica interrompido e a panela passa para o regime de aquecimento automático.

**O tempo recomendado de cozinha de vários produtos em banho de água**

Produto	Peso, g (quantidade)	Volume de água, ml	Tempo de cozimento, min		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
File de carne de porco/de vaca (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35/45	35/40	30/30
File de cordeiro (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	30
File de frango (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	30	30
Rissóis/almôndegas	180 (6 pç) / 450 (3 pç)	500	30/40	30/40	15/30
Peixe (file)	500	500	35	25	20
Camarões de salada (descascados, cozidos e congelados)	500	500	30	20	20
Ravioli	4 peças	500	40/40	40/55	30/30
Batatas (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40	35	40
Cenoura (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	40
Beterraba (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	50	50	1 hora 30 minutos
Hortaliça (congelada)	500	500	35	30	30
Ovo cozido em banho-maria	3 peças	500	25	25	30

**i** Deve-se ter em mente que estas são recomendações gerais. O tempo real pode ser diferente dos valores recomendados, dependendo da qualidade de um dado produto, assim como de seus gostos.

**Tabela de programas de cozinha (ajuste de fábrica)**

Programa	Recomendações para o uso	Tempo de cozedura preliminar	Faixa de tempo de cozimento / passo de ajuste	Retardar início, horas	Aquecimento automático
RICE/GRAIN	Cozedura de grãos, guarnições	28 min	5 min – 1 hora 30 minutos / 1 min	+	+
PILAF	Preparação de vários tipos de pilaf (com carne, peixe, aves, legumes)	1 hora	5 min – 2 horas / 5 min	+	+
FRY	Assamento de carne, peixe, legumes ou refeições de vários componentes.	15 min	5 min – 1 hora / 1 min	–	+
OATMEAL/DESSERT	Cozedura de papas com leite, de várias sobremesas	33 min	5 min – 1 hora 30 minutos / 1 min	+	+
YOGURT/DOUGH	Preparação dum iogurte clássico, repouso da massa	8 horas	5 min – 12 horas / 5 min	+	–
BAKE/BREAD	Forneamento de biscoitos, tortas, empadas de massa leveada e folhada; panificação	1 hora	20 min – 4 horas / 5 min	+	+
STEW	Estufagem de carne, peixe, legumes e pratos de vários componentes, preparação de gelatina	40 min	20 min – 12 horas / 5 min	+	+

BEANS	Cozedura de legumes	35 min	5 min – 2 horas / 5 min	+	+
SOUP	Cozedura de caldos, sopas, inclusive as de legumes e sopas frias	1 hora	15 min – 8 horas / 5 min	+	+
STEAM/BOIL	Cozimento de carne, peixe, legumes e pratos de vários componentes, preparação de pratos para crianças	15 min	5 min – 2 horas / 5 min	+	+

**VI. MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO**


Antes de limpar o aparelho, verifique se ele está desconectado da rede e totalmente frio. Use um pano macio e detergente não abrasivo para louça. Recomenda-se limpar o produto imediatamente após o uso. Antes da primeira utilização, ou para remover os odores após o cozimento, é aconselhável deixar ferver durante 15 minutos a metade de um limão no programa "STEAM / BOIL".

**STOP** Durante a limpeza, não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas com camada abrasiva e produtos químicos. Não mergulhe o corpo do aparelho na água e não colocá-lo em água corrente.

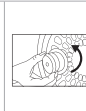
Limpar o corpo do aparelho, quando é necessário. A tampa interior de alumínio deve ser limpa após cada utilização do aparelho.

A tigela deve ser limpa após cada utilização do aparelho. Pode-se usar máquina de lavar louça. Terminada a operação, esfregue o exterior da tigela com um pano seco.

A válvula de vapor removível deve ser limpa após cada utilização do aparelho. À dependência da versão do modelo, a válvula é removida a partir do exterior ou do interior da tampa.



Para remover a válvula do lado exterior da tampa, puxe-a para si sem aplicar um esforço significativo. Desmonte a válvula completamente, em seguida enxágue-a abundantemente com água corrente e seque; remonte na ordem inversa e coloque-a no posto.



Para remover a válvula da parte interior da tampa, gire-a ligeiramente no sentido anti-horário e removê-la do seu assento. Lave a válvula sob água corrente, seque-a e coloque-a no lugar e fixe bem ao girar no sentido horário com cuidado.

O recipiente de condensado posicionado no corpo do aparelho deve ser limpo após cada utilização da multicoozedura. Para fazer isso, pressione suavemente o fundo do recipiente ou pegue seus lados (à dependência da versão do modelo), puxe para si para removê-lo. Esvaziar o recipiente; lavar o recipiente e colocá-lo no lugar.

**i** Às vezes o excesso de condensado pode acumular-se num compartimento especial em torno da tigela sobre o corpo do aparelho. Use uma toalha de cozinha ou guardanapo para removê-lo.

**VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA**


Aviso de erro no display	Erros possíveis	Correcção do erro
E1 – E4	Erro de sistema (o circuito electrónico ou os sensores de temperatura podem ser danificados), ou a tampa não está fechada bem.	Fechar bem a tampa. Se o problema persistir, contacte um centro de serviço autorizado.
E5	A protecção automática contra superaquecimento foi activada.	Não use o aparelho com a tigela vazia! Desligue o aparelho da corrente e deixe-o esfriar por 10-15 minutos, em seguida, adicione a água (o caldo) na tigela e continue a cozinhar. Se o problema persistir, contacte um centro de serviço autorizado.

Falha	Razão possível	Liquidação da falha
Não se liga.	Ausência de alimentação da rede.	Verifique a tensão na rede.
	Falhas de alimentação eléctrica da rede.	Verifique a tensão na rede.
O prato demora muito tempo a ser cozinhado.	Um objecto estranho colocou-se entre a taça e o elemento de aquecimento.	Remova o objecto.
	A taça não está colocada directo no corpo da panela.	Coloque a tala directamente, sem irregularidades.
	O elemento de aquecimento está sujo.	Desligue o aparelho da rede, deixe-a arrefecer. Limpe o elemento de aquecimento.

## VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA


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

O prazo de serviço do aparelho indicado pelo fabricante é de 5 anos a contar da data da sua aquisição no caso de o aparelho ser operado de acordo com o presente manual e com as normas técnicas aplicáveis.

 *A embalagem, o manual de operação e o próprio aparelho devem ser reciclados de acordo com o programa local de reciclagem de resíduos. Não despeje o aparelho junto com o lixo doméstico normal.*


Før du bruger dette produkt, læs brugsanvisning omhyggeligt og hold som en reference. Den korrekte brug af enheden forlænger betydeligt dets levetid.

### SIKKERHEDSANVISNINGER


 *Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.*

- Denne multikoger er et multifunktionelt apparat velegnet til tilberedning af diverse retter. Den kan bruges i lejligheder, sommerhuse, på hotelværelser, i private lokaler af butikker, kontorer, eller andre lignende ikke-industrielle steder. Al industriel eller forkert brug af enheden vil opfattes som et brud af betingelser for apparatbrugsanvisning. I disse tilfælde fratager producent alt ansvar fra sig mht. mulige konsekvenser.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel).

- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet – hvis parameterne ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse - det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.

 *Pas På! Når apparatet virker, bliver dets korpus, skål og metaliske detalier varme! Vær forsigtig! Brug isoleret grydelapper. For at undgå skoldning af varm damp ikke læne sig over apparatet når De åbner låget.*

- Sluk apparatet fra stikkontakter efter brug, også ved rengøring og omflytning. Tag ledningen af med tørre hænder, hold den på kontakten, ikke på snoet.
- Kør ikke netledningen i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at strømkablet ikke er bøjet, snoet, og ikke kommer i kontakt med skarpe hjørner og kanter af møbler.

 *Husk det: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garantiebetingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i service-center.*

- Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker – det kan lede til overophedning og skade.
- Det er forbudt at bruge apparatet i friluft – hvis fugt eller fremmede genstande kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.
- Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er koldet af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet (side 57).

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

- Dette apparat må ikke bruges af mennesker (herunder børn), som har fysiske og psykiske afvigelser eller afvigelser i nervesystemet, eller med mangel på erfaring og viden, dog med undtagelsen når disse per-

soner bruger enheden under opsynet, eller de oplyses vedr. brugen af dette apparat af én, der står for deres sikkerhed. Børnene må ikke lege med enheden, dets detaljer og dets fabrikkspakning. Rengøring og vedligeholdelse af enheden må ikke udføres af børnene uden opsyn af en voksen.

- Selvstændig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings- og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.

## INDHOLD

I. VED FØRSTE START AF UDYSTRET .....	54
II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN .....	54
III. EXTRA FUNKTIONER .....	55
IV. EXTRA TILBEHØR .....	55
V. TIPS .....	56
VI. RENSNING OG VEDLIGEHOLDELSE .....	57
VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET.....	57
VIII. GARANTIFORPLIGTELSE .....	57

### Teknisk data

Model	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Effekt:	500 W	800 W	900 W
Spænding	220–240 V, 50 Hz		
Kapacitet:	3 l	5 l	6 l
Skålbelægning	non-stick		
Skærm	LED, digital		
Dampventil	aftagelig		

### Programmer

1. RICE/GRAIN (RIS/KORN)
2. PILAF
3. FRY (STEGNING)
4. OATMEAL/DESSERT (MÆLKEGRØD/DESSERTER)
5. YOGURT/DOUGH
6. BAKE/BREAD (BAGNING /BRØD)
7. STEW (STUVNING)
8. BEANS (BÆLGFRUGTER)
9. SOUP (SUPPE)
10. STEAM/BOIL (DAMP/ KOGNING)

### Funktioner

Auto hold-varm .....	op til 24 t
Opvarmning af retter.....	op til 24 t
Udskudt start .....	op til 24 t

### Indhold

Multikoger med invendig skål .....	1 stk.
Beholder for tilberedning i damp.....	1 stk.
Flad ske.....	1 stk.
Øseske.....	1 stk.
Måleskål.....	1 stk.
Brugsanvisning.....	1 stk.
Bog "100 opskrifter".....	1 stk.
Servicebog.....	1 stk.
Strømkabel.....	1 stk.

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

### Indretning af multikogere RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 **A1**

- A. Læg med bærehåndtag
- B. Aftagelig dampventil
- C. Skål
- D. Hus
- E. Vandkondensat opsamlingsbeholder

- F. LED skærm
- G. Styrrpanel
- H. Beholder for tilberedning i damp
- I. Måleskål
- J. Øseske
- K. Fladskæ
- L. Elledning

### Styrpanel elementer **A2**

1. "RICE/GRAIN" ("RIS/KORN") programindikator
2. "PILAF" programindikator
3. "FRY" ("STEGNING") programindikator
4. "OATMEAL/DESSERT" ("MÆLKEGRØD/DESSERTER") programindikator
5. "YOGURT/DOUGH" programindikator
6. "BAKE/BREAD" ("BAGNING/BRØD") programindikator
7. Knappen "KEEP WARM / CANCEL" ("Opvarmning / Annuller") – aktivere / deaktivere opvarmning, afbryde tilberedningsprogram, annullere foretagne indstillinger
8. Knappen "TIMER" ("Udskudt start") – aktivere tidsindstillingen af udskudt start
9. Knappen "START" – aktivere af valgt tilberedningsprogram
10. Digital skærm
11. Indikator for automatisk program "BEANS" ("BØNNER")
12. Indikator for automatisk program "SOUP" ("SUPPE")
13. Indikator for automatisk program "STEAM/BOIL" ("DAMP/KOGNING")
14. Indikator for automatisk program "KEEP WARM" ("Holde varm")
15. Indikator for automatisk program "STEW" ("STUVNING")
16. Knappen for "MENU" ("Programvalg") – valg af et automatisk program
17. Knappen "COOK TIME" ("Tilberedningstid") – valg af kogetiden.

## I. VED FØRSTE START AF UDYSTRET

Pakke omhyggeligt apparatet ud og fjern enhver emballage og salgsfremmende klistermærker undtagen klistermærker med serienummeret.

Manglen på serienummer på produktet fratager automatisk deres ret til eftersalgsservice.

Tør apparatets korpus med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Første gang det bruges, kan apparatets materielle lugte – det er ikke et forfald i apparatet. I dette tilfælde rengør enheden (side 52).

**⚠ Pas På!** Det er forbudt for at anvende et apparat med eventuelle fejlfunktioner.

## II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN

### Før anvendelse

Placer apparatet på en fast, flad og horisontal overflade, således at den undslippende damp i dampventilen ikke kontakter tapeter, dekorative belægninger, elektriske udstyr og andre varer eller materialer, som kan blive udelagt med høj luftfugtighed og temperatur.

Før madlavning, sikre at multikogere's ydre- og synlige indredele ikke har skader, skrår og andre defekter. Mellem skålen og varmelegemet skal der ikke være nogle fremmede genstande.

### Indstilling af tilberedningstiden

I multikoger modeller RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 kan man ændre tilberedningstidens standardværdi for hvert program. Trin af ændring og muligt omfang af det valgte tidsværdi afhænger af det valgte program.

For at ændre tilberedningstid:

1. Tryk knappen "MENU" for at vælge ønsket tilberedningsprogram. På skærmen vil der vises en standard tilberedningstid for hvert program.
2. Tryk "COOK TIME" for at ændre tilberedningstiden indenfor det tilladte interval for det valgte program. Hvert tryk på knappen vil forøge værdien. Når maksimal værdi af tidsindstilling er nået, vil indstillingen fortsætte fra starten af intervallet. For at ændre tiden hurtigt tryk og hold knappen nede.

**i** **VIGTIG!** Ved manuel indstilling af kogetiden overvej den tilladte tidsinterval og trin i indstillingen, der er sat af det valgte program, se oversigtstabelen med programmer (side 57).

### Udskudt start funktion

Denne funktion gør det muligt at udskyde starten af programmet med op til 24 timers tid.

1. Ved at trykke på knappen "MENU" vælg den ønskede tilberedningstid.
2. Tryk på "TIMER"; tiden vil nu begynde at blinke.
3. Ved at trykke på "COOK TIME" indstil timetallet for tidsforsinkelsen. Hvert tryk på knappen vil forøge værdien. Når maksimal værdi af tidsindstilling er nået, vil indstillingen fortsætte fra starten af intervallet. For at ændre tiden hurtigt tryk og hold knappen nede.
4. Ved at trykke på "MENU" indstil timetallet for tidsforsinkelsen. Hvert tryk på knappen vil forøge værdien. Når maksimal værdi af tidsindstilling er nået, vil indstillingen fortsætte fra starten af intervallet. For at ændre tiden hurtigt tryk og hold knappen nede.
5. Efter indstillingen af tiden for udskudt start tryk "TIMER".
6. For at annullere dine indstillinger klik "KEEP WARM /CANCEL", derefter indtast alle data for tilberedningsprogrammet igen.

**i** Det anbefales ikke at bruge den udskudte start, hvis opskriften indeholder letfordærlige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, osv).

I programmet "FRY" er udskudt start ikke er mulig.

Apparatet er forsynet med en ikke-flygtigt minde. I tilfælde af en kortvarig strømafbrydelse bliver indstillinger gemt.

### Hold varm funktion (auto opvarmning)

Tændes automatisk straks efter tilberedningsprogrammet er slut og holder rettens temperatur ved lige i intervallet 70–75°C i 24 timer. På skærmen vises tiden i direkt aflæsning. Hvis det er nødvendigt kan auto opvarmning slukkes ved at trykke på knappen "KEEP WARM /CANCEL". Indikator for "KEEP WARM" på skærmen slukker. Denne funktion er ikke tilgængelig i programmet "YOGURT/DOUGH".

### Varme op funktion

For at varme op kolde retter:

1. Læg maden ind i skålen, derefter sæt skålen ind i multikogeren. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmelementet.
2. Luk låget til der høres et klik, tilslut netspændingen.
3. Tryk "KEEP WARM / CANCEL". Tilsvarende indikator vil lyse op på skærmen, opvarmning vil tænde. På skærmen vises tiden i direkt aflæsning. Apparatet vil opvarme retten til til 70–75°C. Denne temperatur holdes ved lige i 24 timer.
4. Hvis det er nødvendigt kan opvarmning slukkes ved at trykke på knappen "KEEP WARM / CANCEL". Da vil indikatorerne på displayet og knappen slukke.

**i** **VIGTIG!** Selvom multikoger kan holde retter varme i op til 24 timer bør man ikke efterlade retter i denne tilstand i mere end 2-3 timer, da det kan forårsage ændring i deres smag.

**Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer**

1. Forbered (afmål) ingredienserne ifølge opskriften, læg dem ind i skålen. Sørg for at alle de ingredienser, inkludert væske, ligger under den maksimale mærke på skalaens inderside.
2. Sæt koppen ind i huset. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmelementet.
3. Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.
4. Tryk på "MENU" for at vælge et tilberedningsprogram (på skærmen lyser et tilsvarende indkoder for programmet).
5. For at ændre standard tilberedningstid for hvert program, tryk knappen "COOK TIME".
6. Hvis det er nødvendigt, kan du indstille forsinkelsetiden. "Udskudt start" er ikke tilgængelig for programmet "FRY".
7. Tryk på "START". Det valgte tilberedningsprogram vil nu starte og nedtællingen begynder.
8. Ved afslutningen af tilberedningsprogram vil du høre et lydssignal. Derefter, afhængigt af programmet eller de aktuelle indstillinger, skifter apparatet til auto opvarmning (knappen "KEEP WARM / CANCEL" vil lyse) eller vil slukke (programindikator vil slukke). Auto opvarmningsfunktion når du bruger "YOGURT/DOUGH" er ikke tilgængelig.
9. For at afbryde tilberedningen, annullere et valgt program eller slukke auto opvarmning tryk "KEEP WARM / CANCEL".

**Program "RICE/GRAIN"**

Egnet til madlavning af ris, grød og retter for børnemenu. Standarttiden for program "RICE / GRAIN" er 28 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med trin på 1 minut.

**Program "PILAF"**

Egnet til tilberedelse af forskellige former for pilaf. Standarttiden for program "PILAF" er 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

**Program "FRY"**

Egnet til stegning af kød, grøntsager, fjerkræ og skaldyr. Standarttiden for program "FRY" er 15 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time med trin på 1 minut.

Det er tilladt at stege med åbent låg. Udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

**Program "OATMEAL/DESSERT"**

Egnet for diverse mælkegrød, syltetøj, konserver, frugtgelé og desserter. Standarttiden for program "OATMEAL/DESSERT" er 33 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med trin på 1 minut.

Programmet er designet til at forberede grød fremstillet af pasteuriseret mælk med lav fedtindhold. For at undgå overkogning af mælk og for at få et godt resultat, anbefales det:

- skyl grundigt alle fuldkornsprodukter (ris, boghvede, hirse, etc.), indtil vandet er klart;
- før tilberedning smør skålen med lidt smør;
- overhold nøje proportioner, måle ud ingredienserne efter opskrifter fra den medfølgende kogebog, mindske eller forhøj mængden kun proportionelt;
- ved brug af sødmælk fortynd det med drikkevand i forhold 1:1.

**Program "YOGURT/DOUGH"**

Med dette program kan du forberede lækre og sunde yoghurter hjemme. Med dette program kan du også fermentere (gære) dej. Standarttiden for program "YOGURT / DOUGH" er 8 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

I dette program er auto opvarmningsfunktion ikke tilgængelig.

**Program "BAKE/BREAD"**

Programmet anbefales til baging af sukkerbrødkager, gryderetter, kager af gærdej og butterdej samt til at bage en række husholdningsmaskiner. Standarttiden for program "BAKE / BREAD" er 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 4 timer med trin på 5 minutter.

**Program "STEW"**

Anbefales til at stuve grøntsager, kød, fjerkræ, fisk og skaldyr, samt kødgle og gele. Standarttiden for program "STEW" er 40 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

**Program "BEANS"**

Egnet til madlavning af bælgfrugter. Standarttiden for program "BEANS" er 35 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

**Program "SOUP"**

Egnet til at tilberede forskellige supper, stuvet frugt. Standarttiden for program "SOUP" er 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 15 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

**Program "STEAM/BOIL"**

Anbefales til at tilberede i damp grøntsager, fisk, kød, fisk og skaldyr, samt kost- og vegetariske retter, retter til børnemenu samt til tilberedning af grøntsager til tilbehør og salater. Standarttiden for program "STEAM / BOIL" er 15 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Ved madlavning af grøntsager og andre råvarer i damp:

1. Hæld 500–600 ml vand i skålen. Sæt beholder for tilberedning i damp ind i skålen.
2. Forbered og mål alle råvarer i henhold til opskriften, spred dem jævnt inde i beholderen til dampning.
3. Følg instruktionerne i pkt. 2–9 under "Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer".

DNK

**III. EXTRA FUNKTIONER**

- Gæring af dej
- Baging af brød
- Tilberedning af fondue
- Tilberedning af hytteost
- Pasteurisering af flydende retter
- Madlavning og opvarmning af baby mad
- Sterilisering af køkkengrej og artikler for personlig hygiejne

**IV. EXTRA TILBEHØR**

Ekstra tilbehør til multikoger kan købes separat. Om sortiment, køb og kompatibilitet med din enhed skal du kontakte en autoriseret forhandler i dit land.

**RAM-CL1 – tang til skålen**

Designet til nem fjernelse af skålen. Kan bruges sammen med multikogere af andre mærker.

**RAM-G1 – sæt dåser til yoghurt med markører på dækslet (4 stk.)**

Designet til tilberedelse af forskellige yoghurt. Dåserne har markører af dato, der gør det muligt at overvåge udløbsdatoen. Kan bruges sammen med multikogere af andre mærker.

**RHP-M1 – skinkepress RMC-M20 og RMC-M30**

Press til tilberedelse af skinke, ruller og andre delikatesser af kød, fjerkræ, fisk med krydderier og fyldninger. Kan bruges i multikoger, ovn, aerogril eller i gryde af passende størrelse.

**RB-A300 – skål med keramik belægning for RMC-M10**

Kapacitet: 5 liter. Skålen har fremragende non-stick og varmeledende egenskaber. Du kan bruge skålen også til opbevaring af fødevarer og tilberedning af mad i ovnen (ved temperaturer op til 260 °C).

**Skål med keramik belægning ANATO® (Korea) RB-C302 (3 liter for RMC-M10), RB-C502 (5 liter, for RMC-M20) RB-C602 (6 liter, for RMC-M30)**

Skål har keramik belægning, der er modstandsdygtig over for mekanisk beskadigelse. Du kan bruge skålen også til opbevaring af fødevarer og tilberedning af mad i ovnen.

**RB-A503 – skål med non-stick belægning DAIKIN® (Japan), for RMC-M20**

Kapacitet: 5 liter. Non-stick belægning er modstandsdygtig over for mekanisk beskadigelse. Skålen er perfekt til stegning, baging, mælkegrød. Du kan bruge skålen også til opbevaring af fødevarer og tilberedning af mad i ovnen.

**RB-5500 – stål skål for RMC-M20**

Kapacitet: 5 liter. Er meget modstandsdygtig over for mekanisk beskadigelse. Egnet til at tilberede forskellige supper, kompotter, syltetøj og konserver. Egnet udmærket til blenders, mixer og andre køkkenmaskiner ved madlavning af grøntsager, frugt puré eller creme supper.

**RB-A600 – skål med non-stick belægning for RMC-M30**

Kapacitet: 6 liter. Skålen har fremragende non-stick og varmeledende egenskaber. Du kan bruge skålen også til opbevaring af fødevarer i køleskabet og tilberedning af mad i ovnen (ved temperaturer op til 260°C).

## V. TIPS

### Madlavning fejl og måder at fjerne dem

Dette afsnit viser typiske fejl gjort ved tilberedning i multikogeren, mulige årsager og måder at overvinde dem.

#### RETEN ER IKKE HELT FÆRDIG

Mulige årsager	Løsninger
Du har glemt at lukke låget eller lukket det ikke tæt nok, så madlavnings temperatur var ikke høj nok.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis det er ikke nødvendigt bør De ikke åbne apparatets låg under tilberedningsprocessen.</li> <li>• Luk låget indtil det klikker på plads. Sikre at intet forhindrer tæt lukning af låg og at gummi forsejling på indersiden af låget er ikke deformeret.</li> </ul>
Skålen og varmelementet er i dårlig kontakt, så temperaturen i madlavning ikke er høj nok.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skålen skal installeres jævnt i korpset, med bunden tæt på varmelementet.</li> <li>• Sikre at der ikke er fremmede genstande i multikogernes aktivkammer. Undgå beskadigning af varmelementet.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forkert valg af ingredienser. De valgte ingredienser passer ikke til madlavningsmetode De bruger eller De har valgt et forkert tilberedningsprogram.</li> <li>• Ingredienserne er skåret i alt for store stykker, orden af ingredienserne proportioner er brødt. De har indstillet et tilberedningstid forkert eller har ikke beregnet tiden.</li> <li>• Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikogere.</li> </ul>	Vi anbefaler at bruge gennemprøvede opskrifter som er adapterede til denne apparat. Brug opskrifter som De sikkert kan stole på. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner af ingredienser, program- og tidsvalg skal svare til den valgte opskrift.
Ved damptilberedning: vand i skålen er ikke nok til at danne en tyk damp.	Hæld vand i skålen kun i volumen der er anbefalet i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroller vandniveau i låbet af tilberedning.
Ved stegning: <ul style="list-style-type: none"> <li>• De har hældt alt for meget olie i skålen.</li> <li>• Alt for meget fugt i skålen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ved almindelig stegning er der nok olie på den dække bunden på skålet.</li> <li>• Ved friturestegning følg instruktionerne fra et relevant opskrift.</li> </ul> <p>Ved stegning ikke dæk multikogeren med låg, ellers det ikke er stavet ud i opskriften. Frosne fædevarer skal tø og vandet fra dem skal blive drænet.</p>
Ved kogning: overkogning af bouillon ved kogning af produkter med høj surhedsgrad.	Nogle produkter skal først bearbejdes før kogning: vaskes, steges osv. Følg opskriftens anbefalinger.
Ved bagning (dejen er ikke helt bagt):	Ved proofing klæber dejen til det indre låg og blokerer dampventilen.
	De har alt for meget dej placeret i skålen.
	Placer mindre volume dej i skålen.
	Tag produkten af skålen, kast den om og sæt tilbage, fortsæt bagning. Næste gang placer mindre volume dej i skålen.

#### PRODUKTEN BLEV OVERKOGT

De har fejlgjort ved valg af produkttype eller ved tidsindstilling. Alt for små stykker ingredienser.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til anbefalingerne.
Efter tilberedning har retten blevet under opvarmning alt for lang tid.	Langtidsbrug af auto-opvarmning er uønsket. Hvis Deres model multikogere præslukning af denne funktion, må De bruge denne mulighed.

#### VED KOGNING KOGES PRODUKTEN OVER

Ved kogning af mælkegrød koges mælken over.	Mælken kvalitet og egenskaber afhænger af dens oprindelsessted og produktionsvilkår. Vi anbefaler at bruge kun ultra-pasteuriseret mælk med fedme på 2,5Hvis nødvendigt kan mælken fortyndes med lidt drikkevand.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Før kogning blev ingredienserne ikke bearbejdet eller behandlet forkert (ingen grundig vask osv).</li> <li>• Proportioner og produkttyper er valgte forkert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til anbefalingerne.</li> <li>• Helgryn kulturer, kød, fisk og skaldyr skal vaskes grundigt med ren vand.</li> </ul>

#### MADEN BRÆNDER PÅ

Skålen blev dårligt opvasket efter tidligere tilberedning. Non-stick belægning af skål er beskadiget.	Før De begynder at lave mad, sørg for at skålen er vasket godt og non-stick belægning ikke er beskadiget.
Samlet produktvolum er mindre end anbefalet i opskriften.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat.
De har indstillet alt for lang tilberedningstid.	Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.

Når stegning: De har glemt at hælde olien i skålen, røre produkterne ikke eller væltede dem for sent.	Ved almindelig stegning fyld skålen med lidt vegetabilsk olie - sådan at den dækker skålens bund med et tyndt lag. For de ensartede stegning skal fædevarer røres eller væltes efter en vis tid.
Ved stuvning: der er ikke nok vædske i skålen.	Tilsæt flere vædske i skålen. Åbn ikke låget ved tilberedning hvis det ikke er nødvendigt.
Ved kogning: der er ikke nok vædske i skålen (proportioner af produkter er valgte forkert).	Overhold den rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.
Ved bagning: du er ikke smurt skålens indersiden før tilberedning.	Før placering af dej i skålen smør skålens bund og sider med smør eller vegetabilsk olie (hæld ikke olien på skålen).

#### PRODUKTEN TABER FORMEN SOM BLEV LAVET MED SKÆRING

De rører produkterne alt for tit når de steges.	Ved almindelig stegning ikke rør rettet flere end en gang om hver 5-7 minutter.
De har indstillet alt for lang tilberedningstid.	Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.

#### BAGNINGEN BLEV ALT FOR FUGTIG

Der er brugt utilpassende ingredienser, som giver overskud på salt (saftige grøntsager og frugt, frosne bær, crème fraiche osv).	Vælg ingredienser som svarer til bagningens opskrift. Prøv ikke at vælte ingredienser der indeholder for meget fugt, eller bruge dem så meget som muligt i minimumsmængder.
Du har overdrejet færdige bagninger i en lukket multikogere.	Prøv at fjerne bagningen fra multikogere lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du bevare produktet i multikogeren for en kort tid for auto-opvarmning.

#### Dejen hæver ikke

Æg og sukker blev ikke pisket nok.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til anbefalingerne.
Dejen er blevet landtforladt med bagepulver tilføjelse	
De har ikke sigt melet og æltede dejen dårligt	
Fejl ved tilføjning af ingredienser.	
Opskriften De har valgt passer ikke til bagning med denne model multikogere.	

**i** Når der er for lidt vædske i skålen, en række modeller af REDMOND-multikogere aktiverer overophedning beskyttelse under programmer "STEW" og "SOUP". I denne tilfælde stopper madlavningsprogrammet og skifter til auto-opvarmning.

#### Vejledende tilberedningstid for forskellige råvarer

Vare	Vægt, g / mængde	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Filet af svinekød / oksekød (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	35/45	35/40	30/30
Lamfilet (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	35	35	30
Hønsfilet (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	35	30	30
Frikadeller / koteletter	180 (6 st.) 450 (3 st.)	500	30/40	30/40	15/30
Fisk (filet)	500	500	35	25	20
Salat rejer (skrællede, kogt og frosset)	500	500	30	20	20
Kartofler (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	40	35	40
Gulerødder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	35	35	40
Rødbeder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	50	50	1 time 30 min
Grøntsager (frosne)	500	500	35	30	30
Dampet æg	3 stk.	500	25	25	30

**i** Det skal understreges, at disse tal er blot til orientering og er vejledende. Tiden kan afvige fra disse vejledende værdier afhængigt af kvaliteten af råvaren, såvel som din smag.



## Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

Program	Tips for brug	Tilberedningstiden som standard	Interval af kogetid / indstillingstrin	Udskult start	Auto opvarmning
RICE/GRAIN	Tilberedning af korn, tilbehør	28 min	5 min - 1 time 30 minutter / 1 min	+	+
PILAF	Tilberedelse af forskellige slags pilaf (med kød, fisk, fjerkræ, grøntsager)	1 time	5 min - 2 timer / 5 min	+	+
FRY	Stegning af kød, fisk, grøntsager og komplekse retter	15 min	5 min - 1 time / 1 min	-	+
OATMEAL/DESSERT	Tilberedning af mælkegrød, diverse desserter	33 min	5 min - 1 time 30 minutter / 1 min	+	+
YOGURT/DOUGH	Tilberedelse af klassisk yoghurt, gæring af dej	8 timer	5 minutter - 12 timer / 5 min	+	-
BAKE/BREAD	Bagning af sukkerbrødkager, gryderetter, kager af gærdej og buttede), bagning af brød.	1 time	20 min - 4 timer / 5 min	+	+
STEW	Stuvning af kød, fisk, grøntsager eller flerkomponent måtter, kød gete.	40 min	20 minutter - 12 timer / 5 min	+	+
BEANS	Tilberedelse af bælgfrugter.	35 min	5 min - 2 timer / 5 min	+	+
SOUP	Tilberedelse af bouilloner, supper, herunder supper med tilbehør, grøntsagssupper.	1 time	15 minutter - 8 timer / 5 min	+	+
STEAM/BOIL	Stuvning af kød, fisk, grøntsager eller komplekse retter, samt retter til børn.	15 min	5 min - 2 timer / 5 min	+	+

## VI. RENSNING OG VEDLIGEHOLDELSE

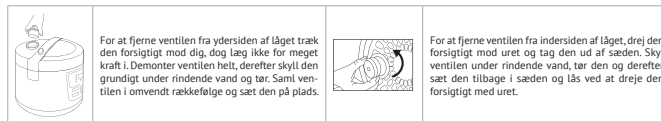
Inden du begynder at rengøre apparatet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. Brug en blød klud og ikke-slibende rengøringsmidler. Vi anbefaler, at du rengør apparatet umiddelbart efter brug. Før første anvendelse eller for at fjerne lugt efter tilberedningen anbefales det at i 15 minutter at koge en halv citron i programmet "STEAM/BOIL".

**STOP** Ved rengøring skal skurepulver, abrasive svamp og kemisk aggressive stoffer ikke bruges. Sænk aldrig apparatet i vand, heller aldrig placer det under rindende vand.

Huset skal renses efter behov. Den interne aluminiumslåg skal rengøres efter hver brug.

Skålen skal rengøres efter hver brug. Skålen kan vaskes i opvaskemaskine. Efter rengøring tørres den ydre overflade af skålen helt tør.

Aftagelig dampventil skal også rengøres efter hver brug. Afhængigt af modellen, kan ventilen fjernes udefra eller fra indersiden af låget.



Beholder til kondensvand, der er placeret på apparatet, skal rengøres efter hver brug. For at gøre dette, tryk forsigtigt i bunden af beholderen, eller tag fat i dens sider (afhængigt af modellen), træk let og demontér. Hæld kondensatet vand ud af beholderen og sæt den på plads.

**i** Sommetider kan overskydende kondensat samles op i en speciel fordybning rundt i skålen på enheden. Brug en køkkenrulle eller serviet for at fjerne det.

## VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET

Fejlmeddelelse på skærmen	Mulig årsag	Udbedring
E1-E4	Systemfejl (muligvis beskadiget elkort eller temperatursensor) eller låget er ikke lukket tæt	Luk låget tæt. Hvis problemet fortsætter, skal autoriseret servicecenter kontaktes.
E5	Automatisk beskyttelse mod overvarmning er slået til.	Brug aldrig apparatet med en tom skål! Sluk for apparatet, lad det køle i 10-15 minutter, derefter top vandet (bouillon) op i skålen og fortsæt madlavning. Hvis problemet fortsætter, skal autoriseret servicecenter kontaktes.

DNK

Forfald	Mulig årsag	Løsning
Tændes ikke.	Ingen elforsyning.	Tjek spænding på elnettet.
Retten er været tilgængelig for længe.	Afbrydning i elforsyning.	Tjek spænding på elnettet.
	En fremmed genstand er fundet mellem skålen og varmelementet.	Fjern den fremmede genstand.
	Multikogerens skål er ikke installeret fast	Sæt skålen jævnt, uden fortrukning.
	Varmelementet er beskadiget.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det køles af. Rengør varmelementet.

## VIII. GARANTIFORPLIGTELSE


Garanti på dette produkt varer 2 års fra købsdatoen. I løbet af garantiperioden skal fabrikanten fjerne fabriksfejl forårsaget af dårlig kvalitet af materialer og udførelse med reparation, udskiftning af dele eller erstatning af produktet. Garantien træder i kraft kun hvis købsdatoen bekræftes med et stempel og underskrift af sælgeren på butikens originale garantibevis. Denne garanti gælder kun hvis produktet anvendes i overensstemmelse med brugsanvisning, ikke blev repareret, skiltet af, beskadiget på grund af forkert håndtering, samt hvis apparatet har et fuld sæt af udstyr. Denne garanti dækker ikke normal slitage af elementer og detaljer (filtre, elpærer, keramisk- og teflonbelægning, tætninger, osv.).

Apparatets levetid, som er sat af fabrikanten, er 5 år siden købsdatoen, forudsat at det drives i overensstemmelse med disse instruktioner og gældende tekniske standarder.

**i** Emballage, brugermanual, samt selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokal affaldspolitik. Smid ikke disse produkter med almindelig husholdningsaffald.

Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kan forlenges ved riktig bruk.


### SIKKERHETSANVISNINGER

 *Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fulgt.*


- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging hjemmet og kan brukes i leiligheter, landsteder, hotell rom, vaske-rom av butikker, kontorer, eller i andre slike forhold der ikke - industriell bruk. Industri- eller annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
- Før du kobler apparatet til strømnettet kontroller om nettsspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabelen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av

parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.

- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.

 *GI AKT! I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalledaljer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken votter. For å unngå forbrenning av varm damp ikke bøy deg over apparatet ved å åpne lokket.*

- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmekilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.

 *Merk: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.*

- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
- Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.
- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømmettet og helt avkjølt. Følg instruksjer for rengjøring av apparatet (side 63).

 **DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!**

- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) som har fysiske, nevrologiske eller psykiske funksjonshemninger eller mangel på erfaring og kunnskap, med unntak av når slike personer blir overvåket eller utført sin instruksjon om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Det er nødvendig å overvåke barna til å forebygge deres spill med enheten, tilbehør, samt sin

fabrikk emballasje. Rengjøring og vedlikehold av enheten må ikke gjennomføres av barn uten tilsyn av en voksen.

- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

## INNHold

I. FØR BETJENING.....	60
II. BRUK AV MULTIKOKEREN .....	60
III. FLERE FUNKSJONER .....	61
IV. EKSTRAUTSTYR .....	61
V. LAGING ANBEFALINGER .....	62
VI. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....	63
VII. FØR DU KONTAKTER SERVICESENTERET.....	63
VIII. GARANTI.....	63

### Tekniske egenskaper

Modell	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Makt	500 Wt	800 Wt	900 Wt
Spennning	220–240 V, 50 Hz		
Volum av bolle	3 l	5 l	6 l
Belegg på bolle	Antibrenn		
Vise	LED, digital		
Dampventil	flyttbar		

### Programmer

1. RICE/GRAIN (RIS/KORN)
2. PILAF (PLOV)
3. FRY (STEKE)
4. OATMEAL/DESSERT (HAVREMEL/DESSERT)
5. YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEIG)
6. BAKE/BRED (BAKE/BRØD)
7. STEW (STUE)
8. BEANS (BØNNER)
9. SOUP (SUPPE)
10. STEAM/BOIL (DAMPE/KOKE)

### Funksjoner

Automatisk oppvarming ..... opptil 24 timer  
 Oppvarming av retter ..... opptil 24 timer  
 Forsinket start ..... opptil 24 timer

### Utstyr

Trykkoker med bolle inni ..... 1 stk.  
 Dampbolle ..... 1 stk.  
 Flat skje ..... 1 stk.  
 Øse ..... 1 stk.  
 Beger ..... 1 stk.  
 Bruksanvisning ..... 1 stk.  
 Bok "100 oppskrifter" ..... 1 stk.  
 Servicebok ..... 1 stk.  
 Strømløsning ..... 1 stk.

**i** Produsenten har rett til å foreta endringer i design, utstyr, samt i tekniske egenskaper under produktutvikling uten spesiell varsel om slike endringer.

### Mekanismer av trykkokere RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 **A1**

- A. Lokke med bærehåndtak
- B. Flyttbar dampventil
- C. Bolle
- D. Karosseri
- E. Kondensat samling bolle

- F. LED-vise
- G. Kontrollpanel
- H. Dampbolle
- I. Beaker
- J. Øse
- K. Flat skje
- L. Strømløsning

### Kontrollpanel **A2**

1. Indikator av automatisk program "RICE/GRAIN" ("RIS/KORN")
2. Indikator av automatisk program "PILAF" ("PLOV")
3. Indikator av automatisk program "FRY" ("STEKE")
4. Indikator av automatisk program "OATMEAL/ DESSERT" ("HAVREMEL/ DESSERT")
5. Indikator av automatisk program "YOGURT/DOUGH" ("YOGHURT/DEIG")
6. Indikator av automatisk program "BAKE/BREAD" ("BAKE/BRØD")
7. Knappen "KEEP WARM / CANCEL" ("Oppvarming / Kansellering") – for å slå på / av oppvarming funksjon, avbrudde av matlaging program, tilbakestille innstillinger gjort
8. Knappen "TIMER" ("Tidtaker") – for å stille inn tid av forsinket start
9. Knappen "START" – inkludering av en gitt lagemodus
10. Digital vise
11. Indikator av automatisk program "BEANS" ("BØNNER")
12. Indikator av automatisk program "SOUP" ("SUPPE")
13. Indikator av automatisk program "STEAM/BOIL" ("DAMPE/KOKE")
14. Indikator av modus "KEEP WARM" ("Oppvarming")
15. Indikator av automatisk program "STEW" ("STUE")
16. Knappen "MENY" ("Meny") – for å velge automatiske lageprogrammer
17. Knappen "COOK TIME" ("Lagetid") – for å stille inn lagetid

## I. FØR BETJENING

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern all innpakningsmateriale og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer.

**Mangel av serienummer på produktet automatisk fradømmer deg retten til garantiservice.**

Tørk kapselen med fuktig klut. Vask bollen med varm såpevann. Tørk proppert. Ved første bruk kan det være fremmed lukt, som ikke betyr at apparatet ikke er i orden. I dette tilfellet rengjør apparatet (side 59).

**⚠** *Gi akt! Det er forbudt å bruke apparatet med enhver feil.*

## II. BRUK AV MULTIKOKEREN

### Før første gangs bruk

Sett apparatet på et fast jevnt vannrett underlag slik at varm damp, som går ut fra dampventil, treffer ikke dekorative belegg, elektriske apparater og andre ting eller materialer, som kan bli skadet av forhøyd fuktighet og temperatur.

Før tilberedning vær sikker at andre og synlige indre deler av multikokeren har ikke skader, splinter og andre defekter. Det må ikke være fremmede ting mellom bollen og varmeelement.

### Innstilling av lagetid

I trykkokere RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 er det mulig å forandre lagetid med standardverdi for hvert program. Perioder av endringer og mulige tidsgrenser avhenger av matlaging program.

For å endre lagetid:

1. Ved å trykke på "MENU" velg ønsket matlaging program. Lagetid for hvert program vises på displayet som standard.
2. Trykk "COOK TIME" for å endre lagetid i gyldig område for det valgte programmet. Ved hvert trykk på knappen vil verdi øke. Ved å nå den maksimale tiden vil innstillingen fortsette fra begynnelsen av serien. Hvis du vil endre lagetiden raskt, trykk og hold knappen nede.

**i** **VIKTIG!** Om manuell installasjon av lagetiden, vurderer mulig spekter av tid og periode av installasjon i henhold til tabellen for matlaging programmer (side 63).

### "Forsinket start"

Denne funksjonen gjør det mulig å utsette starten av programmet opptil 24 timer.

1. Ved å trykke på "MENU" velg ønsket matlaging program.
2. Trykk på "TIMER"; vise blinker med en gang.
3. Ved å trykke på "COOK TIME" for å stille timer for tidsforsinkelse. Hvert trykk på knappen vil øke verdi. Ved å nå den maksimale tiden vil innstillingen fortsette fra begynnelsen av serien. Hvis du vil endre lagetiden raskt, trykk og hold knappen nede.
4. Ved å trykke på "MENU" sett minutter for tidsforsinkelse. Med hvert trykk på knappen vil verdi øke. Ved å nå den maksimale tiden vil innstillingen fortsette fra begynnelsen av serien. Hvis du vil endre lagetiden raskt, trykk og hold knappen nede.
5. Etter installasjonen av lagetiden, trykk på "TIMER".
6. For å avbryte innstillingen, klikk "KEEP WARM / CANCEL", så behøvet for å skrive inn all matlaging igjen.

**i** *Det er ikke anbefalt å bruke forsinket starten, hvis de brukes med bederfelige matvarer (egg, fersk melk, kjøtt, ost, etc.).*

*I programmet "FRY" er funksjonen "Forsinket start" ikke tilgjengelig.*

*Apparatet er utstyrt med ikke-flyktig minne. I tilfelle av en kortvarig strømbrydd alle lagres instrument innstillinger.*

### Temperatur opprettholde av ferdigretter (automatisk oppvarming)

Automatisk aktivert ved slutten av et program, og kan opprettholde temperaturen i ferdige retter på nivå av 70–75°C opptil 24 timer. Displayet viser direkt avlesning av tid i denne modusen. Om nødvendig kan automatisk oppvarming slås av ved å trykke på "KEEP WARM / CANCEL". Indikatoreren av "KEEP WARM" slår seg av. Denne funksjonen er ikke tilgjengelig i programmet "YOGURT / DOUGH".

### Funksjon av oppvarming

For å varme opp kalde retter:

1. Sett maten i bollen, sett den inn i karosseri. Pass på at den er i kontakt med varmelementet.
2. Lukk lokkett til det klikker. Koble trykkoker til strømmettet.
3. Trykk på "KEEP WARM / CANCEL". Tilsvarende indikatoreren lyser på vise og oppvarming slås på. Tidtaker viser tid for virkning i denne modusen. Rette er varmet til 70–75°C. Denne temperatur kan opprettholdes opptil 24 timer.
4. Om nødvendig, kan varmen slås av ved å trykke på "KEEP WARM / CANCEL". Indikatoreren på displayet og knappen vil slås av.

**i** **VIKTIG!** Til tross for at trykkoker kan holde produktet i en oppvarmet tilstand til 24 timer, ikke la fatet varmet av mer enn to til tre timer fordi det kan noen ganger føre til endring i smak.

**Vanlige prosedyrer ved hjelp av automatiserte programmer**

1. Forbered (mål ut) ingrediensene i henhold til oppskrift, legg i en bolle. Pass på at alle ingrediensene, inkludert væske er under den maksimale av skalaen på innsiden av bollen.
2. Sett koppen inn i karosseri. Pass på at den er i kontakt med varmeelementet.
3. Lukk lokket til det klikker. Koble enheten til strømmenettet.
4. Ved å trykke på "MENU" velg ønsket matlaging program (displayet vil lyse opp programmet).
5. For å endre lagetiden, standard for hvert program, klikk "COOK TIME".
6. Hvis det er nødvendig, still inn forsinkelse. "Forsinket start" er ikke tilgjengelig når du bruker "FRY".
7. Trykk på "START". Vil begynne prosessen med forberedelse og nedtellingen av programmet.
8. Ved fullføring av matlaging programmet vil varsels pipe. Deretter, avhengig av programmet eller gjeldende innstillinger, slår enheten til oppvarming (knappen "KEEP WARM / CANCEL") eller av (indikatorene slår av programmet). Oppvarming funksjonen er ikke tilgjengelig når du bruker "YOGURT/DOUGH".
9. For å avbryte lageprosessen, kaste program eller slå av oppvarming klikk "KEEP WARM / CANCEL".

**Programmet "RICE/GRAIN"**

Anbefales for matlaging av ris, grøt og en barnemeny. Standard lagetid er 28 minutter. Mulig manuell innstilling av lagetiden varierer fra 5 minutter til 1 time og 30 minutter med periode av 1 minutt.

**Programmet "PILAF"**

Det anbefales for å lage ulike typer pilaf. Som standard er lagetiden 1 time. Mulig manuell innstilling av lagetid varierer fra fem minutter til to timer med periode av fem minutter.

**Programmet "FRY"**

Egnet for steking av kjøtt, grønnsaker, fjærkre og sjømat. Som standard er lagetid 15 minutter. Mulig manuell innstilling av lagetid varierer fra 5 minutter til en time med periode av 1 minutt.

Der er lovt til å steke mat med åpent lokket.

"Forsinket start" er ikke tilgjengelig i dette programmet.

**Programmet "OATMEAL/DESSERT"**

Anbefales for melk frokostblandinger, syltetøy, syltetø, frukt gelé og et utvalg av desserter. Som standard er lagetid 33 minutter. Mulig manuell innstilling av koketiden varierer fra 5 minutter til 1 time og 30 minutter med periode av 1 minutt.

Programmet er laget for å lage grøt fremstilt av pasteurisert melk med lavt fettinnhold. For å unngå kokende melk og får det ønskede resultat er det anbefalt å:

- grundig vaske allt korn (ris, bokhvete, hirse, etc.) inntil vannet er klart;
- smøre bolle;
- adlyd proporsjoner fra den medfølgende kokebok, du kan redusere eller øke mengden av ingredienser bare forholdsmessig;
- hvis du bruker helmelk fortynn det med vann i et forhold på 1:1.

**Programmet "YOGURT/DOUGH"**

Med dette programmet kan du lage deilig og sunn yoghurt hjemme. Også, lar dette programmet å lage deig. Som standard er lagetid 8 timer. Mulig manuell innstilling av steketiden varierer fra 5 minutter til 12 med periode av fem minutter.

I dette programmet er oppvarming funksjonen ikke tilgjengelig.

**Programmet "BAKE/BREAD"**

Programmet er anbefalt for baking av kjeks, gryteretter, kaker og gjær kringle og et utvalg av brød. Som standard er lagetid 1 time. Mulig manuell innstilling av koketiden er i området fra 20 minutter til fire timer med periode av fem minutter.

**Programmet "STEW"**

Anbefales for dampede grønnsaker, kjøtt, fjærfe, sjømat, matlaging og jellied aspik. Som standard er lagetid 40 minutter. Mulig manuell innstilling av lagetid er i området fra 20 minutter til 12 timer med periode av fem minutter.

**Programmet "BEANS"**

Anbefales for matlaging belgfrukter. Som standard er lagetid 35 minutter. Mulig manuell innstilling av lagetid varierer fra fem minutter til to timer med periode av fem minutter.

**Programmet "SOUP"**

Det anbefales for å tilberede ulike supper, kokt frukt. Som standard er lagetid en time. Mulig manuell innstilling av koketiden er i området fra 15 minutter til 8 timer med periode av fem minutter.

**Programmet "STEAM/BOIL"**

Anbefales for å dampe grønnsaker, fisk, kjøtt, kosttilskudd og vegetariske retter, barnemeny, samt for matlaging grønnsaker for sideretter og salater. Som standard er lagetid 15 minutter. Mulig manuell innstilling av lagetid varierer fra fem minutter til to timer med periode av fem minutter.

For å dampe grønnsaker og andre produkter:

1. Hell over i en skål med 500–600 ml vann. Plasser dampebolle i en bolle.
2. Mål og forbered mat i henhold til oppskriften, legg den jevnt i dampebollen.
3. Følg § 2–9 under "Vanlige prosedyrer ved hjelp av automatiserte programmer".

### III. FLERE FUNKSJONER

- Prøvetrykk
- Brødbaking
- Fondue
- Laging av ost
- Pasteurisering av flytende produkter
- Laging og oppvarming av baby mat
- Sterilisering av glass og personligpleie-produkter

### IV. EKSTRAUTSTYR

Ekstrautstyr for Trykkoker selges separat. Om omfang, anskaffelse, og kompatibilitet med modellen av apparatet ta kontakt med en autorisert forhandler i ditt land.

**RAM-CL1 – tang for bolle**

Laget for komfortabel og sikker fjerning av bollen. Ikke glir og ikke riper ytre overflatt av beholder. Mulig å bruke med trykkoker av andre merkenavn.

**RAM-G1 – sett av yoghurtbokser (4 stk.) med markører på lokkene.**

Nødvendig for å lage forskjellige slags yoghurter. Bokser had markører som tillater å passe på holdbarhet. Mulig å bruke med trykkoker av andre merkenavn.

**RHP-M1 – skinkelager for RMC-M20 og RMC-M30**

Trykk for å lage skinke, rundstykker og andre delikatesser av kjøtt, fjærkre, fisk med krydder og fyllstoff. Kan brukes i trykkokker, aerogril eller kasserole av passende volum.

**RB-A300 – bolle med antibrenn belegg for RMC-M10.**

Volum: 3 liter. Bolle har antibrenn og varmetedende egenskaper. Du kan bruke bollen er Trykkokere for oppbevaring av mat og lagging av mat i ovnen (med temperaturer opp til 260°C).

**Keramiske bolle ANATO ® (Korea): RB-C302 (3 liter for RMC-M10), RB-C502 (5 liter, for RMC-M20), RB-C602 (6 liter, for RMC-M30)**

Bollen har en keramisk belegg som er motstandsdyktig mot mekaniske skader. Du kan bruke bollen for oppbevaring av mat og lagging av mat i ovnen.

**RB-A503 – bolle med non-stick belegg DAIKIN ® (Japan), for RMC-M20.**

Volum: 5 liter. Antibrenn belegg er motstandsdyktig mot mekaniske skader. Bollen er perfekt til steking, baking, koking melk grøt. Du kan bruke bollen for oppbevaring av mat og lagging av mat i ovnen.

**RB-5500 – stål bolle for RMC-M20**

Volum: 5 liter. Den har høy motstand mot mekaniske skader. Den anbefales for å tilberede ulike supper, kompotter, syltetøy og syltetøy. Flott for bruk i blender, mikser og andre kjøkkenapparater for matlaging av grønnsaker og frukt pureer eller krem supper.

**RB-A600 – bolle med antibrenn belegg for RMC-M30**

Volum: 6 liter. Den har antibrenn og varmetedende egenskaper. Du kan bruke den for oppbevaring av mat i kjøleskapet og matlaging i ovnen (med temperaturer opp til 260°C).

## V. LAGING ANBEFALINGER

### Feil ved tilberedning og løsning

Denne seksjonen består av typiske feil ved mattilberedning i multikokere, mulige årsaker og løsninger.

#### RETTE ER IKKE HELT FERDIG

Mulig årsak	Løsning
Du glemte å lukke lokket eller har ikke lukket det ordentlig, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Under tilberedning ikke lukk lokket hvis det er ikke nødvendig.</li> <li>Lukk lokket til du hører smekk. Vær sikker at ingenting forstyrrer ved å lukke lokket av apparatet tett og tetting gummi på indre lokket er ikke deformert.</li> </ul>
Bollen og varmelement er i dårlig kontakt, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bollen må settes jevnt inn i kapselen, ved å ligge opp tett til varme skive av bollen.</li> <li>Vær sikker at det er ikke fremmede ting i arbeidskammer av multikokeren. Ikke tillat at varmeskive er skitten.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Uheldig valget av ingredienser. Denne ingrediensen passer ikke tilberedning etter din velget måte eller du valgte galt tilberedningsprogram.</li> <li>Ingrediensene er skåret i store stykker, felles proporsjoner av produkter er brutt.</li> <li>Du satte galt (beregnet ikke) tilberedningstid.</li> <li>Oppskriften, som du valgte, er ikke brukbar til tilberedning i denne multikokeren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Det er ønskelig å bruke pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Bruk oppskriftene, som du kan stole på.</li> <li>Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.</li> </ul>
Ved dampkoking: det er for lite vann i bollen for å sikre tilstrekkelig damps tetthet.	Fyll bollen med vann i volum, anbefalt i oppskrift. Hvis du usikker, sjekk vann nivå under kokeprosessen.
Ved steking: <ul style="list-style-type: none"> <li>Du fylte i bollen for mye olje.</li> <li>Overskudd av væte i bollen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ved vanlig steking er det nok at olje dekker bunnen av bollen med tynn belegg.</li> <li>Ved frityrsteking følg instruksjoner av tilsvarende oppskriften.</li> </ul> <p>Ikke lukk lokket av multikokeren ved å steke, hvis det er ikke angitt i oppskriften. Du må tine dyppfyste varer før steking og slå ut vann av dem.</p>
Ved kokning: kokning abort av buljong ved å koke av varer med for høy surhetsgrad.	Noen varer krever spesiell bearbeiding før kokning: vasking, sauteing osv. Følg tips av din velget oppskrift.
Ved baking	Legg deig av mindre mengde.
(deig er ikke bakt):	Ta ut bakverk fra bollen, snu og sett inn i bollen igjen, etterpå fortsett å tilberede til ferdighet. I framtida ved å bake legg i bollen deig av mindre mengde.

#### VARE VAR OVERKOKT

Du tok feil ved valget av type produktet eller ved innstilling (telling) av tilberedningstid. Størrelse av ingredienser er for liten.	Bruk pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.
Ferdig retten var på oppvarming etter tilberedning for lenge.	Det er ikke ønskelig å bruke funksjonen av oppvarming for lang tid. Hvis din multikokeren har funksjonen for å slå den av på forhånd, kan du bruke denne muligheten.

#### VARE KOKER BORT

Ved kokning av melkegrøt koker melk bort.	Kvalitet og egenskaper av melk kan avhenge av sted og betingelser av produksjon. Vi anbefaler å bruke kun ultrapasteurisert melk med fettinnhold til 2,5%. Hvis det er nødvendig kan du fortynne melk med drikkevann.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredienser var ikke bearbeidet eller var bearbeidet uregelmessig (vasket dårlig osv)</li> <li>Proporsjoner av ingredienser er ikke fulgt eller feil valget av type produktet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips.</li> <li>Gryn, kjøtt, fisk og sjemat må alltid vaskes til vannet er rent.</li> </ul>

#### RETTE BLIR SVIDD

<ul style="list-style-type: none"> <li>Bollen var ikke vasket godt etter foregående tilberedning av mat.</li> <li>Anti-stick belegg av bollen er skadet</li> </ul>	Før tilberedning, vær sikker at bollen er vasket godt anti-stick belegg har ikke skadet.
Felles volum av produktlegging er mindre enn den som anbefalt i oppskriften.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.

Ved steking: Du glemte å fylle olje i bollen; ikke rørte om eller snuddetilberedning varer sent.	Ved ordinær steking fyll litt olje i bollen – for at den dekker bunnen av bollen med tynn belegg. For likelig steking bør du røre om varer i bollen eller snu om bestemt tid.
Ved stuing: det er ikke nok væte i bollen.	Tilsett mer væske i bollen. I løpet av tilberedning ikke åpne lokket av multikokeren hvis det er ikke nødvendig.
Ved kokning: det er for lite væske i bollen (proporsjoner av ingredienser er ikke fulgt).	Følg riktig proporsjon av væske og faste ingredienser.
Ved baking: du smurte ikke indre overflate av bollen med olje før tilberedning.	Før legging ad deig smør bunnen og vegger av bollen med olje eller smør (du bør ikke fylle olje i bollen).

#### VARE TAPTE FORMEN AV SKJÆRING

Du rørte produktet i bollen veldig ofte.	Ved ordiær steking rør om retten ikke oftere enn hver 5-7 minutter.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.

#### BAKVERK VAR FUKTIG

Var bruket upassende ingredienser, som gir eksta væske (saftige grønnsaker eller frukter, frose bær, rømme o.l.).	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften av bakverk. Prøv å ikke velge produkter som ingredienser, som inneholder for mye væske eller dem i minimum mengde.
Du holdt for lenge ferdig bakverk i lukket multikokeren.	Prøv å ta ut bakverk straks etter tilberedning. Hvis det er nødvendig kan du la produkt i multikokeren for en stund ved å slå på autooppvarming.

#### BAKVERK HEVDE IKKE

**i** I noen multikokere REDMOND på "STEW" og "SOUP" ved mangelen av væske i bollen virker beskyttelse system mot oppheting av apparatet. I dette tilfellet stopper tilberedningsprogram og multikokeren går til funksjonen autooppvarming.

#### Anbefalte lagetid for forskjellige produkter

Produkt	Vekt, g/ antall	Vann, ml	Lagetid, min		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Svinefilet/storfilett (kuber 1,5x1,5 sm)	500	500	35/45	35/40	30/30
Lammefilet (kuber 1,5x1,5 sm)	500	500	35	35	30
Kyllingfilett (kuber 1,5x1,5 sm)	500	500	35	30	30
Kjøttboller	180 (6 stk.) 450 (3 stk.)	500	30/40	30/40	15/30
Fisk (filett)	500	500	35	25	20
Salatreker (fersk-fryst)	500	500	30	20	20
Poteter (kuber 1,5x1,5 sm)	500	500	40	35	40
Gulrøtter (kuber 1,5x1,5 sm)	500	500	35	35	40
Bete (kuber 1,5x1,5 sm)	500	500	50	50	1 t 30 min
Grønnsaker (fersk-fryst)	500	500	35	30	30
Dampet egg	3 stk.	500	25	25	30

**i** Verdier i tabellen er omtrentlige og anbefallende. De kan avvike fra faktiske verdier og avhenger av den spesifikke type produkt, sin friskhet og dine personlige preferanser.

## Sammendragstabellen av matlaging programmer (fabrikk)

Program	Bruksanbefalinger	Lagetid	Lagetidsgrenser/periode	Føstidelse	Automatisk oppvarming
RICE/GRAIN	Laging av korn, sideretter	28 min	5 min – 1 t 30 min / 1 min	+	+
PILAF	Laging av forskjellige slags pilaff (med kjøtt, fisk, fjærte, grønnsaker)	1 t	5 min – 2 t / 5 min	+	+
FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker og kompliserte retter	15 min	5 min – 1 t / 1 min	–	+
OATMEAL/DESSERT	Laging av grøtter med melk, forskjellige desserter	33 min	5 min – 1 t 30 min / 1 min	+	+
YOGURT/DOUGH	Laging av klassisk yoghurt, prøvetrykk	8 t	5 min – 12 t / 5 min	+	–
BAKE/BREAD	Laging av bakeri, gryteretter, kaker av gjærdeig og puff, brødbaking	1 t	20 min – 4 t / 5 min	+	+
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker, kompliserte retter, laging av aspic	40 min	20 min – 12 t / 5 min	+	+
BEANS	Laging av bølfrukter	35 min	5 min – 2 t / 5 min	+	+
SOUP	Laging av kjøtkrafter, supper, fylle, kalde og grønnsaks-supper	1 t	15 min – 8 t / 5 min	+	+
STEAM/BOIL	Laging av kjøtt, fisk, grønnsaker, kompliserte retter, barnemeny	15 min	5 min – 2 t / 5 min	+	+

## VI. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før du rengjør apparatet, sørg for at den er koblet fra og helt avkjølt. Bruk myk klut og oppvaskmiddel for å rengjøre apparatet. Vi anbefaler å rengjøre apparatet umiddelbart etter bruk. Før første gangs bruk, eller for å fjerne lukt etter koking vi anbefaler å tørke bollen og innsiden av apparatet med 9-prosent løsning av eddik og koke en halv sitron 15 minutter i programmet "STEAM/ BOIL".

**STOP** Ved rengjøring, ikke bruk skurepulver og kjemisk aggressive stoffer. Ikke senk karosseri i vann eller legg den under rennende vann.

Rens karosseri etter behov. Den indre aluminium bolle bør rengjøres etter hver bruk.

Bollen bør rengjøres etter hver bruk. Bruk oppvaskmaskin. Etter rengjøring tørk den ytre overflate av bollen tørr.

Flyttbar dampventil også bør rengjøres etter hver bruk. Avhengig av modifisering av modellen, er ventilen fjernet fra utsiden eller innsiden av lokket.



For å ta ventil ut fra lokket trekk den uten ekstra makt. Demonter den, vask i rennende vann og tørk, monter igjen og sett på plass.



For å ta dampventilen ut fra indre siden av lokket skru den forsiktig mot klokken og ta ut fra hullet. Vask den grundig, tørk, sett tilbake og fiks med klokken.

Beholder for kondensat må rengjøres etter hver bruk. For å gjøre dette, trykk forsiktig på bunnen av beholderen eller forstå sine sider (avhengig av modifisering av modellen), trekk lett på og fjern. Hell kondensat, vask beholderen og sett den på plass.

**i** Noen ganger kan overflødig kondensat samle seg opp i en spesiell nisje rundt bollen på enheten. Bruk et kjøkkenhåndkle eller serviett for å fjerne det.

## VII. FØR DU KONTAKTER SERVICESENTERET

Feil indikator på vise	Mulige feil	Retting av feil
E1–E4	Systemfeil (problemer med spenning eller termosensor) eller lokket er ikke lukket	Lukk lokket. Hvis du kan ikke rette feil, kontakt servicesenteret
E5	Automatisk beskyttelse mot overoppheting virket	Ikke bruk apparatet med en tom bolle! Koble fra apparatet, la den avkjøles i 10–15 minutter, deretter topp opp vannet (kjøttkraft) i bollen og fortsatt matlaging. Hvis du kan ikke rette feil, ta kontakt med et autorisert servicesenter

Skade	Mulig årsak	Løsning av skader
Slås ikke på.	Det er ikke forsyning fra strømmettet.	Sjekk spenning i strømmettet.
Retten tilberedes allfor lenge.	Svikt i forsyning fra strømmettet.	Sjekk spenning i strømmettet..
	Det er fremmed gjenstand mellom bollen og varmeelement.	Fjern fremmed ting.
	Bollen er sett ujevnt i kapselen av multikokeren.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Varmeelementet er skitten.	Slå apparatet av strømmettet, la det bli avkjølt. Rengjør varmeelement.

NOR

## VIII. GARANTI


Denne garantien gjelder produktet på 2 år fra kjøpsdato. Under garantiid må produsenten fjerne alle fabrikkdefekter, forårsaket av utilstrekkelig kvalitet av materialer eller sammensetting, byttelse av detaljer eller byttelse av hele produkt, ved hjelp av reparasjon. Garantien er kun gyldig i tilfellet, hvis kjøpsdatoen er bekreftet av seglet av butikken og underskriften av ekspeditøren på original garantibeviset. Denne garantien er gyldig i tilfellet, hvis produktet var brukt i samsvar med bruksanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat av dårlig behandling, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtrer, lyspærer, keramiske og teflon beleg, pakninger osv).

Levetid av apparatet, angitt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato på den betingelse at, at apparatet er brukt i samsvar med denne bruksanvisningen og brukt tekniske standarder.

**i** Emballasje, bruksanvisningen og apparatet må kastes i samsvar med lokale programmet om bearbeiding av avfall. Ikke kast slike produkter sammen med vanlig husholdningsavfall.

Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.


### **SÄKERHETSÅTGÄRDER**

 *Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.*

- Denna elektrisk apparat är en multifunktionsanordning för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, servicerum av affärer, kontor eller andra likadana ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med


den spänning som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons.)

- Använd förlängningsladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningsladd, se till att den är också jordad.


 *Obs! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.*

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.



 *Kom ihåg! Oavsiktiga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.*

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Följ noga rensningsinstruktioner (sid 69)!

 *Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!*

- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn

över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till sådana personer som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen får inte utföras av barn utan tillsyn av de vuxna.

- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

## INNEHÅLL

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING	66
II. BRUKET AV MULTIKOKAREN	66
III. EXTRAMÖJLIGHETER	67
IV. TILLGÅSACCESSOARER	67
V. RÅD ANGÄENDE MATLAGNING	68
VI. SKÖTSEL OCH RENGÖRING AV APPARATEN	69
VII. INNAN MAN GÅR TILL SERVICECENTRUM	69
VIII. GARANTIVILLKOR	69

### Tekniska specifikationer

Modell	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Effekt	500 W	800 W	900 W
Spänning	220–240 V, 50 Hz		
Skålkapacitet	3 l	5 l	6 l
Skålbeläggning	non-stick		
Display	LED, digital		
Ängventil	löstagbar		

### Program

1. RICE/GRAIN (RIS/GRYN)
2. PILAF (PILAFF)
3. FRY (STEKNING)
4. OATMEAL/DESSERT (MJÖLKGRÖT/EFERRÄTT)
5. YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEG)
6. BAKE/BREAD (BAKNING/BRÖD)
7. STEW (STUVNING)
8. BEANS (BÖNOR)
9. SOUP (SOPPA)
10. STEAM/BOIL (ÅNGKOKNING/KOKNING)

### Funktioner

Automatisk varmhållning	.....finns, upp till 24 timmar
Uppvärmning av maträtter	.....finns, upp till 24 timmar
Startfördröjningsfunktion	.....finns, upp till 24 timmar

### Översikt

Multikokare med en inpassad skål	.....1 st.
Container för ångkokning	.....1 st.
Plattsked	.....1 st.
Slev	.....1 st.
Mätbägare	.....1 st.
Bruksanvisning	.....1 st.
Bok "100 recept"	.....1 st.
Servicebok	.....1 st.
Strömförsörjningsladd	.....1 st.

**i** Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar separat.

### Delar av multikokare RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 A1

- A. Lock med handtag för att överföra apparaten
- B. Löstagbar ängventil

- C. Skål
- D. Apparatskropp
- E. Container för kondenssamling
- F. LED display
- G. Kontrollpanel
- H. Container för ångkokning
- I. Mätbägare
- J. Slev
- K. Plattsked
- L. Strömförsörjningsladd

### Kontrollpanels element A2

1. Indikator för utförande av automatiska programmet "RICE/GRAIN" ("RIS/GRYN")
2. Indikator för utförande av automatiska programmet "PILAF" ("PILAFF")
3. Indikator för utförande av automatiska programmet "FRY" ("STEKNING")
4. Indikator för utförande av automatiska programmet "OATMEAL/DESSERT" ("MJÖLKGRÖT/EFERRÄTT")
5. Indikator för utförande av automatiska programmet "YOGURT/DOUGH" ("YOGHURT/DEG")
6. Indikator för utförande av automatiska programmet "BAKE/BREAD" ("BAKNING/BRÖD")
7. "KEEP WARM / CANCEL" knapp ("Uppvärmning/Avbryta") – sätta på / stänga av varmhållningsfunktion, avbrytning av utförande av ett matlagningsprogram, att nolla inställda inställningar
8. "TIMER" knapp ("Startfördröjning") – ställa in tid för startfördröjning
9. "START" knapp – sätta på det valda matlagningsprogram
10. LED display
11. Indikator för utförande av automatiska programmet "BEANS" ("BÖNOR")
12. Indikator för utförande av automatiska programmet "SOUP" ("SOPPA")
13. Indikator för utförande av automatiska programmet "STEAM/BOIL" ("ÅNGKOKNING/KOKNING")
14. Indikator för utförande av funktionen "KEEP WARM" ("Varmhållning")
15. Indikator för utförande av automatiska programmet "STEW" ("STUVNING")
16. "MENU" knapp ("Programval") – val av automatiskt matlagningsprogram
17. "COOK TIME" knapp ("Matlagningstid") – ställa in matlagningstid

## I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Packa försiktigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamstickers, förutom stickern med serienummeret.

### Framvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantiservice.

Torka varans kropp med fuktig trasa. Skölj skålen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukt framträda, vilket inte betyder att det är något fel på varan. I detta fall utför varans rensning (Sid 52).

**i** OBS! Det är förbjudet att använda varan vid minsta fel!

## II. BRUKET AV MULTIKOKAREN

### Inför starten

Ställ varan på jämn vågrätt yta. Se till att ångan som kommer att komma från ängventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikokarens delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

### Inställning av matlagningstid

I multikokare RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 finns det möjlighet att justera förvalda värden av matlagningstid för varje program. Ändringsintervall och den möjliga tidsområde som går att justeras beror på det valda programmet.

För att ställa in matlagningstid:

1. Tryck på knappen "MENU" för att välja ett matlagningsprogram. Då ser man förvalda värden för tid av matlagning av varje program på display.
2. Tryck på knappen "COOK TIME" för att ändra matlagningstid i tidsområde som är tillgänglig för programmet man har valt. Värde gång man trycker på knappen ökar värdet. När värdet har nått maximala siffran fortsätter tidsinställning från början av tidsområdet. För snabbare ändring av tid tryck den motsvarande knappen och håll den.

**i** VIKTIG! När man ställer in tillagningstid manuellt får man ta hänsyn till ett möjligt tidsområde och ett inställningsintervall som är avsedda för programmet man väljer, använd värden från matlagningsprogramstabellen. (sid 69).

### Funktion "Startfördröjning"

Denna funktion låter att fördröja matlagnings programstart upp till 24 timmar.

1. Tryck på knappen "MENU" för att välja ett matlagningsprogram.
2. Tryck på knappen "TIMER", då börjar tidsindikatorn blinka.
3. Genom att trycka på knappen "COOK TIME" ställ in timmar för tidsfördröjning. Värde gång man trycker på knappen ökar värdet. När apparaten når maximalt värde börjar tidsinställning från början av tidsområdet. För snabbare ändring av tid tryck den motsvarande knappen och håll den.
4. Genom att trycka på knappen "MENU" ställ in minuter för tidsfördröjning. Värde gång man trycker på knappen ökar värdet. När apparaten når maximalt värde börjar tidsinställning från början av tidsområdet. För snabbare ändring av tidvärden tryck den motsvarande knappen och håll den.
5. Efter att ha inställt matlagningstid tryck på knappen "TIMER".
6. För att avbryta de inställningarna man har gjort tryck på knappen "KEEP WARM / CANCEL", och ställ in hela programmet på nytt.

**i** Det rekommenderas inte att använda startfördröjningsfunktion om recept innehåller produkter som har kort användningstid (ägg, färsk mjölk, kött, ost, etc).

I programmet "FRY" är funktion Startfördröjning inte tillgänglig.

Apparaten är utrustad med ett energiberodande minne. Om elektricitet stängs av för kort tid sparas alla apparatens inställningar.

### Temperaturreglering av maträtter (autovarmhållning)

Det sätts på automatiskt direkt efter matlagningsprogram har slutats och det håller den färdiga maträtts temperatur, cirka 70–75°C, under 24 timmar. På displayen kan man se då räkning av hur långt funktionen har varit tänt. Vid nödvändighet kan man stänga av autovarmhållningsfunktion genom att trycka på knappen "KEEP WARM / CANCEL". Indikator för "KEEP WARM" stocknar då på displayen. Denna funktion är inte tillgänglig i programmet "YOGURT/DOUGH".

### Uppvärmningsfunktion för maträtter

För att uppvärma kalla maträtter:

- Lägg ner produkter i skålen och placera skålen i apparatens kropp. Kontrollera att skålen är placerad tätt och vidrör uppvärmningselementet.
- Stäng multikokarens lock tills du hör ett klick. Ansluta apparaten till elnät.
- Tryck på knappen "KEEP WARM / CANCEL". Då tänds en motsvarande programindikator på displayen och uppvärmning sätts på. På timern kan man se direkt nedräkning av apparatsfunderande i detta program. Apparaten kan uppvärma mat upp till 70–75°C. Denna temperatur kommer att hållas under de följande 24 timmar.
- Vid nödvändighet kan man stänga av uppvärmning genom att trycka på knappen "KEEP WARM / CANCEL". Indikatorer på displayen och knappen slöcknar då.



*OBS! Trots att multikokaren kan hålla mat varm upp till 24 timmar rekommenderas det inte att lämna mat i multikokaren mer än 2–3 timmar eftersom detta kan ibland medföra förändringar i matens smakegenskaper.*

#### Hur man gör när man använder ett av de automatiska programmen

- Förbered (mät) erforderliga ingredienser enligt recept, lägg dem i skålen. Se till att alla ingredienser även vätskor finns lägre än skålans maxmärke på skålens inre ytan.
- Placera skålen i apparatens kropp. Kontrollera att skålen är placerad tätt och vidrör uppvärmningselementet.
- Stäng multikokarens lock tills du hör ett klick. Ansluta apparaten till elnät.
- Tryck på knappen "MENU" för att välja ett matlagningsprogram (da tänds en motsvarande programindikator på displayen).
- För att ändra matlagningstids förvärt värde för varje program tryck på knappen "COOK TIME".
- Vid nödvändighet ställ in startfördröjningstid. Startfördröjningsfunktion är inte tillgänglig när man använder programmet "FRY".
- Tryck på knappen "START". Det valda matlagningsprogrammet börjar utföras samt nedräkning börjar.
- När program slutar kommer en signal. Sedan, enligt det valda programmet eller vissa inställningar övergår apparaten till varmhållningsläge ("KEEP WARM / CANCEL" knappens indikator tänds) eller stänger av (programmets indikator slöcknar). Uppvärmningsfunktion är inte tillgänglig när man använder programmet "YOGURT/DOUGH".
- För att avbryta det valda programmet, att avbryta matlagningsprocess eller för att stänga av autovarmhållningsfunktion tryck på knappen "KEEP WARM / CANCEL".

#### Programmet "RICE/GRAIN"

Programmet rekommenderas för att laga ris, gröt och mat för barnen. Matlagningstids förvärt värde för programmet "RICE/GRAIN" är 28 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 1 timme 30 minuter med intervall som är likt med 1 minut.

#### Programmet "PILAF"

Programmet rekommenderas för att laga olika sorters pilaff. Matlagningstids förvärt värde för programmet "PILAF" är 1 timme. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 2 timmar med intervall som är likt med 5 minuter.

#### Programmet "FRY"

Programmet rekommenderas för att steka kött, grönsaker, fågel, sjömat. Matlagningstids förvärt värde för programmet "FRY" är 15 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 1 timme med intervall som är likt med 1 minut.

Det är tillåtet att steka produkter när apparatens lock är öppet. Startfördröjningsfunktion är inte tillgänglig i det här programmet.

#### Programmet "OATMEAL/DESSERT"

Programmet rekommenderas för att koka gröt med mjölk samt för att laga sylter, fruktgele och olika desseter. Matlagningstids förvärt värde för programmet "OATMEAL/DESSERT" är 33 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 1 timme 30 minuter med intervall som är likt med 1 minut.

Programmet är avsett för att laga gröt av pastöriserad mjölk med liten fettprocent. För att undvika att mjölk kokas bort och för att få önskat resultat rekommenderas det att:

- skölja alla gryn (ris, bovete, gryn, vete etc) noggrant tills vattnet blir klart;
- smörja multikokarens skål med smör innan matlagning;
- läkta proportioner strängt och mäta av ingredienser enligt rekommendationer från receptböcker, öka och minska antal ingredienser endast proportionellt;
- om man använder oskummad mjölk behövs det att blanda den med dricksvatten i proportion 1:1.

#### Programmet "YOGURT/DOUGH"

Med det här programmet kan man göra god och nyttig yoghurt hemma. Med detta program kan man också göra deg. Matlagningstids förvärt värde i programmet "YOGURT/DOUGH" är 8 timmar. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för programmet är från 5 minuter till 12 timmar med intervall som är likt med 5 minuter.

Autovarmhållningsfunktion är inte tillgänglig i det här programmet.

#### Programmet "BAKE/BREAD"

Programmet rekommenderas för att baka kakor, gratänger, pajer av jäsdeg samt smördeg samt för att baka olika sorter bröd. Matlagningstids förvärt värde för programmet "BAKE/BREAD" är 1 timme. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för programmet är från 20 minuter till 4 timmar med intervall som är likt med 5 minuter.

#### Programmet "STEW"

Programmet rekommenderas för att stuva grönsaker, kött, fågel, sjömat, för att laga gele och produkter i gele. Matlagningstids förvärt värde för programmet "STEW" är 40 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 20 minuter till 12 timmar med intervall som är likt med 5 minuter.

#### Programmet "BEANS"

Programmet är avsett för kokning av bönor och ärter. Matlagningstids förvärt värde för programmet "BEANS" är 35 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta program är från 5 minuter till 2 timmar med intervall som är likt med 5 minuter.

#### Programmet "SOUP"

Programmet rekommenderas för kokning av olika sopprätter, kompotter. Matlagningstids förvärt värde för programmet "SOUP" är 1 timme. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta program är från 15 minuter till 8 timmar med intervall som är likt med 5 minuter.

#### Programmet "STEAM/BOIL"

Programmet rekommenderas för ångkokning av grönsaker, fisk, kött, dietmaträtter, vegetarisk mat, barnensmat samt för kokning av grönsaker för garneringar och salader. Matlagningstids förvärt värde för programmet är 15 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta program är från 5 minuter till 2 timmar med intervall som är likt med 5 minuter.

När man ångkokar grönsaker och andra produkter behövs det att:

- Slå upp 50–60 dl av vatten i skål. Placera container för ångkokning i skålen.
- Mät och förbered produkter enligt recept, fördela dem jämnt i containern för ångkokning.
- Följ punkter 2–9 som är skrivna i avsnittet "Hur man gör när man använder ett av de automatiska programmen".

## III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Degbakning
- Brödbakning
- Tillagning av fondue
- Tillagning av kvarg och ost
- Pastörisering av flytande produkter
- Tillagning och uppvärmning av barnmat
- Sterilisering av köksporlin och hälsomåttartiklar

## IV. TILLÄGSACCESSOARER

Tillägsaccessoarer till multikokare kan köpas separat. Kontakta officiell återförsäljare i ditt land om du har frågor angående sortiment av tillägsaccessoarer, deras förenlighet med modellen av apparaten du har.

#### RAM-CL1 – tång för skål

Avsett för att ta skål ut ur multikokare bekvämt. Det är möjligt att använda det med multikokare av andra tillverkare.

#### RAM-G1 – uppsättnings burk för yoghurt med märken på lock (4 st.)

Avsett för lagning av olika sorter yoghurt. Burkarna har märken av datum vilket låter kontrollera användningstid. Det är möjligt att använda det med multikokare av andra tillverkare.

#### RHP-M1 – apparat för att göra skinka, för RMC-M20 och RMC-M30

Avsett för att göra skinka, köttrollad och andra delikatesser av kött, fågel, fisk med kryddor och fyllningar. Går att användas i multikokare, bakugn eller kastrull med passande kapacitet.

#### RB-A300 – skål med non-stick beläggning, för RMC-M10

Kapacitet: 3 liter. Skålen har utmärkt non-stick- och värmeledande egenskaper. Det går att använda skålen utan multikokaren för att behålla produkter och för att tillaga maträtter i en bakugn (med temperatur upp till 260°C).

#### Skålar med keramisk beläggning ANATO® (Korea): RB-C302 (3 L, för RMC-M10), RB-C502 (5 L, för RMC-M20), RB-C602 (6 L, för RMC-M30)

Skålen har keramisk beläggning som är skyddad mot mekaniska skador. Det går att använda skålen utan multikokaren för att behålla produkter och för att tillaga maträtter i en bakugn.

#### RB-A503 – skål med non-stick beläggning av tillverkaren DAIKIN® (Japan), för RMC-M20

Kapacitet: 5 liter. Skålens keramiska beläggning är skyddad mot mekaniska skador. Skålen är ett perfekt val för stekning, bakning och lagning av gröt med mjölk. Det går att använda skålen utan multikokaren för att behålla produkter och för att tillaga maträtter i en bakugn.

#### RB-S500 – stålskål, för RMC-M20

Kapacitet: 5 liter. Skålen är väldigt skyddad mot mekaniska skador. Rekommenderas för att koka olika soppor, kompotter, sylter och marmelader. Skålen är perfekt för användning av blender, mixer och andra köksapparater i den när man gör fruktmos eller krämiga soppor.

**RB-A600 – skål med non-stick beläggning, för RMC-M30**

Kapacitet: 6 liter. Skålen har utmärkta non-stick- och värmeledande egenskaper. Det går att använda skålen utan multikokaren för att behålla produkter och för att tillaga maträtter i en bakugn (med temperatur upp till 260°C).

**V. RÅD ANGÅENDE MATLAGNING**

**Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem**

I denna kapitel har vi samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Vi går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

**RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT**

Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Ni glömde att sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt.</li> <li>• När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget står ordentligt stängning av locket. Se till att gummitbandet på innersta locket inte är deformationer.</li> </ul>
Skålen och värmeplattan är inte i tät kontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt..	Skålen skall vara installerad ordentligt. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker mellan skålen och värmeplattan. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutspartiklar.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program.</li> <li>• Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienserna är fel inlagda i skålen.</li> <li>• Ni har felberäknat och felinställt tillagningstid.</li> <li>• Receptet valt av dig passar inte för tillagning i denna multikokare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model.</li> <li>• Använd recept som du kan lita på.</li> <li>• Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.</li> </ul>
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att omberöra tillräckligt tätt på ångan.	HÄLL I RÄTT(rekommenderat av receptet) volum av vatten. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen.
Vid stekning: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du håller för mycket olja i skålen.</li> <li>• För mycket fukt i skålen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vid vanlig stekning räcker om det finns tunt skikt av olja på skålens botten.</li> <li>• Vid fritering, följ anvisningar i valda recept.</li> </ul> <p>Stäng inte multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen.</p>
Vid kokning: utfädet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt.	Vissa matvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning etc. Följ anvisningar i valda recept.
Vid bakning (smeten eller fuktigt):	<p>Under jäsningen, har smeten täppt till ångventillen</p> <p>Ni la in för mycket smet i skålen</p>
	<p>Lägg smeten i skålen i mindre mängder.</p> <p>Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smeten i mindre mängder.</p>

**MATVARAN BLEV ÖVERKOKT**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid.</li> <li>• Ingredienserna är skurna i för små bitar.</li> </ul>	Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autouppvärmning.	Det är inte bra att ha rätten för länge på autouppvärmning. Om i varans model finns funktion för inprogramerad avstängning av autouppvärmning, använd dig av den.

**UTFLODET UNDER TILLAGNINGEN**

Vid tillagningen av mjölkgröt, flödar mjölken ut.	Mjölkens kvalitet och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv).</li> <li>• Antigen valde du fel typ av matvaran eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model.</li> <li>• Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.</li> <li>• Gryn, kött, fisk och sjöfrukter skall alltid sköljas ordentligt tills vatten rinner rent</li> </ul>

**MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skålen var dåligt rensad efter föregående matlagning.</li> <li>• Skålens non-stick beläggning är skadad.</li> </ul>	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggning är inte skadad.
Det gemensamma mängd för inläggning i skålen är mindre än det rekommenderas i receptet.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model.
Ni ställde in för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i valt recept, som är anpassat till denna model.
Vid stekning: du glömde att hälla in olja i skålen; glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vid vanlig stekning håll i lite olja, så att det skall finnas tunt skikt av olja på skålens botten.</li> <li>• För järn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då.</li> </ul>
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen.	Tillsätt mer vätska i skålen. Under tillagningen , öppna inte locket, om det är inte absolut nödvändigt.
Vid kokning: det är för lite vätska i skålen. Eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda.	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner.
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Innan du håller in smeten, smörj in skålen med smör eller olja (håll inte olja i skålen)

**MATVARAN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN**

Du rörde om för ofta	Vid vanlig stekning, rör om rätten inte oftare än varje 5-7 minut.
Du ställde in aletdes för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet, anpassat till denna model.

**BAKET BLEV FUKTIGT**

Du använde fet ingredienserna, de som ger ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysta bär, gräddfil).	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd dem väldigt lite.
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge.	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats färdigt. Vid behov, kan man lämna baket i multikokaren för en kort tid, på autouppvärmning.

**BAKET HAR INTE STIGIT UPP**

Ägg med socker var dåligt vispade	
Smeten har stått för länge med bakpulver i.	
Du har sikat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model.</li> <li>• Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.</li> </ul>
Fel inläggning av ingredienserna.	
Receptet, valt av dig, passar inte till bakning i denna model.	

**i** *flera model av multikokaren REDMOND har program "STEW" och "SOUP" en inbyggd värmeskyddsfunktion. Om det är för lite vätska i skålen stängs programmen av och går över till autouppvärmning.*

**Rekommenderade matlagningstid för ångkokning av olika produkter**

Produkt	Vikt, g (mängd)	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Fläskfilé / nötkött (tärningar, 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 / 45	35 / 40	30 / 30
Lammfilé (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	30
Kycklingfilé (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	30	30
Frikadeller / kotletter	180 (6 st.) 450 (3 st.)	500	30 / 40	30 / 40	15 / 30
Fisk (filé)	500	500	35	25	20

Saladsräkor (rensade, kokta och frysta)	500	500	30	20	20
Potatis (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40	35	40
Morötter (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	40
Rödbeta (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	50	50	1 timme 30 min
Grönsaker (djupfrysta)	500	500	35	30	30
Ängkokta ägg	3 st.	500	25	25	30

**i** Det är viktigt till att hänsyn till att värden som är angivna i tabellen är ungefärliga och är givna som rekommendation. De kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och på vad man personligen föredrar.

**Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)**

Program	Rekommendationer angående användning	Förvalt matlagningstidsvärde	Matlagningstidsområde / inställningsintervall	Strörförbrukning, timme	Autonomhållning
RICE/GRAIN	Tillagning av gry, garneringar	28 min	5 min – 1 timme 30 min / 1 min	+	+
PILAF	Tillagning av olika sorter pilaff (med kött, fisk, fågel, grönsaker)	1 timme	5 min – 2 timmar / 5 min	+	+
FRY	Stekning av kött, fisk, grönsaker och maträtter som består av många komponenter.	15 min	5 min – 1 timme / 1 min	–	+
OATMEAL/ DESSERT	Tillagning av gröt med mjölk, olika efterrätter	33 min	5 min – 1 timme 30 min / 1 min	+	+
YOGURT/DOUGH	Tillagning av klassisk yoghurt, degbakning	8 timmar	5 min – 12 timmar / 5 min	+	–
BAKE/BREAD	Bakning av kakor, gratänger, pajer av jäsedeg och smördeg, brödbakning	1 timme	20 min – 4 timmar / 5 min	+	+
STEW	Stuvning av kött, fisk, grönsaker eller maträtter som består av många komponenter, tillagning av gele	40 min	20 min – 12 timmar / 5 min	+	+
BEANS	Tillagning av bönor	35 min	5 min – 2 timmar / 5 min	+	+
SOUP	Tillagning av buljonger, grönsaksoppor och kalla soppor	1 timme	15 min – 8 timmar / 5 min	+	+
STEAM/BOIL	Tillagning av kött, fisk, grönsaker och maträtter som består av många komponenter, barnmat	15 min	5 min – 2 timmar / 5 min	+	+

## VI. SKÖTSEL OCH RENGÖRING AV APPARATEN

Innan man börjar rengöra apparaten får man kontrollera att apparaten är inte kopplad till elnät och har kallnat helt och hållet. Använd mjukt tyg och diskmedel, använd aldrig slipmedel. Vi rekommenderar att utföra rengöring strax efter användning av apparaten. För att ta bort oönskad lukt efter matlagning och innan första användning rekommenderar vi att koka en häft av citron i 15 minuter med programmet "STEAM/BOIL".

**STOP** Det är förbjudet att använda slipmedel samt svampar med hård- eller slipmedelsbeläggning och kemiska agressiva ämnen. Det är förbjudet att lägga apparatens kropp i vatten eller placera apparaten under vattenstråle.

Rengöring av apparatens kropp utförs vid nödvändighet. Inner aluminiumlock måste rengöras efter varje användning av apparaten.

Det rekommenderas att rengöra skålen efter varje användning av apparaten. Det går att rengöra den i en diskmaskin. När har slutat rengöring torka av skålens yta tills den är torr.

Rengör löstagbar ångventil efter varje användning av apparaten. Ångventil kan tas av från lockets yttre eller innersida, det beror på modell av apparat.



På apparatens kropp finns det en container för kondens vilken måste rengöras efter varje användning av multikokare. Tryck på nedre delen av containern noggrant eller ta dess sidor (beror på modellmodifikation), drag den mot sig lätt och ta bort. Håll ut kondens, rengör containern och placera den tillbaka.

**i** Ibland kan kondens samlas i ett speciellt hål kring skålen på apparatens kropp. Använd köksservetter eller en handduk för att ta den bort.

SWE

## VII. INNAN MAN GÅR TILL SERVICECENTRUM

Felmeddelande på displayen	Möjligt fet	Åtgärd
E1-E4	Ett systemfel (finns möjlighet att elektronisk anordning eller termogivare gick sönder), eller locket stängt inte tätt	Stäng locket tätt. Om problemet finns kvar Vänd dig till ett auktoriserat servicecentrum.
E5	Automatisk skydd mot överhettning har särats på	Sätta inte på apparaten med en tom skål! Stäng av apparaten från elnät, låt den kalla i 10-15 minuter, slå upp mer vatten (buljong) i skålen efter detta och fortsätt matlagning. Om problemet finns kvar Vänd dig till ett auktoriserat servicecentrum.

Fet	Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Går inte att sätta på  Rätten tar för lång tid att tillaga.	Strömavbrott	Kontrollera spänningen i elnätet
	Strömstörningar	Kontrollera spänningen i elnätet.
	Främmande partikeln hamnade mellan skålen och värmeplattan.	Avlägsna främmande partikeln.
	Felinställd skål	Ställ in skålen rätt.
	Värmeplattan är smutsig.	Koppla bort varan från elnätet, låt den kyla ned. Rensa värmeplattan.

## VIII. GARANTIVILLKOR


För denna vara gäller 2 år garanti. Garantin gäller från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalitet av tillverkningsmaterial eller montering. Garantin träder i kraft bara om försäljningsdatum är bekräftad av varuhusets stämpel och försäljarens underskrift på garantikupongen. Denna garanti gäller bara om bruksanvisningen följes till punkt och pricka, om varan inte genomgick oauktorerad reparation, om varan behandlades rätt, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturligt slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik- och teflon beläggningar, ringar osv).

Varans livslängd fastställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatum, under villkoren att man följer bruksanvisningen.

**i** Förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall kasseras i enlighet med det lokala miljöprogram. Kasta inte bort sådana varor med vanliga sopor.

Ennen käyttä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikä.


## TURVATOIMET

 *Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jä ttämisestä turvallisuusvaatimukset ja käytösäännöt.*


- Tämä sähkölaite on ruoanlaittoon tarkoitettu monitoimilaite, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalituloissa, toimistoissa ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeittiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus


laitteen – Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.

- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan, – tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.

 *VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.*

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.

 *Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palvelukeskuksessa.*

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana - se voi johtaa ylikuumenemiseen ja toimintahäiriöitä.
  - Älä käytä laitetta ulkona - kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
  - Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen (s. 75).
-  **ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!**
- Ihmiset (lapset mukaan lukien), joilla on fyysisiä tai psyykkisiä sairauksia tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja osaamista eivät saa käyttää tätä laitetta ilman ko. ihmisten turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa tai ilman sitä, että kyseinen turvallisuudesta vastaava henkilö perehdyttää ko. ihmisiä laitteen käyttöön. Älä anna lapsille leikkiä laitteella, sen osilla tai pakkauksella. Lapset eivät saa käyttää tai puhdistaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
  - Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.

## SISÄLTÖ

I. ENNEN KÄYTTÖÄ.....	72
II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ .....	72
III. LISÄMAHDOLLISUUDET .....	73
IV. LISÄVARUSTEET .....	73
V. RUOANLAITTOVINKKEJÄ .....	74
VI. MONITOIMIKAITTIMEN PUHDISTUS JA HUOLTO.....	75
VII. ENNEN KUN VIET MONITOIMI KEITTIMESI KORJAAMOON.....	75
VIII. TAKUU .....	75

### Tekniset tiedot

Malli	RCM-M10	RCM-M20	RCM-M30
Teho	500 W	800 W	900 W
Jännite	220–240 V, 50 Hz		
Kulhon tilavuus	3 l	5 l	6 l
Kulhon pinnoite	tartuttamaton		
Näyttö	LED, digitaalinen		
Höyryntiili	irrotettava		

### Ohjelmat

1. RICE/GRAIN (RIISI/RYYNIT)
2. PILAF (PILAHVI)
3. FRY (PAISTAMINEN)
4. OATMEAL/DESSERT (MAITOPUURO/JÄLKIRUOAT)
5. YOGURT/DOUGH (JOGURTTI/TAIKINA)
6. BAKE/BREAD (LEIPOMINEN/LIIPÄ)
7. STEW (HAUDUTUS)
8. BEANS (PALKOKASVIT)
9. SOUP (KEITTO)
10. STEAM/BOIL (HÖYRYTYS/KEITTÄMINEN)

### Toiminnot

Lämpötilan ylläpito.....	kyllä, 24 h
Ruuan lämmitys .....	kyllä, 24 h
Käynnistyksen lykkäys.....	kyllä, 24 h

### Kokoonpano

Monitoimikeitin sisäinrakennetulla kuhlolla .....	1 kpl
Höyrytykskulho .....	1 kpl
Liitettä lusikka.....	1 kpl
Kauha .....	1 kpl
Mittalasi .....	1 kpl
100 ruoka-ohjetta kirja.....	1 kpl
Käyttöohje .....	1 kpl
Huoltokirja.....	1 kpl
Sähköjohto.....	1 kpl

**i** Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa, sekä teknisiä tietoja ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista.

### RCM-M10/RCM-M20/RCM-M30 monitoimikeittimien rakenne A1

- A. Kansi kantokahvalla
- B. Irrotettava höyryntiili
- C. Kulho

- D. Keittimen runko
- E. Lauhdevisisäiliö
- F. LED-näyttö
- G. Ohjauspaneeli
- H. Höyrytyssästia
- I. Mittalasi
- J. Kauha
- K. Liitettä lusikka
- L. Sähköjohto

### Ohjauspaneelin kokoonpano A2

1. "RICE/GRAIN" ("RIISI/RYYNIT")-automaattisenruoanlaitto-ohjelmanindikaattori
2. "PILAF" ("PILAHVI")-automaattisenruoanlaitto-ohjelmanindikaattori
3. "FRY" ("PAISTAMINEN")-automaattisenruoanlaitto-ohjelmanindikaattori
4. "OATMEAL/DESSERT" ("MAITOPUURO/JÄLKIRUOAT")-automaattisenruoanlaitto-ohjelmanindikaattori
5. "YOGURT/DOUGH" ("JOGURTTI/TAIKINA")-automaattisenruoanlaitto-ohjelmanindikaattori
6. "BAKE/BREAD" ("LEIPOMINEN/LIIPÄ")-automaattisenruoanlaitto-ohjelmanindikaattori
7. "KEEP WARM / CANCEL" ("LÄMPÖTILAN YLLÄPITO / PERUUTUS")-painike: lämmityksen kytkeminen päälle/pois päältä, ruoanlaitto-ohjelman keskeytys, tehtyjen asetusten peruutus
8. "TIMER" ("Käynnistyksen lykkäys")-painike: lykätyn käynnistyksen ajan asetus
9. "START" ("Käynnistys")-painike: valitun ohjelman käynnistys
10. Digitaalinenäyttö
11. "BEANS" ("PALKOKASVIT")-automaattisenruoanlaitto-ohjelmanindikaattori
12. "SOUP" ("KEITTO")-automaattisenruoanlaitto-ohjelmanindikaattori
13. "STEAM/BOIL" ("HÖYRYTYS/KEITTÄMINEN")-automaattisenruoanlaitto-ohjelmanindikaattori
14. "KEEP WARM" ("LÄMPÖTILAN YLLÄPITO")-toiminnon indikaattori
15. "STEW" ("HAUDUTUS")-automaattisenruoanlaitto-ohjelmanindikaattori
16. "MENU"-painike:automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta
17. "COOK TIME" ("KYPSENNYSAIKA")-painike: kypsennysajan valinta

## I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkausten ja mainonnan etiketit lukuun ottamatta sarjanumeroa.

### Sarjanumeron puute automaattisesti päättää sen takuuta.

Puhdista laitteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käyttökerralla näyttöön saattaa tulla vieraita hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriö. Tässä tapauksessa puhdista välineellä (s. 75).

**i** Huomio! Kiellettiin laitteen käyttöä vioista.

## II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ

### Ennen ensimmäistä käyttöä

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaan höyryä ei työ taustakuivalle, koriste-pinnoitteelle, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan liedon ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.

### Kypsennysajan asetukset

RCM-M10/RCM-M20/RCM-M30 monitoimikeittimissä on mahdollista muuttaa joka ohjelmassa oletuksena olevan ruoanlaittoajan. Muutoksen aikaväli ja pituus riippuvat valitusta ohjelmasta.

Kypsentämisajanmuutustaseuraavasti:

1. Paina "MENU"-painike ja valitse haluamasi ruoanlaitto-ohjelma. Näyttöön tuleetämänohjelmanoletuksenaolevakypsennysaika.
2. Painamalla "COOK TIME"-painiketta valitse haluamasi kypsennysaika tämän ohjelman sallimissa rajoissa. Joka painikkeen painallus pidentää kypsennysaika. Kun aika saavuttaa ohjelman ylärajan, ajan laskenta alkaa alusta. Kun pidät painikkeen painettuna, toiminta nopeutuu.

**i** HUOM. Kun asetat kypsennysajan käsin, ota huomioon joka ohjelman oletuksena olevat kypsennysajat ja muutoksen aikaväli, katso Ruoanlaitto-ohjelmat-taulukko (s. 75).

### Käynnistyksenlykkäys

Tämätoiminnonansioistavoitkytää ruoanlaitto-ohjelmankäynnistyksenhaluamalla ajalla vuorokauden sisällä.

1. Paina "MENU"-painike ja valitse haluamasi ruoanlaitto-ohjelma.
2. Paina "TIMER"-painike, ajan indikaattori alkaa vilkkua.
3. Painamalla "COOK TIME"-painiketta aseta lykkäyksen ajan tunnit. Joka painikkeen painallus pidentää kypsentämisaikaa. Kun aika saavuttaa ohjelman ylärajan, ajan laskenta alkaa alusta. Kun pidät painikkeen painettuna, toiminta nopeutuu.
4. Painamalla "MENU"-painiketta aseta lykkäyksen ajan minuutit. Joka painikkeen painallus pidentää kypsentämisaikaa. Kun aika saavuttaa ohjelman ylärajan, ajan laskenta alkaa alusta. Kun pidät painikkeen painettuna, toiminta nopeutuu.
5. Kun lykkäyksen aika on asetettu, paina "TIMER"-painike.
6. Voit peruuttaa tehdytasetuksetpainamalla "KEEP WARM / CANCEL"-painikkeen, minkä jälkeen koko ruoanlaitto-ohjelma on asetettava uudestaan.

**i** Jos ruoka-ohje sisältää helposti pilaantuvia aineita, kuten kananmunia, tuoretta maitoa, lihaa, juustoa, yms., Käynnistyksen lykkäys-toiminnon käyttöä ei suositella.

FRY-ohjelmassa Käynnistyksen lykkäys-toiminto ei ole käytössä.

Keitin on varustettu sähköön toimituksesta riippumattomalla liiulla. Lyhyt-ikäisen sähkökatkon tapauksessa kaikki asetukset säilyvät.

### Lämpötilan ylläpito

Tämä toiminto käynnistyy heti, kun valittu ruoanlaitto-ohjelma on loppunut ja ylläpitää valmiin ruoan lämpötilaa 70–75°C vuorokauden kuluessa. Näytössä näkyy toiminnon käynnistyksen jälkeen kulunut aika. Halutessasi voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä "KEEP WARM / CANCEL"-painikkeella. Näytön "KEEP WARM"-toiminnon merkiviä sammu. Tämä toiminto ei ole käytössä "YOGURT/DOUGH"-ohjelmassa.

### Ruuan lämmitys

Kylmää ruokaa lämmität seuraavasti:

1. Laita ruoka kulhoon ja asenna kulho keittimen runkoon.
2. Suljekansi, kuuluu naksahdus, jakytkepistotulppa pistorasiaan.
3. Paina "KEEP WARM / CANCEL"-painike. Vastavaa indikaattori syttyä näytölle ja lämmitys käynnistyy. Näytössä näkyytoiminnankäynnistyksenjälkeenkulunutaika.Keitin lämmitää ruoan 70–75°C. Tätä lämpötilaa ylläpidetään vuorokauden.
4. Lämmitys-toiminto sammuttaa painikkeella "KEEP WARM / CANCEL". Painikkeen merkiviä sammu.





**HUOM!** Siitä huolimatta, että monitoimikeitin pystyy ylläpitämään ruokaa lämpimänä vuorokauden, suositellaan jättämään sitä keittimeen korkeintaan 2–3 tunniksi, koska muuten se voi johtaa ruoan maun epätoivottuihin muutoksiin.

#### Yleinen järjestys automaattisten ruoanlaitto-ohjelmien käytön yhteydessä

1. Mittaa ruoka-ohjeen mukaiset aineet kulhoon. Tarkista että kaikki aineet, nesteet mukaan lukien olisivat alle kulhon sisäpinnalle merkittyä ylärajaa.
2. Asenna kulho keittimeen. Tarkista että se on tiiviisti kuunnenuselementin päällä.
3. Sulje keittimen kansi, kuuluu naksahdus, kytkä pistotulppa pistorasiaan.
4. Valitse haluamasi ruoanlaitto-ohjelma "MENU"-painikkeella (näytölle syttyy vastaavan ohjelman merkki ja oletuksena oleva aika).
5. Voit muuttaa ruoanlaitto-ohjelman oletuksena olevaa aikaa "COOK TIME"-painikkeilla.
6. Halutessasi aseta käynnistyksen lykkäys. Käynnistyksen lykkäys ei ole käytössä "FRY"-ohjelmassa.
7. Paina "START"-painike. Valittu ruoanlaitto-ohjelma käynnistyy, jolloin käynnistyy myös lähtöskentä.
8. Ohjelman loputtua kuuluu äänimerkki. Valitun ohjelman tai asetusten mukaan keitin joko siirtyy Lämpötilan ylläpito-toimintoon ("KEEP WARM" / CANCEL"-painikkeen merkkivalo syttyy näytölle) tai sammuu (ohjelman indikaattori sammuu). Lämpötilan ylläpito ei ole käytössä "YOGURT/DOUGH"-ohjelmassa.
9. Valittu ohjelma perutetaan, ruoanlaittoprosessi keskeytetään tai lämpötilan ylläpito kytketään pois päältä "KEEP WARM" / CANCEL"-painikkeella.

#### "RICE/GRAIN"-ohjelma

Ohjelma käytetään riisin, puurojen ja lastenruoan laamiseen. Oletuksena oleva "RICE/GRAIN"-ohjelmankypsentämissaika on 28 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisaajan käsin 5 minuutista 1,5 tuntiin minuutin välein.

#### "PILAF"-ohjelma

Ohjelma käytetään erilaisten pilahvilajien laittoon. Oletuksena oleva "PILAF"-ohjelmankypsentämissaika on 1 tunti. Voit myös asettaa kypsentämisaajan käsin 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

#### "FRY"-ohjelma

Ohjelma käytetään lihan, vihannesten, lintujen ja merenantimien paistamiseen. Oletuksena oleva "FRY"-ohjelman kypsentämissaika on 15 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisaajan käsin 5 minuutista 1 tuntiin 1 minuutin välein.

Voitpaistaatuoitteita, kunkeittimen kansi on auki.

Käynnistämisen lykkäys tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

#### "OATMEAL/DESSERT"-ohjelma

Ohjelma käytetään maitopuurojen, hillojen, hillokkeiden, hedelmähyttelöiden ja erilaisten jälkiruokien valmistamiseen. Oletuksena oleva "OATMEAL/DESSERT"-ohjelmankypsentämissaika on 33 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisaajan käsin 5 minuutista 1,5 tuntiin 1 minuutin välein.

Ohjelma on tarkoitettu puurojen valmistamiseen käyttäen vähärasvaista pastöroitua maitoa. Välytymäidonkeittymistä ylijä saat haluamasi tuloksen seuraavalla tavalla:

- kaikki täysjyväsuurimot (riisi, tattariryynit, hirssi, yms.) on pestävä huolellisesti, kunnes vesi on puhdas;
- monitoimikeittimen kulho on rasvattava ennen ruoanlaiton alkua;
- kaikkia aineetonmittattavakulhoonohjekirjassa olevan ruoka-ohjeen mukaan, aineiden määrät on lisättävä samassa suhteessa alkuperäiseen määrään;
- kun käytät täysmaitoa, laimenna se vedellä suhteessa 1:1.

#### "YOGURT/DOUGH"-ohjelma

Ohjelma käytetään maukkaiden ja terveellisten jogurttien laittamiseen kotona. Tämän ohjelman on tarkoitettu myös taikinan kohoamiseen. Oletuksena oleva "YOGURT/DOUGH"-ohjelmankypsentämissaika on 8 tuntia. Voit myös asettaa kypsentämisaajan käsin 5 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein.

Lämpötilan ylläpito tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

#### "BAKE/BREAD"-ohjelma

Ohjelma käytetään kakkujen, piirakoiden ja torttujen leipomiseen pulla- ja lehtitaikinasta, sekä leipien leipomiseen. Oletuksena oleva "BAKE/BREAD"-ohjelman kypsentämissaika on 1 tunti. Voit myös asettaa kypsentämisaajan käsin 20 minuutista 4 tuntiin 5 minuutin välein.

#### "STEW"-ohjelma

Ohjelma käytetään vihannesten, lihan, lintujen tai meriantimien hauduttamiseen, sekä hyttelön valmistamiseen. Oletuksena oleva STEW-ohjelmankypsentämissaika on 40 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisaajan käsin 20 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein.

#### "BEANS"-ohjelma

Ohjelma käytetään palkokasvien keittämiseen. Oletuksena oleva "BEANS"-ohjelman kypsentämissaika on 35 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisaajan käsin 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

#### "SOUP"-ohjelma

Ohjelma käytetään erilaisten keittojen, hedelmäkompottien. Oletuksena oleva "SOUP"-ohjelmankypsentämissaika on 1 tunti. Voit myös asettaa kypsentämisaajan käsin 15 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein.

#### "STEAM/BOIL"-ohjelma

Ohjelmaa käytetään vihannesten, kalan, lihan, dieetti- ja kasvisruokien, lastenruokien höyrytykseen, sekä liäke- ja salaattivihannesten keittämiseen. Oletuksena oleva "STEAM/BOIL"-ohjelman kypsentämissaika on 15 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisaajan käsin 5 minuutista 2 tuntiin minuutin 5 välein.

Vihannesten ja muiden aineiden höyrytys:

1. Kaada kulhoon 600–1000 ml vettä. Asenna höyrytysastian kulhoon.
2. Mittaa esivalmistetut aineet ruoka-ohjeen mukaan, aseta ne tasaisesti höyrytysastiaan ja asenna kulho keittimeen runkoon. Tarkista että kulho on tiiviisti kuunnenuselementin päällä.
3. Noudata Yleistä järjestystä automaattisten ruoanlaitto-ohjelmien käytön yhteydessä (kohdat 2–9).

## III. LISÄMAHDOLLISUUDET

- Taukinan kohoaminen
- Leivän leipominen
- Fondun valmistaminen
- Rahkan ja juuston valmistaminen
- Nestemäisten elintarvikkeiden pastörointi
- Lasten ruokien lämmitys ja valmistus
- Astioiden ja hygieniatuotteiden sterilointi

## IV. LISÄVARUSTEET

Optiona on myytävänä erilaisia monitoimikeittimen lisävarusteita. Kysymyksiin niiden valikoimasta, ostosta ja yh-teensopivuudesta keittimesi kanssa vastaa virallinen maahantuojia.

#### RAM-CL1-pihdit

Pihdit, joilla otat kulhon keittimestä helposti ja turvallisesti. Soveltuvat käytettäväksi myös muiden valmistajien monitoimikeittimien kanssa.

#### RAM-G1-jogurttipurkkiset (4 kpl), merkintä kansilla

Jogurttipurkit on tarkoitettu jogurttien valmistamiseen. Purkkien kansilla on päivämerkkintä, jonka avulla voit tarkistaa jogurttien tuoreutta. Soveltuvat käytettäväksi myös muiden valmistajien monitoimikeittimien kanssa.

#### RHP-M01- kinkkupuristin, soveltuu RMC-M20- ja RMC-M30-malleihin

Kinkun, käärleiden ja muiden liha-, lintu- ja kalaherkkien valmistamiseen ja maustamiseen tarkoitettu puristin. Soveltuu käytettäväksi monitoimikeittimessä, uunissa, kiertoilmauunissa tai oikeankokoisessa kattilassa.

#### RB-A503-kulho tarttumattomalla pinnalla, soveltuu RMC-M10-mallin

Tilavuus 3 litraa. Kulhon pinnote on tarttumaton ja sillä on erinomainen lämmönjohtavuus. Voit käyttää kulhoa myös erikseen, esim. varastoida siinä erilaisia tuotteita tai laittaa siinä ruokaa uunissa (kestää lämpötilaa 260°C).

#### Kulhot keramisella pinnotteella ANATO® (Korea): RB-C302 (3 l, RMC-M10), RB-C502 (5 l, RMC-M20), RB-C602 (6 l, RMC-M30)

Kulhollanmekaanista käsittelyä kestävä keraaminenpinnote. Voit käyttää kulhoa myös erikseen, esim. varastoida siinä erilaisia tuotteita tai laittaa siinä ruokaa uunissa.

#### RB-A503-kulho tarttumattomalla pinnalla DAIKIN® (Japani), RMC-M20

Tilavuus 5 litraa. Tarttumattomalla pinnalla kestävä mekaanista käsittelyä. Kulho soveltuu erinomaisesti paistamiseen, leipomiseen ja maitopuurojen keittämiseen. Voit käyttää kulhoa myös erikseen, esim. varastoida siinä erilaisia tuotteita tai laittaa siinä ruokaa uunissa.

#### RB-5500-teräskulho, RMC-M20

Tilavuus 5 litraa. Erittäin hyvin kestävä mekaanista käsittelyä. Soveltuu erilaisten keittojen, kompottien, hillojen ja hillokkeiden valmistamiseen. Hyvinkestä erilaistensekoittimien, vatkaienten ja muiden keittövälineiden käyttöä, kun valmistat hedelmä- tai vihanneseoseita tai soseutettuja keittoja.

#### RB-A600-kulho tarttumattomalla pinnalla, RMC-M30

Tilavuus 6 litraa. Kulhon pinnote on tarttumaton ja sillä on erinomainen lämmönjohtavuus. Voit käyttää kulhoa myös erikseen, esim. varastoida siinä erilaisia tuotteita tai laittaa siinä ruokaa uunissa (kestää lämpötilaa 260°C).

## V. RUOANLAITTOVINKKEJÄ

### Valmistelun virheet ja sen ratkaisut

Tämä osio sisältää tyypillisiä virheitä tehdään ruoanlaittoa hitaassa liedessä, pohditaan mahdollisia syitä ja keinoja niiden ratkaisemiseksi.

#### RUOKA EI OLLUT VALMISTANUT

Mahdollisia ongelman syitä	Ratkaisu
Olet unohtanut sulkea kansi laitteen tai sammuttua sen tiukasti, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kypsennyksen aikana, älä avaa hidas liedden kannen tarpeettomasti.</li> <li>Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Varmista, että mikään häiritsee kannen tiukkaa suljinjärjestelmää ja elastinen kannen sisäpuolella ei ole vaurioitunut.</li> </ul>
Kulho ja lämmityselementti ovat huonossa kontaktissa, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kulho on asennettava koteloon sujuvasti, lujasti kiinni lämmitys-levyn pohjaan.</li> <li>Varmista, että hitaan liedden ei ole vieraita esineitä. Älä anna lämmitysvyön saastumista.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Valittavava värinta elintarvikkeiden ainesosissa. Nämä aineet eivät sovellu ruoanlaittoon valitsemissa menetelmillä, tai olet valinnut väärin ohjelman valmisteluksia.</li> <li>Aineet leikataan liian suuri, rikkonut yleisiä mittasuhteet kirjanmerkkejä tuotteita.</li> <li>Väärin asennettu (ei laskettu) kypsennyksia.</li> <li>Resepti ei sovellu ruoanlaittoon tässä hitaan liedden malliin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>On toivottavaa käyttää todistettu (mukautettu käytettäväksi laitteen kanssa) reseptejä. Käytä reseptejä, joita voi todella luottaa.</li> <li>Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet kirjanmerkkejä, ohjelman valinta ja paisto aika on vastattava valitun reseptin.</li> </ul>
Höyryssä laittaminen: kulhossa vettä on liian vähän varmistaa riittävä höyryn tiheys.	Kaada vesi kulhoon välttämättä suositeltu resepti mukaisesti. Jos olet epävarma, tarkista viedinpinta kypsennysajassa.
Paistamisessa: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kaadetaan kupin liikaa öljyä.</li> <li>Ylimääräinen kosteus kulhossa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Normaalissa paistamisessa riittää kattamaan kulhon pohjaan voita ohuesti.</li> <li>Uppoipaistettaessa noudata asianmukaista reseptiä.</li> </ul> <p>Älä peitä hitaan liedden kannen paistamisessa, jos se ei ole täsmennetty reseptissa. Pakasteet ennen paistamista välttämättä sulaa ja valuta vesi pois niistä.</p>
Keltämisessä: keitto kiehuu yli, kun ruoanlaitto elintarvikkeita korkeaa happamuus.	Jokut tuotteet vaativat erityistä käsittelyä ennen keittämistä: pesu passeroivani jne. Seuraa ohjelmaa valitsemasi resepti.
Leipomassa: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kestämässä taikinan kiinni kannen sisäpuolelle ja estää höyryn tyhjennysventtiiliin.</li> <li>Asetti kulhoon liikaa taikinaa.</li> </ul>	Täytä kulhoon taikinaa pienemässä mittakaavassa.  Poista leivontaa kulhosta, käännä uudestaan ja uudestaan laita kulhoon, jotta ruoanlaitto kypsäksi. Tulevaisuudessa laita taikinaa pienempään tilavuuteen.

#### TUOTE ON SULUTTANUT

Teit virheen valitessaan tuotteesta tai asennuksessa kypsennyksen ajan. Liian pieni ainesosien koko.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet, ohjelman valinta ja paisto aika on noudatettava sen suosituksia.
Valmistuksen jälkeen valmis ruoka sekoisi liian pitkä auto-lämmityksessä.	Autolämmityksen pitkä käyttö ei ole toivottu. Jos hitaan liedden mallissaan on ominaisuus poistetaan käytöstä, voit käyttää tätä toimintoa.

#### TUOTE LIIAN HAIHTUU

Maitopuuroa keittämässä maito haihtuu.	Maidon laatu ja ominaisuudet voi riippua sijainnista ja sen tuotannosta. Käytä vain ultra-pastöroitu maito, jonka rasvapitoisuus on enintään 2,5%. Tarvittaessa maito voidaan laimentaa hieman juomavettä.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ainekset ennen keittämistä ei ole käsitelty tai jalostettu väärin (huono pesty jne.).</li> <li>Ei ole noudatettu osuudet ainesosia tai tuote on valittu väärin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsittely osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia.</li> <li>Kokojyväkuidut, liha, kala ja äyriäiset ovat aina puhdastettu ahkerasti.</li> </ul>

#### RUOKA PALAA

Bowl oli huonosti puhdistettu edellisen laittamisen jälkeen. Kulho tarttumaton pinnoite oli vahingoittunut.	Ennen ruokailtoa tarkista, että kulho on hyvin puhdistettu ja tarttumattomalla ulkoosalla ei ole vahingoja.
Tuotteiden kokonaismäärä on pienempi kuin suositellaan reseptissa.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin.
Olet asentanut liikaa kypsennyksia.	Vähentää paisto aikalaa tai seurata reseptiä, joka on sovitettu tähän hitaan liedden malliin.
Paistamisessa: unohdit kaada öljyä kulhoon, et sekoita tai myöhemmin kumosi valmistetut tuotteet.	Tavanomaisissa paistamisessa, täytä kulhoon hieman kasviöljyä - niin, että se peittää kulhon pohjaa ohuella kerroksella. Yhtenäistä paistamista varten elintarvikkeiden kulhossa täytyy säännöllisesti sekoita tai käännettä tietyt ajan kuluuta.

Muhennoksessa: kulhossa ei ole tarpeeksi vettä.	Lisää nestettä kulhoon. Kypsennyksen aikana älä avaa hitaanlieden kannen tarpeettomasti.
Keittämässä: kulhossa on vähän nestettä (ei havaittu osuudet ainesosia).	Huomioi oikea nestemäisen kiinteiden ainesosien suhde.
Leipoamisessa: ei sootke kulhon reunoihin öljyä ennen kypsennämistä.	Ennen tehdyn testin rasva kulhon pohjasta ja sivusta voita tai kasviöljyä (älä kaada öljyä kulhoon).

#### TUOTE HÄVITSI MUOTOA

Olet liian usein sekoitettu tuotetta kulhossa.	Tavanomaisissa paistamisessa astia ei häiritä enemmän kuin joka 5-7 minuuttia.
Olet asentanut liikaa kypsennyksia.	Vähentää paisto aikalaa tai seurata resepti, joka on sovitettu tähän malli yksikkö.

#### LEIPOMINEN ON MÄRKÄ

Käytettiin väärin ainesosia, jolloin ylijäämä kosteutta (mehevää, vihanneksiä tai hedelmiä, pakastetut marjat, kerma jne.).	Valitse ainekset leivontaan reseptin mukaan. Yritä valita ainesosia elintarvikkeisiin, jotka sisältävät liian paljon kosteutta, tai käytä niitä niin paljon kuin mahdollista vähimmäistaso.
Ylikyypäte valmiin kypsennämisen suljetussa hitaassa liedessä.	Yritä poistaa leivonnaiset hitaasta liedestä. Tarvittaessa voit jättää tuotteen lyhyen aikaa aulammissa ohjelmassa.

#### LEIPOMO EI OLE NOUSTANUT

Munat ja sokeri olivat löyty pahasti.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) resepti. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsittely osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia.
Taikina leivinpapperin kanssa seiso liian pitkää aikaa	
Ei seuloa jauhoja ja taikinaa vaivat huono.	
Tehdään virheitä tekemässä ainesosia.	
Valitsemasi resepti ei sovellu paistamiseen tässä hitaan liedessä mallissa.	

**i** Joissakin Redmond hitain lieden malleissa "STEW" ja "SOUP" ohjelmassa jossa on voi olla nestettä puute kulhossa laukaisee ylikuumentumissuora. Tällöin ohjelma pysähtyy ja ruoanlaitto tulee autolämmityksen.

#### Erialaisten elintarvikkeiden höyrysaika

Aine	Paino, g (määrä)	Veden määrä, ml	Kypsennisaika, min		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Sian-/naudanfilee (kuutiota 1,5x1,5 cm)	500	500	35/45	35/40	30/30
Lampaanfilee (kuutiota 1,5x1,5 cm)	500	500	35	35	30
Kanfilee (kuutiota 1,5x1,5 cm)	500	500	35	30	30
Lihapullat/lihapyyrykät	180 (6 kpl) 450 (3 kpl)	500	30/40	30/40	15/30
Kalafilee	500	500	35	25	20
Salaattikatkaruvut (kuorittu, pakaste)	500	500	30	20	20
Peruna (kuutiota 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40	35	40
Porrkana (kuutiota 1,5x1,5 cm)	500	500	35	35	40
Punajuuri (kuutiota 1,5 x 1,5 cm)	500	500	50	50	1,5 h
Vihannekset (pakaste)	500	500	35	30	30
Höyrytettykanamuna	3 kpl	500	25	25	30

**i** Huom! Nämä ohjeet ovat vain suunta-antavia. Tosiäällinen kypsennisaikavaihtelu erilainen suosituksiin verrattuna riippuen elintarvikkeen laadusta tai maustasi.

## Ruuanlaitto-ohjelmat (tehdasasetukset)

Ohjelma	Käyttösuositukset	Oukeytämiseen- olevasta- tämällä- aika	Käsinaennettäväkyp- sentämisaika / aikaväli	Käynnisty- sääntö, h	Lämpötila- nlyhti
RICE/GRAIN	Ryymien ja lisukkeiden valmistaminen	28 min	5 min – 1,5 h / 1 min	+	+
PILAF	Pilafin valmistaminen (lihan, kalan, liinun tai vihannesten kanssa)	1 h	5 min – 2 h / 5 min	+	+
FRY	Lihan, vihannesten, lintujen ja useasta aineesta koostuvien ruokien paistaminen	15 min	5 min – 1 h / 1 min	–	+
OATMEAL/DESSERT	Puurojen keittäminen maidolla ja jätkiruokien valmistaminen	33 min	5 min – 1,5 h / 1 min	+	+
YOGURT/DOUGH	tavallisten jogurttien valmistaminen, taikinan kohottaminen	8 h	5 min – 12 h / 5 min	+	–
BAKE/BREAD	Kakkujen, piirakoiden ja torttujen leipominen pulla- ja lehtitai- kinasta; leivän valmistaminen	1 h	20 min – 4 h / 5 min	+	+
STEW	Lihan, vihannesten ja monista aineista koostuvien ruokien val- mistaminen, hyytelön valmistaminen	40 min	20 min – 12 h / 5 min	+	+
BEANS	Palkokasvien keittäminen	35 min	5 min – 2 h / 5 min	+	+
SOUP	Vihannes- ja muiden keittojen ja lientien valmistaminen, mukaan lukien kylmät	1 h	15 min – 8 h / 5 min	+	+
STEAM/BOIL	Liha-, kala-, vihannes- ja monista aineista koostuvien ruokien, sekä lasten ruokien valmistaminen	15 min	5 min – 2 h / 5 min	+	+

## VI. MONITOIKEITTIMEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Ennen keittimen puhdistamista tarkista että sen pistotulppa on otettu pois pistorasiasta ja se on täysin jäähtynyt. Käytä puhdistukseen pehmeää kangasta ja asianpesuaineita, jotka eivät naarmuta keitintä. Suosittelemme, että puhdistat keittimesi heti käytön jälkeen. Ennen ensimmäistä käyttöä tai joihinaluopistaahajua ruoan laitton jälkeen keitä puolta sitruunasta 15 minuutin ajan "STEAM/BOIL"-ohjelmaa käyttäen.

**STOP** Älä käytä puhdistukseenpesuaineita tai pesuvälineitä, jotka voivat naarmuttaa keitintä, tai syövyttäviä aineita. Älä upota keittimen runkoaventeita puhdistusjuoksevan veden alla.

Puhdistakeittimen runko tarpeen mukaan. Sisäinen alumiinikansi on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Kulho on puhdistettava aina käytön jälkeen. Kulhoon voi pestä myös asianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen kuiva-  
takulhonulkopinta.

Irotettavahöyryventtiili onmyös puhdistettava joka monitoikeittimen käytön jälkeen. Riippennallistahöyryvent-  
tiiliirrotetaan joka kannen ulkopinnalta tai sen sisäpuolelta.

	Höyryventtiilikannenukopinnalla: varovasti vedä venttiili itseäsi käyttämättä voimaa. Pura venttiilikokonaan, pese huolellisesti juoksevan veden alla ja kuivata. Kasaasevastakkaisajärjestyksessä jaasemataksin.		Höyryventtiilikannensisäpuolella: varovastikierrä venttiiliä vastapäiväänjavedä pesästä. Pese se huolellisesti juoksevan veden alla ja kuivata, minkä jälkeen asenna takaisin pesään kiertäen varovasti myötäpäivään.
---	---	---	---

Monitoikeittimen rungossasijaitseva lauhdesiasta on puhdistettavajokakeittimen käytön jälkeen. Paina varovasti astian alapuoleen tai sivuuhin (mallista riippuen), vedä itseesi päin ja poista varovasti. Kaada lauhdevesi pois, pese astia ja asenna se takaisin.

**i** Joskus lauhdevettä kertyy keittimen rungon syvennyksen kulhonympäri. Pyyhi se keittiöpyyhkeellä tai talouspaperilla.

## VII. ENNEN KUN VIET MONITOIMI KEITTIMESI KORJAAMOO

Näytöllä oleva virheilmoitus	Mahdollinen virhe	Virheen korjaus
E1–E4	Järjestelmävirhe (mahdollisesti elektroninen kortti tai lämpöanturi on rikki) tai kansa ei ole kiinni.	Suljekanssihyvin. Elleivirhepoistu, vie keittimesi auktorisoituun korjaamoon.
E5	Automaattinen ylikuumenemissuoja on laukaistu	Älä käynnistä keitin, kun kulho on tyhjä! Sammutakeitin jäähtyä 10–15 min., minkä jälkeen lisää kulhoon vettä (tai lientä) ja jatka ruoan laittamista. Ellei virhe poistu, vie keittimesi auktorisoituun korjaamoon.

Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ei kytkee	Ei ole virtaa sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
Ruoka laittaa liian kauan.	Sähkökatkokset sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
	Kupin ja lämmityselementin välillä on pudonnut vieras esine.	Poista vieraata esineitä.
	Hitaan lieden Kulho ei ole aseta tasalla	Laita kulhon tasalla.
	Lämmityselementti on likainen.	Irrota laiteen, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementtiä.

FIN

## VIII. TAKUU


Tällä tuotteella on perusteltua 2 vuotta ostopäivästä. Takuu aikana, valmistaja sitoutuu korjata, osien vaihto tai vaihtamista tuotteiden valmistuksen aiheuttamia vikoja huonolaatuista materiaaleja ja ammattitaitoa. Takuu tulee voimaan vain, jos ostopäivästä on vahvistettu leima ja myyjän allekirjoitus myymälä alkuperäissä akukortissa. Tämä takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, että tuotetta on käytetty ohjeiden mukaisesti käsin, ei korjata tai purkaa ja voi vaurioitua virheellisestä käsittelystä sekä säilyttää täydellisen tuote. Tämä takuu ei kata normaalia kulumista eria ja tarvikkeet (suodattimet, lamput, keraaminen ja teflon-pinnoite, tiivisteet, jne.).

Tehtaalla asetettu elämän laiteen on 5 vuotta alkaen ostopäivästä, edellyttäen, että se on toiminut näiden ohjeiden mukaisesti ja soveltaa teknisiä standardeja.


**i** Pakkaus, ohjekirjat, sekä laite on hävitettävä paikallisten kierrätysten ohjeiden mukaan. Älä hävitä näitä tuotteita tavallisen kotitalousjätteen kanssa.

Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

## MĂSURI DE SECURITATE


 *Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.*

- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.

- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalitică a produsului).
  - Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat— necoresponderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
  - Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ— aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.
-  **ATENȚIE!** *Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*
- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de


plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.

- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

 *Nu uitați: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.

- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului (*vezi "Curățare și întreținere"*).

 **ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!**

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.

- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defecțarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

## CONȚINUT

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA .....	78
II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE.....	79
III. OPȚIUNI SUPLEMENTARE .....	80
IV. ACCESORII SUPLEMENTARE .....	80
V. SFATURI REFERITOARE LA PREGĂTIRE .....	80
VI. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI .....	81
VII. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE REPARAȚII .....	82
VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE .....	82

### Caracteristici tehnice

Model	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Putere	500 W	800 W	900 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz		
Volumul castronului	3 l	5 l	6 l
Învelișul castronului	Antiaderent		
Ecran	indicator luminos, digital		
Supapă de aburi	detașabilă		

### Programe

1. RICE/GRAIN (OREZ /CRUPE)
2. PILAF
3. FRY (PRĂJIRE)
4. OATMEAL/DESSERT (TERCI CU LAPTE / DESERT)
5. YOGURT/DOUGH (IAURT/ALUATURI)
6. BAKE/BREAD (COACERE/PÂINE)
7. STEW (ÎNĂBUȘIRE)
8. BEANS (LEGUMINOASELE)
9. SOUP (SUPĂ)
10. STEAM/BOIL (PE ABURI / FIERBERE)

### Funcții

Încălzire automată .....	da, până la 24 ore
Încălzirea mâncărurilor.....	da, până la 24 ore
Pornire decalată.....	da, până la 24 ore

### Părți componente

Multi-cooker cu castron montat	
În interior .....	1 buc.
Coș pentru preparare pe aburi .....	1 buc.
Pahar gradat .....	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.
Polonic .....	1 buc.
Pahar gradat.....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare .....	1 buc.
Cartea "100 de rețete".....	1 buc.
Carte service.....	1 buc.
Cablu electric .....	1 buc.

**i** Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, părțile componente și caracteristicile tehnice ale produsului pe parcursul perfecționării producției de mărfuri fără o anunțare suplimentară asupra modificărilor intervenite.

### Construcția multi-cooker RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 **A1**

- A. Capac cu mâner pentru transportarea aparatului
- B. Supapă de aburi detașabilă
- C. Castron

- D. Corpul aparatului
- E. Coș pentru aculumarea condensului
- F. Ecran de vizualizare
- G. Panou de comandă
- H. Coș pentru pregătire pe aburi
- I. Pahar gradat
- J. Polonic
- K. Lingură plată
- L. Cablu electric

### Elementele panoului de comandă **A2**

1. Indicatorul de executare a programului automat "RICE/GRAIN" ("OREZ /CRUPE")
2. Indicatorul de executare a programului automat "PILAF"
3. Indicatorul de executare a programului automat "FRY" ("PRĂJIRE")
4. Indicatorul de executare a programului automat "OATMEAL/DESSERT" ("TERCI CU LAPTE / DESERT")
5. Indicatorul de executare a programului automat "YOGURT/DOUGH" ("IAURT/ALUATURI")
6. Indicatorul de executare a programului automat "BAKE/BREAD" ("COACERE/PÂINE")
7. Butonul "KEEP WARM / CANCEL" ("Încălzire/Anulare) – pornirea/ anularea funcției de încălzire, întreruperea programului de pregătire, anularea setărilor anterioare
8. Butonul "TIMER" ("Pornire decalată) – pornirea regimului de setare a pornirii decalate
9. Butonul "START" –pornirea regimului prestabilit de pregătire
10. Ecran de vizualizare digital
11. Indicatorul de executare a programului automat "BEANS" ("HRÎȘCĂ")
12. Indicatorul de executare a programului automat "SOUP" ("SUPĂ")
13. Indicatorul de executare a programului automat "STEAM/BOIL" ("PE ABURI/FIERBERE")
14. Indicatorul de executare a programului "KEEP WARM" ("Menținereatemperaturii")
15. Indicatorul de executare a programului automat "STEW" ("ÎNĂBUȘIRE")
16. Butonul "MENU" ("Selectarea programului") – selectarea programului automat de pregătire
17. Butonul "COOK TIME" ("Timpul de pregătire) – setarea timpului de pregătire

## I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale cu excepția autocolantelor cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului (pag. 81).

**!** *Atenție! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.*

## II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

### Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate nu au șirbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

### Setarea timpului de pregătire

În aparatele multi-cooker RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30. În acest aparat multi-cooker este prevăzută posibilitatea modificării timpului de pregătire stabilit implicit pentru fiecare program. Pașii de modificare și intervalul posibil pentru timpul setat depinde de programul de pregătire selectat.

Pentru modificarea timpului de pregătire:

1. Apăsăți butonul "MENU" și selectați programul de pregătire dorit. Pe ecran se va aprinde timpul implicit de pregătire pentru fiecare program în parte.
2. Apăsăți butonul "COOK TIME" pentru modificarea timpului de pregătire în limita intervalului de timp valabil pentru acest program. Prin fiecare apăsare a butonului valoarea de timp va crește. La atingerea valorii maxime modificarea timpului va continua de la începutul diapazonului de măsură. Pentru o modificare rapidă mențineți apăsat lung butonul corespunzător.

**i** **IMPORTANT!** În cazul setării manuale a timpului de pregătire trebuie să țineți cont de intervalul de timp posibil și pasul de instalare prevăzut de programul selectat, în conformitate cu tabelul de programe de pregătire (pag. 81).

### Funcția "Pornire decalată"

Această funcție permite decalarea timpului de pornire a programului cu până la 24 de ore.

1. Apăsăți butonul "MENU" și selectați programul necesar de pregătire.
2. Apăsăți butonul "TIMER" iar indicatorul de timp va începe să licărească.
3. Apăsăți butonul "COOK TIME" și introduceți timpul în ore pentru pornire decalată. Cu fiecare apăsare valoarea timpului va crește după atingerea valorii maxime modificarea timpului va continua de la începutul diapazonului de măsură. Pentru o modificare rapidă mențineți apăsat lung butonul corespunzător.
4. Prin apăsarea butonului "MENU" introduceți timpul în minute pentru pornire decalată. Cu fiecare apăsare valoarea timpului va crește după atingerea valorii maxime modificarea timpului va continua de la începutul diapazonului de măsură. Pentru o modificare rapidă mențineți apăsat lung butonul corespunzător.
5. După finalizarea setării timpului de pregătire apăsați butonul "TIMER".
6. Pentru anularea setărilor anterioare apăsați butonul "KEEP WARM / CANCEL", apoi introduceți toate setările programului de pregătire de la început.

**i** Nu se recomandă folosirea funcției de pornire decalată dacă rețeta conține ingrediente ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc.).

Funcția "Pornire decalată" nu este valabilă în programul "FRY".

Aparatul este dotat cu memorie energetică. În cazul unei întreruperi de curent de scurtă durată toate setările aparatului vor fi păstrate.

### Funcția de menținere a temperaturii mâncărurilor (încălzirea automată)

Funcția se declanșează automat după terminarea programului de pregătire și poate menține temperatura mâncărurilor gătite în limita a 70-75°C timp de 24 ore. Pe ecran va fi afișată număratoarea inversă a timpului în acest regim de lucru. În caz de necesitate încălzirea automată poate fi întreruptă prin apăsarea lungă a butonului "KEEP WARM / CANCEL". Indicatorul "KEEP WARM" de pe ecran se va stinge. Această funcție este valabilă în programul "YOGURT/DOUGH".

### Funcția de încălzire a mâncării

Pentru încălzirea mâncărurilor reci:

1. Turnați mâncarea gătită în castron, așezați castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
2. Închideți capacul, conectați aparatul multi-cooker la o sursă electrică.
3. Apăsăți butonul "KEEP WARM / CANCEL". Pe ecran se va aprinde indicatorul corespunzător și va porni încălzirea. Pe timer va fi afișată număratoarea inversă a timpului de funcționare a aparatului în acest regim de lucru. Mâncarea va fi încălzită până la temperatura de 70-75°C.
4. În caz de necesitate încălzirea poate fi anulată prin apăsarea butonului "KEEP WARM / CANCEL". Indicatorul de pe ecran și de pe buton se va stinge.

**i** **ATENȚIE!** Multi-cooker poate menține mâncarea fierbinte timp de 24 ore, însă noi vă recomandăm să nu țineți mâncarea la cald mai mult de două-trei ore pentru că uneori aceasta își poate modifica calitățile gustative.

### Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Ține-ți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marajului/aflat pe partea interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul multi-cooker până la auzul unui sunet de închidere. Conectați multi-cooker la o sursă electrică.
4. Apăsând butonul "MENU" selectați programul de pregătire (pe ecran va apărea un indicator cu programul corespunzător).
5. Pentru a modifica timpul de pregătire setat implicit pentru fiecare program, apăsați butonul "COOK TIME".
6. În caz de necesitate setați timpul de pornire decalată a programului. Funcția "Pornire decalată" nu este valabilă în programul "FRY".
7. Apăsăți butonul "START". Va începe procesul de pregătire și număratoarea inversă de funcționare a programului.
8. Încheierea programului de pregătire va fi anunțată printr-un semnal sonor în continuare, în funcție de selecțiile efectuate, aparatul va trece în regim de încălzire automată (pe ecran va apărea indicatorul butonului "KEEP WARM / CANCEL") sau se va închide (indicatorul programului se va stinge). Funcția de încălzire decalată nu este valabilă în programul "YOGURT/DOUGH".
9. Pentru întreruperea procesului de pregătire, pentru anularea programului selectat sau pentru oprirea încălzirii automate țineți apăsat lung butonul "KEEP WARM / CANCEL".

### Programul "RICE/GRAIN"

Este recomandat pentru fierberea orezului, terciurilor și a mâncărurilor pentru copii. Timpul de pregătire implicit în programul "RICE/GRAIN" este de 28 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare 1 minut.

### Programul "PILAF"

Este recomandat pentru pregătirea diferitelor tipuri de pilaf. Timpul de pregătire implicit în programul "PILAF" este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare 5 minute.

### Programul "FRY"

Este recomandat pentru prăjirea cărnii, legumelor, cărnii de pasăre sau a fructelor de mare. Timpul de pregătire implicit în programul "FRY" este de 15 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare 1 minut.

Este permisă prăjirea ingredientelor cu capacul deschis al aparatului. Funcția "Pornire decalată" nu este valabilă în acest program.

### Programul "OATMEAL/DESSERT"

Este recomandat pentru pregătirea terciurilor cu lapte, dulceturilor, gemurilor, jeleurilor de fructe și a diverselor deserturi. Timpul de pregătire implicit în programul "OATMEAL/DESSERT" este de 33 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare 1 minut.

Programul este prevăzut pentru pregătirea terciurilor din lapte pasteurizat cu un procent de grăsime redus. Pentru a preveni clocotirea laptelui și a obține rezultatul scontat se recomandă:

- să spălați bine toate crupele cu bob mare (orez, hrișcă, grâu etc.) până când apa va rămâne curată;
- înainte de preparare ungeți fundul castronului multi-cooker cu unt;
- respectați cu strictețe proporțiile ingredientelor, cântărindu-le conform indicațiilor din cartea de rețete, creșterea sau micșorarea cantității ingredientelor se va efectua în mod proporțional;
- în cazul folosirii laptelui integral se recomandă diluarea acestuia în proporție de 1:1 cu apă potabilă.

### Programul "YOGURT/DOUGH"

Cu ajutorul acestui program puteți prepara diverse tipuri de iaurturi gustoase și sănatoase făcute în casă. Acest program este potrivit pentru dospirea aluaturilor. Timpul de pregătire implicit în programul "YOGURT/DOUGH" este de 8 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

În acest program nu este valabilă funcția de încălzire automată.

### Programul "BAKE/BREAD"

Programul este recomandat pentru coacerea pișcoturilor, biscuiților, tartelilor din aluaturi despite și aluaturi din foi, dar și pentru coacerea diverselor sortimente de pâine. Timpul implicit de pregătire în programul "BAKE/BREAD" este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 20 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

### Programul "STEW"

Este recomandat pentru înăbușirea legumelor, cărnii, a cărnii de pasăre, a fructelor de mare, pentru pregătirea piiftii. Timpul de pregătire implicit în programul "STEW" este de 40 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 20 minute până la 12 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

### Programul "BEANS"

Este recomandat pentru fierberea diverselor tipuri de leguminoase. Timpul de pregătire implicit în programul "BEANS" este de 35 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 5 minute până la 2 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

**Programul "SOUP"**

Programul este recomandat pentru pregătirea felului întâi, a compoturilor. Timpul de pregătire implicit în programul "SOUP" este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 15 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

**Programul "STEAM/BOIL"**

Este recomandat pentru pregătirea pe aburi a legumelor, a peștelui, a cărnii, a mâncărilor dietetice și vegetariene, pentru fierberea legumelor pentru garnituri și pentru salate. Timpul de pregătire implicit în programul "STEAM/BOIL" este de 15 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute

Pentru pregătirea legumelor și a altor ingrediente pe aburi:

1. Turnați în castron 500–600 ml apă. Așezați coșul pentru pregătirea pe aburi în castron.
2. Urmați indicațiile pct. 2–9 din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate".

**III. OPȚIUNI SUPLIMENTARE**

- Dospirea aluatului
- Coacere pâinii
- Pregătirea fondue
- Pregătirea brânzei, cacavalului
- Pasteurizarea produselor lichide
- Pregătirea încălzirea mâncărilor pentru copii
- Sterilizarea vaselor și a obiectelor de igienă personală

**IV. ACCESORII SUPLIMENTARE**

Accesorii suplimentare pentru multi-cooker pot fi achiziționate separat. Pentru mai multe detalii referitoare la sortimente, achiziționare și compatibilitate cu modelul aparatului pe care îl dețineți vă puteți adresa distribuitorului oficial din țara dumneavoastră.

**RAM-CL1 – clește pentru castron**

Este prevăzut pentru scoaterea cu ușurință a alimentelor din castron. Poate fi folosit și la alte mărci demulti-cooker.

**RAM-G1 – set de forme pentru iaurt cu marker pe capac (4 buc.)**

Este prevăzut pentru prepararea diverselor feluri de iaurt. Formele au marker cu data fabricării, fapt care permite verificarea termenului de valabilitate. Formele pot fi folosite și la alte mărci de multi-cooker.

**RHP-M1 – presă pentru prepararea șuncii, pentru RMC-M20 și RMC-M30**

Este prevăzut pentru prepararea șuncii, ruladelor și a altor delicatose din carne sau pește cu diverse mirodenii și ingrediente. Poate fi folosită în multi-cooker, cuptor, aerogrîl sau într-o cratiță cu dimensiuni potrivite.

**RB-A300 – castron cu înveliș antiaderent ceramic pentru RMC-M10**

Volumul: 3 litri. Castronul are calități antiaderente excelente și este un foarte bun conductor termic. Este posibilă utilizarea castronului nu doar pentru multi-cooker, dar și pentru păstrarea alimentelor și pregătirea mâncărilor în cuptor (la o temperatură de până la 260°C).

**Castroane cu înveliș ceramic antiaderent ANATO® (Coreea): RB-C302 (3 L, pentru RMC-M10), RB-C502 (5 L, pentru RMC-M20), RB-C602 (6 L, pentru RMC-M30)**

Castronul este acoperit cu un înveliș ceramic antiaderent rezistent la factori cu acțiune mecanică. Castronul poate fi folosit de asemenea și pentru păstrarea alimentelor, dar și pentru pregătirea mâncărilor în cuptor.

**RB-A503 – castron cu înveliș antiaderent ceramic marca DAIKIN® (Japonia), pentru RMC-M20**

Volumul: 5 litri. Învelișul ceramic antiaderent este rezistent la leziuni mecanice. Castronul poate fi folosit cu succes pentru prăjirea, coacerea, fierberea terciurilor cu lapte. Castronul poate fi folosit de asemenea și pentru păstrarea alimentelor, dar și pentru pregătirea mâncărilor în cuptor.

**RB-S500 – castron din oțel, pentru RMC-M20**

Volumul: 5 litri. Castronul din oțel cu înveliș ceramic antiaderent are o rezistență sporită la leziuni mecanice. Este recomandat pentru pregătirea diverselor supe, compoturi, gemuri și dulceturî. În castron poate fi folosit cu succes blenderul, mixerul și alte aparate de bucătărie pentru pregătirea pireurilor din fructe și legume sausepu-creme.

**RB-A600 – castron cu înveliș antiaderent ceramic, pentru RMC-M30**

Volumul: 6 litri. Castronul are proprietăți antiaderente excelente, este un excelent conductor termic. Castronul poate fi folosit de asemenea și pentru păstrarea alimentelor în frigider, dar și pentru pregătirea mâncărilor în cuptor (la o temperatură de până la 260°C).

**V. SFATURI REFERITOARE LA PREGĂTIRE**

**Erorile de gătit și căile de înlăturare a acestora**

În acest compartiment sunt prezentate erorile tipice comise la gătitul mâncării în oale sub presiune, sunt examinate cauzele posibile și căile de înlăturare a acestora.

**MÎNCAREA NU S-A PREGĂTIT COMPLET**

Cauzele posibile ale problemei	Soluția
Ați uitat să închideți capacul aparatului sau nu l-ați închis bine, deaceia temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atunci cînd gătiți nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate.</li> <li>• Închideți capacul pînă ce se aude un click. Asigurați-vă că nimic nu împiedică pentru a închide bine capacul aparatului și că nu este deformat cauciucul de etanșare pe capacul interior.</li> </ul>
Vasul și elementul de încălzire intrau greu în contact, deaceia temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vasul trebuie să fie instalat drept în interiorul corpului aparatului, aîderînd în fundul de discul de încălzire.</li> <li>• Asigurați-vă că în camera de lucru a oalei sub presiune lipsește obiecte străine. Nu admiteți contaminarea discului de încălzire.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alegerea nepotrivită a ingredientelor de mîncare. Aceste ingrediente nu se potrivesc pentru gătit prin metoda aleasă de dumneavoastră sau ați ales un program de gătit incorect.</li> <li>• Ingredientele sunt feliate prea gros, nu s-au respectat proporțiile generale de plasare a produselor.</li> <li>• Ați setat incorect (nu ați calculat) timpul de gătit.</li> <li>• Rețetă aleasă de dumneavoastră nu se potrivește pentru gătit în această oală sub presiune.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Este de dorit de a folosi rețetele verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețetele verificate.</li> <li>• Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu rețeta aleasă.</li> </ul>
La gătit cu aburi: prea puțină apă în vas pentru a asigura densitatea necesară de abur.	Turnați apă în vas în mod obligatoriu în volumul recomandat în rețetă. Dacă așteți dubii, în procesul de gătit verificați nivelul de apă.
La prăjire: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ați turnat în vas prea mult ulei de floarea soarelui.</li> <li>• Exces de umiditate în vas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atunci cînd are loc prăjirea obișnuită este suficient ca fundul vasului să fie acoperit cu un strat subțire de ulei.</li> <li>• La prăjire în frituzea urmați indicațiile rețetei corespunzătoare.</li> </ul> <p>La prăjire nu închideți capacul oalei sub presiune în cazul în care rețeta nu prevede acestua. Produsele congelate în stare proaspăt înainte de prăjire trebuie să fie decongelate și apa să fie scursă.</p>
La fierbere: scăderea bulionului prin fierbere a produselor cu aciditate înaltă.	Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, călire etc. Urmați recomandările rețetei alese de dumneavoastră.
La coacere (aluat nu s-a coapt):	<p>În procesul de predospire aluatul s-a lipit de capacul interior și orificiul de eliminare a aburului este blocat.</p> <p>Exces de aluat introdus în vas.</p> <p>Introduceți aluatul în vas întîr-un volum mai mic.</p> <p>Scoateți coaptura din vas, întoarceți-o și introduceți din nou în vas, după care continuați gătitul pînă va fi gata. Ulterior, atunci cînd coaceți, introduceți un volum mai mic de aluat în vas.</p>

**PRODUSUL ESTE RĂSPIERT**

Ați comis greșeală atunci cînd ați ales tipul de produs sau cînd ați setat (calculat) timpul de gătit. Ingredientele de dimensiuni prea mici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat).</li> <li>• Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.</li> </ul>
După gătit mîncarea gata preparată a stat prea mult la autoîncălzire.	Nu este dorită utilizarea în timp îndelungat a funcției de autoîncălzire. În cazul în care modelul dumneavoastră de oală sub presiune prevede deconectarea prealabilă a funcției date puteți utiliza posibilitatea aceasta.

**PRODUSUL A SCĂZUT PRIN FIERBERE**

La fierbere a terciului laptele scade.	Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii sale. Se recomandă folosirea numai a laptelui ultrapasteurizat de grăsimi pînă la 2,5%. La necesitate laptele poate fi dizolvat un pic cu apă potabilă.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Înainte de fierbere ingredientele nu au fost tratate sau au fost tratate incorect (spălate rău etc.).</li> <li>• Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau tipul de produs este ales incorect.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.</li> <li>• Permanent spălați foarte bine crupele integrale, carnea, peștele și produsele de mare pînă cînd apa devine limpede.</li> </ul>



### MÎNCAREA ARDE

<ul style="list-style-type: none"> <li>Vasul a fost curățat rău după gătitul prealabilă a mîncării.</li> <li>Acoperirea antiadezivă a vasului s-a deteriorat.</li> </ul>	Înainte de gătit, asigurați-vă că vasul este spălat bine și acoperirea antiadezivă nu este defectată.
Volumul total de produs introdus este mai mic decît cel recomandat în rețetă.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat).
Ați setat timpul de gătire prea mare.	Reduceți timpul de gătire sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.
La prăjire: ați uitat să turnați ulei în vas; nu ați amestecat sau ați amestecat tîrziu produsele preparate.	La prăjire ordinară turnați în vas puțin ulei de floarea soarelui – astfel ca să acopere fundul vasului cu un strat subțire. Pentru prăjire uniformă produsele trebuie să fie amestecate periodic sau întoarse după un timp anumit.
La călire: umiditate insuficientă în vas.	Adăugați mai mult lichid în vas. În timpul de gătire nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate.
La fierbere: puțin lichid în vas (nu sunt respectate proporțiile de ingrediente).	Respectați raportul corect de lichide și ingrediente solide.
La coacere: nu ați uns cu ulei suprafața interioară a vasului înainte de gătit.	Înainte de a introduce aluatul, ungeți fundul și pereții vasului cu unt sau ulei de floarea soarelui (nu turnați uleiul în vas).

### PRODUSUL ȘI-A PIERDUT FORMA DE FELIERE

Ați amestecat prea des produsul în vas.	La prăjire ordinară amestecați mîncarea nu mai des decît peste fiecare 5-7 minute.
Ați setat timpul de gătit prea mare.	Reduceți timpul de gătit sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.

### COPTURA ESTE UMEDĂ

Ați utilizat ingredientele nepotrivite care elimină exces de umiditate (legume și fructe suciente, pomușoare congelate, smîntîină etc.).	Alegeți ingredientele în conformitate cu rețeta de coacere. Străduiți-vă să nu alegeți în calitate de ingrediente produsele cu exces de umiditate sau după posibilitate utilizați-le în cantități minime.
Ați ținut prea mult coptura în oala sub presiune închisă.	Străduiți-vă să scoateți coptura din oala sub presiune imediat după ce s-a pregătit. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în oală sub presiune pentru un timp scurt cu funcția de autoîncălzire inclusă.

### COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouale cu zahăr au fost bătute rău.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegeți ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
Aluatul cu agentul de creștere au stat prea mult timp.	
Nu ați cernut făina sau ați frîmțat rău aluatul.	
Sunt comise erori la introducerea ingredientelor.	
Rețeta aleasă de dumneavoastră nu se potrivește pentru coacere în acest model de oală sub presiune.	

**i** Într-o serie de modele de oale sub presiune REDMOND în programele "STEW" și "SOUP" în cazul de insuficiență de lichid în vas declanșează sistemul de protecție de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de gătire se oprește și oala sub presiune trece în regimul de autoîncălzire.

### Intervalul recomandat pentru pregătirea diverselor produse pe aburi

Produsul	Greutate, g (buc.)	Cantitatea apei, ml	Timpul de pregătire, min		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
File de porc / vită (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35/45	35/40	30/30
File oaie (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	30
File carne de pasăre (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	30	30
Perişoare/ pârjoale	180 (6 buc.) 450 (3 buc.)	500	30/40	30/40	15/30
Pește (file)	500	500	35	25	20
Creveți pentru salată (curățați, fierți-congelați)	500	500	30	20	20

Cartofi (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40	35	40
Morcov (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	40
Sfectă (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	50	50	1 oră 30 min
Legume (proaspăt congelate)	500	500	35	30	30
Ouă pe aburi	3 buc.	500	25	25	30

**i** Valorile prezentate în tabel poartă un caracter informativ. Acestea pot fi diferite față de valorile reale și depind în mare măsură de tipul concret de produs, dar și preferințele dumneavoastră personale.

### Intervalul programelor de pregătire (setările de fabrică)

Programul	Recomandări de utilizare	Timpul implicat de pregătire	Intervalul timpului de pregătire/ pasul de setare	Pornire declanșată, oră	Încălzire automată
RICE/GRAIN	Pregătirea crupelor, gamiturilor	28 min	5 min - 1 oră 30 min / 1 min	+	+
PILAF	Pregătirea diferitelor tipuri de pilaf (cu carne, pește, legume)	1 oră	5 min - 2 ore / 5 min	+	+
FRY	Prăjirea cărnii, peștelui, a legumelor și a mâncărilor multi-componente	15 min	5 min - 1 oră / 1 min	-	+
OATMEAL/DESSERT	Pregătirea terciurilor cu lapte, a diverselor deserturi	33 min	5 min - 1 oră 30 min / 1 min	+	+
YOGURT/DOUGH	Pregătirea iaurtului clasic, dospirea aluatului	8 ore	5 min - 12 ore / 5 min	+	-
BAKE/BREAD	Coacerea pișcoturilor, budincilor, tartelor din aluaturi dospite și aluatului din foie/coacerea pâinii	1 oră	20 min - 4 ore / 5 min	+	+
STEW	Înăbușirea cărnii, a peștelui, legumelor și a mâncărilor multicomponente, pregătirea piției	40 min	20 min - 12 ore / 5 min	+	+
BEANS	Fierberea diverselor tipuri de leguminoase	35 min	5 min - 2 ore / 5 min	+	+
SOUP	Pregătirea bulionelor, a supelor de legume, a supelor reci	1 oră	15 min - 8 ore / 5 min	+	+
STEAM/BOIL	Pregătirea cărnii, a peștelui și a mâncărilor multicomponente, a mâncărilor pentru copii	15 min	5 min - 2 ore / 5 min	+	+

## VI. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI

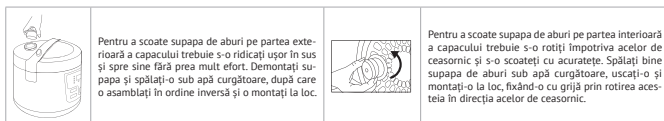
Înainte de curățare verificați ca aparatul să fie deconectat de la priză electrică și să fie răcit complet. Folosiți o pălănie moale și soltuți neabrazive pentru spălarea vaselor. Se recomandă curățarea aparatului imediat după folosire. Înainte de prima folosire sau pentru îndepărtarea mirosurilor neplăcute apărute după întreținere se recomandă fierberea timp de 15 minute unei jumătăți de lămâie în programul "STEAM/BOIL".

**STOP** În timpul curățării aparatului este interzisă folosirea substanțelor abrazive, a buretelui cu suprafață abrazivă și a substanțelor chimice agresive. Este interzisă introducerea în apă a corpului aparatului, nu spălați aparatul sub jet de apă curgătoare.

Corpului aparatului poate fi curățat în funcție de necesitate. Se recomandă spălarea capacului interior din aluminiu după fiecare întreținere a aparatului.

Castronul trebuie curățat după fiecare utilizare a aparatului. Castronul poate fi spălat și în mașina de spălat vase. La sfârșit ștergeți suprafața externă a castronului cu o cârpă uscată.

Supapa detașabilă de abur trebuie spălată după fiecare utilizare a aparatului. În funcție de modificările survenite la fiecare model de multi-cooker, supapa poate fi scoasă din partea interioară sau exterioră a capacului.



Pentru a scoate supapa de aburi pe partea exterioară a capacului trebuie s-o ridicați ușor în sus și spre sine fără prea mult efort. Demontați supapa și spălați-o sub apă curgătoare, după care o asamblați în ordine inversă și o montați la loc.



Pentru a scoate supapa de aburi pe partea interioară a capacului trebuie s-o rotiți împotriva acelor de ceasornic și s-o scoateți cu acuratețe. Spălați bine supapa de aburi sub apă curgătoare, uscați-o și montați-o la loc, fixând-o cu grijă prin rotirea acesteia în direcția acelor de ceasornic.

Coșul pentru condensare se află pe corpul aparatului trebuie curățat după fiecare întrebuințare a aparatului de multi-cooker. Astfel apăsați pe partea inferioară a coșului sau apucați coșul de părțile laterale (în funcție de modificările modelului), trageți ușor spre sine și scoateți-l. Vărsați condensul acumulat; spălați coșul și așezați-l la loc.

**i** Uneori surplusul de condensat se poate acumula într-o adâncitură specială în jurul castronului de pe corpul vasului. Condensatul poate fi înlăturat cu ușurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

## VII. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE REPARAȚII

Mesaj pe ecran referitor la erori	Defecțiuni posibile	Înlăturarea erorilor
E1-E4	Defecțiuni în sistem (este posibilă defectarea circuitului imprimat sau a traductorului termic) sau capacul nu este închis ermetic	Închideți bine capacul. Dacă problema persistă, atunci trebuie să vă deplasați la un centru de reparații autorizat.
E5	S-a declanșat mecanismul de protecție automat la supraîncălzire	Nu conectați aparatul cu castronul gol! Deconectați aparatul de la sursa electrică, lăsați-l să se răcească 10-15 minute, apoi turnați în castron apă (bulion) și continuați procesul de pregătire. Dacă problema persistă, atunci trebuie să vă deplasați la un centru de reparații autorizat.

Defecțiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Nu se conectează.	Nu este tensiune în rețeaua electrică.	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
	Întrepereri în alimentarea cu energie electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
Mincarea se prepară prea mult timp.	Între vas și element de încălzire a pătruns un obiect străin.	Înlăturați obiectul străin.
	Vasul instalat incorect în corpul oalei sub presiune.	Amplasați vasul drept fără înclinări.
	Element de încălzire contaminat.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.

## VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE


Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezenta garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanție nu se răspindește asupra uzurii normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garnituri etc.).

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

**i** Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoii obișnuiți.


Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használoi útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

## BIZTONSÁGI TECHNIKA

 *A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.*

- Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétvégi házakban, szállodai szobákban, boltok mellékhelyiségében, irodákban vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számít. Ebben az esetben a gyártó a következményekért nem vállal felelősséget.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).

- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljzathoz: ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.

 *FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajljon a készülék fölé a fedél nyitásánál.*

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljzathoz a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

HUN

*Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.*

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megromlásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan

tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját (88 oldal).

*TILOS készülék házát vízbe vagy vízsugár alá helyezni!*

- Az adott készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket is) akik fizikai, idegrendszeri vagy pszichés megbetegedésben szenvednek, vagy akinek nincs megfelelő tapasztalata a készülék használatához, kivéve azon eseteket, amikor az ilyen személyek felügyelet alatt használják a készüléket vagy megfelelő, a felsorolt személyekkel kapcsolatos utasítást kapnak az értük felelősséget viselő személyektől. Felügyelni kell a gyerekeket, hogy ne játszanak a készülékkel, a tartozékokkal és a

csomagolással. A készülék tisztítása és karbantartása gyermekek által csak felnőttek felügyelete mellett végezhető.

- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképezett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyron kárához vezethet.

## TARTALOM

I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT.....	85
II. ROTYOGTÁTO FÁZÉK ÜZEMELTETÉSE.....	85
III. TOVÁBBI LEHETŐSÉGEK.....	86
IV. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK.....	86
V. ÉTELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK.....	87
VI. A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA.....	88
VII. MIELŐTT SZERVIZHEZ FORDULNA.....	88
VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK.....	88

### Műszaki jellemzők

Tipus	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Teljesítmény	500 W	800 W	900 W
Feszültség	220–240 V, 50 Hz		
Edény térfogata	3 l	5 l	6 l
Edény bevonata	tapadásmentes bevonat		
Kijelző	LED, digitális		
Gőzszelap	leveghető		

### Programok

1. RICE/GRAIN (RIZS/GABONAFÉLÉK)
2. PILAF (PILÁF)
3. FRY (SÜTÉS)
4. OATMEAL/DESSERT (TEJES KÁSA / DESSZERTEK)
5. YOGURT/DOUGH (JOGHURT/TESZTA)
6. BAKE/BREAD (SÜTÉS/KENYÉR)
7. STEW (PÁROLÁS)
8. BEANS (BABFÉLÉK)
9. SOUP (LEVES)
10. STEAM/BOIL (GŐZ/FŐZÉS)

### Funkciók

Automatikus melegítés.....van, 24 órán keresztül  
Ételmelegítés.....van, 24 órán keresztül  
Start késleltetés.....van, 24 órán keresztül

### Felszereltség

Multicooking tartozékokkal  
Edény.....1 db.  
Konténer pároláshoz.....1 db.  
Lapos kanál.....1 db.  
Mérőkanál.....1 db.  
Mérőpohár.....1 db.  
Kezelési útmutató.....1 db.  
„100 recept szakácskönyv”.....1 db.  
Szervizkönyv.....1 db.  
Hálózati elektromos kábel.....1 db.

**I** A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design változtatási jogát, a felszereltség valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

### RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 Multicooking tartozékok **A1**

- A. Hordozó fogantyúval ellátott fedél
- B. Leveghető gőzszelap
- C. Edény

- D. Készülék burkolat
- E. Kondenzátum gyűjtő konténer
- F. LED kijelző
- G. Vezérlőpanel
- H. Konténer pároláshoz
- I. Mérőpohár
- J. Merőkanál
- K. Lapos kanál
- L. Hálózati elektromos kábel

### A vezérlőpanel elemei **A2**

1. „RICE/GRAIN” (RIZS/GABONAFÉLÉK) automatikus program folyamattjelző
2. „PILAF” (PILÁF) automatikus program folyamattjelző
3. „FRY” (SÜTÉS) automatikus program folyamattjelző
4. „OATMEAL/DESSERT” (TEJES KÁSA / DESSZERTEK) automatikus program folyamattjelző
5. „YOGURT/DOUGH” (JOGHURT/TESZTA) automatikus program folyamattjelző
6. „BAKE/BREAD” (SÜTÉS/KENYÉR) automatikus program folyamattjelző
7. „KEEP WARM / CANCEL” (Melegítés/Törlés) gomb – melegítés funkció bekapcsolás/kikapcsolás, ételkészítési program megszakítása, az elvégzett beállítások törlése
8. „TIMER” („Star késleltetés”) gomb – a késleltetett startidő üzemmód bekapcsolás
9. „START” – adott ételkészítési üzemmód bekapcsolás
10. LED kijelző
11. „BEANS” („HADJINA”) automatikus program folyamattjelző
12. „SOUP” (LEVES) automatikus program folyamattjelző
13. „STEAM/BOIL” (GŐZ/FŐZÉS) automatikus program folyamattjelző
14. „KEEP WARM” (Meleg tartás) üzemmód folyamattjelző
15. „STEW” (PÁROLÁS) automatikus program folyamattjelző
16. „MENU” (Program kiválasztás) gomb – automatikus program kiválasztás
17. „COOK TIME” („Főzési idő”) – főzési idő beállítás

## I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT

Óvatosan csomagolja ki a készüléket és vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét, a sorozati számot tartalmazó címkén kívül.

**A készülékben levő sorozati szám hiánya automatikusan megfosztja azokat a jogait, hogy jótállási szolgáltatást kapjon.**

Törölje meg a készülék házt bázis névvel. Mossa meg a tányért meleg szappanos vízzel. Gondosan szárassa meg. Az első használatánál idegen illat keletkezhet, ami nem a készülék hibájának a következménye. Ebben az esetben tisztítsa a készüléket (88 oldal).

**I** *Figyelem! A készülék használata bármilyen üzemmódról tilos.*

## II. ROTYOGTÁTO FÁZÉK ÜZEMELTETÉSE

**Az első bekapcsolás előtt**  
Állítsa a a készüléket a szilárd egyenesen vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelapról kimenő gőz ne kerüljen a tapétára, dizsufedezetre, elektronikus gépre és más tárgyra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szenvednek.

A készítés előtt győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék külső és látható részeknek nincs rongálódása, letört darabja vagy más üzemmóvarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

### Főzési idő beállítás

RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30 multicookingokban lehetőség van az alapértelmezett főzési idő módosítására. A lehetséges időtartomány és lépésköz módosítása a kiválasztott főzési programtól függ.

A főzési idő módosításához:

1. A „MENU” gomb megnyomásával válassza ki a szükséges programot. Minden kiválasztott programnál a kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg.
2. A főzési időérték módosításához az adott program engedélyezett tartományában, nyomja meg a „COOK TIME” gombot. Minden gombnyomásnál az érték növekedni fog. A maximális érték eléréskor, az értékek beállítása újra kezdődik. A gyors értékmódosítás céljából nyomja meg a gombot és tartsa lenyomva.

**I** *FONTOSS! Kézi főzési időbeállításnál, az adott táblázat szerint, vegye figyelembe a kiválasztott program lehetséges időtartományát és lépésközét. (88 oldal)*

### „Start késleltetés” funkció

Az adott funkció lehetővé teszi a start 24 óras késleltetését.

1. Nyomja meg a „MENU” gombot, válassza ki a szükséges főzési programot.
2. Nyomja meg a „TIMER” gombot, az időindikátor villogni kezd.
3. A „COOK TIME” gombot nyomva, állítsa be a késleltetési időt. Minden gombnyomásnál az érték növekedni fog. A maximális érték eléréskor, az értékek beállítása újra kezdődik. A gyors értékmódosítás céljából nyomja meg a gombot és tartsa lenyomva.
4. Nyomja meg a „MENU” gombot, állítsa be késleltetett idő perccéértékét. Minden gombnyomásnál az érték növekedni fog. A maximális érték eléréskor, az értékek beállítása újra kezdődik. A gyors értékmódosítás céljából nyomja meg a gombot és tartsa lenyomva.
5. A főzési idő beállítása befejeztével, nyomja meg a „TIMER” gombot.
6. Az elvégzett beállítások törléséhez nyomja meg a „KEEP WARM / CANCEL” gombot, miután a szükséges programot újra be kell írni.

**I** *Nem ajánlott a startidő késleltetés funkció alkalmazása, ha a recept gyorsan romló terméket tartalmaz (tojás, tej, hús, sajt és más).*

*„FRY” programban a „Start késleltetés” funkció nem elérhető.*

*A készülék energiafüggetlő memóriával rendelkezik. Energia kimaradás esetén a készülék minden beállítása el lesz mentve.*

### Készítel melegen tartási funkció (automatikus melegítés)

A főzési program lefutása után automatikusan bekapcsol és a készlet hőmérsékletét 70–75°C-on tudja tartani 24 órán keresztül. A kijelzőn az üzemi idő visszaszámítása látható az adott üzemmódban. Szükség esetén a „KEEP WARM / CANCEL” gombot nyomva, a funkciót ki lehet kapcsolni. A „KEEP WARM” üzemmód indikátora a kijelzőn kiálszik. Az adott funkció „YOGURT / DOUGH” programban nem elérhető.

### Ételmelegítés funkció

Hideg ételek melegítéséhez:

1. Rakja át az ételt az edénybe és helyezze az edényt a készülékbe. Győződjön meg, hogy az edény szorosan érintkezik a fűtőtesttel.
2. Zárja le a fedőt, csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
3. Nyomja meg a „KEEP WARM / CANCEL” gombot. Kigyullad a gomb indikátora a melegítés elkezdődik. Az időzítőn megjelenik a készülék adott üzemmódba való működése idejének visszaszámítása. A készülék az ételt 70–75°C melegíti fel. Az adott hőmérsékletet 24 órán keresztül tartja.
4. Szükség esetén a melegítést ki lehet kapcsolni, ehhez nyomja meg a „KEEP WARM / CANCEL” gombot. A kijelzőn és a gombon az indikátorok kiálszanak.

**I** *Eltekintve attól, hogy a Multicooking 24 órán keresztül melegen tudja tartani az ételt, nem ajánlott az ételt 2–3 óránál hosszabb ideig ebben az üzemmódban tartani, ugyanis esetenként a termékek íze változásokhoz vezethet.*

**Műveletek általános szabályai az automatizált programok alkalmazásánál**

1. Készítse elő (mérje ki) a recept szerinti szükséges összetevőket, rakja az edénybe. Figyelje, hogy minden összetevő, beleértve a folyadékok is, az edény belső falán található szintskálán a maximális szint alatt legyen.
2. Helyezze az edényt a készülékbe. Győződjön meg, hogy az edény szorosan ér-e fűtőtesthez.
3. Zárja le a Multicooking fedelét kattanással. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
4. A „MENU” gombot nyomva, válassza ki a főzőprogramot (a kijelzőn megfelelő program- indikátor gyullad ki).
5. Az alapértelmezett beállított főzési idő módosításához, használja a „COOK TIME” gombot.
6. Szükség esetén állítsa be a késleltetett startidőt. „FRY” program használatakor a „Késleltetett startidő” funkció nem elérhető.
7. Nyomja meg a „START” gombot. Elkezdődik az ételkészítési folyamat és az adott program működési idejének visszaszámlálása.
8. A program befejeztével hangjelzést hallhatunk. Továbbá a kiválasztott programtól és adott beállításoktól függően, a készülék által automatikus melegítés üzemmódba (bekapcsol a „KEEP WARM / CANCEL” gomb indikátor vagy a program indikátora kiállszik). Az automatikus melegítés funkció „YOGURT/DOUGH” program használatakor nem elérhető.
9. A beállított program törléséhez, a főzési folyamat megszakításához vagy az automatikus melegítés üzemmód kikapcsolásához nyomja meg a „KEEP WARM / CANCEL” gombot.

**„RICE/GRAIN” program**

Ajánlott rizs, kékés és gyermekételek készítésére. Az alapértelmezett főzési idő „RICE / GRAIN” programban 28 perc. Lehetőseges a főzési idő kézi beállítása 5-től 1 óra 30 perc időtartományban 1 perces módosítási skálával.

**„PILAF” program**

A program ajánlott különböző féle pilaf elkészítésére. Az alapértelmezett főzési idő „PILAF” programban 1 óra. Lehetőseges van az idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra tartományban 5 perces módosítási skálával.

**„FRY” program**

Ajánlott hús, zöldségfélék, baromfi, tengeri termékek sütésére. Az alapértelmezett főzési idő „FRY” programban 15 perc. Lehetőseges van az idő kézi beállítása 5 perctől 1 óra tartományban 1 perces módosítási skálával.

Lehetőseges termékek sütése nyitott fedéllel. A „Késleltetett start” funkció az adott programban nem elérhető.

**„OATMEAL/DESSERT” program**

Ajánlott teljes kákák, dzsem, lekvár, gyümölcszselék és desszertek készítésére. Az alapértelmezett főzési idő „OATMEAL/DESSERT” programban 33 perc. Lehetőseges van az idő kézi beállítása 5 perctől 1 óra 30 perctartományban 1 perces módosítási skálával.

A program ajánlott alacsony zsírtartalmú, pasztőrözött tejjel készülő kákák főzésére. A tej kiforrásának és megfelelő eredmény elérése érdekében főzés előtt ajánlott a következő teendőket elvégezni:

- az összes gabonafélét alaposan mossa (rizs, hajdina, köles és más) addig, amíg a víz nem lesz átlátszó.
- elkészítés előtt kenje be a készülék belső falát teavajjal.
- Szigorúan tartsa be az arányokat, az összetevőket az adott receptkönyv szerinti receptek szerint mérve, az összetevők mennyiségének csökkentését vagy növelését csak arányosan lehet.
- magas zsírtartalmú tej használatokor ivóvízzel történő hígítását 1:1 arányban végezze.

**„YOGURT/DOUGH” program**

Az adott program segítségével otthoni körülmények között finom és tápláló joghurtokat készíthet. Az adott programmal lehetséges télsza készítése is. Az alapértelmezett főzési idő „YOGURT / DOUGH” programban 8 óra. Lehetőseges van az idő kézi beállítása 5 perctől 12 óra tartományban 5 perces módosítási skálával.

Az adott programban az automatikus melegítés funkció nem elérhető.

**„BAKE/BREAD” program**

A program javasolt piskóták, rakottak, piték készítését élesztős és leveles tésztából, valamint különböző kenyerék sütésére is. Az alapértelmezett főzési idő „BAKE/BREAD” programban 1 óra. Lehetőseges van az idő kézi beállítása 20 perctől 4 óra tartományban 5 perces módosítási skálával.

**„STEW” program**

Zöldségek, hús, baromfi, tengeri termékek, kocsonya és zselés kocsonya készítésére ajánlott. Az alapértelmezett főzési idő „STEW” programban 40 perc. Lehetőseges van az idő kézi beállítása 20 perctől 12 óra tartományban 5 perces módosítási skálával.

**„BEANS” program**

Babfélék készítésére ajánlott. Az alapértelmezett főzési idő „BEANS” programban 35 perc. Lehetőseges van az idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra tartományban 5 perces módosítási skálával.

**„SOUP” program**

Első fogások, kompótok. Az alapértelmezett főzési idő „SOUP” programban 1 óra. Lehetőseges van az idő kézi beállítására 15 perctől 8 óra tartományban 5 perces módosítási skálával.

**„STEAM/BOIL” program**

Ajánlott zöldségek, hal, hús, diétás és vegetáriánus ételek készítésére, valamint zöldség koretek és saláták főzésére. Az alapértelmezett főzési idő „STEAM/BOIL” programban 15 perc. Lehetőseges van az idő kézi beállítására 5 perctől 2 óra tartományban 5 perces módosítási skálával.

Zöldségek és más termékek párolásakor:

1. Töltsön az edénybe 500–600 ml vizet. Helyezze be a pároláshoz használandó konténeret.
2. Mérje ki és készítse elő a recept szerint előírt összetevőket, egyenletesen helyezze el a konténerben miután az edényt helyezze a készülékbe.
3. Kövesse a „Műveletek általános szabályai az automatizált programok alkalmazásánál” fejezet 2–9 pontjait.

**III. TOVÁBBI LEHETŐSÉGEK**

- Tésza kelesztése
- Kenyér sütés
- Fondú készítése
- Túró, sajt készítése
- Folyékony termékek pasztőrözése
- Gyermekételek készítése és melegítése
- Edény és személyes higiéniai tárgyak sterilizációja.

**IV. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK**

A kiegészítő tartozékok külön vásárolhatók. A termékskálával, vásárlással és a készülék típus kompatibilitásával kapcsolatos kérdésekben forduljon az országba belüli forgalmazójához.

**RAM-CL1 – Edényfogó csipesz**

Fogó az edény kényelmes és biztonságos eltávolításához. Más márkák által gyártott multicooking- gal is használható.

**RAM-G1 – joghurtos üvegpohár készlet, markerek ábrázolásával a fedélen (4 db.)**

Különböző joghurtok készítésére ajánlott. A poharak markerrel és dátummal vannak ellátva, melyek lehetővé teszik a szavatossági idő figyelemmel kísérését. Más márkák által gyártott multicooking- gal is használható.

**RHP-M1 – sonkakészítő RMC-M20 és RMC-M30-hez**

Sonka, hűstecsek és más hús, baromfi vagy hal finomság készítésére ajánlott különböző fűszerek hozzáadásával. Használható multicooking- ban, sütőben, aerogrillben vagy megfelelő térfogatú lábasban egyaránt.

**RB-A300 – edény tapadásgátló bevonattal RMC-M10-hez**

Térfogat: 3 liter. Az edény kiváló tapadásgátló és hővezető tulajdonságokkal rendelkezik. Az edényt főzésen kívül élelmiszer tartósítására és sütőben való sütésre is használhatja (legfeljebb 260°C hőmérsékleten)

**Edény ANATO® (Korea) tapadásgátló kerámia bevonattal: RB-C302 (3 l, RMC-M10-hez), RB-C502 (5 l, RMC-M20-hez), RB-C602 (6 l, RMC-M30-hez)**

Az edény kerámia bevonattal van ellátva, mely ellenáll a mechanikus sérüléseknek. Az edényt főzésen kívül élelmiszer tartósítására és sütőben való sütésre is használhatja

**RB-A503 – edény, DAIKIN® (Japán) tapadásgátló bevonattal RMC-M20-hez.**

Térfogat: 5 liter. A tapadásgátló bevonat ellenáll a mechanikus sérüléseknek. Az edényt használhatjuk sütéshez, tejsz kákák főzéséhez. Az edényt főzésen kívül élelmiszer tartósítására és sütőben való sütésre is használhatja

**RB-S500 – acél edény RMC-M20-hez**

Térfogat: 5 liter. A tapadásgátló bevonat ellenáll a mechanikus sérüléseknek. Különböző levelek, kompótok, dzsemek és lekvárok készítésére ajánlott. Használható turmixgép, mixer és egyéb konyhai készülékekkelkészítendő zöldség és gyümölcsalátal, valamint krémelevek készítésére.

**RB-A600 – edény, tapadásgátló bevonattal RMC-M30- hez**

Térfogat: 6 liter. Az edény kiváló tapadásgátló és hővezető tulajdonságokkal rendelkezik. Az edényt főzésen kívül élelmiszer tartósítására és sütőben való sütésre is használhatja (legfeljebb 260°C hőmérsékleten)

## V. ÉTELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### Készítési hibák és elhárítási módja

A jelen fejezetben található minden tipikus hiba, amelyet tesztek a rotyogtató fazékban történő élelmiszer-készítés-nél. Megnézzük lehetséges okait és elhárítási eljárásait.

#### AZ ÉTEL NEM VÉGIG VAN KÉSZÍTVE

A probléma lehetséges okai	Megoldási lehetőségek
Elfelejtette besucni a készülék fedelét vagy nem szorosan csukta be, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt	<ul style="list-style-type: none"> <li>A készüléknél ne nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét szükség nélkül</li> <li>Csukja be a fedelét fricskáj. Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a készülék fedelének szoros zárását és a belső fedetlen lóvó töbrítógumi nincs deformálva.</li> </ul>
A tányér és a melegítőelem rosszul érinti egymást, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tányér egyenesen állításra kerül a készülék házában, az aljával szorosan érinti a melegítőelemet.</li> <li>Győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék munkakamrájában nincs idegen tárgy. Ne engedje meg, hogy a melegítőelem piszkos legyen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nem sikeresen választotta az étel összetevőit. A jelen összetevők nem felelnek meg ahhoz a készítési módszerhez, amelyet választotta, vagy hibásan választotta a készítési programot.</li> <li>Az összetevőket túl nagy kockára vágta, megzavarta az élelmiszer behelyezéseinek általános arányát.</li> <li>Nem helyesen állította (nem számoltotta) a készítési időt.</li> <li>Az Ön által választott recept nem alkalmas a jelen rotyogtató fazékban történő készítésére.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajánlatos, hogy a vizsgált receptet (a készülék jelen modelljének adaptált) használja. Használja azt a receptet, amelyet teljesen bízna meg.</li> <li>Az összetevők és vágási mód választása, behelyezés aránya, program és készítési idő választása megfelelőnek a választott receptnek.</li> </ul>
Párolásnál: a tányérban kevés víz van, hogy elegendő gőzsűrűség legyen	Vizet öntsön meg a tányérba a receptben ajánlott terjedelemben. Ha kétségbe esik, ellenőrizze a víz szintjét a készítés során.
Sütésnél: <ul style="list-style-type: none"> <li>Túl sok olajat öntött a tányérba.</li> <li>Nedvesség feleslege a tányérban van.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Az általános sütésnél az elég, hogy az olaj vékony rétege a tányér alján legyen.</li> <li>Az olajsűrűsége kövesse a megfelelő recept rendelkezéseit.</li> </ul> <p>A sütésnél ne csukja be a rotyogtató fazék fedelét, ha nincs víz a receptben. A frissen fagyasztott élelmiszerek a sütés előtt kiolvasztandók, vizet öntsön le rólok.</p>
Főzésnél: erővel elforrása a magas savtartalmú élelmiszer főzésénél.	Az egyes élelmiszereket speciálisan kell felolgozni a főzés előtt: átmosás, sültés, stb. Kövesse az Ön által választott recept rendelkezéseit.
Sütésnél (a tésza nem került teljes átsütésre):	<p>Atésza készítésénél a tésza a belső fedélhez ragasztotta és a gőzselepet eltárta.</p> <p>Túl sok tésztát tette a tányérba.</p> <p>Húzza ki a süteményt a tányérból, fordítsa át és újra tegye a tányérba, miután folytasza a készítést a kész állapotig. A továbbiakban a sütésnél tegye be a tányérba kevés tésztát.</p>

#### AZ ÉLELMISZER TÚLFŐZÖTT

Hibázott az élelmiszer fajtájának választásánál vagy a készítési idő állításánál (kiszámitásánál). Túl kevés összetevő van.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelőnek a recept rendelkezéseinek.
A készítés után a kész étel túl sokat automatikus melegítésnél volt.	Az automatikus melegítés funkció hosszú ideig tartó használata nem ajánlata. Ha a rotyogtató fazék modelljében a jelen funkció előzetes kikapcsolása előre van látva, használhatja azt a lehetőséget.

#### A FŐZÉSÉNÁL AZ ÉLELMISZER ELFORR

A tejkása főzésénél a tej elforr.	A tej minősége és sajátossága a származási helyétől és gyártási feltételeitől függ. Ajánlatos, hogy csak ultrapasztörözött 2,5% zsíros tejet használja. Szükség esetén ivóvízzel hígíthatja a tejet.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nem dolgozta fel az összetevőt a főzés előtt vagy nem helyesen dolgozta fel (rosszul mosta át, stb.)</li> <li>Az összetevők arányát nem tartotta be vagy rosszul választotta az élelmiszer fajtáját.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelőnek a recept rendelkezéseinek.</li> <li>Az egy darabból való gabona, hús, hal, tengeri hal mindig tiszta vizig gondos átmosásra kerül.</li> </ul>

#### AZ ÉTEL ODAÉGETT

<ul style="list-style-type: none"> <li>A tányért rosszul tisztították az étel előző készítése után.</li> <li>A tányér tapadásmentes felülete megrongálódott.</li> </ul>	Mielőtt kezd készíteni, győződjön meg arról, hogy a tányért jól mosta át és a tapadásmentes felülete nem rongálódott meg.
---	---

Az élelmiszer összes behelyezési terjedelme kevesebb a receptben ajánlottánál.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez.
Túl hosszú készítési időt állított.	Csökkentse a készítési időt vagy a a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéseit kövesse.
Sülésnél: elfelejtette, hogy olajat öntse a tányérba, nem keverte vagy túl későn átfordította a készített élelmiszert.	Az általános sületésnél csak egy kis olajat öntse a tányérba, ügyhogy a tányér alján vékony rétege legyen. Az egyenletes sületés érdekében néha-néha keverje az élelmiszert vagy fordítsa át a meghatározott időnként.
Sülésnél: a tányérban nincs elég nedvesség.	Adjon hozzá több folyadékot a tányérba. A készítés során ne nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét szükség nélkül.
Főzésnél: a tányérban túl kevés folyadék (az összetevők arányát nem tartotta be).	Tartsa be a folyadék és szilárd összetevő helyes arányát.
Sülésnél: vajjal nem kente a tányér belső felületét a készítés előtt.	A tésza behelyezése előtt vajjal vagy olajjal kenje meg a tányér alját és oldalát (ne öntse az olajat a tányérba)

#### A TERMÉK A VÁGÁSI FORMÁT ELVESZÍTETTE

Túl gyakran keverte a tányérban levő élelmiszert.	Az általános sületésnél keverje az ételt nem gyakran, mint 5-7 percnként.
Túl hosszú készítési időt állított.	Csökkentse a készítési időt vagy kövesse a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéseit.

#### A SÜTÉS TÚL NEDVES LETT

<p>Mag nem felelő összetevőt használta, amelyek a nedvesség feleslegét adták (lédús zöldség vagy gyümölcs, fagyasztott bogyók, tejföl, stb.)</p> <p>Túl hosszú ideig tartotta a süteményt a zárt rotyogtató fazékban.</p>	<p>Válassza az összetevőt a sütemény receptének megfelelően. Próbálja, hogy ne válassza olyan élelmiszer összetevőket, amelyek túl sok nedvességet tartalmazza, vagy használja minimálisan lehetőség szerint.</p> <p>Igyekezze, hogy azonnal a készítés után húzza ki a süteményt a rotyogtató fazékból. Szükség esetén hagyhatja az élelmiszert a rotyogtató fazékban egy kis időtartomra bekapcsolt automatikus melegítésnél.</p>
---	---

#### A SÜTÉMÉNY KELT MEG

Roszul verte fel a tojást és cukrot.	
Tésza sok időt állt a porhányósítóval.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelőnek a recept rendelkezéseinek.
Nem szította a lisztet vagy rosszul gyúrta a tésztát.	
Hibát csinált az összetevők behelyezésénél.	
Az Ön által választott recept a rotyogtató fazék jelen modelljében történő sütésnek nem felel meg.	

**i** A REDMOND rotyogtató fazék modelljeinek során a „STEW” és „SOUP” programban, ha a tányérban nincs elég víz, bekapcsolódik a készülék a túlhevüléstől való védelem. Ebben az esetben a készítési program beszünet és a rotyogtató fazék az automatikus melegítés rendszerébe átmegy.

#### Különböző termékek javasolt párolási ideje összefoglaló táblázat (gyári beállítások)

Termék	Súly, g/ (mennyiség)	Víz mennyiség, ml	Élkesztési idő, perc		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Sertésfilé /marhafilé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	35/45	35/40	30/30
Báránfilé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	35	35	30
Baromfi filé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	35	30	30
Húsgömböc / fasirt	180 (6 db) 450 (3 db.)	500	30/40	30/40	15/30
Hal (filé)	500	500	35	25	20
Garnélarák salátához (hámozott, főtt és fagyasztott)	500	500	30	20	20
Burgonya (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	40	35	40
Sárgarépa (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	35	35	40

Cékla (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	50	50	1 óra 30 perc
Zöldségek (mélyfagyaszott)	500	500	35	30	30
Párolt tojás	3 db.	500	25	25	30

**i** A táblázatban feltüntetett adatok megközelítőek és javaslati jellegűek. Az adatok eltérhetnek a valódi értékektől és konkrét terméktypustól, illetve a termék frissességétől és az Ön igényétől függenek.

**Ételkészítési programok összefoglaló táblázata (gyári beállítások)**

Program	Használati utasítások	Alapértelmezett előkészítési idő	Elkészítési időtartomány/lépésköz	Kétféle melegítés start.óra	Automatikus melegítés
RICE/GRAIN	Gabonafélék, köretek készítése	28 perc	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc	+	+
PILAF	Különböző pilafok készítése (hússal, hallal, baromfival, zöldségekkel)	1 óra	5 perc – 2 óra / 5 perc	+	+
FRY	Hús, hal, zöldségek és többkomponensű ételek készítése	15 perc	5 perc – 1 óra/ 1 perc	-	+
OATMEAL/DESSERT	Tejlatpu kásák, desszertek készítése	33 perc	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc	+	+
YOGURT/DOUGH	Klasszikus joghurt készítése, tészták kelesztése	8 óra	5 perc – 12 óra / 5 perc	+	-
BAKE/BREAD	Piskóta, rakottak, piték készítése élesztős és leveles tésztából, kenyérsütés	1 óra	20 perc – 4 óra / 5 perc	+	+
STEW	Hús, hal, zöldségek és többkomponensű ételek párolása, kocsonya készítése	40 perc	20 perc – 12 óra / 5 perc	+	+
BEANS	Babfélék készítésére	35 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	+	+
SOUP	Húslevesek, erőlevesek, zöldséglevesek és hideg levesek készítése	1 óra	15 perc – 8 óra / 5 perc	+	+
STEAM/BOIL	Hús, hal, zöldség és többkomponensű ételek, gyermekételek készítése	15 perc	5 perc – 2 óra/ 5 perc	+	+

**VI. A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA**

Mielőtt a készülék tisztításához kezdene, győződjön meg, hogy a készülék a hálózatról le van kapcsolva és a készülék teljesen kihűlt. Használjon puha rongyot és kímélő tisztítószeret. Ajánlott a készülék tisztítását a használat után azonnal elvégezni. Első használat után vagy a használat utáni szagok eltávolításához, egy fél citromot 15 percen keresztül forraljunk „STEAM/BOIL” programban.

**STOP** Kemény vagy koptató bevonatú szivacs, csiszolószősz és maró hatású anyag használata tilos. A készülék burkolatát tilos vízbe ereszteni és vízgúrral átmosni.

A készülék burkolatát csak szükség esetén tisztítsa. A belső alumínium fedelet a készülék minden használata után tisztítsa meg:

Az edényt minden használat után tisztítsa. Mosogatógép használata engedélyezett. A külső felületet törölje szárazra. A levehető gözszelveget a készülék minden használata után tisztítani kell. A típusmódosítástól függően, a szelveget a fedél külső vagy belső felületén kell leszerelni.

	A szelpe a fedél külső oldaláról történő eltávolításához, nagyobb erőfeszítés nélkül óvatosan húzza a szelveget maga irányába. Szedje szét a szelveget, miután csapvíz alatt mossa el és szárítsa ki. Fordított sorrendben szerelje össze a szelveget és rögzítse a helyére.		A szelpe a fedél belső oldaláról történő eltávolításához, óvatosan fordítsa óramutatóval ellentétes irányba és emelje ki a vágótűt. Alaposan öblítse le a csapvíz alatt a szelveget, szárítsa ki, miután rakja a helyére, óramutató irányában fordítva, rögzítse a szelveget.
--	--	--	---

A készülék burkolatán elhelyezkedő kondenzátum-gyűjtő konténer a készülék minden használata után tisztítsuk meg. Ehhez óvatosan nyomjuk meg a konténer alsó részét vagy fogja meg az oldalait (típustól függően), maga irányába húzza, távolítsa el. Öntse ki a kondenzátumot, mossa ki a konténer és helyezze vissza a helyére.

**i** Néha a kondenzátum a készülék burkolata speciális vágatában gyűl össze. Törökendő segítségévtőlvaltsa el az összegyűlt kondenzátumot.

**VII. MIELŐTT SZERVIZHEZ FORDULNA**

A kijelzőn látható hibajelzés	Lehetséges meghibásodások	A hiba elhárítása
E1-E4	Rendszer hiba (lehetséges az elektromosvezetőkárcs vagy hőérzékelő meghibásodása) vagy nem tégmentesen zár a fedő	Zárja le szorosan a készülék fedelét. Ha a meghibásodás nem szűnt meg, forduljon a hivatalos szervizközponthoz.
E5	Működésbe lépett a túlmelegedés érzékelő	Ne kapcsolja be a készüléket üres edénnyel! Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, hagyja 10-15 percig hűlni, miután töltősen az edénybe vizet (hűsleves) és folytassa az ételkészítést. Ha a meghibásodás nem szűnt meg, forduljon a hivatalos szervizközponthoz.

Hiba	Lehetséges ok	Hiba elhárítása
Nem kapcsolódik be.	Nincs táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
Az étel készítése túl hosszú	Szabálytalan táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
	A tárgyér és melegítőelem között idegen tárgy van.	Távolítsa el az idegen tárgyat.
	A tárgyért nem egyenesen állította a rotogatót fazekben.	Állítsa a tárgyért egyenesen, ferdülés nélkül.
	A melegítőelem piszkos.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózatról, engedje, hogy lehűljen. Tisztítsa a melegítőelemet.

**VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK**

A jelen készülékre a vásárlás napjától fogva 2 év jótállást biztosítjuk. A jótállási időtartom alatt a gyártó vállalja, hogy javítja ,rész helyettesíti vagy az egész készüléket helyettesíti, hogy bármelyik gyári hibát elhárítja, amelyik az anyag vagy összeállítás nem elegendő minősége okozta. A jótállás csak akkor hatályba lép, ha a vásárlási dátumot az üzlet pecsétje és eladó aláírása igazolja az eredeti jótállási utalványon. A jelen jótállást csak akkor fogadjuk el, ha a készüléket a használati útmutató szerint használták, nem javították, nem szedték szét és nem rongálódtak a helytelen kezelése során, valamint a készülék egész állapotát megőrizte. A jelen jótállás nem terjed ki a készülék természetes elkopására és kiadási anyagokra (filter, lámpa, kerámia) és teflon felület, tömörítő, stb.).


A készülék a gyártó által meghatározott szolgálati ideje a vásárlás napjától fogva 5 év a mellett a feltételt mellett, hogy ha a készüléket a használati útmutató és alkalmazható technikai hivatvány szerint használták.

**i** A csomagolás, használati útmutató és a készülék újrahasznosítandó a hulladék átdolgozásáról szóló helyi programnak megfelelően. Ne dobjon ki olyan készüléket az általános házi hulladékkal.



Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.


## ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

 *Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.*

- Този уред е многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в домове, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически харак-


теристики или заводска табелка на уреда).

- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда - несъответствие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.

 **ВНИМАНИЕ!** *По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.*

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете хранящия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.

- Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.

 *Помнете: Случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.*

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа - това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) - попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреждания му.
- Преди почитване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почистване на уреда (стр. 94).



*ЗАБРАНЕНО е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!*

- Този уред не е предназначен за използване от хора (включително деца) с физически, умствени или психически увреждания или без опит и познания, освен в случаите, когато тези лица са под надзор или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Трябва да осъществява контрол на децата, за да се предотврати използването на изделието, негови принадлежности, както и заводската му опаковка, за игра. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.
- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.

## СЪДЪРЖАНИЕ

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	91
II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА	91
III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ	92
IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ	92
V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	93
VI. ЧИСТЕНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА	94
VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР	94
VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ	95

### Технически характеристики

Модел	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Мощност	500 W	800 W	900 W
Напрежение	220–240 V, 50 Hz		
Обем на чашата	3 л	5 л	6 л
Покритие на чашата	незалепащо		
Дисплей	светодиоден, цифров		
Клапан за изпускане на парата	подвижен		

### Програми

- RICE/GRAIN (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)
- PILAF (ПИЛАФ)
- FRY (ПЪРЖЕНЕ)
- OATMEAL/DESSERT (МЛЕЧНА КАША / ДЕСЕРТИ)
- YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ/ТЕСТО)
- BAKE/BREAD (ПЕЧИВА/ХЛЯБ)
- STEAM (ЗАДУШАВАНЕ)
- BEANS (БОБОВИ ХРАНИ)
- SOUP (СУПА)
- STEAM/BOIL (ПАРА/ВАРЕНЕ)

### Функции

Автоматично подгряване.....има, до 24 ч.  
 Затопляне на ястията.....има, до 24 ч.  
 Отложен старт.....има, до 24 ч.

### Компект

Уред за бавно готвене с поставена вътре чаша.....1 бр.  
 Контейнер за приготвяне на ястия на пара.....1 бр.  
 Плоска лъжица.....1 бр.  
 Черпак.....1 бр.  
 Мерителна чаша.....1 бр.  
 Ръководство за експлоатация.....1 бр.  
 Книга „100 рецепти“.....1 бр.  
 Сервизна книжка.....1 бр.  
 Захранващ кабел.....1 бр.



Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектаването и в техническите характеристики на izdelieto в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

### Устройството на уредите за бавно готвене RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 A1

- Капак с дръжка за пренасяне
- Подвижен клапан за изпускане на пара
- Чаша
- Корпус на уреда

- Контейнер за събиране на конденза
- Светодиоден дисплей
- Панел за управление
- Контейнер за приготвяне на ястия на пара
- Мерителна чаша
- Черпак
- Плоска лъжица
- Захранващ кабел

### Елементи на панела за управление A2

- Индикатор за изпълнение на автоматичната програма „RICE/GRAIN“ (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)
- Индикатор за изпълнение на автоматичната програма „PILAF“ (ПИЛАФ)
- Индикатор за изпълнение на автоматичната програма „FRY“ (ПЪРЖЕНЕ)
- Индикатор за изпълнение на автоматичната програма „OATMEAL/DESSERT“ (МЛЕЧНА КАША / ДЕСЕРТИ)
- Индикатор за изпълнение на автоматичната програма „YOGURT/DOUGH“ (ЙОГУРТ/ТЕСТО)
- Индикатор за изпълнение на автоматичната програма „BAKE/BREAD“ (ПЕЧИВА/ХЛЯБ)
- Бутон „KEEP WARM / CANCEL“ (Подгряване / Отмяна) – включване/изключване на функцията подгряване, прекъсване на работата на програмата за приготвяне, нулиране на направените настройки.
- Бутон „TIMER“ (Отложен старт) – включване на режима за задаване на времето за отложен старт.
- Бутон „START“ (Старт) – включване на зададения режим за приготвяне
- Цифров дисплей
- Индикатор за изпълнение на автоматичната програма „BEANS“ (БОБОВИ ХРАНИ)
- Индикатор за изпълнение на автоматичната програма „SOUP“ (СУПА)
- Индикатор за изпълнение на автоматичната програма „STEAM/BOIL“ (ПАРА / ВАРЕНЕ)
- Индикатор за режима „KEEP WARM“ (Поддържане на топлината)
- Индикатор за изпълнение на автоматичната програма „STEAM“ (ЗАДУШАВАНЕ)
- Бутон „MENU“ (Избор на програма) – избор на автоматична програма за приготвяне
- Бутон „COOK TIME“ (Време за приготвяне) – задаване на времето за приготвяне.

## I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Внимателно разопаковайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен лепенка със серийен номер.

**Отсъствието на серийен номер върху издेलното автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване.**

Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Шателно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда миризма, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почиствайте уреда (стр. 94).



Внимание! Забранено е използване на уреда при кафито и да са неизправности.

## II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА

### Преди включване

Поставете уреда върху твърда равна хоризонтална повърхност така, че излизаща от паров клапан гореща пара не докосвала до тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура.

Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на мултиварка нямат повреди и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

### Настройка на времето за приготвяне

В уредите за бавно готвене RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 е предвидена възможността за изменение на времето за приготвяне, зададено по подразбиране за всяка програма. Стъпката за промяна и възможният диапазон на задаваното време зависят от избраната програма за приготвяне.

За да измените времето за приготвяне:

- Изберете нужната програма за приготвяне с натискане на бутона „MENU“. На дисплея се показва времето за приготвяне по подразбиране за всяка програма.
- Натиснете бутона „COOK TIME“, за да измените стойността на времето за приготвяне в допустимия за избраната програма диапазон. При всяко натискане на бутона стойността ще се увеличава. След достигането на максималната стойност, задаваното на времето ще продължи от началото на диапазона. За бързо изменение на стойността на времето за приготвяне, натиснете и задържете бутона.



**ВАЖНО!** При ръчно задаване на времето за приготвяне отключват се възможния диапазон на времето и стъпката за задаване, предвидена от избраната от вас програма за приготвяне, в съответствие с таблицата с програми за приготвяне (стр. 94).

### Функция „Отложен старт“

Тази функция дава възможност да се отложи старта на програмата за приготвяне до 24 часа.

- Изберете нужната програма за приготвяне с натискане на бутона „MENU“.
- Натиснете бутона „TIMER“, при което индикаторът за време започва да мига.
- С натискане на бутона „COOK TIME“ задайте стойността на времето за отлагане. При всяко натискане на бутона стойността ще се увеличава. След достигането на максималната стойност, задаваното на времето ще продължи от началото на диапазона. За бързо изменение на стойността на времето за приготвяне, натиснете и задържете бутона.
- С натискане на бутона „MENU“ задайте стойността на минутите на времето за отлагане. При всяко натискане на бутона стойността ще се увеличава. След достигането на максималната стойност, задаваното на времето ще продължи от началото на диапазона. За бързо изменение на стойността на времето за приготвяне, натиснете и задържете бутона.
- След като приключите задаването на времето за приготвяне, натиснете бутона „TIMER“.
- За отмяна на направените настройки натиснете бутона „KEEP WARM / CANCEL“, след което трябва да въведете цялата програма за приготвяне отново.



Не се препоръчва използването на функцията за отлагане на старта, ако в състава на ястието се използват бързоразвалящи се продукти (яйца, прясно мляко, месо, сирене и т.н.).

В програмата „FRY“ функцията „Отложен старт“ е недостъпна.

Приборът е снабден с енергонезависима памет. В случай на моментно прекъсване на електрозахранването всички настройки на уреда ще бъдат запазени.

### Функция за поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично подгряване)

Включва се автоматично, след приключване на програмата за приготвяне, и може да поддържа температурата на готовото ястие в границите на 70–75°C в продължение на 24 часа. На дисплея се показва директното отчитане на времето за работа в дадения режим. При необходимост автоматичното подгряване може да бъде изключено с натискане на бутона „KEEP WARM / CANCEL“. Индикаторът на режима „KEEP WARM“ на дисплея изгасва. Тази функция не е достъпна в програмата „YOGURT/DOUGH“.

### Функция за затопляне на ястията

За затопляне на студени ястия:

1. Преместете продуктите в чашата и я сложете в корпуса на уреда. Убедете се, че тя се намира плътно до нагревателния елемент.
2. Затворете капака до шракване, включете уреда за бавно готвене към електрическата мрежа.
3. Натиснете бутона „KEEP WARM / CANCEL“. На дисплея светва съответният индикатор и се включва затопляне. На дисплея се показва директното отчитане на времето за работа на уреда в дадения режим. Ястието ще бъде затоплено до 70–75°C. Тази температура може да се поддържа в продължение на 24 часа.
4. При необходимост затоплянето може да бъде изключено с натискане на бутона „KEEP WARM / CANCEL“. Индикаторите на дисплея и на бутона изгасват.

**И** **ВАЖНО!** Въпреки че уредът може да запазва продукта в затоплено състояние до 24 часа, не се препоръчва да се оставя ястието затоплено за повече от два-три часа, тъй като понякога това може да доведе до промяна на вкусовите му качества.

### Общи процедури при използване на автоматичните програми

1. Подгответе (измерете) необходимите съставки в съответствие с рецептата, и ги сложете в чашата. Всички съставки, включително течността, трябва да се намират по-ниско от максималното деление на скалата от вътрешната страна на чашата.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда. Убедете се, че тя се намира плътно до нагревателния елемент.
3. Затворете капака на уреда до шракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
4. С натискане на бутона „MENU“ изберете необходимата програма за приготвяне (на дисплея ще светне съответният индикатор за програмата).
5. За да се промени времето за приготвяне, зададено по подразбиране за всяка програма, натиснете бутона „COOK TIME“.
6. При необходимост задайте време за отлагане на старта. Функцията „Отложен старт“ е недостъпна при използване на програмата „FRY“.
7. Натиснете бутона „START“. Ще започне процесът на приготвяне и обратното отчитане на времето на изпълнение на програмата.
8. Краят на програмата за приготвяне се оповестява със звук от сигнал „по-нататък“, в зависимост от избраната програма или текущите настройки, уредът ще мине в режим на автоматично подгряване (ще светне индикаторът на бутона „KEEP WARM / CANCEL“) или ще се изключи (индикаторът на програмата ще изгасне). Функцията за автоматично подгряване не може да се използва при програмата „YOGURT/DOUGH“.
9. За да прекъснете процеса на приготвяне, да отмените въведената програма или да изключите автоматичното подгряване, натиснете бутона „KEEP WARM / CANCEL“.

### Програма „RICE/GRAIN“

Препоръчва се за готвене на ориз, каши и детско меню. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „RICE/ GRAIN“ е 28 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 1 час и 30 минути със стъпка на регулиране от 1 минута.

### Програма „PILAF“

Препоръчва се за приготвяне на различни видове пилاف. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „PILAF“ е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

### Програма „FRY“

Препоръчва се за пържене на месо, зеленчуци, птици, морски дарове. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „FRY“ е 15 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 1 час със стъпка на регулиране от 1 минута.

Допуска се пърженето на продукти с отворен капак на уреда. Функцията „Отложен старт“ е недостъпна в тази програма.

### Програма „OATMEAL/DESSERT“

Препоръчва се за приготвяне на млечни каши, сладка, мармалади, плодови желе и различни десерти. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „OATMEAL/DESSERT“ е 33 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 1 час и 30 минути със стъпка на регулиране от 1 минута.

Програмата е предназначена за приготвяне на каша от нискомаслено пастъризирано мляко. За да се избере киването на млякото и да се получи необходимият резултат, се препоръчва следното:

- внимателно да се измиват всички зърнени храни (ориз, елда, просо и т. н.), докато водата не стане чиста;
- преди започване на готвенето чашата на уреда да се намаже с масло;
- строго да се спазват пропорциите на съставките съгласно препоръките в книгата с рецепти, количеството на съставките да се намалява и увеличава само пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко то да се разрежда с вода в пропорция 1:1.

### Програма „YOGURT/DOUGH“

С помощта на тази програма можете да приготвите различни вкусни и полезни видове йогурт в домашни условия. Програмата може да се използва също така за втасване на тесто. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „YOGURT/DOUGH“ е 8 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

В тази програма не може да се използва функцията за автоматично подгряване.

### Програма „BAKE/BREAD“

Програмата се препоръчва за печене на пандишпани, запечени ястия, баници от тесто с мая и бутер тесто, както и за печене на различни видове хляб. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „BAKE/BREAD“ е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 4 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

### Програма „STEW“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птици, морски дарове, пача и желирани ястия. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „STEW“ е 40 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

### Програма „BEANS“

Препоръчва се за варене на бобови храни. Времето за готвене по подразбиране в програмата „BEANS“ е 35 минути. Времето за готвене може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

### Програма „SOUP“

Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия, компоти. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „SOUP“ е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 15 минути до 8 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

### Програма „STEAM/BOIL“

Препоръчва се за приготвяне на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия, детско меню, както и за варене на зеленчуци за гарнитура и салати. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „STEAM/BOIL“ е 15 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

При приготвяне на зеленчуци и други продукти на пара:

1. Налейте в чашата 500–600 ml вода. Поставете в нея контейнера за готвене на пара.
2. Измерете и подгответе продуктите съгласно рецептата, след което ги разположете в контейнера за готвене на пара.
3. Следвайте т. 2–9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

## III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Втасване на тесто
- Печене на хляб
- Приготвяне на фондо
- Приготвяне на изваря, сирене
- Пастъризация на течни продукти
- Приготвяне и затопляне на детска храна
- Стерилизация на съдове и предмети за лична хигиена

## IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Допълнителните аксесоари към уреда се купуват отделно. За повече информация относно техния асортимент, начин на закупуване и съвместимост с модела на вашия уред потърсете официалния дилър за вашата страна.

### RAM-CL1 — щипци за чашата

Предназначени са за удобно изваждане на чашата от уреда. Възможно е да се използват с уреди за маяно готвене и от други марки.

### RAM-G1 — комплект бурканчета за йогурт с маркери на капачките (4 бр.)

Предназначен е за приготвяне на различни видове йогурт. Бурканчетата имат маркери с датата, която позволява да се контролира срока на годност. Възможно е да се използват с уреди за бавно готвене и от други марки.

### RHP-M1 — уред за шунка, за RMC-M20 и RMC-M30

Предназначен е за приготвяне на шунка, рула и други деликатеси от месо, птици или риба с добавка на различни подправки и пълнители. Може да се използва в уреда за бавно готвене, във фурни, конвекторен грил или в тенджерата с подходящи обем.

### RB-A300 — чаша с незалепващо покритие, за RMC-M10

Обем: 3 литра. Чашата има отлични незалепващи и топлопроводими свойства. Тя може да се използва и извън уреда за бавно готвене за съхраняване на продукти и приготвяне на блюда във фурна (при температура до 260°C).

**Чаши с керамично покритие ANATO® (Корея): RB-C302 (3 л, за RMC-M10), RB-C502 (5 л, за RMC-M20), RB-C602 (6 л, за RMC-M30)**

Чашата има керамично покритие, устойчиво на механични повреди. Тя може да се използва и извън уреда за бавно готвене за съхраняване на продукти и приготвяне на блюда във фурна.

**RB-A503 — чаша с незалепащо покритие, производство на DAIKIN® (Япония), за RMC-M20**

Обем: 5 литра. Незалепащото й покритие е устойчиво на механични повреди. Чашата е много подходяща за пържене, печене, варене на млечни каши. Тя може да се използва и извън уреда за бавно готвене за съхраняване на продукти и приготвяне на блюда във фурна.

**RB-S500 — стоманена чаша, за RMC-M20**

Обем: 5 литра. Притежава голяма устойчивост към механични повреди. Препоръчва се за приготвяне на различни супи, компоти, мармалади и сладка. Много е подходяща за блендери, миксери и други кухненски прибори, които се използват за приготвяне на зеленчукови и плодови пюре или крем-супи.

**RB-A600 — чаша с незалепащо покритие, за RMC-M30**

Обем: 6 литра. Притежава превъзходни незалепащи и топлопроводими свойства. Чашата може да се използва и извън уреда за бавно готвене за съхраняване на продукти и приготвяне на блюда във фурна (при температура до 260°C).

## У СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

**Грешки по време на приготвяне и способности за отстраняването им**

В дадения раздел събрани са типични грешки, направени по време на приготвяне на храна в мултиварките, и способности на отстраняването им.

**ЯСТИЕ НЕ Е ГОТОВО ДОКРАЯ**

Възможни причини за проблема	Начин на решаване
Вие забравихте да затворите капака на уреда или го затворихте непълно, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	<ul style="list-style-type: none"> <li>По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост.</li> <li>Затворете капака докато щракне. Уверете се, че нищо не пречи на пълно затваряне на капака на уреда и уплътнителна гума върху вътрешна страна на капака не е деформирана.</li> </ul>
Чаша и негравителен елемент лошо контактират, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Чаша трябва да бъде установена в корпуса на уреда равно, пълно докосвайки с дното си до негравителен диск.</li> <li>Уверете се, че в работна камера на мултиварка няма странични предмети. Не допускате замърсяване на негравителен диск.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Неудачен избор на ингредиенти за ястие. Дадени ингредиенти не стават за приготвяне по избран от вас начин или избрахте грешна програма за приготвяне.</li> <li>Ингредиенти са нарязани прекалено големи, нарушени са общи пропорции на слагане на продукти.</li> <li>Вие сте фиксирали (преченали) грешно време.</li> <li>Избор от Бас: рецепти не е годен за приготвяне в дадена мултиварка.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Желателно е да използвате проверени (адаптирани за дадена модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които детайтелно можете да доверявате.</li> <li>Избор на ингредиенти, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на избран рецепт.</li> </ul>
При приготвяне на пара: В чаша е прекалено малко вода, за да осигурява достатъчна пълнота на пара.	Наливайте в чаша вода задължително в обем, препоръчан в рецепта. Ако имате съмнения, проверете нивото на вода по време на готвене.
При пържене: <ul style="list-style-type: none"> <li>В чашата е прекалено много олио.</li> <li>Излишък на влага в чашата.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По време на обикновено пържене е достатъчно, когато олио покрива дното на чаша с тънък слой.</li> <li>По време на пържене във фритюра следвайте посочвания на съответстващ рецепт.</li> </ul> <p>Не затваряйте капака на мултиварка при пържене, ако това не е посочено в рецепта. Замразени продукти преди пържене трябва да бъдат размразени, водата им трябва да излезе.</p>
При варене: изкипяване на бульона по време на варене на продукти с повишена киселинност.	Някои продукти изискват специална обработка преди варене: миење, пържене и т.н. Следвайте посочвания на избрания рецепт.
При изпичане (тесто не е изпичано):	Слагайте в чашата по-малък обем тесто.
Вие сложихте в чашата прекалено много тесто.	Извадете изпичане от чашата, преобърнете и отново сложете в чашата, след това продължете изпичане до готовността. По-нататък при изпичане слагайте в чашата по-малък обем тесто.

**ПРОДУКТ СЕ ПРЕВАРИ**

Вие сте направили грешка в избора на продукт или по време на установка (преченяване) на време за приготвяне. Прекалено малък размер на ингредиенти.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на негови препоръки.
След приготвяне готово ястие прекалено дълго време беше автоматоплено.	Длигено използване на автоматоплене е нежелателно. Ако в вашата модел на мултиварка има предварително изключване на дадена функция, Вие можете да използвате дадена възможност.

**ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТ ИЗКИПЯВА**

При готвене на млечна каша мляко изкипява.	Качество и свойства на мляко могат да зависят от мястото и условията на производство му. Препоръчваме да използвате само ултрапастеризираното мляко с съдържание на мазнини до 2,5%. При необходимост можете да разредете мляко с питейна вода (виж по-подробно на стр. 87).
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ингредиенти преди варене не са били обработвани или обработвани грешно (лошо измити и т.н.)</li> <li>Не са слагани пропорции на ингредиенти или грешно е избран тип продукт.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки.</li> <li>Винаги промийвайте ръцете си преди да приготвите месо, риба и морски продукти с бистра вода.</li> </ul>

**ЯСТИЕ ЗАГАРЯ**

<ul style="list-style-type: none"> <li>Чашата беше лошо почиствана след предишно приготвяне на ястие.</li> <li>Незалепащо покритие на чашата е повредено.</li> </ul>	Преди почнете приготвяне, уверете се, че чашата е добре почиствана и незалепащото покритие няма повреди.
Общ обем на сложени продукти е по-малък от препоръчан в рецепта.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.
При пържене: сте забравили да ситете в чаша олио; не сте разбъркали или късно преобърщали продукти по време на приготвяне.	По време на обикновено пържене ситете в чаша малко олио – така, че то покрива дното на чаша с тънък слой. За равномерно пържене на продуктите в чаша трябва периодично да ги разбърквате или преобърщате след определено време.
При задущаване: в чашата е недостатъчно влага.	Наливайте в чаша повече течност. По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост.
При варене: в чашата е прекалено малко течност (не са слагани пропорции на ингредиенти).	Спазвайте правилно съотношение на течности и твърди ингредиенти.
При изпичане: не сте намазвали вътрешна повърхност на чашата с масло преди приготвяне.	Преди сложете тесто намазвайте дното и стенички на чашата с масло или олио (не бива да наливате олио в чашата!)

**ПРОДУКТ ИЗГУБИЛ ФОРМА НА НАРЯЗВАНЕ**

Прекалено често сте разбърквали продукта в чашата	При обикновено пържене разбърквайте ястие не по-често от веднъж 5–7 минути.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.

**ИЗПИЧАНЕ Е ВЛАЖНО**

Са използвани неподходящи ингредиенти, даващи излишък влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени ягоди, сметана и т.н.).	Избериете ингредиенти в съответствие с рецепта на изпичане. Не избериете като ингредиенти продукти, съдържащи прекалено много влага или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Готово изпичане се намирало в затворена мултиварка прекалено дълго време.	Извадете изпичане от мултиварка веднага след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставите продукта в мултиварка за кратък период с включено автоматоплене.

**ИЗПИЧАНЕ НЕ ПОВДИГНЕ**

Яйца със захар са лошо разбити.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки.
Тесто дълго стоеше с бакпулвера.	
Не пресекте брашно или тесто е лошо замесвано.	
Има грешки при слагане на ингредиентите.	
Избрания Ви рецепт е неподходящ за изпичане в дадена модел мултиварка.	

**i** В редица модели на мултиварка REDMOND в програмите „STEAM“ и „SOUP“ при липса на течност в чашата включва се система за защита на уреда от прегряване. В този случай програма за приготвяне спира и мултиварка работи в режима на автоматично загряване.

**Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара**

Продукт	Тегло, гр. (кол-во)	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Филе от свинско / говеждо (на кубчета 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 / 45	35 / 40	30 / 30
Филе от овнешко (на кубчета 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	30
Филе от пиле (на кубчета 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	30	30
Топчета от месо / кюфтета	180 (6 бр) 450 (3 бр)	500	30 / 40	30 / 40	15 / 30
Риба (филе)	500	500	35	25	20
Скариди за салата (почистени, варени - замразени)	500	500	30	20	20
Картофи (на кубчета 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40	35	40
Моркови (на кубчета 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	40
Цвекло (на кубчета 1,5 x 1,5 cm)	500	500	50	50	1 час 30 мин
Зеленчуци (пряснозамразени)	500	500	35	30	30
Яйца на пара	3 бр.	500	25	25	30

Трябва да се има предвид, че това са общи препоръки. Реалното време може да се различава от препоръчаните стойности в зависимост от качеството на конкретния продукт, както и от вашите вкусови предпочитания.

**Обща таблица на програмите за приготвяне (фабрични настройки)**

Програма	Препоръки за използване	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне / стъпка на регулиране	Отлагане на старта, час	Автоматично поддържане
RICE/GRAIN	Приготвяне на каши, гарнитури	28 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+
PILAF	Приготвяне на различни видове пилاف (с месо, риба, птици, зеленчуци)	1 час	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
FRY	Пържене на месо, риба, зеленчуци и ястия от няколко компонента	15 мин	5 мин – 1 час / 1 мин	–	+
OATMEAL/DESSERT	Приготвяне на млечни каши и различни десерти	33 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+
YOGURT/DOUGH	Приготвяне на класически йогурт, втасане на тесто	8 часа	5 мин – 12 часов / 5 мин	+	–
BAKE/BREAD	Печене на пандишани, печива, баници от тесто с мая и бутер тесто, печене на хляб.	1 час	20 мин – 4 часа / 5 мин	+	+

Програма	Препоръки за използване	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне / стъпка на регулиране	Отлагане на старта, час	Автоматично поддържане
STEAM	Задушаване на месо, риба, зеленчуци и ястия от няколко компонента, приготвяне на паца	40 мин	20 мин – 12 часов / 5 мин	+	+
BEANS	Варене на бобови храни	35 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
SOUP	Приготвяне на бульони, заправки, зеленчукови и студени супи	1 час	15 мин – 8 часов / 5 мин	+	+
STEAM/BOIL	Приготвяне на месо, риба, зеленчуци и ястия от няколко компонента, приготвяне на детски храни	15 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+

**VI. ЧИСТЕНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА**

Към почистване на уреда може да се пристъпи едва след като е бил изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал. Използвайте мека кърпа и неабразивни средства за миене на съдове. Препоръчваме почистването на уреда да става веднага след използване. Преди първото използване или за отстраняване на мизирми, препоръчваме след края на готвенето в продължение на 15 минути да се остави да ври вода с половина лимон в програмата „STEAM/BOIL“.

**STOP** При почистване е забранено използването на абразивни вещества, гъби с абразивно покритие и химически агресивни вещества. Забранено е потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя.

Корпусът на уреда трябва да се почиства според необходимостта. Вътрешният алуминиев капак трябва да се почиства след всяко използване на уреда.

Препоръчва се чашата да се почиства след всяко използване на уреда. Може да се използва съдомиялна машина. След като я почистите, избършете до сухо външната повърхност на чашата.

Подвижният клапан за изпускане на парата също трябва да се почиства след всяко използване на уреда. В зависимост от модификацията на модела, клапанът се сваля от външната или от вътрешната страна на капака.

	За да свалите клапана от външната страна на капака, издърпайте го внимателно към себе си, без да използвате голямо усилие. Разглобете клапана напълно, после го измийте под течаща вода и го изсушете. Сложете го в обратна последователност и го поставете на мястото му.		За да свалите клапана от вътрешната страна на капака, внимателно го завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го изтеглете от гнездото. Измийте много добре клапана под течаща вода, изсушете го, поставете го обратно в гнездото и го фиксирайте, като го завъртите по посока на часовниковата стрелка.
---	--	---	--

Контейнерът за конденза, разположен на капака на уреда, трябва да се почиства след всяко използване. За целта внимателно натиснете долната част на контейнера или го хванете отстраня (в зависимост от модификацията на модела), изтеглете го леко към себе си и го свалете. Излейте конденза, измийте контейнера и го поставете на мястото му.

**i** Понякога в специалния улей около чашата в корпуса на уреда може да се събере излишен конденз. Използвайте салфетки или кърпа, за да го отстраните.

**VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР**

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Отстраняване на грешката
E1 - E4	Системна грешка (повреда на електронна платка или термодатчици), или неплътен затворен капак.	Затворете плътно капака. Ако проблемът не бъде отстранен, обърнете се към авторизиран сервиз.
E5	Активирана автоматична защита от прегряване	Не включвайте уреда с празна чаша! Изключете уреда от захранването, оставете го 10–15 минути да изстине, след което долейте в чашата вода (бульон) и продължете готвенето. Ако проблемът не бъде отстранен, обърнете се към авторизиран сервизен център.

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправност
Не включва се.	Няма захранване от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
Ястие се готви прекалено дълго.	Прекъсвания на захранването от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
	Между чаша и нагревателен елемент е попаднал страничен предмет.	Извадете страничен предмет.
	Чашата в корпуса на мултиварка е установена неравно.	Установете чашата равно, без изкривяване.
	Нагревателния елемент е замърсен.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Почистете нагревателния елемент.

## VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ

На дадено изделие предоставя се гаранционен срок 2 години от датата на закупуване. По време на гаранционен период производител е задължен да отстранява с ремонт, замяна на части или замяна на цялото изделие всякакви заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материали или сглобяване. Гаранцията влиза в силата само в този случай, кога дата на закупуване е потвърдена с печат на магазина и подписа на продавач върху оригинала на гаранционен лист. Дадена гаранция е валидна само ако изделие беше използвано в съответствие с инструкция по експлоатация, не беше ремонтирано, разглобено и повредено като резултат на неправилно боравене, а така също е пазена пълна комплектност на изделието. Дадена гаранция не е валидна за нормално износване на изделие и консумативи (филтри, лампи, керамични и тефлонови покрития, уплътнители и т.н.).


Установен от производителя животът на уреда е 5 години от датата на закупуване го, при условие, че изделието се експлоатира в съответствие с дадена инструкция и приложими технически стандарти.



*Опаковката, ръководството на потребителя, а така също и самият уред трябва да се утилизират с съответствие с местната програма по рециклиране на отпадъци. Не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновени битови отпадъци.*


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 kabla zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

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



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

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

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

- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia (*str. 101*).



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

- Dane urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi (łącznie z dziećmi), którzy mają odchylenia fizyczne, nerwowe lub psychiczne bądź brak im doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, gdy osoby takie znajdują się pod nadzorem lub podczas przeprowadzanego dla nich instruktażu, odnośnie wykorzystania danego urządzenia, przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem, jego częściami oraz jego opakowaniem fabrycznym. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez kontroli ze strony dorosłych.
- Zabrania się dokonywać naprawy urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania

zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinny dokonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

## SPIS TREŚCI

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA .....	98
II. OBSŁUGA URZĄDZENIA .....	98
III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE .....	99
IV. AKCESORIA DODATKOWE .....	99
V. PORADY DO GOTOWANIA .....	100
VI. CZYSZCZENIE I OBSŁUGA MULTICOOKERA .....	101
VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO .....	101
VIII. WARUNKI GWARANCJI .....	101

### Charakterystyka techniczna

Model	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Moc:	500 W	800 W	900 W
Napięcie	220-240 W, 50 Hz		
Pojemność misy	3 l	5 l	6 l
Powłoka misy	antyadhezyjna		
Wyświetlacz	LED, cyfrowy		
Zawór parowy	zdejmowany		

### Programy

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. RICE/GRAIN (RYŻ/KASZE)                  | 6. BAKE/BREAD (WYPIEKANIE/CHLEB) |
| 2. PILAF (PILAW)                           | 7. STEW (DUSZENIE/GALARETA)      |
| 3. FRY (SMAŻENIE)                          | 8. BEANS (KASZA GRYCZANA)        |
| 4. OATMEAL/DESSERT (KASZA NA MLEKU/DESERY) | 9. SOUP (ZUPA/STRĄCZKOWE)        |
| 5. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CIASTO)            | 10. STEAM/BOIL (PARA/GOTOWANIE)  |

### Funkcje

- Podgrzewanie automatyczne ..... jest, do 24 godzin  
 Odgrzewanie potraw ..... jest, do 24 godzin  
 Opóźniony start ..... jest, do 24 godzin

### Zestaw

- Multicooker ze wstawioną wewnątrz misą ..... 1 szt.  
 Pojemnik do gotowania na parze ..... 1 szt.  
 Łyżka płaska ..... 1 szt.

- Chochla ..... 1 szt.  
 Miarka ..... 1 szt.  
 Instrukcja użytkownika ..... 1 szt.  
 Książka „100 przepisów kulinarnych” ..... 1 szt.  
 Książeczka serwisowa ..... 1 szt.  
 Przewód zasilający ..... 1 szt.

**i** Producent ma prawo do wnieśienia zmian w designie i zestawie wyrobów, a także do zmiany charakterystyki technicznej w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego zawiadomienia o tych zmianach.

### Budowa multicookerów RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 A1

- A. Pokrywa z uchwytem do przenoszenia  
 B. Zdejmowany zawór parowy  
 C. Misa  
 D. Obudowa urządzenia  
 E. Pojemnik do zbierania skroplin  
 F. Wyświetlacz LED  
 G. Panel sterowania  
 H. Pojemnik do gotowania na parze  
 I. Miarka  
 J. Chochla.  
 K. Łyżka płaska.  
 L. Przewód zasilający

### Elementy panelu sterowania A2

- Lampka kontrolna wykonania programu automatycznego „RICE/GRAIN” („RYŻ/KASZE”)
- Lampka kontrolna wykonania programu automatycznego „PILAF” („PILAW”)
- Lampka kontrolna wykonania programu automatycznego „FRY” („SMAŻENIE”)
- Lampka kontrolna wykonania programu automatycznego „OATMEAL/DESSERT” („KASZA NA MLEKU/DESERY”)
- Lampka kontrolna wykonania programu automatycznego „YOGURT/DOUGH” („JOGURT/CIASTO”)
- Lampka kontrolna wykonania programu automatycznego „BAKE/BREAD” („WYPIEKANIE/CHLEB”)
- Przycisk „KEEP WARM / CANCEL” („ODGRZEWANIE/ANULUJ”) – włączenie/odłączenie funkcji odgrzewania, przerwanie działania programu gotowania, anulowanie dokonanych nastawień
- Przycisk „TIMER” („OPÓŹNIONY START”) – włączenie trybu nastawienia czasu odłożonego startu
- Przycisk „START” – włączenie zadanego trybu gotowania
- Wyświetlacz cyfrowy
- Lampka kontrolna wykonania programu automatycznego „BEANS” („KASZA GRYCZANA”)
- Lampka kontrolna wykonania programu automatycznego „SOUP” („ZUPA/STRĄCZKOWE”)
- Lampka kontrolna wykonania programu automatycznego „STEAM/BOIL” („PARA/GOTOWANIE”)
- Lampka kontrolna działania trybu „KEEP WARM” („ODGRZEWANIE”)
- Lampka kontrolna wykonania programu automatycznego „STEW” („DUSZENIE/GALARETA”)
- Przycisk „MENU” („WYBÓR PROGRAMU”) – wybór automatycznego programu gotowania
- Przycisk „COOK TIME” („CZAS GOTOWANIA”) – nastawienie czasu 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 pozbawienie gwarancji producenta.**

Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przemij misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczyszczyć urządzenie (str. 101).

**STOP** *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 trafiła na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

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

### Nastawienie czasu gotowania

W multicookerach RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30 przewidziana jest możliwość zmiany czasu gotowania, nastawionego domyślnie dla każdego programu. Dokładność zmiany i możliwy zakres zadawanego czasu zależy od wybranego programu gotowania. Aby zmienić czas gotowania:

- Naciskając na przycisk „MENU” wybierz potrzebny program gotowania. Do każdego programu na wyświetlaczu będzie wyświetlany domyślny czas gotowania.
- Naciskaj przycisk „COOK TIME” w celu zmiany czasu gotowania w zakresie dopuszczalnym dla wybranego programu. Przy każdym naciśnięciu przycisku wartość będzie zwiększać się. Po osiągnięciu wartości maksymalnej nastawienie czasu będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany czasu gotowania naciśnij przycisk i utrzymuj go w tym położeniu.

**i** **WAŻNE!** Podczas ręcznego nastawienia czasu gotowania bierz pod uwagę możliwy zakres czasu i dokładność nastawienia, przewidzianą dla wybranego przez Ciebie programu gotowania, zgodnie z tabelą programów gotowania.

### Funkcja „Opóźniony start”

Dana funkcja pozwala opóźnić start programu gotowania do 24 godzin.

- Naciskając przycisk „MENU” wybierz potrzebny program gotowania.
- Naciśnij przycisk „TIMER”, przy czym lampka kontrolna czasu zacznie migotać.
- Naciskając przycisk „COOK TIME” nastaw ilość godzin dla czasu opóźnionego startu. Przy każdym naciśnięciu przycisku wartość będzie zwiększać się. Po osiągnięciu wartości maksymalnej nastawienie czasu będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany czasu gotowania naciśnij przycisk i utrzymuj go w tym położeniu.
- Naciskając przycisk „MENU” nastaw wartość minut dla czasu opóźnionego startu. Przy każdym naciśnięciu przycisku wartość będzie zwiększać się. Po osiągnięciu wartości maksymalnej nastawienie czasu będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany czasu przygotowania naciśnij i utrzymuj przycisk.
- Po zakończeniu nastawiania czasu gotowania naciśnij przycisk „TIMER”.
- Aby anulować dokonane nastawienia naciśnij przycisk „KEEP WARM / CANCEL”, po czym wprowadź cały program gotowania ponownie.

**i** Nie jest zalecane używanie funkcji opóźnionego startu, jeśli przewisz zawiera produkty szybko psujące się (jajka, świeże mleko, mięso, ser itd.).

W programie „FRY” funkcja „Opóźniony start” jest niedostępna.

**i** Urządzenie jest wyposażone w pamięć niezależną od zasilania. W przypadku krótkotrwałego odłączenia zasilania wszystkie ustawienia urządzenia zostaną zachowane.

### Funkcja podtrzymania temperatury gotowych dań (podgrzewania automatycznego)

Włącza się automatycznie po zakończeniu działania programu gotowania i może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70–75°C w ciągu 24 godzin. Na wyświetlaczu odzwierciedlane jest bezpośrednie odliczenie czasu działania w danym trybie. W razie potrzeby funkcję podgrzewania automatycznego można wyłączyć, naciskając przycisk „KEEP WARM / CANCEL”. Lampa kontrolna trybu „KEEP WARM” na wyświetlaczu zgaśnie. Dana funkcja jest niedostępna w programie „YOGURT/DOUGH”.

### Funkcja odgrzewania dań

Aby odgrzać zimne danie:

- Przetóż produkty do miski, wstaw ją do multicookera. Upewnij się, że ściśle przylega ona do elementu grzejnego.
- Zamknij pokrywę do momentu kliknięcia zatrzasku, podłącz multicooker do sieci elektrycznej.
- Nacisnij przycisk „KEEP WARM / CANCEL”. Zapali się odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu i włączy się odgrzewanie. Na czasomierzu będzie odzwierciedlone bezpośrednie odliczenie czasu działania urządzenia w danym trybie. Danie będzie odgrzane do 70–75°C. Ta temperatura może być utrzymywana w ciągu 24 godzin.
- W razie potrzeby funkcję podgrzewania automatycznego można wyłączyć, naciskając przycisk „KEEP WARM / CANCEL”. Lampki kontrolne na wyświetlaczu i przycisku zgasną.

**i** **WAŻNE!** Mimo to, że multicooker może zachowywać produkt w rozgrzanym stanie do 24 godzin, nie jest zalecane pozostawianie dania w tym stanie ponad dwie-trzy godziny, ponieważ czasem może to prowadzić do zmiany jego właściwości smakowych.

### Objawy przy użyciu programów automatycznych

- Przygotuj (odmierz) niezbędne składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, wóź je do miski. Uwważ, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej maksymalnej kreski skali pomiarowej na wewnętrznej powierzchni miski.
- Wstaw misę wewnątrz urządzenia. Upewnij się, że ściśle przylega ona do elementu grzejnego.
- Zamknij pokrywę multicookera do momentu kliknięcia zatrzasku. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
- Naciskając przycisk „MENU” wybierz potrzebny program gotowania (na wyświetlaczu zapali się odpowiednia lampka kontrolna).
- Aby zmienić czas gotowania, nastawiony domyślnie dla każdego programu, nacisnij przycisk „COOK TIME”.
- W razie potrzeby nastaw czas opóźnionego startu. Funkcja „TIMER” jest niedostępna dla programu „FRY”.
- Nacisnij przycisk „START”. Rozpocznie się proces gotowania i wsteczne odliczenie czasu działania programu.
- O zakończeniu programu gotowania powiadomi Cię sygnał dźwiękowy. Następnie, w zależności od wybranego programu albo nastawień bieżących, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (zapali się lampka kontrolna przycisku „KEEP WARM / CANCEL” lub wyłączy się (lampa kontrolna programu zgaśnie). Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna dla programu „YOGURT/DOUGH”.
- Aby przerwać proces gotowania, anulować wprowadzony program lub odłączyć podgrzewanie automatyczne nacisnij przycisk „KEEP WARM / CANCEL”.

### Program „RICE/GRAIN”

Zalecany jest do gotowania ryżu, kasz i potraw dziecięcych. Domyślnie w programie „RICE/GRAIN” czas gotowania wynosi 28 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością nastawienia 1 minuta.

### Program „PILAF”

Zalecany jest do gotowania różnych rodzajów pilawu. Domyślnie w programie „PILAF” czas gotowania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością nastawienia 5 minut.

### Program „FRY”

Zalecany jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu, owoców morza. Domyślnie w programie „FRY” czas gotowania wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny z dokładnością nastawienia 1 minuta.

Dopuszczalne jest smażenie produktów z otwartą pokrywą urządzenia. Dla danego programu funkcja „Opóźniony start” jest niedostępna.

### Program „OATMEAL/DESSERT”

Zalecany jest do gotowania kasz mlecznych, konfitur, dżemów, galaretek owocowych i różnych deserów. Domyślnie w programie „OATMEAL/DESSERT” czas gotowania wynosi 35 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością nastawienia 1 minuta.

Program przeznaczony jest do gotowania kaszy na mleku pasteryzowanym o małej zawartości tłuszczu. Aby uniknąć wygotowywania 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 miski multicookera masłem śmietankowym przed gotowaniem;
- ściśle przestrzeganie zasad proporcji podczas odmierzenia składników zgodnie z zaleceniami książki przepisów kulinarnych, zmniejszaj lub zwiększaj ilość składników tylko proporcjonalnie;
- jeżeli używasz mleka pełnotłustego rozcieńcz go wodą pitną w proporcji 1:1.

### Program „YOGURT/DOUGH”

Przy pomocy danego programu możesz przygotować różne smaczne i pożywne jogurty w swoim domu. Także dany program pozwala przygotować ciasto do wypiekania. W programie „YOGURT/DOUGH” domyślny czas gotowania wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 12 godzin z dokładnością nastawienia 5 minut.

W danym programie funkcja „Podgrzewanie automatyczne, podgrzewania automatycznego jest niedostępna.

### Program „BAKE/BREAD”

Program jest zalecany do wypiekania biszkoptów, zapiekankę, ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego, a także do wypiekania różnych gatunków chleba. Domyślnie w programie „BAKE/BREAD” czas gotowania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 4 godzin z dokładnością nastawienia 5 minut.

### Program „STEW”

Zalecany jest do duszenia warzyw, mięsa, drobiu, owoców morza, gotowania galarety mięsnej i dań w galareczce. W programie „STEW” domyślny czas gotowania wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 12 godzin z dokładnością nastawienia 5 minut.

### Program „BEANS”

Przeznaczony jest do gotowania roślin strączkowych. W programie „BEANS” domyślny czas gotowania wynosi 35 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością nastawienia 5 minut.

### Program „SOUP”

Zalecany jest do gotowania różnych pierwszych dań, kompotów. W programie „SOUP” domyślny czas gotowania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 15 minut do 8 godzin z dokładnością nastawienia 5 minut.

### Program „STEAM/BOIL”

Zalecany jest do gotowania na parze warzyw, ryb, mięsa, dań dietetycznych i warzywniaków, menu dziecięcego oraz do gotowania jarzyn do sałatek. W programie „STEAM/BOIL” domyślny czas gotowania wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością nastawienia 5 minut.

Aby gotować warzywa i inne produkty na parze:

- Nalej do miski 500–600 ml wody. Wstaw pojemnik do gotowania na parze do miski.
- Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, równomiernie rozłóż je w pojemniku do gotowania na parze.
- Kieruj się wskazówkami p. 2–9 w rozdziale „Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych”.

## III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Przygotowanie ciasta do wypiekania
- Wypiekanie chleba
- Gotowanie fondue
- Przygotowanie twarogu, sera
- Pasteryzacja produktów płynnych
- Gotowanie i odgrzewanie żywności dziecięcej
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

POL

## IV. AKCESORIA DODATKOWE

Aksesoria dodatkowe do multicookera są do nabycia oddzielnie. Odnośnie ich asortymentu, nabycia i doposażenia z modelem twojego urządzenia zwróć się do oficjalnego dealera w twoim kraju.

### RAM-CL1 – szczytce do misy

Przeznaczone są do wygodnego wyjmowania miski z multicookera. Możliwe jest ich użycie z multicookerami innych marek.

### RAM-G1 – zestaw pojemników do jogurtu z datownikami na pokrywach (4 szt.)

Przeznaczony jest do gotowania różnych jogurtów. Pojemniki mają datowniki, pozwalające kontrolowanie terminu przydatności. Możliwe jest ich użycie z multicookerami innych marek.

### RHP-M1 – naczynie do szynki, dla RMC-M20 i RMC-M30

Jest przeznaczone do przygotowania szynki, rolad i innych delikatesów mięsnych, drobiowych, rybnych z dodatkiem przypraw i napętniaczy. Może być używane w multicookerze, piekarniku, kombiwarze lub w misie odpowiedniej pojemności.

### RB-A300 – misa z powłoką antyadhezyjną ceramiczną, dla RMC-M10

Pojemność: 3 litry. Misa ma wspaniałe właściwości antyadhezyjne ceramiczne i przewodności cieplnej. Możliwe jest użycie misy bez multicookera do przechowywania produktów i gotowania dań w piekarniku (przy temperaturze do 260°C).

**Misy z powłoką ceramiczną ANATO® (Korea): RB-C302 (3 l, dla RMC-M10), RB-C502 (5 l, dla RMC-M20), RB-C602 (6 l, dla RMC-M30)**

Misa posiada powłokę ceramiczną, odporną na uszkodzenia mechaniczne. Możliwe jest użycie misy bez multicookera do przechowywania produktów i gotowania dań w piekarniku.

**RB-A503 – misa z powłoką antyadhezyjną ceramiczną produkcji DAIKIN® (Japonia), dla RMC-M20**

Pojemność: 5 litrów. Powłoka antyadhezyjną ceramiczną jest odporna na uszkodzenia mechaniczne. Misa wspinała nadaje się do smażenia, wypiekania, gotowania kasz mącznych. Możliwe jest użycie misy bez multicookera do przechowywania produktów i gotowania dań w piekarniku.

**RB-S500 – misa stalowa, dla RMC-M20**

Pojemność: 5 litrów. Ma wysoką odporność na uszkodzenia mechaniczne. Zalecany jest do gotowania różnych zup, kompotów, dżemów i konfitur. Doskonale nadaje się do użycia w nim blendera, miksera i innych urządzeń kuchennych podczas gotowania przecierów warzywnych i owocowych lub zup przecieranych.

**RB-A600 – misa z powłoką antyadhezyjną ceramiczną, dla RMC-M30**

Pojemność: 6 litrów. Ma wspaniałe właściwości antyadhezyjne i przewodności cieplnej. Możliwe jest użycie misy bez multicookera do przechowywania produktów i gotowania dań w piekarniku (przy temperaturze do 260°C).

**V. PORADY DO GOTOWANIA**

Błędy popełniane przy przygotowywaniu potraw oraz sposoby ich uniknięcia. W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w multicookerach, ponadto wskazane ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.

**DANIE NIE UGOTOWAŁO SIĘ DO KOŃCA**

Możliwa przyczyna problemu	Rozwiązanie	
Pokrywa urządzenia była otwarta lub niedokładnie zamknięta, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez powodu.</li> <li>Zamykaj pokrywę do jej zatrzasknięcia. Upewnij się, że nic nie przeszkadza szczelnemu zamknięciu pokrywy urządzenia i gumka uszczelniająca na wewnętrznej pokrywie nie jest zdeformowana.</li> </ul>	
Misa źle przylegała do elementu grzejnego, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Misa powinna być równo włożona do obudowy urządzenia i ściśle przylegać dnem do elementu grzejnego.</li> <li>Upewnij się, że wewnątrz urządzenia nie ma obcych przedmiotów. Nie dopuszczaj do zabrudzenia elementu grzejnego.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nieprawidłowy dobór składników dania. Składniki te nie nadają się do gotowania wybranym sposobem lub wybrano nieprawidłowy program gotowania.</li> <li>Pokrojone składniki są zbyt duże, zastosowano nieprawidłową proporcję składników potrawy.</li> <li>Ustawiono nieprawidłowy czas gotowania.</li> <li>Wybrany wariant przepisu nie nadaje się do przygotowania w danym multicookerze.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zaleca się korzystać ze sprawdzonych (dopasowanych do tego modelu) przepisów. Używaj przepisów, którym rzeczywiście możesz zaufać.</li> <li>Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.</li> </ul>	
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: <ul style="list-style-type: none"> <li>Do misy nalano zbyt dużo oleju.</li> <li>Nadmirał płynu w misie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>W przypadku zwykłego smażenia wystarczy, żeby olej pokrywał dno misy cienką warstwą.</li> <li>W przypadku smażenia w głębokim oleju należy przestrzegać zaleceń odpowiedniego przepisu.</li> </ul> <p>Nie zamykaj pokrywy multicookera, jeśli nie zalecono tego w przepisie. Mrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i zlać z nich wodę.</p>	
Gotowanie: kipi zawartość misy przy gotowaniu produktów o podwyższonej kwasowości.	Niektóre produkty wymagają specjalnej obróbki przed gotowaniem: przemywania, obsmażenia itp. Postępuj według wybranego przez Ciebie przepisu.	
Pieczenie (ciasto się nie dupiękło):	Podczas odprężania ciasto przywarło do wewnętrznej pokrywy i zatkało 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 wóź z powrotem do misy, po czym kontynuuj proces pieczenia. Następnym razem wkładaj 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 długie wykorzystanie funkcji automatycznego podgrzewania. Jeśli w Twoim modelu multicookera możliwe jest odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej opcji.

**PODCZAS GOTOWANIA ZAWARTOŚĆ MISY KIPI**

Podczas gotowania kaszy na mleku wykipiało mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. 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"> <li>Składniki przed gotowaniem nie były odpowiednio przygotowane lub były przygotowane nieprawidłowo (np. niedokładnie przemyte, itp.).</li> <li>Nie zastosowano odpowiedniej proporcji lub nieprawidłowo wybrano rodzaj produktu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem.</li> <li>Kasze, mięso, ryby i owoce morza zawsze płucz tak długo, aż woda będzie czysta.</li> </ul>

**DANIE PRZYPALA SIĘ**

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

**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 przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.

**WYPIEK Z ZAKALEM**

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

**WYPIEK NIE WYRÓSŁ**

Jajka z cukrem były niedostatecznie 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 zagnieciono.	
Popełniono błędy przy dodawaniu składników.	
Wybrany przepis nie nadaje się do przyrządzania w danym modelu multicookera.	

**i** W multicookerach REDMOND w programie „STEW” i „SOUP” w przypadku zbyt młej ilości płynu w misie 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**

Produkt	Waga, g (ilość)	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Poładwica wieprzowa / wotowa (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35/45	35/40	30/50
Poładwica barania (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	30
Poładwica drobiowa (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	30	30
Pułpeciki / kottlety	180 (6 szt.) 450 (3 szt.)	500	30/40	30/40	15/30
Ryba (filet)	500	500	35	25	20
Krewetki saladowe (oczyszczone, gotowane mrożone)	500	500	30	20	20
Ziemniaki (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40	35	40
Marchew (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	40
Buraki (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	50	50	1 godzina 30 min
Warzywa (świeżo zamrożone)	500	500	35	30	30
Jajko na parze	3 szt.	500	25	25	30

**i** Należy brać uwagę, że to są ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas może odróżniać się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od Twoich upodobań.

**Tabela zbiorcza programów gotowania (nastawienia fabryczne)**

Program	Zalecenia odnośnie zastosowania	Czas gotowania domyślnie	Zakres czasu gotowania/ Dokładność nastawienia	Odłożony start, godzina	Podgrzewanie automatyczne
RICE/GRAIN	Gotowanie kasz, dodatków do dań głównych	28 min	5 min – 1 godzina 30 min / 1 min	+	+
PILAF	Gotowanie pilaw (z mięsem, rybą, drobiem, warzywami)	1 godzina	5 min – 2 godziny / 5 min	+	+
FRY	Smażenie mięsa, ryby, warzyw lub dań wieloskładnikowych.	15 min	5 min – 1 godzina / 1 min	-	+
OATMEAL/DESSERT	Gotowanie kasz na mleku, różnych deserów	33 min	5 min – 1 godzina 30 min / 1 min	+	+
YOGURT/DOUGH	Gotowanie klasycznego jogurtu, przygotowanie ciasta do wypiekania	8 godzin	5 min – 12 godzin / 5 min	+	-
BAKE/BREAD	Wypiekanie biszkoptów, zapiekankę, ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego; wypiekanie chleba	1 godzina	20 min – 4 godziny / 5 min	+	+
STEW	Duszenie mięsa, ryby, warzyw lub dań wieloskładnikowych, przygotowanie galarety mięsnej	40 min	20 min – 12 godzin / 5 min	+	+
BEANS	Gotowanie roślin strączkowych	35 min	5 min – 2 godziny / 5 min	+	+
SOUP	Gotowanie rosółów, zup przyprawionych, warzywnych i zimnych	1 godzina	15 min – 8 godzin / 5 min	+	+
STEAM/BOIL	Gotowanie mięsa, ryby, warzyw i dań wieloskładnikowych, potraw dziecięcych	15 min	5 min – 2 godziny / 5 min	+	+

**VI. CZYSZCZENIE I OBSŁUGA MULTICOOKERA**

Przed czyszczeniem urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Używaj miękkiej tkaniny i nieściernych środków do mycia naczyń. Radzimy czyścić urządzenie bezpośrednio po użyciu. Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia obcych zapachów po gotowaniu zalecamy w ciągu 15 minut gotować potłocę cytryny w programie „STEAM/BOIL”.

**STOP** Zabronione jest używanie do czyszczenia substancji ściernych, gąbek z powłoką ścierną i substancji agresywnych chemicznie. Zabronione jest zanurzenie obudowy urządzenia w wodzie lub stawianie go pod strumień wody.

Obudowę wyrobu czyść w miarę potrzeb. Wewnętrzną pokrywę aluminiową należy czyścić po każdym użyciu urządzenia. Misę zalecamy czyścić po każdym użyciu urządzenia. Możliwe jest wykorzystanie do tego zmywarki. Po zakończeniu czyszczenia wytrzyj zewnętrzną powierzchnię miski do sucha.

Zdejmowany zawór parowy również należy czyścić po każdym użyciu urządzenia. W zależności od modyfikacji modelu, zawór jest zdejmowany z zewnętrznej z wewnętrznej strony pokrywy.



Pojemnik do skroEIn, znajdujący się na korpusie urządzenia, należy czyścić go po każdym użyciu multicookera. W tym celu ostrożnie nacisnij na dolną część pojemnika lub weź go za boki (w zależności od modyfikacji modelu), lekko pociągnij do siebie i zdejmij. Wylej skroEiny; wymyj pojemnik i wstaw go na miejsce.

**i** Czasem nadmiar skroEIn może zbierać się w specjalnym wgłębieniu dookoła miski na korpusie urządzenia. Używaj serwetki kuchennej lub ściereki do jego usunięcia.

**VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO**

Komunikat o błędzie na wyświetlaczu	Możliwe niesprawności	Usunięcie błędu
E1-E4	Błąd systemowy (możliwe uszkodzenie płyty elektronicznej lub sterowników termicznych), albo nieszczelnie zamknięta pokrywa	Zamknij szczelnie pokrywę. Jeżeli problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego
E5	Zadziałło automatyczne zabezpieczenie od przegrzania	Nie włączaj urządzenie z pustą misą! Odłącz urządzenie od sieci zasilającej, niech wystygnie w ciągu 10–15 minut, po czym dolej do miski wody (bulionu) i kontynuuj gotowanie. Jeżeli problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego

POL

Niesprawność	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Między misą i elementem grzejnym znalazł się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w korpusie urządzenia stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Zabrudzony element grzejny.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzejny.

**VIII. WARUNKI GWARANCJI**


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

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.

**i** 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.

Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.


## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

 *Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.*


- Dané elektrické zařízení je multifunkčním spotřebičem pro přípravu jídel za životních podmínek a může být používán v bytech, rodinných domech, hotelových pokojích, služebních místnostech v prodejnách, v kancelářích nebo za jiných podobných podmínek neprůmyslového provozu. Průmyslové nebo jiné necílové využití tohoto zařízení bude pokládáno za porušení podmínek řádného provozu výrobku. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí pří-

stroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).


- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojte pouze do zásuvek s uzemněním – je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.

 *POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.*

- Po použití, při čištění nebo přemístování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchýma rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

 *Pamatujte: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.*

- Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.
- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na (str. 107).

 *JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!*

- Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí), které mají fyzické, nervové nebo psychické odchylky nebo nedostatek zkušeností a vědomostí, s výjimkou případu, kdy za takovými osobami je stanoven speciální do-

hled nebo se provádí jejich školení o použití tohoto zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Je třeba provádět dohled nad dětmi za účelem nepřipuštění her s zařízením, jeho složkami, rovněž s továrním obalem. Očištění a údržba zařízení nemají být prováděny dětmi bez dohledu dospělých.

- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

## OBSAH

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT .....	98
II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE .....	98
III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI .....	99
IV. DODATEČNÉ VYBAVENÍ .....	99
V. RADY PŘI VÁŘENÍ .....	100
VI. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA PŘÍSTROJE .....	101
VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO .....	101
VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY .....	101

### Technické charakteristiky

Model	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Příkon	500 W	800 W	900 W
Napětí	220–240 B, 50 Hz		
Objem misky	3 l	5 l	6 l
Povrch misky	nepřilnavý		
Displej	LED, digitální		
Parní ventil	sňatelný		

### Programy

1. RICE/GRAIN (RYŽ/KASZE)
2. PILAF (PILAW)
3. FRY (SMAZENIE)
4. OATMEAL/DESSERT (KASZA NA MLEKU / DESERY)
5. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CIASTO)
6. BAKE/BREAD (WYPIEKANIE/CHLEB)
7. STEW (DUSZENIE)
8. BEANS (STRĄCZKOWE)
9. SOUP (ZUPA)
10. STEAM/BOIL (PARA/GOTOWANIE)

### Funkce

- Automatické ohřívání ..... je k dispozici, do 24 hod.  
 Ohřívání jídla ..... je k dispozici, do 24 hod.  
 OPÓŻNIONY START ..... je k dispozici, do 24 hod.

### Kompletace

- Multifunkční hrnec s instalovanou dovnitř miskou ..... 1 ks.  
 Nádoba na vaření v páře (pařák) ..... 1 ks.  
 Plochá lžička ..... 1 ks.  
 Naběračka ..... 1 ks.  
 Odměrný pohár ..... 1 ks.  
 Návod k použití ..... 1 ks.  
 Kniha "100 receptů" ..... 1 ks.  
 Servisní knížka ..... 1 ks.  
 Napájecí kabel ..... 1 ks.

**i** Výrobce má právo provádět změny designu, kompletace a rovněž i změnu technických parametrů během zdokonalení své produkce bez předběžného oznámení takových změn.

### Složení multifunkčních hrnců RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 **A1**

- A. Víko s rukojetí pro přenášení
- B. Sňatelný parní ventil
- C. Miska

- D. Těleso spotřebiče
- E. Nádobka na kondenzát
- F. LED displej
- G. Ovládací panel
- H. Nádoba na vaření v páře (pařák)
- I. Odměrný pohár
- J. Naběračka
- K. Plochá lžička
- L. Napájecí kabel

### Složení ovládacího panelu **A2**

1. Indikátor vykonání automatického programu „RICE/GRAIN“ („RYŽ/KASZE“)
2. Indikátor vykonání automatického programu „PILAF“ („PILAW“)
3. Indikátor vykonání automatického programu „FRY“ („SMAZENIE“)
4. Indikátor vykonání automatického programu „OATMEAL/DESSERT“ („KASZA NA MLEKU / DESERY“)
5. Indikátor vykonání automatického programu „YOGURT/DOUGH“ („JOGURT/CIASTO“)
6. Indikátor vykonání automatického programu „BAKE/BREAD“ („PEČENÍ/CHLEB“)
7. Tlačítko „KEEP WARM / CANCEL“ („ODGRZEWANIE/ANULUJ“) – zapnutí/vypnutí funkce ohřívání, zastavení programu pro přípravu jídla, zrušení zadaných nastavení
8. Tlačítko „TIMER“ („OPÓŻNIONY START“) – zapnutí režimu nastavení času pro odložení start
9. Tlačítko „START“ – zapnutí zadaného režimu vaření
10. Digitální displej
11. Indikátor vykonání automatického programu „BEANS“ („STRĄCZKOWE“)
12. Indikátor vykonání automatického programu „SOUP“ („ZUPA“)
13. Indikátor vykonání automatického programu „STEAM/BOIL“ („PARA/GOTOWANIE“)
14. Indikátor fungování režimu „KEEP WARM“ („ODGRZEWANIE“)
15. Indikátor vykonání automatického programu „STEW“ („DUSZENIE“)
16. Tlačítko „MENU“ („WYBÓR PROGRAMU“) – výběr automatického programu pro přípravu jídla
17. Tlačítko „COOK TIME“ („WYBÓR PROGRAMU“) – nastavení délky trvání doby vaření

## I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepky se sériovým číslem.

**Není-li na přístroji sériové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis.**

Plašť přístroje otřete vlhkou utěrkou. Nádobu vymyjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že ucítíte nepatřičný zápach – ten však není způsoben závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očistěte. (str. 107).

**⚠** Upozornění! Je zakázáno přístroj používat, je-li na něm jakákoli závada.

## II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

### Před prvním zapojením

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekoraci látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.

### Nastavení času vaření

V multifunkčních hrncích RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 si můžete samostatně měnit délku trvání doby vaření, která je automaticky nastavena pro každý program. Postup zadání změny a případný rozsah zadávaného času závisí na vybraném programu pro přípravu jídla.

Pro změnu času vaření:

1. Stlačením tlačítka „MENU“ vyberte žádoucí program pro přípravu jídla. Na displeji uvidíte automaticky nastavenou délku trvání doby vaření pro každý program.
2. Stlačením tlačítka „COOK TIME“ si můžete měnit časové hodnoty doby přípravy jídla v přípustném pro zvolený program rozsahu. Po každém stlačení tlačítka se tyto časové hodnoty budou zvětšovat. Po dosažení maximální hodnoty nastavení časových hodnot zase začne od začátku rozsahu. Pro zrychlenou změnu časových hodnot přidržte odpovídající tlačítko.

**i** POZOR! Při ručním nastavení času vaření je třeba mít na zřeteli případný rozsah nastavení a dodržovat postup nastavení, který je automaticky zadán zvoleným Vámi programem vaření v souladu s tabulkou programů vaření (str. 107).

### Funkce odloženého startu

Tato funkce umožňuje odložit start programu vaření do 24 hodin.

1. Stlačením tlačítka „MENU“ vyberte žádoucí program pro přípravu jídla.
2. Stlaďte tlačítko „TIMER“ časový spínač začne blikat.
3. Stlačením tlačítka „COOK TIME“ nastavte časové hodnoty pro funkci odloženého startu. Po každém stlačení tlačítka se tyto časové hodnoty budou zvětšovat. Po dosažení maximální hodnoty nastavení časových hodnot zase začne od začátku rozsahu. Pro zrychlenou změnu časových hodnot doby přípravy jídla přidržte odpovídající tlačítko.
4. Stlačením tlačítka „MENU“ nastavte minutové hodnoty pro funkci odloženého startu. Po každém stlačení tlačítka se tyto časové hodnoty budou zvětšovat. Po dosažení maximální hodnoty nastavení časových hodnot zase začne od začátku rozsahu. Pro zrychlenou změnu časových hodnot doby přípravy jídla přidržte odpovídající tlačítko.
5. Po ukončení nastavení časových hodnot doby přípravy jídla stlaďte tlačítko „TIMER“.
6. Zrušit vykonaná nastavení můžete stlačením tlačítka „KEEP WARM / CANCEL“. Potom znovu zadejte celý program pro přípravu jídla.

**i** Nedoporučuje se používat funkci odloženého startu, obsahuje-li recept rychle se kazící potraviny (vejce, čerstvé mléko, maso, sýr apod.).

V programu „FRY“ funkce odloženého startu není k dispozici.

Přístroj je vybaven energeticky nezávislou pamětí. V případě krátkodobého vypadku napájení všechna nastavení budou uložena.

### Funkce udržení teploty hotových jídel (automatické ohřívání)

Zapíná se automaticky hned po ukončení programu pro přípravu jídla a může udržovat teplotu hotového jídla v rozpětí 70–75°C během 24 hodin. Na displeji se zobrazí přímé odpovídání doby fungování této funkce. V případě potřeby můžete funkci automatického ohřívání vypnout stlačením tlačítka „KEEP WARM / CANCEL“. Indikátor režimu „KEEP WARM“ na displeji zhasne. Tato funkce není v programu „YOGURT/DOUGH“ k dispozici.



**Funkce ohřívání jídel**

Pro ohřívání studených jídel:

1. Přeložte potraviny do misky, umístěte misku do multifunkčního hrnce. Přesvědčte se, že se miska těsně stýká s topným tělesem.
2. Přikryjte víkem, až uslyšíte cvaknutí. Připojte zařízení do elektrické sítě.
3. Stlaďte tlačítko „KEEP WARM / CANCEL“. Rozsvítí se odpovídající indikátory na displeji a spustí se ohřívání. Casový spínač začne přímý odpočet doby fungování přístroje v tomto režimu. Přístroj ohřeje jídlo až 70–75°C. Taková teplota se bude udržovat v průběhu 24 hodin.
4. V případě potřeby stlačením tlačítka „KEEP WARM / CANCEL“ můžete vypnout funkci ohřívání. Indikátory na displeji a tlačítko zhasnou.



**POZOR!** Nehleďte na to, že multifunkční hrnc může udržovat potraviny v zahřátém stavu až do 24 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo v tomto režimu déle než 2–3 hodiny, protože občas to může způsobit změnu jeho chuťových vlastností.

**Všeobecný postup při použití automatických programů**

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience podle receptu a dejte to do misky. Dbejte o to, aby se všechny ingredience, včetně tekutiny, nacházely pod vysokou na vnitřním povrchu misky.
2. Umístěte misku do kostry zařízení. Přesvědčte se, že se miska těsně stýká s topným tělesem.
3. Přikryjte víkem multifunkčního hrnce, až uslyšíte cvaknutí. Připojte zařízení do elektrické sítě.
4. Stlačením tlačítka „MENU“ vyberete nutný program pro přípravu jídla (na displeji se rozsvítí odpovídající indikátor programu a automaticky nastavený čas).
5. Stlačením tlačítka „COOK TIME“ si můžete změnit automaticky nastavenou dobu pro každý program délku trvání doby vaření.
6. V případě potřeby nastavte čas odloženého startu. Funkce odloženého startu není v programu „FRY“ k dispozici.
7. Stlaďte tlačítko „START“. Začne proces vaření a začne zpáteční odpočítávání doby fungování programu.
8. Ukončení programu pro přípravu jídla Vám oznámí zvukový signál. V závislosti na nastavení se dále zařízení přepne do režimu automatického ohřívání (rozsvítí se indikátor tlačítka „KEEP WARM / CANCEL“) nebo se přístroj vypne (indikátor programu zhasne). Funkce odloženého startu není v programu „YOGURT / DOUGH“ není k dispozici.
9. Pro přerušení procesu vaření, zrušení zadaného programu, či vypsání režimu automatického ohřívání stlaďte tlačítko „KEEP WARM / CANCEL“.

**Program „RICE/GRAIN“**

Doporučuje se pro přípravu rýže, kaši a dětského menu. Předvolená doba vaření v programu „RICE/GRAIN“ trvá 28 minut. Také si ho můžete nastavit ručně v rozmezí od 5 minut až do 1 hodiny 30 minut s postupem nastavení 1 minuta.

**Program „PILAF“**

Program se doporučuje pro přípravu různých druhů pilafu. Předvolená doba vaření v programu „PILAF“ trvá 1 hodinu. Také si můžete nastavit délku trvání doby vaření ručně v rozmezí od 5 minut až do 2 hodin s postupem nastavení 5 minut.

**Program „FRY“**

Doporučuje se pro smažení masa, zeleniny, drůbeže, darů moře. Předvolená doba vaření v programu „FRY“ trvá 15 minut. Také si můžete nastavit délku trvání doby vaření ručně v rozmezí od 5 minut do 1 hodiny s postupem nastavení 1 minuta.

Povoluje se smažení potravin i s otevřeným víkem přístroje. V tomto programu není funkce odloženého startu k dispozici.

**Program „OATMEAL/DESSERT“**

Doporučuje se pro přípravu mléčných kaší, zavařeniny, džemů, ovocných želé a různých dezertů. Předvolená doba vaření v programu „OATMEAL / DESSERT“ trvá 33 minut. Také si můžete nastavit délku trvání doby vaření ručně v rozmezí od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s postupem nastavení 1 minuta.

Program je určen k přípravě kaší s použitím pasterizovaného mléka s malou tučností. Aby se mléko nevyvařilo a aby bylo dosaženo žádaných výsledků, doporučuje se:

- důkladně umýt všechny celozrnné kroupy (rýže, pohanka, jáhly apod.), až voda nebude čistá;
- před přípravou jídla natřít misku multifunkčního hrnce máslem;
- Přísně dodržovat poměry, odměřující složky podle doporučení z knihy receptů (kuchařky), snižovat či zvyšovat množství ingrediencí přísně a velmi úměrně;
- používáte-li plnotučné mléko, je třeba ho rozředit pitnou vodou v poměru 1:1.

**Program „YOGURT/DOUGH“**

Pomocí tohoto programu si můžete doma samostatně připravit různé chutné a užitečné jogurty. Taký je v tomto programu možnost nakynutí těsta. Předvolená doba vaření v programu „YOGURT/DOUGH“ trvá 8 hodin. Také si můžete nastavit délku trvání doby vaření ručně v rozmezí od 5 minut do 12 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Funkce automatického ohřívání není v tomto programu k dispozici.

**Program „BAKE/BREAD“**

Program se doporučuje při upečení piškotů, nákyptů, kvasnicových koláčů a přípravu listového těsta, a taky pro pečení různých druhů chleba. Předvolená doba vaření v programu „BAKE/BREAD“ trvá 1 hodinu. Také si můžete nastavit délku trvání doby vaření ručně v rozmezí od 20 minut do 4 hodin s postupem nastavení 5 minut.

**Program „STEW“**

Doporučuje se pro dušení zeleniny, masa, drůbeže, darů moře a taky přípravu aspiku a huspeniny. Předvolená doba vaření v programu „STEW“ trvá 40 minut. Také si můžete nastavit délku trvání doby vaření ručně v rozmezí od 20 minut do 12 hodin s postupem nastavení 5 minut.

**Program „BEANS“**

Program je určen pro vaření luštěnin. Předvolená doba vaření v programu „BEANS“ trvá 35 minut. Také si můžete nastavit délku trvání doby vaření ručně v rozmezí od 5 minut do 2 hodin s postupem nastavení 5 minut.

**Program „SOUP“**

Program se doporučuje pro přípravu různých vývarů a polévek, kompotů. Předvolená doba vaření v programu „SOUP“ trvá 1 hodinu. Také si můžete nastavit délku trvání doby vaření ručně v rozmezí od 15 minut do 8 hodin s postupem nastavení 5 minut.

**Program „STEAM/BOIL“**

Doporučuje se pro páře zeleniny, ryby, masa, dietních a vegetariánských jídel, dětského menu a taky pro vaření zeleniny pro oblohy a saláty. Předvolená doba vaření v programu „STEAM/BOIL“ trvá 15 minut. Také si můžete nastavit délku trvání doby vaření ručně v rozmezí od 5 minut až do 2 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Pro vaření zeleniny a jiných potravin v páře:

1. Nalijte do misky 500–600 ml vody. Umístěte nádobu na vaření v páře (paňák) do misky.

2. Odměřte a připravte potraviny podle receptu, rovnoměrně je uložte do nádoby na vaření v páře (paňák).
3. Postupujte podle návodu z čl. 2–9 čísto „Všeobecný postup při použití automatických programů“.

**III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI**

- Nakynutí těsta
- Pečení chleba
- Příprava fundue
- Příprava tvarohu, sýrů
- Pasterizace tekutých potravin
- Příprava a ohřívání dětské výživy
- Sterilizace nádobí a předmětů osobní hygieny

**IV. DODATEČNÉ VYBAVENÍ**

Dodatečné vybavení pro multifunkční hrnc si můžete pořídit zvlášť. Ohledně otázek sortimentu, pořízení a kompatibility s tímto modelem multifunkčního hrnce obraťte se na oficiálního dealera pro Vaši zemi.

**RAM-CL1 – kleště pro misku**

Kleště jsou určeny na vhodné vytahování misky z multifunkčního hrnce. Taký je můžete používat spolu s jinými značkami multifunkčních hrnců.

**RAM-G1 – souprava skleniček na jogurty se speciálním označením na víkch (4 ks.)**

Souprava je určena na přípravu různých jogurtů. Na skleničkách jsou označena data, což umožňuje kontrolu doby spotřeby. Soupravu si můžete používat s jinými značkami multifunkčních hrnců.

**RHP-M1 – šunkovar, pro modely RMC-M20 a RMC-M30**

Šunkovar je určen na přípravu šunky, rolad a jiných lahůdek z masa, drůbeže s přidáním různých koření a náplní. Šunkovar si můžete používat v multifunkčním hrnci, troubě na pečení, aerogrillu nebo v obyčejném hrnci s vyhovujícím objemem.

**RB-A300 – miska s nepřílnavým povrchem, pro model RMC-M10**

Objem: 3 litry. Miska má vynikající nepřílnavé a teplovodní vlastnosti. Můžete používat tě misky nejen pro multifunkční hrnc, ale taky pro uchovávaní potravin a přípravu jídla v troubě na pečení (při teplotě do 260°C).

**Misky s keramickým povrchem ANATO® (Korea): RB-C302 (3 L, pro model RMC-M10), RB-C502 (5 L, pro model RMC-M20), RB-C602 (6 L, pro model RMC-M30)**

Miska má keramický povrch, je odolná proti mechanickému poškození. Můžete používat tě misky nejen pro multifunkční hrnc, ale taky pro uchovávaní potravin a přípravu jídla v troubě na pečení.

**RB-A503 – miska s nepřílnavým povrchem, výrobce DAIKIN® (Japonsko), pro model RMC-M20**

Objem: 5 litrů. Miska má keramický povrch, je odolná proti mechanickému poškození. Miska je ideální na smažení, pečení, vaření mléčných kaší. Můžete používat tě misky nejen pro multifunkční hrnc, ale taky pro uchovávaní potravin a přípravu jídla v troubě na pečení.

**RB-S500 – oceli miska, pro model RMC-M20**

Objem: 5 litrů. Miska má vysokou odolnost proti mechanickému poškození. Doporučuje se pro přípravu různých polévek, kompotů, džemů a zavařeniny. Je ideální na používání v ní míxeru a jiných kuchyňských spotřebičů či pro přípravu zeleninové a ovocných pyré nebo krémových polévek.

**RB-A600 – miska s nepřílnavým povrchem, pro model RMC-M30**

Objem: 6 litrů. Miska má vynikající nepřílnavé a teplovodní vlastnosti. Můžete používat tě misky nejen pro multifunkční hrnc, ale taky pro uchovávaní potravin v lednici a přípravu jídla v troubě na pečení (při teplotě do 260°C).

## V. RADY PŘI VAŘENÍ

### Kuchařské chyby a způsoby, jak je odstranit

V této kapitole jsou uvedeny typické chyby při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jejich možné příčiny a způsoby, jak je odstranit.

#### POKRM JE NEDOVAŘENÝ

Možné příčiny	Způsob řešení
Zapomněli jste zavřít víko přístroje nebo jej nezavřeli řádně, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Během vaření neotevírejte víko přístroje, pokud to není nezbytné nutné.</li> <li>Víko musí při zavírání cvaknout. Ujistěte se, že řádněmu zavření víka přístroje nic nebrání a že těsnicí guma na vnější části víka není zdeformovaná.</li> </ul>
Nádoba a topný element nejsou řádně propojeny, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nádoba musí být v plošti umístěna rovně a musí pevně přiléhat dnem k topnému kotouči.</li> <li>Ujistěte se, že v pracovním prostoru multifunkčního hrnce nejsou cizí předměty. Topný kotouč udržujte čistý.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nevhodná volba ingrediencí. Dané ingredience nejsou vhodné k úpravě vámi zvoleným způsobem nebo programem.</li> <li>Ingredience jsou nakrájeny na příliš velké kousky nebo byly do přístroje vložené v nevhodných proporcích. Chybné jste zvolili (vypočítali) dobu přípravy.</li> <li>Recept, který jste vybrali, není vhodný pro přípravu v tomto multifunkčním hrnci.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je vhodné používat ověšené (pro tento typ přístroje přizpůsobené) recepty, na které se můžete skutečně spolehnout.</li> <li>Výběr ingrediencí, způsob jejich krájení, proporce vkládání, volba programu a doby vaření musí odpovídat zvolenému receptu.</li> </ul>
Při vaření v páře: v nádobě je příliš málo vody k tomu, aby byla zajištěna dostatečná intenzita vývinu páry.	Vodu do nádoby nalijte v množství doporučeném v receptu. V případě pochybnosti zkontrolujte hladinu vody během vaření.
Při smažení: <ul style="list-style-type: none"> <li>Do nádoby jste nalili příliš mnoho rostlinného oleje.</li> <li>Nadměrná vlhkost v nádobě.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Při běžném smažení stačí, aby dno nádoby bylo pokryto tenkou vrstvou oleje.</li> <li>Při smažení ve fritěze dodržujte pokyny uvedené v příslušném receptu.</li> </ul> <p>Víko multifunkčního hrnce při smažení nezavírejte, pokud to není uvedeno v receptu. Potraviny zmrazené v syrovém stavu před smažením rozmrazte a slijte z nich vodu.</p>
Při vaření: vyařování štávy při vaření potravin se zvýšenou kyselostí.	Některé potraviny vyžadují před úpravou zvláštní ošetření: propláchnutí, pasírování atd. Dodržujte pokyny uvedené ve zvoleném receptu.
Při pečení (těst): <ul style="list-style-type: none"> <li>Těsto se při kynutí přilepilo k vnitřní straně víka a překrylo ventil pro vypouštění páry.</li> <li>Do nádoby jste vložili příliš mnoho těsta.</li> </ul>	<p>Vkládejte do nádoby méně těsta.</p> <p>Vytáhněte těsto z nádoby, obraťte jej a umístěte jej zpět do nádoby a pokrm dopečte. Při příštím pečení vkládejte do nádoby méně těsta.</p>

#### POKRM JE ROZVAŘENÝ

Zmýlili jste se při výběru typu potraviny nebo při volbě (výpočtu) doby přípravy. Příliš málo kousky ingrediencí.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení, proporce vkládání, volba programu a doby přípravy musí odpovídat jeho doporučením.
Jídlo zůstalo po dokončení příliš dlouho v autoohřívání.	Dlouhé používání funkce autoohřívání není žádoucí. Pokud je u vašeho typu multifunkčního hrnce možnost dočasného vypnutí této funkce, můžete ji využít.

#### POKRM PŘI VAŘENÍ VYKYPĚL

Při vaření mléčné kaše vykypí mléko.	<p>Kvalita a vlastnosti mléka mohou být různé podle místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat pouze ultrapasterizované mléko s obsahem tuku do 2,5 % (V případě nutnosti lze mléko mírně zředit pitnou vodou (<i>podrobněji viz str. 92</i>)).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením.</li> <li>Celozrnné kroupy, maso, ryba a mořské plody vždy důkladně omyjte, dokud není voda čistá.</li> </ul>
--------------------------------------	--

#### POKRM SE PŘÍPALUJE

<ul style="list-style-type: none"> <li>Nádoba byla po předchozím vaření špatně umyta.</li> <li>Antiadhezní povrch nádoby je poškozen.</li> </ul>	Před začátkem vaření se ujistěte, že nádoba je dobře umytá a antiadhezní povrch není poškozen.
Celkový objem vložených potravin je menší, než je doporučeno v receptu.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu.
Zvolili jste příliš dlouhou dobu vaření.	Zkratete dobu vaření nebo se držte pokynů uvedených v receptu, který je přizpůsoben pro tento typ přístroje.

Při smažení: Zapomněli jste do nádoby nalít olej; připravovaný pokrm jste nemíchali nebo jste ho pozdě obrátili.	Při běžném smažení nalijte do nádoby trochu rostlinného oleje – tak, aby v tenké vrstvě pokrýval dno nádoby. Aby byl pokrm rovnoměrně prosmažen, je nutné jej pravidelně po určitém čase míchat nebo obracet.
Při dušení: V nádobě je málo tekutin.	Do nádoby dšvejte více tekutin. Během vaření zbytečně neotevírejte víko multifunkčního hrnce.
Při vaření: V nádobě je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí).	Dodržujte správný poměr tekutých a pevných ingrediencí.
Při pečení: Před vařením jste nevymazali povrch nádoby tukem.	Před vložením těsta vymažte dno a stěny nádoby máslem nebo rostlinným tukem (do nádoby tuk nelijte!).

#### POKRM ZTRATIL TVAR

Příliš často jste pokrm v nádobě míchali.	Při běžném smažení nemíchejte jídlo v nádobě častěji než po 5-7 minutách.
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy.	Zkratke dobu přípravy nebo dodržujte pokyny receptu přizpůsobeného pro tento typ přístroje.

#### TĚSTO ZŮSTALO PO PEČENÍ VLNKÉ

Byly použity nevhodné ingredience s příliš vysokým obsahem vody (šťavnaté ovoce nebo zelenina, mražené plody, smetana apod.).	Vybírejte ingredience podle příslušného receptu. Snažte se nevybírat ingredience s příliš vysokým obsahem vody nebo je použijte co nejméně.
Hotový pokrm jste nechali příliš dlouho v multifunkčním hrnci.	Snažte se upečený pokrm vyňatout z multifunkčního hrnce ihned po upečení. V případě nutnosti můžete pokrm v multifunkčním hrnci krátkou dobu nechat při zapnutém režimu autoohřívání.

#### TĚSTO NENABÝLO

Vejce s cukrem byly špatně ušlehané.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením.
Těsto s kypřicím práškem dlouho stálo.	
Neprosili jste mouku nebo špatně vymísili těsto.	
Došlo k chybě při zvolení ingrediencí.	
Recept, který jste zvolili, není vhodný pro pečení v daném typu multifunkčního hrnce.	

**i** V modelové řadě multifunkčních hrnců REDMOND při programech „STEW“ a „SOUP“ se při nedostatku tekutin v nádobě spouští systém ochrany před přehřátím přístroje. V takovém případě se program přípravy pokrmu zastavuje a multifunkční hrnc přechází do režimu autoohřívání.

#### Doporučená doba vaření v páře pro různé potraviny v páře

Produkt	Hmotnost, g (množství)	Objem vody, ml	WYBĚR PROGRAMU, min		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Vepřový fileť / hovří fileť (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35/45	35/40	30/30
Berani fileť (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	30
Kuřecí fileť (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	30	30
Karbaněk / kotleta	180 (6 ks.) / 450 (3 ks.)	500	30/40	30/40	15/30
Ryba (fileť)	500	500	35	25	20
Salátové krevety (očistěné, vařené a mražené)	500	500	30	20	20
Brambory (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40	35	40
Mrkev (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35	35	40
Řepa (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	50	50	1 hod. 30 min.
Zelenina (terstev mražená)	500	500	35	30	30
Vejce v páře	3 ks.	500	25	25	30

**i** Je třeba brát v úvahu, že to jsou pouze všeobecné pokyny. Skutečný čas přípravy se může lišit od doporučených hodnot, což závisí na kvalitě konkrétního potravinářského výrobku, stejně jako i na Vašich chuťových preferencích.

## Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Program	Doporučení k použití	Převolná doba vaření	Rozsah času přípravy jídla, vaření / postup nastavení	OPROZNOHIV. START, hod.	Automatické ohřívání
RICE/GRAIN	Příprava krup, obloh	28 min.	5 min. – 1 hod. 30 min./ 1 min.	+	+
PILAF	Příprava různých druhů pilafu (s masem, rybou, drůbeží, zeleninou)	1 hod.	5 min. – 2 hod. / 5 min.	+	+
FRY	Smažení masa, ryby, zeleniny nebo viscozložkových jídel	15 min.	5 min. – 1 hod. / 1 min.	–	+
OATMEAL/DESSERT	Příprava mléčných kaší, různých dezertů	33 min.	5 min. – 1 hod. 30 min./ 1 min.	+	+
YOGURT/DOUGH	Příprava klasického jogurtu, nakynutí těsta	8 hodin	5 min. – 12 hodin / 5 min.	+	–
BAKE/BREAD	Upečení pískotů, nákyptů, kvasnicových koláčů a přípravu listového těsta; pečení chleba	1 hod.	20 min. – 4 hodiny / 5 min.	+	+
STEW	Dušení masa, ryby, zeleniny nebo viscozložkových jídel, příprava aspiku	40 min.	20 min. – 12 hodin / 5 min.	+	+
BEANS	Vaření luštěnin	35 min.	5 min. – 2 hodiny / 5 min.	+	+
SOUP	Příprava různých vývarů a zeteninových, studených polévek, polévek se zavažkou	1 hod.	15 min. – 8 hodin / 5 min.	+	+
STEAM/BOIL	Příprava masa, ryby, zeleniny a viscozložkových jídel, dětské výživy	15 min.	5 min. – 2 hodiny / 5 min.	+	+

## VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

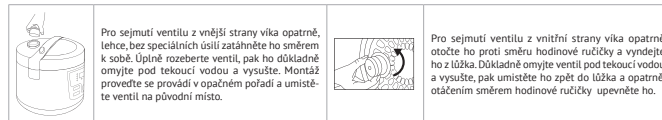
Před čištěním přístroje přesvědčte se, že je odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl. Používejte měkké tkaniny a nebrusné prostředky na mytí nádobí. Doporučujeme provádět čištění přístroje hned po používání. Před prvním použitím či pro odstranění zápachů po vaření doporučuje se během 15 minut vyvařit půlku citrónu v programu „STEAM/BOIL“.

**STOP** Během čištění se zakazuje použití brusných prostředků, brusných hub a chemicky agresivních látek. Zakazuje se používat kostku přístroje do vody respektive umývat ho pod proudem vody.

Kostru výrobku čistěte jen v případě potřeby. Vnitřní hliníkové víko je třeba čistit po každém použití přístroje.

Misku se doporučuje čistit po každém použití přístroje. Taký si k tomu můžete používat myčku nádobí. Po ukončení čištění nasucho otřete vnější povrch misky.

Snímatelný parní ventil taky je třeba čistit po každém použití přístroje. V závislosti na typu modelu se ventil sundává z vnější či vnitřní strany víka.



Nádobku na kondenzát, která je umístěna v kostře přístroje, je třeba čistit po každém použití multifunkčního hrnce. Pro tento účel opatrně přitlačte dolní část nádoby na kondenzát či vezměte se za bočnice (v závislosti na typu modelu), lehce zatáhněte směrem k sobě a odstraňte ji. Vylejte kondenzát, nádobku omyjte vodou a vraťte nádobku zpět na místo.

**i** Občasn zbytek kondenzátu se může zhromáždovat v speciální dutině v kostře zařízení okolo misky. Můžete ho snadně odstranit pomocí ubrousku nebo ručnicku.

## VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Chybové hlášení na displeji	Možné poruchy	Odstranění chyby
E1–E4	Systémová chyba (možnost selhání elektronické desky či termických snímačů), respektive víko je nezavřeno důkladně	Důkladně zavřete víko. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko
E5	Spustila se automatická ochrana proti přehřátí	Nezapínejte přístroj pokud je miska prázdná! Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout během 10–15 minut, pak dolejte do misky vodu (vývar) a pokračujte vařit. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko

Chyba	Možná příčina	Odstranění chyby
Nelze zapnout.	Přístroj nemá elektřinu.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
Pokrm se připravuje příliš dlouho.	Vynechávání elektrického napájení.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
	Mezi nádobu a topné těleso se dostat cizí předmět.	Odstraňte cizí předmět.
	Nádoba je v plášti multifunkčního hrnce umístěna nakřivo.	Umístěte nádobu rovně.
	Topné těleso je ušpiněno.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte jej vychladnout. Očistěte topné těleso.

## VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka po dobu 2 roky od data jeho zakoupení. Výrobce se zavazuje po dobu záruční lhůty odstranit opravou, výměnou součástí nebo výměnou celého výrobku veškeré výrobní závady, které byly způsobeny nedostatečnou kvalitou materiálu nebo montáže. Záruka nabývá účinnosti pouze v případě, že datum koupě je potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodávajícího na originálním záručním listě. Tuto záruku lze uplatnit pouze v případě, že výrobek byl používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován, nebyl rozmontován ani nebyl poškozen v důsledku nesprávné manipulace a zůstal kompletní. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a na spotřební materiál (filtry, žárovky, keramické a teflonové povrchy, těsnění apod.).


Životnost přístroje stanovená výrobcem činí 5 let ode dne jeho zakoupení s podmínkou, že výrobek je používán v souladu s těmito pokyny a příslušnými technickými normami.

**i** Obal, návod k použití a také samotný přístroj je nutno likvidovat v souladu s místním programem zpracování odpadu. Tyto výrobky nevyhazujte společně s běžným komunálním odpadem.

CZE

Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.


### **Μέτρα ασφαλείας**

 *Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.*

- Αυτή η συσκευή είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής

χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα η ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.


 **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εγκαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.

 **Να θυμάστε:** τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες

οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής (σελ. 114).

 **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από υπεύθυνο άτομο. Πρέπει να επιβλέπονται τα παιδιά να αποτραπεί η χρήση από αυτά της συσκευής των εξαρτημάτων, καθώς και της συσκευασίας της. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ**

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ .....111  
 II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ .....111  
 III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ .....112  
 IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ .....112  
 V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ .....113  
 VI. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ .....114  
 VII. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ .....114  
 VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ.....115

**Τεχνικά χαρακτηριστικά**

Μοντέλο	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Ισχύς	500 W	800 W	900 W
Τάση	220-240 V, 50 Hz		
Χωρητικότητα μπολ	3 λίτρα	5 λίτρα	6 λίτρα
Επίστρωση του μπολ	αντικολλητική		
Οθόνη	Ψηφιακή LED		
Βαλβίδα ατμού	Αποσπώμενη		

**Προγράμματα**

1. RICE/GRAIN (ΡΥΖΙ/ΑΛΦΙΤΑ)
2. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)
3. FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)
4. OATMEAL/DESSERT (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΛΑΤΟΣ / ΕΠΙΔΩΡΠΙΑ)
5. YOGURT/DOUGH (ΓΙΑΟΥΡΤΙ/ΖΥΜΗ)
6. BAKE/BREAD (ΨΗΣΙΜΟ/ΨΩΜΙ)
7. STEW (ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ)
8. BEANS (ΟΣΠΡΙΑ)
9. SOUP (ΣΟΥΠΑ)
10. STEAM/BOIL (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ / ΒΡΑΣΙΜΟ)

**Λειτουργίες**

Αυτόματη ζέστανση ..... υπάρχει έως 24 ώρες  
 Αναθέρμανση πιάτων ..... υπάρχει έως 24 ώρες  
 Καθυστέρηση έναρξης ..... υπάρχει έως 24 ώρες

**Κομπλέ**

Πολυβράστης με μπολ μέσα του .....1 τεμ.  
 Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό .....1 τεμ.  
 Επίπεδο κουτάλι .....1 τεμ.  
 Κουτάλα .....1 τεμ.  
 Μεζούρα .....1 τεμ.  
 Οδηγίες χρήσης.....1 τεμ.  
 Το βιβλίο «100 συνταγές» .....1 τεμ.  
 Βιβλίο εξυπηρέτησης .....1 τεμ.  
 Καλώδιο τροφοδοσίας .....1 τεμ.

**i** Κατασκευαστής δικαιούται να τροποποιεί το σχεδιασμό, το κομπλέ, καθώς και τις τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος λόγω βελτίωσης του προϊόντος χωρίς προειδοποίηση σχετικά με αυτές τις τροποποιήσεις.

**Σύστημα των πολυβραστήων RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 A1**

- A. Σκέπασμα με λαβές μεταφοράς της συσκευής
- B. Αφαιρούμενη βαλβίδα ατμού
- C. Μπολ

- D. Κορμί της συσκευής.
- E. Δοχείο συλλογής συμπυκνωμάτων
- F. Ψηφιακή LED οθόνη
- G. Πίνακας ελέγχου
- H. Δοχείο για μαγειρέμα στον ατμό
- I. Μεζούρα
- J. Κουτάλα
- K. Επίπεδο κουτάλι
- L. Καλώδιο τροφοδοσίας

## Στοιχεία του πίνακα ελέγχου A2

1. Δείκτης εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «RICE/GRAIN» («ΡΥΖΙ / ΑΛΦΙΤΑ»)
2. Δείκτης εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «PILAF» («ΠΙΛΑΦΙ»)
3. Δείκτης εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «FRY» («ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ»)
4. Δείκτης εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «OATMEAL/DESSERT» («ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΤΟΣ / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ»)
5. Δείκτης εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «YOGURT/DOUGH» («ΓΙΑΟΥΡΤΙ/ΖΥΜΗ»)
6. Δείκτης εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «BAKE/BREAD» («ΨΗΣΙΜΟ/ ΨΩΜΙ»)
7. Κουμπί «KEEP WARM /CANCEL» («Απότμητη ζέστανση / Ακύρωση») - ενεργοποίηση /απενεργοποίηση της λειτουργίας ζέστανσης, διακοπή προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση ρυθμίσεων
8. Κουμπί «TIMER» («Καθυστέρηση έναρξης») - ενεργοποίηση της ρύθμισης καθορισμού του χρόνου καθυστέρησης έναρξης
9. Κουμπί «START» («Έναρξη») - ενεργοποίηση επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος
10. Ψηφιακή οθόνη
11. Δείκτης εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «BEANS» («ΟΣΠΡΙΑ»)
12. Δείκτης εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «SOUP» («ΣΟΥΠΑ»)
13. Δείκτης εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «STEAM/BOIL» («ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ / ΒΡΑΣΙΜΟ»)
14. Δείκτης λειτουργίας «KEEP WARM» («Διατήρηση ζέστανσης»)
15. Δείκτης εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «STEW» («ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ»)
16. Κουμπί «MENU» («Επιλογή προγράμματος») - επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος
17. Κουμπί «COOK TIME» («Χρόνος μαγειρέματος») - καθορισμός χρόνου μαγειρέματος

## I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ανοίξτε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευαστικά υλικά και διαφημιστικά αυτόκλλητα εκτός από το αυτόκλλητο με σειριακό αριθμό.

Η απουσία του σειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματα σας σερβεί από τα δικαιώματά για την εγγύησή του.

Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μπολ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περιέργης οσμής που δεν σφειάζεται σε δυσλειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή (σελ. 114).



Προσοχή! Απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει οποιαδήποτε δυσλειτουργία.

## II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

### Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπεσαρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία.

Πριν από το μαγειρέμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διαστάσεις και άλλα ελαττώματα. Μετάφω του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

### Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος

Στους πολυβράστες REDMOND RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 προβλέπεται δυνατότητα αλλαγής του χρόνου μαγειρέματος, προκαθορισμένου για κάθε πρόγραμμα. Κλίμακας αλλαγής και πιθανό φάσμα προκαθορισμένου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος:

1. Πατώντας το «MENU» επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος. Στην οθόνη για κάθε πρόγραμμα θα εμφανίζεται χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή.
2. Πατήστε το «COOK TIME» για να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος στο έγκυρο φάσμα για επιλεγμένο πρόγραμμα. Με κάθε πάτημα του κουμπιού η τιμή θα αυξάνεται. Μετά την επίτευξη της μέγιστης ρύθμισης της ώρας θα συνεχιστεί από την αρχή της σειράς. Για να αλλάξετε γρήγορα το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Κατά τον στο χέρι, καθορισμό του χρόνου μαγειρέματος να έχετε στο νου σας το δυνατό φάσμα του χρόνου και το του κλιμακίου, που προβλέπεται για κάθε επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος, σύμφωνα με τον πίνακα προγραμμάτων μαγειρέματος (σελ. 114).

### Λειτουργία «Καθυστέρησης έναρξης»

Παρουσία λειτουργία σας επιτρέπει να αναβάλετε την έναρξη του επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος έως 24 ώρες.

Η καθυστερημένη έναρξη σας επιτρέπει να ορίσετε το χρονικό διάστημα μετά το οποίο το πιάτο πρόκειται να μαγειρευτεί. Με τον καθορισμό του χρόνου καθυστέρησης, είναι απαραίτητα να συμπεριληφθεί σε αυτό το χρονικό διάστημα ο χρόνος λειτουργίας του επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος. Το φάσμα ρυθμίσεων είναι 1-24 ώρες με βήμα 10 λεπτά.

1. Πατώντας το «MENU» επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος.
2. Πατήστε το «TIMER» δείκτης αρχίζει να αναβοβλίνει.
3. Πατώντας το «COOK TIME» ρυθμίστε την τιμή ρολογιού για το χρόνο καθυστέρησης έναρξης. Με κάθε πάτημα του κουμπιού η τιμή θα αυξάνεται. Μετά την επίτευξη της μέγιστης ρύθμισης της ώρας θα συνεχιστεί από την αρχή της σειράς. Για να αλλάξετε γρήγορα το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί.
4. Πατώντας το «MENU» ρυθμίστε την τιμή των λεπτών για το χρόνο καθυστέρησης έναρξης. Με κάθε πάτημα του κουμπιού η τιμή θα αυξάνεται. Μετά την επίτευξη της μέγιστης ρύθμισης της ώρας θα συνεχιστεί από την αρχή της σειράς. Για να αλλάξετε γρήγορα το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί.

5. Μετά την ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος, πατήστε το «TIMER».
6. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις πατήστε το «KEEP WARM / CANCEL», και στη συνέχεια να καθαρίσετε εκ νέου το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος.



Δεν συνιστάται η χρήση της «Καθυστέρησης έναρξης», αν η συνταγή περιέχει ευπαθή τρόφιμα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, τυρί κλπ.).

Για το πρόγραμμα «FRY» η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν διατίθεται.

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μη πτηνική μνήμη. Στην περίπτωση που στιγμιαία διακοπή ρεύματος αποθηκεύονται όλες οι ρυθμίσεις του οργάνου.

### Λειτουργία «Διατήρησης θερμοκρασίας έτοιμων πιάτων» (αυτόματη ζέστανση)

Ενεργοποιείται αυτόματα αμέσως, στο τέλος της λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος και διατηρεί τη θερμοκρασία του τελικού πιάτου στο φάσμα των 70-75°K για 24 ώρες. Η οθόνη δείχνει την άμεση μέτρηση του χρόνου σε αυτή την λειτουργία. Εάν θέλετε, μπορείτε να οβήσετε τη λειτουργία αυτόματης ζέστανσης πατώντας το «KEEP WARM / CANCEL». Δείκτης της λειτουργίας «KEEP WARM» στην οθόνη θα σβήσει. Αυτή η λειτουργία δεν διατίθεται στο πρόγραμμα «YOGURT/DOUGH».

### Λειτουργία αναθέρμανσης πιάτων

Για αναθέρμανση κρύου φαγητού.

1. Βάλτε το φαγητό στο μπολ, το μπολ βάλτε στον πολυβραστήρα. Βεβαιωθείτε ότι είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
2. Κλείστε το σκέπασμα μέχρι το κλικ, συνδέστε με το ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Πατήστε το κουμπί «KEEP WARM / CANCEL». Θα ανάψει δείκτης της του πλήκτρου στην οθόνη, θα αρχίσει η αναθέρμανση. Το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά το άμεσο χρόνο αναθέρμανσης. Η συσκευή θα θερμάνει το πιάτο έως 70°-75°K. Αυτή η θερμοκρασία θα διατηρείται εντός 24 ωρών.
4. Για να απενεργοποιήσετε την αναθέρμανση πατήστε το «KEEP WARM / CANCEL». Δείκτης του πλήκτρου και της οθόνης θα σβήσουν.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Παρόλο που ο πολυβραστήρας μπορεί να διατηρήσει στο πιάτο θερμανόμενη κατάσταση έως 24 ώρες δεν συνιστάται το πιάτο να αρφεί σε αυτή τη λειτουργία πάνω από 2-3 ώρες, καθώς μερικές φορές μπορεί να προκαλέσει μια αλλαγή στην γευστικότητά του.

### Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος

1. Προετοιμάστε (μετρήστε) τα απαραίτητα συστατικά για να τα τοποθετήσετε ομοιόμορφα στο μπολ. Προσέξτε ώστε όλα τα συστατικά, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, βρίσκονταν κάτω από το μέγιστο της κλίμακας στο εσωτερικό του μπολ.
2. Τοποθετήστε το μπολ μέσα στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι στάθηκε σωστά, χωρίς στρεβλώσεις και είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
3. Κλείστε το σκέπασμα του πολυβραστήρα μέχρι το κλικ, συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
4. Πατήστε το κουμπί «MENU» για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία. Θα ανάψει δείκτης του κουμπιού.
5. Για να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος από προεπιλογή για κάθε πρόγραμμα, πατήστε στο κουμπί «COOK TIME».

- Εάν χρειαστεί, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης. Η λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης» δεν διατίθεται όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα «FRY».
- Πατήστε το κουμπί «START». Θα αρχίσει το μαγείρεμα και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου λειτουργίας του προγράμματος.
- Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ηχήσει ένα σήμα, και ύστερα, ανάλογα με το επιλεγθέν πρόγραμμα ή με τρέχουσες ρυθμίσεις, θα ενεργοποιηθεί η αυτόματη ζέστανση (θα ανάψει δείκτης του κουμπιού «KEEP WARM / CANCEL») ή η συσκευή θα απενεργοποιηθεί (θα σβήσει δείκτης του προγράμματος). Η λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης» δεν διατίθεται όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα «YOGURT/DOUGH».
- Για να διακοπείτε το πρόγραμμα μαγειρέματος, να το ακυρώσετε ή να απενεργοποιήσετε την αυτόματη ζέστανση πατήστε το «KEEP WARM / CANCEL».

#### Πρόγραμμα «RICE/GRAIN»

Συνιστάται για μαγείρεμα ρυζιού, χυλών και πιάτων από παιδικό μενού. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα «RICE/GRAIN» είναι 28 λεπτά. Δυνατή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα 1 λεπτό.

#### Πρόγραμμα «PILAF»

Συνιστάται για μαγείρεμα διαφόρων ειδών πιαφιού. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα «PILAF» είναι 1 ώρα. Δυνατή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

#### Πρόγραμμα «FRY»

Το πρόγραμμα συνιστάται για ηγνάσιμα κρέατος, λαχανικών, πουλερικών και θαλασσινών. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα «FRY» είναι 15 λεπτά. Δυνατή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 1 λεπτό.

Επιτρέπεται να τηγανίζετε τα πιάτα με ανοιχτό σκέπασμα της συσκευής. Η καθυστερημένη έναρξη σε αυτό το πρόγραμμα δεν διατίθεται.

#### Πρόγραμμα «OATMEAL/DESSERT»

Συνιστάται για μαγείρεμα χυλών γάλατος, τζεμ, μαρμελάδες, ζελέδες από φρούτα και ποικιλίας από επιδόρπια. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα «OATMEAL/DESSERT» είναι 33 λεπτά. Δυνατή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα 1 λεπτό.

Για να αποφύγετε το βράσιμο του γάλατος και να λάβετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, συνιστάται πριν το μαγείρεμα να κάνετε τα εξής:

- πλένετε καλά όλα τα ολικής αλέσεως δημητριακά (ρύζι, μαυροσίταρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει διαυγές,
- πριν το μαγείρεμα να αλείφετε το μπόλ με βούτυρο,
- διατηρείτε αυστηρά αναλογία κλιμάκωσης, μετρώντας τα συστατικά σύμφωνα με συνταγές από το συνοδευόμενο βιβλίο μαγειρικής, μειώνετε ή αυξάνετε τον αριθμό των συστατικών μόνον κατανάλωγα,
- όταν χρησιμοποιείτε το πλήρες γάλα, να το αραιώνετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

#### Πρόγραμμα «YOGURT/DOUGH»

Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να φτιάχνετε μια ποικιλία από νόστιμα και υγιεινά γιαούρτια στο σπίτι. Επίσης, το πρόγραμμα αυτό επιτρέπει να φτιάχνετε ζυμάρι. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα «YOGURT/DOUGH» είναι 8 ώρες. Δυνατή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Η λειτουργία αυτόματης ζέστανσης σε αυτό το πρόγραμμα δεν διατίθεται.

#### Πρόγραμμα «BAKE/BREAD»

Το πρόγραμμα συστήνεται για ψήσιμο μπισκότων, γλυκού κατσαρόλας, κέικ και πιάτων από διάφορο ζυμάρι, καθώς και για μια ποικιλία από ψωμιά. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα «BAKE / BREAD» είναι 1 ώρα. Δυνατή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά έως 4 ώρες, με βήμα 5 λεπτά.

#### Πρόγραμμα «STEW»

Συνιστάται για κοκκίνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών και θαλασσινών, για φτιάξιμο ζελέ από κρέας. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα «STEW» είναι 40 λεπτά. Δυνατή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

#### Πρόγραμμα «BEANS»

Σχεδιασμένο για βράσιμο όσπριων. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα «BEANS» είναι 35 λεπτά. Δυνατή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

#### Πρόγραμμα «SOUP»

Συνιστάται να μαγειρεύετε διάφορες σούπες, κομπόστα. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα «SOUP» είναι 1 ώρα. Δυνατή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 15 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

#### Πρόγραμμα «STEAM/BOIL»

Συνιστάται στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, θαλασσινών, πιάτων για χορτοφάγους, πιάτων από παιδικό μενού καθώς και για βράσιμο λαχανικών για γαρονιά και σαλάτες. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα «STEAM/BOIL» Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Δυνατή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Όταν μαγειρεύετε λαχανικά και άλλα τρόφιμα στον ατμό:

1. Γεμίστε το μπόλ με 500-600 χιλ. νερού, τοποθετήστε το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό στο μπόλ.
2. Προετοιμάστε όλα τα προϊόντα σύμφωνα με τη συνταγή, απλώστε τα ομοιόμορφα στο δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες στις παρ. 2-9 του τμήματος «Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος».

### III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Φτιάξιμο ζυμαριού
- Ψήσιμο του ψωμιού
- Φτιάξιμο του φοντιού
- Φτιάξιμο τυριού, μζήθρας
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Φτιάξιμο φαγητού για βρέφη
- Αποστείρωση γυάλινων σκευών και προϊόντων προσωπικής υγιεινής

### IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πρόσθετα εξαρτήματα για τον πολυβραστήρα μπορούν να αγοραστούν ξεχωριστά. Σχετικά με την ποικιλία τους, την απόκτηση και τη συμβατότητα με το μοντέλο της συσκευής σας επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο στη χώρα σας.

#### RAM-C11 - λαβίδα για το μπόλ

Προορίζεται για άνετη και ασφαλή αφαίρεση του μπόλ. Δυνατή η χρήση με πολυβράστες άλλων μάρκων.

#### RAM-G1 - κομπλέ από μικρά δοχεία γιαουρτιού (4 τεμ.) με δείκτη στα καπάκια.

Προορίζεται για φτιάξιμο διαφόρων γιαουρτιών. Δοχεία έχουν δείκτης ημερομηνίας που να επιτρέπει την επιβλεψη ημερομηνίας λήξης. Δυνατή η χρήση με πολυβράστες άλλων μάρκων.

#### RHP-M1 - ζαμποφτιάχτης για RMC-M20 και RMC-M30.

Προορίζεται για φτιάξιμο ζαμπόν, ρουλέ και άλλων λιχουδιών από κρέας, πουλερικά, ψάρια με μπαχαρικά και άλλα γευστικά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πολυβράστη, φούρνο, ηλεκτρική σχάρα ή σε μεγάλη κατσαρόλα.

#### RB-A300 - μπόλ με αντικολητικό για RMC-M10

Χωρητικότητα: 3 λίτρα. Το μπόλ έχει εξαιρετικές αντικολητικές και ιδιότητες διεξαγωγής θερμότητας. Δυνατή η χρήση του μπόλ εκτός του πολυβράστη για αποθήκευση τροφίμων και μαγείρεμα πιάτων στο φούρνο (σε θερμοκρασίες μέχρι 260°K).

#### Μπόλ με κεραμικό αντικολητικό ANATO® (Κορέα): RB-C302 (3 λίτρα για RMC-M10), RB-C502 (5 λίτρα, για RMC-M20), RB-C602 (6 λίτρα, για RMC-M30)

Το μπόλ έχει κεραμική επίστρωση που είναι ανθεκτική σε μηχανικές ζημιές. Δυνατή η χρήση του μπόλ εκτός του πολυβράστη για αποθήκευση τροφίμων και μαγείρεμα πιάτων στο φούρνο.



**RB-A503 – μολ με αντικολλητική επίστρωση της DAIKIN® (Ιαπωνία), για RMC-M20**

Χωρητικότητα: 5 λίτρα. Αντικολλητική επίστρωση είναι ανθεκτική σε μηχανικές βλάβες. Ιδανικό για τηγά-νισμα, ψήσιμο, βράσιμο χυλών γάλατος. Δυνατή η χρήση του μολ εκτός του πολυβράστια για αποθήκευ-ση τροφίμων και μαγείρεμα πιάτων στο φούρνο.

**RB-S500 – ατσάλινο μολ για RMC-M20**

Χωρητικότητα: 5 λίτρα. Έχει υψηλή αντοχή σε μηχανικές βλάβες. Συνιστάται να φτιάξουμε διάφορων σουπών, κομπόστων, μαρμελάδων και τζεμ. Ιδανικό για χρήση μέσα του του μπλέντερ, μίξερ της και άλλων συσκευών κουζίνας κατά το μαγείρεμα πουρέ από λαχανικά και φρούτα ή σουπών-πουρέ.

**RB-A600 – μολ με αντικολλητική επίστρωση για RMC-M30**

Χωρητικότητα: 6 λίτρα. Έχει εξαιρετικές αντικολλητικές και ιδιότητες διεξαγωγής θερμότητας. Δυνα-τή η χρήση του μολ εκτός του πολυβράστια για αποθήκευση τροφίμων στο ψυγείο και μαγείρεμα πιάτων στο φούρνο (σε θερμοκρασίες μέγ. 260°K).

**V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**

**Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επιλυσής τους**

Αυτή η ενότητα περιέχει τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυχύτερες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

**ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ**

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε εσχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλεί-σατε αλλά όχι στεγανά, ή αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτερας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι'αυτό.</li> <li>Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφικτή σφράγιση κατακόρυφ της συσκευής και η λαστιχένα φλάντζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορ-φωμένη.</li> </ul>
Το μολ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλά επαφή, ή/αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Το μολ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώ-ντας σφικτά με το πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο.</li> <li>Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στην πολυχύτερα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να κερνώτα ο θερμαντικός δίσκος.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα παρασκευής.</li> <li>Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χονδρά, έχουν παρα-βραστεί οι γενικές αναλογίες των εισαγόμενων υλικών.</li> <li>Έχετε καθίσει (μπολόνια) λάθος μισό χρόνο παρασκευής.</li> <li>Η επιλεγμένη από σας παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτή την πολυχύτερα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσαρ-μοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματοποιή έμπευσατε.</li> <li>Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συντα-γή.</li> </ul>
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μολ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει της επαρκή πυκνότητα του ατμού.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Χύστε νερό στο μολ, οπωσδήποτε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής.</li> </ul>
Κατά το τηγάνισμα: <ul style="list-style-type: none"> <li>Έχετε χύσει στο μολ υπερβολικά πολύ φυτικό λάδι.</li> <li>Υπερβολική υγρασία στο μολ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατά το κανονικό τηγάνισμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει του πυθμένα του μολ με λεπτό στρώμα.</li> <li>Κατά το τηγάνισμα στη φριτούρα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής.</li> </ul>
Κατά το βράσιμο: η εξέταση του ζυμού κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα.	Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ζέπλυμα, τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε.
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψη-θήκε καλά):	Εισάγετε στο μολ ζύμη μικρότερου όγκου.
	Εξάγετε το αρτοσκευάσμα από το μολ, μόλις το ανάθετα έσπασάτε στο μολ και συνεχείτε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μολ ζύμη μι-κρότερου όγκου.

**ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ**

Κάνετε λάθος στη επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (μπολόνια) του χρόνου παρασκευής. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέμα-τος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό ήταν υπερβολικά πολύ ώρα στη λειτουργία αυτο-θέρμανσης.	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο της πολυχύτερας σας προβλέπεται η εκ των πρώτων απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα.

**ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΓΑΛΑ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ**

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξατμίζεται.	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε μόνο παστεριωμένο γάλα με ποσοστό λιπών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό.
Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επε-ξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ζεπλωθεί καλά κ.τ.λ.).	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέμα-τος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεγθεί λάθος τύπος προϊόντος.	Τα δημοτηριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλύνετε επιμελώς με καθαρό νερό.

**ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΛ**

<ul style="list-style-type: none"> <li>Το μολ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση.</li> <li>Η ανακωλύση/επίστρωση του μολ έχει φθαρεί.</li> </ul>	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μολ είναι πλυμένο καλά και η αντικολλητική επίστρωση δεν έχει φθορές.
Έχετε καθίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή.
Κατά το τηγάνισμα: εσχάσατε να βγάλετε λάδι-δεν ανακατεύετε ή δεν γυρίζετε το μαγειρεύο-μενο φαγητό.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προ-σαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το τηγάνισμα: η υγρασία στο μολ δεν είναι επαρκής.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα χύστε στο μολ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει του πυθμένα του μολ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο τηγάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μολ.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μολ είναι ανε-παρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών).	Προσθέστε στο μολ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το κα-πάκι της πολυχύτερας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι'αυτό.
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτε-ρική επιφάνεια του μολ με λάδι πριν από το μαγείρεμα.	Πριν την εισαγωγή της ζύμης να πασπαλίζετε του πυθμένα και τους τοίχους του μολ με φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να χύνετε λάδι στο μολ).

GRC

**ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ**

Υπερβολικά συχνά ανακατεύετε το φαγητό στο μολ.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά.
Έχετε καθίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προ-σαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.

**ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΗΓΚΕ ΥΓΡΟ**

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το αποτέλεσμα της υρικής (ζυμωρά λαχανικά ή φρούτα, καταψύ-ξια μίση μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.).	Επιλέξτε συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να μην επιλέγετε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολικά πολύ υγρό ή χρησιμοποιήστε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες.
Έχετε κρατήσει υπερβολικά πολύ χρόνο το έτοι-μο αρτοσκευάσμα σε κλειστή πολυχύτερα.	Προσπαθήστε να εξάγετε το αρτοσκευάσμα από την πολυχύτερα αμέσως μετά την παρασκευή. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στην πολυχύτερα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη την αυτοθέρμανση.

**ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ**

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμείχθηκαν καλά.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα με προζύμι.	
Δεν κοσκίνασε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Κάνετε λάθη στην εισαγωγή υλικών.	
Η συνταγή της επιλογής σας δεν είναι κατάλληλη για το συγκεκριμένο μοντέλο της πολυχύτρας.	

**i** Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυχύτρων REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» όταν το υγρό στο μπολ δεν είναι επαρκώς ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα παρασκευής σταματάει και η πολυχύτρα μεταβαίνει στην λειτουργία αυτοθέρμανσης.

**Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διαφόρων προϊόντων**

Προϊόν	Βάρος, γρ/ αρ. τεμ.	Ποσότητα νερού, χιλ.	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Φιλέτο χοιρινό / βοδινό (σε κύβους 1,5-2 εκ.)	500	500	35/45	35/40	30/30
Φιλέτο αρνί (σε κύβους 1,5-2 εκ.)	500	500	35	35	30
Φιλέτο κατόπουλο (σε κύβους 1,5-2 εκ.)	500	500	35	30	30
Κεφτεδάκια/κεφτεδες	180 (6 τεμ.) / 450 (3 τεμ.)	500	30/40	30/40	15/30
Ψάρι (φιλέτο)	500	500	35	25	20
Κοκτέιλ από θαλασσινά (κατεψυγμένα)	500	500	30	20	20
Πατάτες (κομμένες σε 4 τεμάχια)	500	500	40	35	40
Καρότα (σε κύβους 1,5-2 εκ.)	500	500	35	35	40
Παντζάρι (κομμένο σε 4 κομμάτια)	500	500	50	50	1 ώρα 30 λ.
Λαχανικά (κατεψυγμένα)	500	500	35	30	30
Αυγό στον ατμό	3 τεμ.	500	25	25	30

**i** Τιμές στον πίνακα είναι κοινά και είναι συμβουλευτικό χαρακτήρα. Μπορεί να διαφέρουν από τις πραγματικές τιμές και εξαρτώνται από το συγκεκριμένο τύπο του προϊόντος, τη φρεσκάδα του και τις προσωπικές προτιμήσεις σας.

**Πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)**

Προγρ.	Συστάσεις χρήσης	Χρόνος μαγειρέματος προεπιλεγής	Φάσμα χρόνου μαγειρέματος / βήμα	Καθυστέρηση έναρξης	Αυτόματη ζέσταση
RICE/GRAIN	Μαγειρέμα άφιριτων, γαρνιτών.	28 λ.	5 λ - 1 ώρα 30 λ / 1 λ	+	+
PILAF	Μαγειρέμα διάφορων πλιραιών (από κρέας, ψάρι, πουλερικά, λαχανικά)	1 ώρ.	5 λ - 2 ώρες / 5 λ	+	+
FRY	Τηγάνισμα του κρέατος, λαχανικών, πουλερικών ή πολυσυστατικών πιάτων	15 λ.	5 λ - 1 ώρα / 1 λ	—	+
OATMEAL/DESSERT	Μαγειρέμα πλιγουριού γάλατος, διάφορων επιδόρπιων	33 λ.	5 λ - 1 ώρες 30 λ / 1 λ	+	+
YOGURT/DOUGH	Φτιάξιμο κλασικών ειδών γιαουριού, ζυμαριού	8 ώρ.	5 λ - 12 ώρες / 5 λ	+	—
BAKE/BREAD	Ψήσιμο μπισκότων, πίττων, γλυκιών από ζύμη και σφολιάτα, φτιάξιμο ψωμιού	1 ώρ.	20 λ - 4 ώρες / 5 λ	+	+

STEW	Κοκκίνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών ή πολυσυστατικών πιάτων, ζελέ κρέατος	40 λ.	20 λ - 12 ώρ / 5 λ	+	+
BEANS	Μαγειρέμα όσπριων	35 λ.	5 λ - 2 ώρες / 5 λ	+	+
SOUP	Μαγειρέμα ζυμών και οσπτιών με γέμισμα, από λαχανικά, κρύων οσπτιών	1 ώρ.	15 λ - 8 ώρες / 5 λ	+	+
STEAM/BOIL	Θιάξιμο κρέατος, ψαριού, λαχανικών ή πολυσυστατικών πιάτων, παιδικού μενού	15 λ.	5 λ - 2 ώρες / 5 λ	+	+

**VI. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα και έχει πλήρως κρυώσει. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικά καθαριστικά. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση. Πριν την πρώτη χρήση ή για αφαίρεση μυρωδιάς μετά το μαγειρέμα συνιστούμε να βράσετε εντός 20 λεπτών 1/2 λεμονίου στη λειτουργία «STEAM/BOIL».

**STOP** Μην χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγάρι, ή διαβρωτικά καθαριστικά ή με χημικά δραστικές ουσίες. Μην βυθίζετε το κορμί σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό.

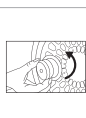
Το κορμί της συσκευής καθαρίζεται, όπως απαιτείται. Το εσωτερικό σκέπασμα αλουμινίου πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Το μπολ καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πλυντήριο πιάτων) και στη συνέχεια σκουπίζετε την εξωτερική επιφάνεια.

Αφαιρούμενη βαλβίδα ατμού, επίσης, πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση της συσκευής. Ανάλογα με το είδος του μοντέλου, η βαλβίδα αφαιρείται από το εξωτερικό ή το εσωτερικό του σκεπάσματος.



Για να αφαιρέσετε τη βαλβίδα από το εξωτερικό του σκεπάσματος, τραβήξτε απαλά προς το μέρος σας χωρίς σημαντική προσπάθεια. Εντελώς αποσυρματωθείτε τη βαλβίδα, στη συνέχεια, ξεπλύνετε κάτω από το τρεχούμενο νερό και στεγνώστε, επανασυμφορμήστε σε αντίστροφη σειρά και βάλτε την πίσω.



Για να αφαιρέσετε τη βαλβίδα από το εσωτερικό του σκεπάσματος, γυρίστε ελαφρά αριστερόστροφα και αφαιρέστε το από την υποδοχή. Ξεπλύνετε καλά τη βαλβίδα κάτω από το τρεχούμενο νερό, στεγνώστε το και στη συνέχεια να το βάλετε στην υποδοχή και να φερίσετε, απαλά στρέφοντας προς τα δεξιά.

Λοχείο συμπυκνωμάτων που βρίσκεται στο κορμί της συσκευής, πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση του πολυβράστη. Για αυτό πιέστε ελαφρά το κάτω μέρος του δοχείου ή να κρατήσετε τις πλευρές του (ανάλογα με το είδος του μοντέλου), ελαφρά τραβήξτε προς τον εαυτό σας και αφαιρέστε το. Ρίξτε το συμπύκνωμα, πλύνετε το δοχείο και βάλτε το πίσω.

**i** Μερικές φορές περίσσεια συμπύκνωμα μπορεί να συσσωρευτεί στην ειδική εσοχή γύρω του μπολ της συσκευής. Με πεστές ή χαρτοπετσέτες να το αφαιρέσετε.

**VII. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ**

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη	Πιθανά προβλήματα	Αντιμετώπιση προβλημάτων
E1-E4	Σφάλμα του συστήματος (μπορεί να βλάβει το ηλεκτρικό κύκλωμα ή αισθητήρας θερμοκρασίας) ή δεν έκλεισε καλά το σκέπασμα	Κλείστε καλά το σκέπασμα. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
E5	Λειτουργήσσει η αυτόματη ασφάλεια υπερθέρμανσης	Μην ανάψετε τη συσκευή με το δέσιμο μπολ! Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε το να κρυώσει για 10-15 λεπτά, στη συνέχεια, ρίξτε στο μπολ το νερό (ζυμό) και συνεχίστε το βράσιμο. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Διόρθωση της βλάβης
Δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
Το φαγητό μαγειρεύεται υπερβολικά πολλή ώρα.	Διακοπές στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
	Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο.
	Το μπολ είναι τοποθετημένο στην συσκευή στραβά.	Τοποθετήστε το μπολ ίσια, χωρίς στρεβλώσεις.
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι λερωμένο.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφίστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.

## VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Για το προϊόν αυτό παρέχεται εγγύηση για διάστημα 2 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελλείμματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνον σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην γνήσια κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνον σε περίπτωση εάν το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρεί ως αποτέλεσμα λάνθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά του προϊόντος και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπάκια, κεραμικές ή τεφλών επιστρώσεις, φλάντζες κ.α.).

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησής της υπό τον όρο, ότι η χρήση του προϊόντος συμμορφώνεται με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και εφαρμοστές τεχνικές προδιαγραφές.

**i** Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίπτετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Μην διαθέτετε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

### GÜVENLİK TEDBİRLERİ

⚠️ *Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalinden kaynaklanan hasara uğramasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.*


- Bu elektrikli cihaz çok fonksiyonlu bir yemek pişirme aygıtı olup ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanım kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulmaz.
- Cihazın elektrik ağına bağlanırken, ağın gerilim ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız.)
- Cihazın kullanılan voltaja uygun uzatma kab-

losunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi yada kablounun yanmasına sebep olabilir.


- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. Bu kural, elektrik akımının zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosununda topraklanmış olduğundan emin olunuz.

⚠️ *DİKKAT! Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemesi için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.*

- Cihazın kullanılmadan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynaklarının yakınında çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmesine ve katlanmasına, keskin cisimlerle, mobilyanın köşelerle ve kenarlarla temas etmemesine dikkat ediniz.

 *Unutmayınız ki: elektrik besleme kablosunun kazayen bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.*

- Cihazı yumuşak yüzeyine yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihazın açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, elektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kuralara takip ediniz (*sayfa 121*).

 *Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirmesi YASAKTIR!*

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen

veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksiyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Profesyonel olmayan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

## İÇERİĞİ

I. SÖMÜRÜ BAŞLAMADAN ÖNCE.....	118
II. MULTI PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI .....	118
III. EK ÖZELLİKLER .....	119
IV. EK AKSESUARLAR .....	119
V. PİŞİRME TAVSİYELERİ .....	120
VI. BAKIM VE TEMİZLİK .....	121
VII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE .....	121
VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜKLERİ .....	121

### Teknik özellikler

Model	RCM-M10	RCM-M20	RCM-M30
Güç	500 W	800 W	900 W
Gerilim	220-240 V, 50 Hz		
Hazne hacmi	3 lt	5 lt	6 lt
Haznenin kaplaması	yapışmaz		
Ekran	LED, dijital		
Buhar valfi	Sökülebilir		

### Programlar

1. RICE/GRAIN (PİRİNÇ/TAHILLAR)
2. PILAF (PILAV)
3. FRY (KIZARTMA)
4. OATMEAL/DESSERT (SÜTLÜ MAMA / TATLILAR)
5. YOGURT/DOUGH (YOGURT/HAMUR)
6. BAKE/BREAD (HAMUR İŞİ / EKMEK)
7. STEW (YAVAŞ PİŞİRME)
8. BEANS (BAKLAGİLLER)
9. SOUP (ÇORBA)
10. STEAM/BOIL (BUHAR/HAŞLAMA)

### Fonksiyonlar

Otomatik sıcak tutma .....	var, 24 saate kadar
Yemeklerin ısıtılması .....	var, 24 saate kadar
Başlangıç erteleme .....	var, 24 saate kadar

### Ürün parça listesi

Çok fonksiyonlu pişirici ve içine yerleştirilmiş hazne .....	1 adet
Buharı pişirme haznesi .....	1 adet
Düz kaşık .....	1 adet
Keçpe .....	1 adet
Ölçme kabı .....	1 adet
Kullanma kılavuzu .....	1 adet
"100 tarif" adlı kitapçık .....	1 adet
Servis kitapçığı .....	1 adet
Enerji kablosu .....	1 adet

**i** Üretici, önceden haber vermesizin tasarımı, tedarik değişiklikleri ve ürün geliştirme sırasında ürünün teknik özelliklerinde değişiklikleri yapma hakkına sahiptir.

### RCM-M10/RCM-M20/RCM-M30 modellerin tanıtımı **A1**

- A. Taşıma saplı kapak
- B. Sökülebilir buhar tahliye valfi
- C. Hazne
- D. Cihazın gövdesi

- E. Yoğunlaşmış su haznesi
- F. LED ekran
- G. Kontrol paneli
- H. Buharda pişirme haznesi
- I. Ölçme kabı
- J. Keçpe
- K. Düz kaşık
- L. Enerji kablosu

### Kontrol paneli öğeleri **A2**

1. Otomatik programın uygulanma göstergesi "RICE/GRAIN" ("PİRİNÇ/TAHILLAR")
2. Otomatik programın uygulanma göstergesi "PILAF" ("PILAV")
3. Otomatik programın uygulanma göstergesi "FRY" ("KIZARTMA")
4. Otomatik programın uygulanma göstergesi "OATMEAL/DESSERT" ("SÜTLÜ MAMA / TATLILAR")
5. Otomatik programın uygulanma göstergesi "YOGURT/DOUGH" ("YOGURT/HAMUR")
6. Otomatik programın uygulanma göstergesi "BAKE/BREAD" ("HAMUR İŞİ / EKMEK")
7. "KEEP WARM / CANCEL" düğmesi ("Sıcak tutma / İptal") – sıcak tutma fonksiyonunun açılması/kapatılması, pişirme programının durdurulması, yapılmış ayarların iptali
8. "TIMER" düğmesi ("Başlangıç erteleme") – başlangıç erteleme fonksiyonu için zaman ayarı yapılması
9. "START" düğmesi ("Başlat") – ayarlanmış pişirme programının başlatılması
10. LED ekran
11. Otomatik programın uygulanma göstergesi "BEANS" ("BAKLAGİLLER")
12. Otomatik programın uygulanma göstergesi "SOUP" ("ÇORBA")
13. Otomatik programın uygulanma göstergesi "STEAM/BOIL" ("BUHAR/HAŞLAMA")
14. "KEEP WARM" modunun göstergesi ("Sıcak tutma")
15. Otomatik programın uygulanma göstergesi "STEW" ("YAVAŞ PİŞİRME")
16. "MENU" düğmesi ("Program seçimi") – otomatik pişirme programının seçimi
17. "COOK TIME" düğmesi ("Pişirme süresi") – pişirme süresinin ayarlanması

## I. SÖMÜRÜ BAŞLAMADAN ÖNCE

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıtımlarını çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıtımlar haricinde).

**Ürüne ait seri numaranın bulunmaması, otomatik olarak garanti servis hakkınızı yok eder.**

Cihaz gövdesini ıslak mendil ile siliniz. Kabı ılık sabunlu su ile yıkayınız. İçyce kurutunuz. İlk kullanımı sırasında, cihazın arızalı olduğundan kaynaklanmayan yabancı kokusu oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir (sayfa 121).

**!** Dikkat! Her türlü arızaların bulunduğu sürece cihazın kullanılması yasaktır.

## II. MULTI PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

### İlk çalıştırmadan önce

Cihazı sert ve düz yatay yüzeyine yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar; duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, elektronik cihazlarına ve diğer neme ve sıcağa dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçramasına izin vermemelidir. Edinmiş. Pişirmeden önce, multi pişiricinin dış ve görünür iç parçalarını hasar-

lı ve kusurlu olmadığından emin olunuz. Kap ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

### Pişirme süresinin ayarlanması

RCM-M10/RCM-M20/RCM-M30 çok fonksiyonlu pişiricilerde her otomatik program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresini değiştirme imkanı öngörülmüştür. Ayar adımı ve pişirme süresinin mümkün olan zaman aralığı seçilmiş pişirme programına bağlıdır.

Pişirme süresinin değiştirilmesi için:

1. "MENU" düğmesine basarak istenilen pişirme programını seçiniz. Ekran da her program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresi gösterilecektir.
2. Seçilmiş program için mümkün olan zaman aralığında pişirme süresinin değerini değiştirmek için "COOK TIME" düğmesine basınız. Düğmeye her bastığınızda değeri artacaktır. Zaman aralığının maksimum değerine ulaşıldığında, zaman ayarı minimum değeri ile başlayarak devam eder. Zaman değerinin hızlı değişmesi için düğmeye basılı tutunuz.

**ÖNEMLİ!** Pişirme süresi elle ayarladığınızda seçtiğiniz pişirme programı için öngörülmüş ve pişirme programları tablosunda belirtilen mümkün olan zaman aralığı ve ayar adımı göz önünde tutunuz (sayfa 121).

### "Başlangıç erteleme" fonksiyonu

Bu fonksiyon, pişirme programının başlangıcını 24 saate kadar erteleme imkânını verir.

1. "MENU" düğmesine basarak istediğiniz pişirme programını seçiniz.
2. "TIMER" düğmesine basınız; zaman göstergesi yanıp sönmeye başlar.
3. "COOK TIME" düğmesine basarak erteleme süresi için saat değerini giriniz. Düğmeye her bastığınızda değeri artacaktır. Zaman aralığının maksimum değerine ulaşıldığında, zaman ayarı minimum değeri ile başlayarak devam eder. Zaman değerinin hızlı değişmesi için düğmeye basılı tutunuz.
4. "MENU" düğmesine basarak erteleme süresi için dakika değerini giriniz. Düğmeye her bastığınızda değeri artacaktır. Zaman aralığının maksimum değerine ulaşıldığında, zaman ayarı minimum değeri ile başlayarak devam eder. Zaman değerinin hızlı değişmesi için düğmeye basılı tutunuz.
5. Pişirme süresinin ayarını yaptıktan sonra "TIMER" düğmesine basınız.
6. Yapılmış ayarların iptali için "KEEP WARM / CANCEL" düğmesine basınız; ardından pişirme programının tüm ayarlarını baştan yapınız.

**i** Yemek tarifi hızlı buzulan gıdalardan içeriyorsa (yumurta, taze süt, et, peynir vb.) başlangıç erteleme fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmez.

"FRY" programında başlangıç erteleme fonksiyonu mevcut değildir.

Cihaz elektrikli bağınızda özel bir bellek ile donatılmıştır. Kısa süreli elektrik kesintisi meydana geldiğinde yapılmış tüm ayarlar kaydedilecektir.

### Hazır yemeklerin sıcak tutma fonksiyonu (Otomatik sıcak tutma)

Pişirme programı bittğinde sıcak tutma fonksiyonu otomatik olarak devreye girer ve hazır yemeğin sıcaklığını 70-75°C derece civarında 24 saate kadar tutabilir. Ekranda cihazın bu modda çalışacağı süresinin sayıları gösterilir; ihtiyaç olduğunda "KEEP WARM / CANCEL" düğmesine basarak otomatik ısıtma fonksiyonu iptal edilebilir. "KEEP WARM" modunun göstergesi söner. Bu fonksiyon "YOGURT/DOUGH" programında mevcut değildir.

### Isıtma fonksiyonu

Soğuk yemeklerin ısıtılması için:

1. Hazneye malzemeleri koyup, hazneyi cihazın gövdesine yerleştiriniz. Isıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.

- Kapağını kapatma sesi duyulana kadar kapatınız. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
- "KEEP WARM / CANCEL" düğmesine basınız. Ekranda ilgili gösterege yanar ve ısıtma işlemi başlar. Ekranda cihazın bu modda çalışacağı sürenin sayımı gösterilir. Yemekler 70–75°C dereceye kadar ısıtılacaktır. Bu sıcaklık 24 saate kadar aynı seviyede korunur.
- Gerektiğinde sıcak tutma fonksiyonu "KEEP WARM / CANCEL" düğmesine basarak devre dışı bırakabilirsiniz. Düğme ve ekran göstergeleri söner.



**ÖNEMLİ!** Çok fonksiyonlu pişirici, yemekleri 24 saat boyunca ısınmış halde muhafaza etmekle beraber, lezzetinde değişikliklere yönlendireceği için, yemekleri ısıtma modunda 2–3 saatten fazla bekletilmesi tavsiye edilmez.

#### Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar

- Tarife göre gerekli malzemeleri ölçüp/hazırlayıp, pişirme haznesine koyunuz. Sıvı dâhil olmak üzere, tüm malzemelerin haznenin iç yüzeyindeki cetvelin maksimum çizgisini geçmeyeceğine dikkat ediniz.
- Pişirme haznesini cihazın gövdesine yerleştiriniz. ısıtma emamını ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
- Pişirici kapağını oturana kadar kapatınız. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
- "MENU" düğmesine basarak pişirme programını seçiniz (ekranda ilgili program göstergesi yanacaktır).
- Her program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresini değiştirme için "COOK TIME" düğmesine basınız.
- Gerekirse, başlangıç erteleme süresini ayarlayınız. Başlangıç erteleme fonksiyonu "FRY" programında mevcut değildir.
- "START" düğmesine basınız. Seçilen pişirme süreci ve programın çalışmasının geri sayımı başlar.
- Sinyal sesi programın tamamlandığını bildirir. Seçilmiş programa ve geçeri ayarlamalara göre cihaz sıcak tutma moduna geçecek ("KEEP WARM / CANCEL" düğmesinin ışığı yanar) veya kapanacaktır (pişirme programının göstergesi söner). "YOGURT/DOUGH" programında sıcak tutma fonksiyonu mevcut değildir.
- Pişirme sürecinin durdurulması, seçilmiş programın iptali veya sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması için "KEEP WARM / CANCEL" düğmesine basınız.

#### "RICE/GRAIN" programı

Pirinç, tahıllar, çocuk yemekleri pişirmek için tavsiye edilir. "RICE/GRAIN" programında varsayılan pişirme süresi 28 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1 saat 30 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### "PILAF" programı

Pilav çeşitlerini pişirmek için tavsiye edilir. "PILAF" programında varsayılan pişirme süresi 1 saattir. Pişirme süresi, 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### "FRY" programı

Et, sebze, kümes hayvanların eti ve deniz ürünlerinin kızartılması için tavsiye edilir. "FRY" programında varsayılan pişirme süresi 15 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Yemekler ancak kapak açık olduğunda kızartılmalı. "Başlangıç erteleme" fonksiyonu bu programda mevcut değildir.

#### "OATMEAL/DESSERT" programı

Sütlü mama, reçel, marmelat, meyveli jöle ve diğer tatlı çeşitlerinin pişirilmesi için tavsiye edilir. "OATMEAL/DESSERT" programında varsayılan pişir-

me süresi 33 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1 saat 30 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Bu program, sütlü mameaların az yağı pastörize edilmiş süttten yapılması için öngörülmüştür. Süttün çekilmesini önlemek ve istenilen sonuç almak için pişirmeye başlamadan önce aşağıda belirtilen işlemlerin yapılması tavsiye edilir:

- Tam tahılları, su duru olana kadar özenle yıkayınız (pirinç, karabuğday, buğday vb);
- Pişirmeden önce pişirme haznesini tereyağı ile yağlayınız.
- Malzemeleri ölçerken ilişikteki tarif kitapçığında belirtilen oranlara uyunuz. Malzeme miktarı ancak orantılı bir şekilde azaltılabilir veya artırılabilir.
- Tam yağı süt kullandığınızda 1:1 oranında içme suyu ile karıştırınız.

#### "YOGURT/DOUGH" programı

Bu programın yardımıyla lezzetli ve sağlıklı ev yoğurdu çeşitlerini elde edebilirsiniz. Bu program ayrıca hamurun dinlenmesi için kullanılabilir. Varsayılan pişirme süresi 8 saattir. Pişirme süresi, 5 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Sıcak tutma fonksiyonu bu programda mevcut değildir.

#### "BAKE/BREAD" programı

Bisküvi, güveç, mayalı ve yapraklı hamurdan yapılan börekler, ayrıca ekmeğin pişirilmesi için tavsiye edilir. "BAKE/BREAD" programında varsayılan pişirme süresi 1 saattir. Pişirme süresi, 20 dakika ile 4 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### "STEW" programı

Sebze, et, kümes hayvanların eti, deniz ürünlerinin yavaş pişirilmesi, ayrıca etli jölenin hazırlanması için tavsiye edilir. "STEW" programında varsayılan pişirme süresi 40 dakikadır. Pişirme süresi, 20 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### "BEANS" programı

Baklagilleri pişirmek için tavsiye edilir. "BEANS" programında varsayılan pişirme süresi 35 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### "SOUP" programı

Çeşitli çorbalı, komposto. "SOUP" programında varsayılan pişirme süresi 1 saattir. Pişirme süresi, 15 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

#### "STEAM/BOIL" programı

Sebze, balık, et, diyet ve vejetaryen yemeklerinin ve çocuk menüsünün buharda pişirmek, ayrıca garnitürler ve salatalar için sebzeleri haşlamak için tavsiye edilir. "STEAM/BOIL" programında varsayılan pişirme süresi 15 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Sebze ve diğer besinleri buharda pişirirken:

- Hazneye 500–600 ml su koyunuz. Buharda pişirme kabını hazneye yerleştiriniz.
- Tarife göre malzemeleri ölçüp hazırlayınız ve düz şekilde buharda pişirme kabının içine yerleştiriniz.
- "Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar" bölümündeki 2–9 paragraflarda belirtilen talimatlarla uyunuz.

## III. EK ÖZELLİKLER

- Hamur dinlendirme
- Ekmeğe yapma
- Fondü hazırlama
- Peynir, lor hazırlama
- Sıvı besinleri pastörize etme
- Çocuk maması hazırlama ve ısıtma
- Mutfak gereçlerinin ve kişisel nesnelere sterilizasyonu

## IV. EK AKSESUARLAR

Çok fonksiyonlu pişirici için tamamlayıcı aksesuarları ayrı olarak satın alabilirsiniz. Çeşitli, satın alma işlemi ve cihazınızın modeline uyumluluğu hakkında bilgi almak için ülkenizde bulunan Yetkili Servisimiz ile bağlantı kurunuz.

#### RAM-CL1 – hazne için maşa

Cihazın içinden haznenin rahat ve güvenli şekilde çıkartılması için kullanılır. Başka markalı cihazların kullanımına uygundur.

#### RAM-G1 – kapaklarında işaretlenebilen yoğurt kap seti (4 adet).

Yoğurt çeşitlerinin hazırlanması için öngörülmüştür. Kapların üzerinde tarih göstergesi sayesinde kullanma süresinin denetlenmesi mümkündür. Başka markalı cihazların kullanımına uygundur.

#### RHP-M1 – RMC-M20 ve RMC-M30 modelleri için jambon presi

Et, kümes hayvanların eti ve balık gibi malzemelerden baharatlı ve dolgu malzemeli jambon, rulo ve diğer enfes yemeklerin yapılması için öngörülmüştür. Çok fonksiyonlu pişiricide, fırında, konveksiyonel fırında veya yoğurt hacimli tencerede kullanılabilir.

#### RB-A300 – yapılmaz kaplamalı hazne, RMC-M10 modeli için uygundur

Hacmi: 3 litre. Hazne mükemmel yapışmazlık ve ısı iletkenliği özelliklerine sahiptir. Çok fonksiyonlu pişirici haricinde besinlerin saklanması ve fırında pişirilmesi için kullanıma uygundur (260°C dereceye kadar).

#### ANATO® yapılmaz kaplamalı hazneler (Kore): RB-C302 (3 lt, RMC-M10 modeli için uygundur), RB-C502 (5 lt, RMC-M20 modeli için uygundur), RB-C602 (6 lt, RMC-M30 modeli için uygundur)

Hazne, mekanik zedelemelere dayanıklı seramik kaplamaya sahiptir. Çok fonksiyonlu pişirici haricinde besinlerin saklanması ve fırında pişirilmesi için kullanıma uygundur.

#### RB-A503 – DAIKIN® (Japonya) yapılmaz kaplamalı hazne, RMC-M20 modeli için uygundur

Hacmi: 5 litre. Yapışmaz kaplama mekanik zedelemelere dayanıklıdır. Hazne, kızartma, pişirme, sütlü mameaların hazırlanması için idealdir. Çok fonksiyonlu pişirici haricinde besinlerin saklanması ve fırında pişirilmesi için kullanıma uygundur.

#### RB-S500 – çelik hazne, RMC-M20 modeli için uygundur

Hacmi: 5 litre. Mekanik zedelemelere dayanıklılığı yüksektir. Hazne, çeşitli çorbalı, kompostolu, marmelat ve reçel hazırlamak için tavsiye edilir. Sebze ve meyve püretlerinin ve pürel çorbaları yapılması için, içinde blender, mikser ve diğer mutfak gereçlerinin kullanılmasını içine idealdir.

#### RB-A600 – yapılmaz kaplamalı hazne, RMC-M30 modeli için uygundur

Hacmi: 6 litre. Hazne mükemmel yapışmazlık ve ısı iletkenliği özelliklerine sahiptir. Çok fonksiyonlu pişirici haricinde besinlerin saklanması ve fırında pişirilmesi için kullanıma uygundur (260°C dereceye kadar).

## V. PİŞİRME TAVSİYELERİ

### Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların giderilme yöntemleri

Bu bölümde, multi pişiricileri kullanarak pişirme sırasında oluşan tipik hatalar hakkında bilgi edinebilir, muhtemel nedenleri ve bunların giderilme yöntemleri öğrenebilirsiniz.

#### YEMEK HALEN TAMAMEN PİŞMEMİŞ

Sorunun muhtemel nedeni	Gidrilme yöntemi
Cihazın kapağını kapatmayla unuttuğunuz ya da sıkı kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pişirme sırasında gerekli olmadıkça zamanlarda multi pişiricinin kapağını açmayınız.</li> <li>Kapağı fiske sesi gelinceye kadar kapatınız. Cihaz kapağının sıkı kapatılması için hiç bir engel olmadığını ve iç kapakta bulunan sıklakıştırıcı kauçuk parçanın deforme olmadığını emin olunuz.</li> </ul>
Kap ve ısıtıcı unsuru birbiri ile zayıf temasta bulunmaktadırlar. Bu yüzden pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kap, cihaz gövdesinin içine düz olarak yerleştirilmelidir. Kabin dibini, ısıtan diskinne sıkıca bitişik olmalıdır.</li> <li>Multi pişiricinin çalışma hücrelerinde yabancı cisimleri bulunmadığından emin olunuz. İstian diskin kırılma olmasın dikkat ediniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Yemeğin bileşenlerin seçimi yanlışdır. Bu bileşenler seçilen pişirme yöntemine uygun değil ya da yanlış pişirme programını seçtiniz.</li> <li>Bileşenleri çok iri taneli olarak doğramıştınız, yemeklerin konmasına ilişkin genel oranı ihlal etmişsinizdir.</li> <li>Pişirme zamanı yanlış ayarladınız (ya da yanlış hesaplama yaptınız).</li> <li>Seçmiş olduğunuz reçetenin, bu multi pişiricide hazırlanması için uygun değildi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrol edilmiş reçetelerin takip edilmesini arzu edilir (bu modele adapte edilmiş reçeteler). Sadece güvenebileceğiniz reçetelere göre yemek pişiriniz.</li> <li>Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.</li> </ul>
Buharda pişirilmesinde: Yeterince buhar yoğunluğu sağlanması için kapta çok az su vardır.	Suyu, reçetede öngörülen miktara göre kabin içine ilave ediniz. Şüphe ediyorsanız, pişirme sırasında suyun seviyesini kontrol ediniz.
Kızartma sırasında: Kabin içine çok fazla bitkisel yağ koydunuz. Kabin içinde fazla nem oranı vardır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Normal kızartmasında yağın kabin dibini ince tabaka olarak kapanması yeterlidir.</li> <li>Fritöz içinde kızartmasında ilgili reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.</li> </ul> <p>Reçetede aksi görülmeyişe kızartma sırasında multi pişiricinin kapağını kapatmayınız. Taze dondurulmuş yemeklerin kızartmadan önce mutlaka buzunu çözürünüz ve suyu boşaltınız.</p>
Haşlama sırasında: Yüksek astilli ürünlerin haşlanmasında suyun çekilmesi	Bazı yemeklerin, haşlamadan önce özel işlenmesini gerekir; yıkama, ön kızartma gibi. Seçilen reçetede öngörülen tavsiyeleri takip ediniz.
Hamur ürünlerin pişirilmesinde (hamur iyi pişmemiş):	<p>Hamur yoğunluğu sırasında hamur iç kapağına yapışması ve buhar çıkma valfini kapatmıştır.</p> <p>Kabin içine, kullanacağınız hamuru az miktarda koyunuz.</p> <p>Hamur ürününü kabin içinden çıkarınız, çevirip tekrar kabin içine koyunuz. Yemekleri tamamen hazır olmasına kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonraki hamur ürünlerinin pişirilmesinde kullanacağınız hamuru daha az miktarda koyunuz.</p>

#### YEMEK FAZLA PİŞMİŞ

Yemek türünün seçilmesi yanlış olmuş ya da pişirme zamanını yanlış ayarladınız. (hesapladınız). Bileşenlerin boyutları çok olmuş.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (çihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Pişirmeden sonra hazır yemek otomatik ısıtmada fazla beklemiş.	Otomatik ısıtma fonksiyonunun uzun süreli kullanılmasını tavsiye edilmez. Multi pişirici modelinizde bu fonksiyonun ön kapatma imkanı varsa kullanınız.

#### HAŞLAMA SIRASINDA YEMEKLERİN SUYU ÇEKİLİR

Süt lapasının pişirilmesinde süt çekilir.	Sütün kalitesi ve özellikleri, üretim yeri ve üretim koşullarına bağlıdır. Sadece ultra pastörize edilmiş süt (yağ oranı %2,5'ye kadar) kullanmanızı tavsiye ederiz. Gerekliğinde sütü az miktarda su ile sulandırabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Haşlamadan önce bileşenler işlenmemiş ya da yanlış şekilde gürmüştür (az yıkanması gibi).</li> <li>Bileşenlerin oranı yanlış ya da yemek türü yanlış seçilmiştir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (çihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.</li> <li>Tek parça tahıllı taneler, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman temiz suda iyice yıkayınız.</li> </ul>

#### YEMEĞİN DİBİ TUTUYOR

Kap, önceki yemeklerin pişirilmesinde kalan kirlenmeden tam temizlenmemiş. Kabin dibi tutmaya karşı kaplaması bozulmuştur.	Pişirmeden önce kap iyice temizlendiği ve dibin tutmaya karşı kaplamasının hasar görmediğinden emin olunuz.
Yemeklerin genel konma miktarı, reçetede öngörülen miktardan az.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (çihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz).
Aşırı uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
Kızartmada: kabin içine yağ koymayı unuttunuz; pişirilen yemekleri karıştırmadınız ya da geç çevirdiniz.	Normal kızartmada kabin içine az miktarda ayıççek yağı ilave ediniz (ayıççek yağ, kabin dibinin ince tabaka olarak kaplamadılır). Yemeklerin düzenli karıştırılması için bunları periyodik olarak karıştırmayı ya da belirli aralıklarla çevirmeniz gerekir.
Halfif ateşte pişirmesinde: kabin içinde nem oranı düşüktür.	Kabin içine daha çok sıvı ilave ediniz. Pişirme sırasında gerekli olduğu halleri dışında multi pişiricinin kapağını açmayınız.
Hamur ürünlerin pişirmesinde: Pişirmeden önce kabin iç yüzeyini yağlamadınız	Sıvı ile katı bileşenlerin doğru oranını takip ediniz. Hamuru konmadan önce kabin dibini ve çeperlerini tere yağ ya da Ayıççek yağı ile yağlayınız (kabin içine yağ dökmeyiniz).

#### ÜRÜNÜN DOĞRAMA ŞEKLİ BOZULMUŞ

Kabin içinde bulunan yemeği fazla çevirdiniz.	Normal kızartmada yemeklerinizi 5-7 dakikadan daha fazla karıştırmayınız.
Çok uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.

#### HAMUR ÜRÜNÜ NEMLİ/YAŞLI OLMUŞ

Fazla nem veren uygun olmayan bileşenler kullanılmıştır (sulu sebze ya da meyve, dondurulmuş meyve, yoğurt gibi vs.)	Bileşenleri, pişirme reçetesine göre seçiniz. Çok fazla nem ihtiva eden bileşenleri seçmeye özen gösteriniz ya da bunları olabileceği en az miktarda kullanınız.
Hazır hamur ürünü kapalı multi pişiricide fazla beklettiniz.	Yemekleri hazır olduğunda multi pişiriciden hemen çıkarmaya çalışınız. Gerekliğinde pişirilmiş ürünü, multi pişiricinin içinde kısa sürede otomatik ısıtma programında bekletebilirsiniz.

#### HAMUR ÜRÜNÜ KABARMAMIŞ

Yumurta ve sekeri az çırppı köpürtünüz.	Kontrol edilmiş reçeteye dayanınız (çihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Hamur, kabartma tozu ile fazla zaman içinde brakılmıştır.	
Unu elemelini ya da hamuru az yoğurdunuz.	
Bileşenlerin konmasında hata olmuştur.	
Seçmiş olduğunuz reçete, bu multi pişirici modelinde pişirilmesi için uygun değildi.	

**i** REDMOND multi pişiricinin bazı modellerinde "STEW" ve "SOUP" programlarda kabin içindeki sıvı az kaldığında cihazın aşırı ısınmaya karşı koruma sistemi açılır. Bu durumda pişirme programı durur. Multi pişirici otomatik ısıtma moduna geçer.

#### Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

Gıda	Ağırlık, gr (adet)	Su miktarı, ml	Pişirme süresi, dk		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Dana filetosu (1,5 x 1,5 santimlik kuşbaşı halinde)	500	500	45	40	30
Kuzu filetosu (1,5 x 1,5 santimlik kuşbaşı halinde)	500	500	35	35	30
Tavuk filetosu (1,5 x 1,5 santimlik kuşbaşı halinde)	500	500	35	30	30
Köfte	180 (6 adet) 450 (3 adet)	500	30/40	30/40	15/30
Balık filetosu	500	500	35	25	20



Karides (temizlenmiş, haşlanmış ve dondurulmuş)	500	500	30	20	20
Patates (1,5 x 1,5 santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	40	35	40
Havuç (1,5 x 1,5 santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	35	35	40
Pancar (1,5 x 1,5 santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	50	50	1 saat 30 dakika
Sebzeye (dondurulmuş)	500	500	35	30	30
Buharda pişmiş yumurta	3 adet	500	25	25	30

**i** Yukarıda belirtilen tavsiyeleri genel nitelik taşımakta olduğunu göz önünde tutulmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve tımsal tercihinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

### Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program	Kullanma tavsiyeleri	Yerleşik / Pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı/ayar adımı	Bekleme / erteleme, saat	Otomatik sıcak tutma
RICE/GRAIN	Tahıllar, garnitürlerin hazırlanması	28 dakika	5 dakika – 1 saat 30 dakika / 1 dakika	+	+
PILAF	Pilav çeşitlerinin hazırlanması (c etli, balıklı, tavuklu, sebzeli)	1 saat	5 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+
FRY	Et, balık, sebze ve çok bileşenli yemeklerin kızartılması	15 dakika	5 dakika – 1 saat / 1 dakika	–	+
OATMEAL/ DESSERT	Sütlü mama, çeşitli tatlıların hazırlanması	33 dakika	5 dakika – 1 saat 30 dakika / 1 dakika	+	+
YOGURT/DOUGH	Geteneksek yoğurt yapımı, hamur bekletme	8 saat	5 dakika – 12 saat / 5 dakika	+	–
BAKE/BREAD	Bisküvi, güveç, mayalı ve yapraklı hamurdan böreklerin pişirilmesi, ekme yapma	1 saat	20 dakika – 4 saat / 5 dakika	+	+
STEW	Et, balık, sebze ve çok bileşenli yemeklerin yavaş pişirilmesi, etli jölenin yapılması	40 dakika	20 dakika – 12 saat / 5 dakika	+	+
BEANS	Baklagilleri pişirme yapılması	35 dakika	5 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+
SOUP	Et/tavuk suyu, çeşitli çorbaların yapılması	1 saat	15 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	+
STEAM/BOIL	Et, balık, sebze ve çok bileşenli yemeklerin, çocuk malmaların hazırlanması	15 dakika	5 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+

## VI. BAKIM VE TEMİZLİK

Cihazın temizliğine başlamadan önce, tamamen soğuduğundan ve elektrik şebekesinden kesildiğinden emin olunuz. Cihazın temizlenmesi için yumuşak bir bez ve aşındırıcı olmayan bulaşık deterjanını kullanınız. Cihazın kullanımından hemen sonra temizlenmesi tavsiye edilir. İlk kullanımdan önce veya pişirmenin sonucunda oluşan kokuların giderilmesi için yarım limonun "STEAM/BOIL" programında 15 dakika kaynatılması tavsiye edilir.

**STOP** Temizleme için aşındırıcı maddelerin, aşındırıcı kaplamalı süngerlerin ve agresif kimyasal maddelerin kullanılması yasaktır. Cihazın gövdesinin suya batırılması veya akan su altında tutulması yasaktır.

Cihazın gövdesinin temizliği ihtiyaca göre yapılır. İç alüminyum kapak, cihazın her kullanımından sonra temizlenmelidir.

Pişirme haznesinin temizliğinin her kullanımdan sonra yapılması tavsiye edilir; bulaşık makinesinde yıkanabilir. Temizledikten sonra haznenin diş yüzeyi kurulanmalıdır.

Sökülebilir buhar tahtıye valfi da cihazın her kullanımından sonra temizlenmelidir. Cihazın modifikasyonuna bağlı olarak buhar valfi kapağın dışından veya içinden sökülür.



Valfi kapağın dışından sökmek için, valfi kendinize doğru zorlanmadan yavaşça çekiniz. Valfi tamamıyla parçaları ayırıp, akan suyun altında özenle yıkayınız ve ters sıra ile valfi toplayıp yerine monte ediniz.



Valfi kapağın içinden sökmek için saatin yönünde çevirerek valfi yavaşça çıkarınız. Valfi akan suyun altında özenle yıkayıp kurutunuz. Ardından valfi yavaşça yerleştirerek saat yönünde çevirerek sabitleyiniz.

Cihazın gövdesinde bulunan yoğunlaşmış su haznesi cihazın her kullanımından sonra temizlenmelidir. Bunu yapmak için yoğunlaşmış su haznesinin alt kısmına dikkatlice basarak yanlarından tutunuz (cihazın modifikasyonuna bağlı), kendinize doğru hafifçe çekerek sökünüz. Yoğunlaşmış suyu döküp hazneyi yıkayınız ve yerine takınız.

**i** Yoğunlaşmış su fazlalığı bazen cihazın gövdesinde pişirme haznesi etrafında bulunan özel boşlukta birikebilir. Suyu silmek için kağıt veya bez havluyu kullanınız.

## VII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE

Ekranla hata bildirisi	Olası sebepleri	Hata sebebinin giderilmesi
E1 - E4	Sistem hatası (kontrol paneli veya ısıtma sensörleri bozulmuş olabilir), veya kapak tam kapanmamış	Kapağı sıkıca kapatınız. Problem giderilmiyorsa Yetkili Servise başvurunuz.
ES	Aşırı ısınmaya karşı otomatik koruma sistemi devreye girmiştir.	Hazne boş iken cihazı çalıştırmayınız! Cihazı elektrik şebekesinden kesip, 10-15 dakika soğumasını bekleyiniz. Ardından hazneye su veya et/tavuk suyunu ekleyerek pişirmeye devam ediniz. Problem giderilmiyorsa Yetkili Servise başvurunuz.

Anıza	Muhtemel sebebi	Anızanın giderilmesi
Açılmıyor.	Elektrik ağından beslenme yoktur.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
Yemek fazla uzun zamanda pişiyor.	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
	Kap ile ısıtma unsuru arasına yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisimi çıkarınız.
	Multi pişiricinin gövdede bulunan kap düzgün yerleştirilmemiştir.	Kapı, eşilim olmadan düzgün yerleştiriniz.
	Isıtma unsuru kirlenmiştir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumasına bırakınız. Isıtma unsuru temizleyiniz.

## VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir yada değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğayla yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (filtre, ampul, seramik ve teflon kaplamalar, sıklıkla değiştirici parçası gibi).

Üretici tarafından belirlenen ürün ömür boyu, satın alındığı tarihten itibaren 5 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanım kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

**i** Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra ayrılmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.

يناسب جهدها بالجهد الإسمي لتغذية الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).

- استخدم سلك التوصيل المصمم لقدرة الجهاز المستهلكة - قد يؤدي عدم تناسب البارامترات إلى إنقطاع التيار أو التهاب الكابل.

- لا اتصل الجهاز إلا بمأخذ مؤرّضة - هذا هو مطالبة الحماية من الضربة الكهربائية. إذا استخدم سلك التوصيل فتأكد أنه مؤرّض كذلك.

⚠️ إنتباه! يتسخن جسم الجهاز والقدرة والأجزاء المدنية أثناء العمل! احذر! استخدم قفازين الطبخ. لا انحن على الجهاز عند فتح الغطاء من أجل تجنب السمط عن البخار الحار.

- إخرج الجهاز من بريزة الكهرباء بعد استخدامه واثناء تنظيفه أو نقله. انتشل السلك الكهربائي بيدين جافين وإمسكه بالفيشة ليس بالسلك.

- لا مدّ سلك التغذية الكهربائية في فتحات الأبواب أو

قبل استخدام الجهاز إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة الدليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيراً.

## تدابير الأمن

- ⚠️ لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.

- هذه الألة الكهربائية هي عبارة عن جهاز متعدد الأغراض لطبخ الأكل في الظروف المنزلية وقد تستخدمه في شقق، منازل ريفية، غرف الصندوق، غرف عامة الأغراض في محلات ومكاتب وغيرها من ظروف الإستخدام غير الصناعي. يعتبر الإستخدام الصناعي أو غيره من الإستخدام غير المناسب مخالفة شروط استعمال الجهاز المناسب. في هذه الحالة لا يحمل الصانع مسؤولية عن عواقب ممكنة.

- قبل اتصال الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد أن

⚠ يمنع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء!

• لا يتعين الجهاز لاستخدام من قبل الأشخاص (وبينهم الأطفال) والذين ليس لهم معلومات وجبرة لازمة وكذلك المعوقين حركيا، حسيا وعقليا إلا اذا علمهم استعمال الجهاز أو راقبهم شخص مسؤول عن أمنهم. يجب أن تراقب الأطفال من أجل منع لعبهم مع الجهاز، مكوناته وكذلك مع عبوته الأصلية. يمنع للأطفال ان يقوم بتنظيف وصيانة الجهاز بدون مراقبة الكبار.

• يمنع إصلاح الجهاز المستقل أو إدخال التغييرات في تصميمه. من الضروري أن يفعل مركز الخدمة المخول كافة الأعمال الخاصة بالخدمة والإصلاح. قد يادّي العمل غير الصحيح إلى عطل الجهاز، إصابات وإضرار الأملاك.

بقرب من اجهزة التسخين. تأكد ألا يتلوى السلك الكهربائي ولا ينطوى ولا يلامس الأشياء الحادة والزوايا وحواف الأثاثات.

⚠ اذكر: يمكن الإضرار الصديفي لكابل التغذية الكهربائية أن يادّي إلى الخلال التي لا تطابق ظروف الضمان وكذلك إلى الضربة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرا عاجلا في مركز الخدمة.

• لا ضع الجهاز على السطح الناعم، لا غطّيه أثناء العمل - هذا قد يادّي إلى تجاوز حد التسخين وعطل الجهاز.

• يمنع استخدام الجهاز في الهواء الطلق - وقوع الماء أو المواد الغريبة داخل جسم الجهاز قد يادّي إلى أعطله الخطيرة.

• قبل تنظيف الجهاز تأكد من قطع التيار عنه وأنه برد تماما. اتبع تعليمات تنظيف الجهاز بالضبط (الصفحة 127).

الوظيفة “تأخير الإبتداء”

تسمح هذه الوظيفة أن يؤخر بدء برنامج الطبخ على 24 ساعة.

1. اختر برنامج الطبخ اللازم بالزر “MENU”.
2. اضغط الزر “TIMER” بينما يوضع مؤشر الوقت.
3. حدد ساعات وقت التأخير بالزر “COOK TIME” عند كل ضغط الزر سوف يزيد الرقم. عند بلوغ الرقم الأقصى يبدأ تعديل الوقت من البداية، اضغط واستمر اسماك الزر لتغيير وقت الطبخ بصورة سريعة.
4. اضغط الزر “MENU” لتعديل وقت التأخير. عند كل ضغط الزر سوف يزيد الرقم. عند بلوغ الرقم الأقصى يبدأ تعديل الوقت من البداية، اضغط واستمر اسماك الزر لتغيير الوقت بصورة سريعة.
5. اضغط الزر “TIMER” عند انتهاء تعديل وقت الطبخ.
6. اضغط الزر “KEEP WARM / CANCEL” لإلغاء الإعدادات المخزنة، يجب بعد ذلك أن يعين برنامج الطبخ من جديد.

لا يتصح استخدام وظيفة الإبتداء المؤخر إذا استخدمت الأظعمة القابلة للتلف (أبيض وحب طرمي ولحم وجبن وبن وأغ “FRY” ،جمامية أو تمجنيد “مدايتلا” رخاا “مقسطوة

شاداملا لك كظفس قريفة ذوقا،إبراموكا علفظا علفظا قلاص هـ قريطسيرة قرقا 34 هـ لاهلجا

الوظيفة “محافظة الحرارة لأوان جاهزة” (التسخين الأوتوماتيكي)

تعد انتهاء برنامج الطبخ بيفعل الأوتوماتيكي، من الممكن أن تحافظ هذه الوظيفة درجة الحرارة لتلون الجاهز في نطاق C° 75-70 خلال 24 ساعة. يزر عند وقت العمل في هذا النظام، عند الضرورة يمكنك أن تعطيل وظيفة التسخين الأوتوماتيكي بالزر “KEEP WARM / CANCEL”. سوف يبعد مؤشر الطبخ “KEEP WARM” على شاشة العرض. هذه الوظيفة منيعة في البرنامج “YOGURT/DOUGH”.

وظيفة “تدفية الأظعمة البريدة”

ي تدفأ أظعمة بريدة:

1. ضع الجواهر في القدرة لإزالة القدر في جسم الجهاز، تأكد أنها تلامس عنصر التسخين تماما.
2. إطلق العطاء، من ثمرة: إعمل الجواهر بالشبكة الكهرابائية.
3. إضغط الزر “KEEP WARM / CANCEL”. لتجنب المؤثر المناسب في شلقة العرض ويضلل التسخين. يزر عند الوقت لعمل الجواهر في هذا النظام. سيدفن الطعام حتى درجة الحرارة C° 75-70. من الممكن أن يحافظ درجة الحرارة خلال 24 ساعة.
4. عند الضرورة يمكنك أن تعطيل البرنامج بالزر “KEEP WARM / CANCEL”. سوف تنهت المؤثرات على شاشة العرض والزر.

مهدا: رغبا عن إمكانية الجواهر في محافظة الطعام في الحالة الساخنة حتى 24 ساعة. لا نتصح أن تقيس الطعام سخا أكثر من ساعتين أو ثلاث لآه أحيانا يأتي إلى تغيير دوفه.

نظام الأفعال العام عند استخدام البرامج الأوتوماتيكية

1. استعد (ايفيس) المكونات اللازمة حسب الوصفة، ضعها في القدرة، اتج أن يكون جميع المكونات وضعتا السائل تحت الإشارة القفوي على المدرج على سطح القدرة الداخلي.
2. إدخال القدرة في جسم الجهاز، تأكد أنها تلامس عنصر التسخين تماما.
3. إطلق العطاء، من ثمرة: إعمل الجواهر بالشبكة الكهرابائية.
4. اختر برنامج الطبخ اللازم بالزر “MENU” (مؤشر نيتج البرنامج المناسب على شاشة العرض).
5. اضغط الزر “COOK TIME” لتغيير وقت الطبخ المحدد لكل برنامج.
6. عند الحاجة حدد وقت التأخير الإبتداء، وظيفه تأخير الإبتداء، منيعة في البرنامج “FRY”.
7. اضغط الزر “START”. يبدأ عملية الطبخ وأعد التنازل لعمل البرنامج.
8. سوف تحرك الإشارة الصوارة في انتهاء برنامج الطبخ، بعد ذلك وفقا للبرنامج المختار أو الإعدادات الجارية ينتقل الجهاز في نظام التسخين الأوتوماتيكي (لتجنب مؤشر الزر “KEEP WARM / CANCEL” ) أو ينقطع (يحد) مؤشر البرنامج.) وظيفة التسخين الأوتوماتيكي منيعة في البرنامج “YOGURT / DOUGH” .
9. اضغط الزر “KEEP WARM / CANCEL” لإلغاء البرنامج المحدد أو تعطيل التسخين الأوتوماتيكي.

البرنامج “RICE/GRAIN”

يتصح البرنامج لطبخ أرز، عمامة وأظعمة الأظلال، يكون وقت الطبخ للمحدد 28 دقيقة في البرنامج “RICE / GRAIN” . يمكنه أن يعين وقت الطبخ بصورة يدوية في النطاق من 5 دقائق إلى ساعة وإسدة وصفح بحفوة دقيقة وواحدة.

البرنامج “PILAF”

يتصح البرنامج لطبخ أرز من أنواع مختلفة، يكون وقت الطبخ لساعة واحدة في البرنامج “PILAF”. يمكنه أن يعين وقت الطبخ بصورة يدوية في النطاق من 5 دقائق إلى ساعتين بخفوة 5 دقائق.

- F. شاشة العرض بصمامات الصوئية
- G. لوحة التحكم
- H. صحن الطبخ على البخار
- I. كأس القياس
- J. مرفة
- K. ملطقة مقلطحة
- L. سلك التعذية الكهرابائية

عناصر لوحة التحكم A2

1. مؤشر تنفيذ البرنامج الأوتوماتيكي
2. مؤشر تنفيذ البرنامج الأوتوماتيكي “PILAF” (بازار لحم)
3. مؤشر تنفيذ البرنامج الأوتوماتيكي “FRY” (طبخ)
4. مؤشر تنفيذ البرنامج الأوتوماتيكي “OATMEAL/DESSERT” (معيدة حلبة \ حلويات)
5. مؤشر تنفيذ البرنامج الأوتوماتيكي “YOGURT/DOUGH” (يزادي أ عجيز)
6. مؤشر تنفيذ البرنامج الأوتوماتيكي “BAKE/BREAD” (باصصا \ عجيز)
7. الزر “KEEP WARM / CANCEL” (تسخين \ إبقاء) – تشغيل\تعطيل وظيفة التسخين قطع عمل برنامج الطبخ، إلغاء الإعدادات
8. مؤشر “TIMER” (تأخير الإبتداء) – تشغيل نظام لتعديل الوقت لإبتداء المؤخر
9. الزر “START” (بدء) – تشغيل نظام الطبخ المحدد
10. شاشة العرض الرقمية
11. مؤشر تنفيذ البرنامج الأوتوماتيكي “BEANS” (بوان)
12. مؤشر تنفيذ البرنامج الأوتوماتيكي “SOUP” (سوربة)
13. مؤشر تنفيذ البرنامج الأوتوماتيكي “STEAM/BOIL” (بخار \ سلق)
14. مؤشر النظام “KEEP WARM” (محافظة الحرارة)
15. مؤشر تنفيذ البرنامج الأوتوماتيكي “STEW” (رصاص ميلم)
16. الزر “MENU” (إختيار البرنامج) – إختيار برنامج الطبخ الأوتوماتيكي
17. الزر “COOK TIME” (وقت الطبخ) – تعديل وقت الطبخ

أ. قَبْل بَدْءِ الْإِسْتِخْدَامِ

افتح المنتج بحفوة وأخرجه من الصندوق. أسد كافة مواد الحزم وعلامات الإزالة المتصلة بإسماكها العلامة المتصلة التي تحوي على الرقم التسلسلي.

عدم الرقم التسلسلي على الجهاز يحرمكم من حق خدمة الصمان تلقائيا.

نظف جسم الجهاز بضماني رطب، شلل القدرة بإلءه الدائن الصابوني، جلف يدقه، عند الاستخدام الأول(الصفحة 127)

قد تظهر الراحة الغريبة وهي ليست نتيجة تعطل الجهاز. في هذه الحالة نظف الجهاز.

⚠ إبتداءً أ ينع استخدام الجواهر في ظهور أي عطل.

II. إِسْتِخْدَامِ جِهَازِ طَبْخِ مُتَعَدِّدِ الْوِظَافِنِ

قَبْلِ التَّشْغِيلِ الْوَلِّ

ضع الجواهر على السطح العسل المسوي الألفي آل يقع البخار العار المرآج من صمام البخار على ورق الجدران والعلاء الخرفية والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأمثلة أو المواد التي قد تتعاون مع الرطوبة والحرارة العالية.

قبل الطبخ تأكد آل توجد أزرار، إلامكين مقلطة وغيرها من خلال، يجب أن لا تكون مواد غريبة بين القدرة وعنصر التسخين.

تَحْدِيدِ وَقْتِ الطَّبْخِ

في الأجهزة RMC-M30/RMC-M20/RMC-M10 يمكنه أن يعين وقت الطبخ المحدد في كل برنامج. تتعلق خطوط التعيير والنطاق المحتمل للوقت ببرنامج الطبخ المختار.

تعليمات الاستخدام:

1. اختر برنامج الطبخ اللازم بالزر “MENU” . يزر على شاشة العرض وقت الطبخ المحدد لكل برنامج.
2. اضغط الزر “COOK TIME” لتغيير وقت الطبخ في النطاق المسموح للبرنامج المختار. عند كل ضغط الزر سوف يزيد الرقم. عند بلوغ الرقم الأقصى يبدأ تعديل الوقت من البداية. اضغط واستمر اسماك الزر لتغيير الوقت بصورة سريعة.

مهدا: عند تعديل دوي وقت الطبخ ضع بين نطاق الوقت المحتمل وخفوة التعديل التي يعين برنامج الطبخ المختار بك حسب جدول برامج الطبخ (الصفحة 127).

المقدمة

- I. قبل بدء الاستخدام.....
- II. إعدادات جهاز طبخ متعدد الوظائف.....
- III. مكونات إضافية.....
- IV. إوابط إضافية.....
- V. بصمات خاصة بطبخ.....
- VI. تنظيف الجهاز وصيانته.....
127. قبل توجع إلى مركز الخدمة.....
127. إبتراءات الصمان.....

المواصفات الفنية

طراز	RMC-M30	RMC-M20	RMC-M10
قدرة	900 فط	800 فط	500 فط
مهد	220-240 فوطر، 50 هرز		
حجم القدرة	6 لترات	5 لترات	3 لترات
نظام القدرة	ضد الاتصاق		
شاشة العرض	الرقمية بصمامات الصوئية		
صمام البخار	قابل لتوجع		

البرامج

1. RICE/GRAIN (رز أ حوب)
2. PILAF (رز لحم)
3. FRY (فط)
4. OATMEAL/DESSERT (معيدة حلبة \ حلويات)
5. YOGURT/DOUGH (يزادي أ عجيز)
6. BAKE/BREAD (باصصا \ عجيز)
7. STEW (رصاص ميلم)
8. BEANS (بوان)
9. SOUP (سوربة)
10. STEAM/BOIL (بخار \ سلق)

وظائف

- التسخين الأوتوماتيكي..... يوجد، حتى 24 ساعة
- تدفية الأوان..... يوجد، حتى 24 ساعة
- تأخير البريد..... يوجد، حتى 24 ساعة

طقم

- قدر الضغط متعدد الوظائف مع القدرة الموضوعة فيه.....قطعة واحدة
- صحن الطبخ على البخار.....قطعة واحدة
- ملطقة مقلطحة.....قطعة واحدة
- مرفة.....قطعة واحدة
- كأس القياس.....قطعة واحدة
- تعطيلات الاستخدام.....قطعة واحدة
- الكتاب 100، وصفة.....قطعة واحدة
- كأس الصمان والخدمة.....قطعة واحدة
- سلك التعذية الكهرابائية.....قطعة واحدة

الصانع الجعي في تغيير التصميم والطقم وكذا في مواصفات المنتج الفنية خلال تسعين متجدته بدون الإبراع الإلزامي الخاص بهذه التغييرات.

تكوين الأجهزة: RMC-M30/02M-CMR/01M-CMR

- A. الفطاء بقبض لحمل.
- B. صمام البخار القابل لتوجع.
- C. القدرة
- D. جسم الجهاز
- E. غلة الماء للمكثف

**البرنامج “FRY”**

يتمح البرنامج لقي التجميد، دجاج وأطعمة بحرية، يكون وقت الطبخ المحدد 15 دقيقة في البرنامج “FRY”. يمكنك أن تعين وقت الطبخ بصورة يدوية في النطاق من 5 دقائق إلى ساعة واحدة ونصف بطبوة دقيقة واحدة.

يسمح القلي وظفاه الجهاز مفتوح.

وظيفة تأخير الإزدياد، متبعة في هذا البرنامج.

**البرنامج “OATMEAL/DESSERT”**

يتمح طبخ عصائد حلوية، مربيات، حلام الفواكه وعلويات مختلفة، يكون وقت الطبخ المحدد 33 دقيقة في البرنامج “OATMEAL/DESSERT”. يمكنك أن تعين وقت الطبخ بصورة يدوية في النطاق من 5 دقائق إلى ساعة واحدة ونصف بطبوة دقيقة واحدة.

يتمح البرنامج طبخ العصيدة من الحليب المبستر يحتوي على دهنية قليلة، من المنضوج أن تغعل الاحمال التالية لاثافيا لتبخير الحليب ويصعد أن تبلغ النتيجة اللازمة:

- غسل جميع الحبوب الكاملة (أرز، حبوب الحنطة السوداء، حشيش الدخن وألبغ) بصورة دقيقة حتى يصبح لهما صافيا؛
- قبل الطبخ أدهن قدره الجهاز بالزبدة؛
- ألبغ النسب القليل وفق المكونات حسب الوصفات من كتاب الطبخ للملحق، لا تخضسر أو زد مقدار المكونات إلا بالنسب؛
- إذا تستخدم الحليب الكامل أزرجه بلماء بالنسبة 1:1.

**البرنامج “YOGURT/DOUGH”**

تستطيع أن طبخ زبادي لذيذ وسفيد من الواع مختلفة بواسطة البرنامج، يكون وقت الطبخ المحدد ساعة واحدة في البرنامج “YOGURT/DOUGH”. يمكنك أن تعين وقت الطبخ بصورة يدوية في النطاق من 5 دقائق إلى 12 ساعة بطبوة 5 دقائق.

وظيفة التسخين الأوتوماتيكي، متبعة في هذا البرنامج.

**البرنامج “BAKE/BREAD”**

يتمح البرنامج لتحسيس بسماط، هافان من العجين المخمر والخبز والخبز حيز من أنواع مختلفة، يكون وقت الطبخ المحدد ساعة واحدة في البرنامج “BAKE/BREAD”. يمكنك أن تعين وقت الطبخ بصورة يدوية في النطاق من 20 دقائق إلى 4 ساعات بطبوة 5 دقائق.

**البرنامج “STEW”**

يتمح سكبك حنجر وعجاج وأطعمة بحرية، طبخ حساء، ميسم وحمق بارد بجعليه، يكون وقت الطبخ المحدد 40 دقيقة في البرنامج “STEW”. يمكنك أن تعين وقت الطبخ بصورة يدوية في النطاق من 20 دقائق إلى 12 ساعة بطبوة 5 دقائق.

**البرنامج “BEANS”**

يتمح طبخ الفول، يكون وقت الطبخ المحدد 35 دقيقة في البرنامج “BEANS”. يمكنك أن تعين وقت الطبخ بصورة يدوية في النطاق من 5 دقائق إلى 2 ساعات بطبوة 5 دقائق.

**البرنامج “SOUP”**

يتمح طبخ الأوان الأولى المختلفة، الحشافات، يكون وقت الطبخ المحدد ساعة واحدة في البرنامج “SOUP”. يمكنك أن تعين وقت الطبخ بصورة يدوية في النطاق من 15 دقائق إلى 8 ساعات بطبوة 5 دقائق.

**البرنامج “STEAM/BOIL”**

يتمح طبخ الحنجر والسدق والتمح والأطعمة البحرية وأوان الحمية وأوان نباتية وأطعمة الأطفال على الجهار وكذلك لسق الحنجر لمجملات الأكل والسلطات، يكون وقت الطبخ المحدد 15 دقيقة في البرنامج “STEAM/BOIL”. يمكنك أن تعين وقت الطبخ بصورة يدوية في النطاق من 5 دقائق إلى ساعتين بطبوة 5 دقائق.

عندما تطبخ الحنجر أو حواصل أخرى على الجهار:

- أسكب 500-600 مغرام من الماء في القدرة، ضح صحن الطبخ على الجهار في القدرة.
- الجبس واستعد المكونات حسب الوصفة وضعها بصورة مستوية في صحن الطبخ على الجهار.

• اتبع الترتيب 9-2 فقط، نظام الأعداد العام عند استخدام البرامج الأوتوماتيكية.”

**III. إمكانيات إضافية**

- تخمير العجين
- خبز
- طبخ الطعام المذوب من جن
- طبخ فريشة وجبن
- بسرة حواصل سائلة
- طبخ ودفية اطعمة الأطفال
- تخمير الصحنون وأصمة الصحة الشصمية

**IV. لواحق إضافية**

يمكنك أن تشتري لواحق إضافية لجهاز الطبخ متعدد الوظائف على الفراد، وجة أسئلة متعلقة بشكيلة متنوعة والشراء ومطابقتها يهوديل جهارك إلى الوكيل المصعد في بلادك.

**RAM-CLI – ملاقيط القدرة**

تصين لإخراج القدرة المخرج من الجهاز، يمكنك أن تستخدمها مع أجهزة الطبخ لصناع آخرين.

**RAM-G1 – طقم الأوعية لزيادي مع علامات على الأغطية (4 وحدات)**

يتمح طبخ زبادي من أنواع مختلفة، الأوعية لها علامات التاريخ تسمح أن ترافق فترة صلاحية، يمكنك أن تستخدمها مع أجهزة الطبخ لصناع آخرين.

**RHP-M1 – جهاز طبخ الجسيمون ل RMC-M20 و RMC-M30**

يتمح طبخ الجسيمون ولغات وفترها مع أطعمة فطية من لحم وحجاج ومسك مع إضافة عفاقر وأملأ، يمكنك أن تستخدمها في جهاز الطبخ متعدد الوظائف، وفرن أو في قدر بجمجم مناسب.

**RB-A300 – القدرة مع طلاء من المواد من الالتصاق بها ل RMC-M10**

سعد 3 ترات، القدرة لها الخواص الجيدة المنطقفة بواسطة حرارية وكذلك يمنع المواد من الالتصاق بها، يمكنك أن تستخدم القدرة بدون الجهاز لمحافظة الأطعمة وطبخ الأوان في فرن (سند درجة الحرارة حتى 260°C).

**القدرة مع الطلاء الخرفي ANATO® (كوريا): RB-C302 (3 ترات، ل RMC-M10)، RB-C502 (5 ترات، ل RMC-M20)، RB-C602 (6 ترات، ل RMC-M30)**

القدرة لها طلاء، خرفي مقاوم لأضرار ميكانيكية، يمكنك أن تستخدم القدرة بدون الجهاز لمحافظة الأطعمة وطبخ الأوان في فرن.

**RB-A503 – القدرة مع طلاء يمنع المواد من الالتصاق بها ل DAIKIN® (اليابان) RMC-M20**

سعد 5 ترات، الطلاء يمنع المواد من الالتصاق به مقاوم لأضرار ميكانيكية، تصح لطبخ شوربات مختلفة، حشافات ومربيات. • تناسب القدرة جيدا لإستخدام فيها موقاف وحفاظ وفجرها من أجهزة الطبخ عند طبخ الحنجر والفواكه الهروسة أو شوربات كريم.

**RB-S500 – القدرة الفولاذية ل RMC-M20**

سعد 5 ترات، لها مقاومة عالية لأضرار ميكانيكية، تصح لطبخ شوربات مختلفة، حشافات ومربيات. • تناسب القدرة جيدا لإستخدام فيها موقاف وحفاظ وفجرها من أجهزة الطبخ عند طبخ الحنجر والفواكه الهروسة أو شوربات كريم.

**RB-A600 – القدرة مع طلاء يمنع المواد من الالتصاق بها ل RMC-M30**

سعد 6 ترات، القدرة لها الخواص الجيدة المنطقفة بواسطة حرارية وكذلك يمنع المواد من الالتصاق بها. • يمكنك أن تستخدم القدرة بدون الجهاز لمحافظة الأطعمة في لواجه والأوان في فرن (سند درجة الحرارة حتى 260°C).

**V. توصيات خاصة بطبخ****أخطاء الطبخ وطرق إزالتها**

في هذا الفصل نتيج الأخطاء العادية المرتبطة عند الطبخ في أجهزة طبخ متعدد الوظائف وتفحص الأسباب المحتملة وطرق إزالتها.

**لم يطبخ لون الطعام تماما**

طرق الحل	أسباب للمشكلة المحتملة
<ul style="list-style-type: none"> <li>• خلال الطبخ لا أفتح غطاء الجهاز بدون ضرورة.</li> <li>• إلتصاق الغطاء، حتى فترة، تأكد ألا يبيع أي إلتصاق غطاء الجهاز بالحكم وم تشره حلاقة لمنع التسرب على الغطاء الداخلي.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• نسيب أن تغلق غطاء الجهاز أو لم يمتصك بإحكام لذا حرارة الطبخ لم تكن عالية كدرجة كافية.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب أن توضع القدرة في جسم الجهاز بصورة مسوية وقاعدتها ملتصقة بفرض التسخين.</li> <li>• تأكد ألا توجد مواد غريبة على حجرة العمل، لا تسمح بتوسيع فرض التسخين.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يتلاصق القدرة وعصرر التسخين بصورة سيئة لذا حرارة الطبخ لم تكن عالية لدرجة كافية.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• فشل إلتصاق مكونات اللود، لا توافق هذه المكونات لطبخ حسب الطريقة التي اخترتها أو اخترت برنامج الطبخ غير الصحيح.</li> <li>• لقد قطعتم المكونات قطعها كبيرة، خرفت النسب العامة لوضع المواد.</li> <li>• عبتت وقت الطبخ بصورة خاطئة (لم تحسب وقت الطبخ).</li> <li>• نوع الوصفة الذي اخترته لا يوافق لطبخ في هذا الجهاز.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• فشل إلتصاق مكونات اللود، لا توافق هذه المكونات لطبخ حسب الطريقة التي اخترتها أو اخترت برنامج الطبخ غير الصحيح.</li> <li>• لقد قطعتم المكونات قطعها كبيرة، خرفت النسب العامة لوضع المواد.</li> <li>• عبتت وقت الطبخ بصورة خاطئة (لم تحسب وقت الطبخ).</li> <li>• نوع الوصفة الذي اخترته لا يوافق لطبخ في هذا الجهاز.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• أملا القدرة بالماء في الحجم الذي تصح الوصفة به، إذا شككت فراجع مستوى الماء، إلتصاق الغطاء.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• عند الطبخ على الجهار: في القدرة قليل من الماء أن يضمن كثافة البخار الكافي.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• عند الشيء العادي يكفي أن الزيت يغطي قاعدة القدرة بالطبقة الرقيقة.</li> <li>• عند الشيء في الزيت الغير التبخير تعليمات الوصفة المناسبة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• عند الشيء:</li> <li>• سكب كثيرا من الزيت النباتي في القدرة.</li> <li>• زيادة الماء في القدرة.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا إلتصاق غطاء الجهاز أثناء الشيء إذا لم يكتب هذا في الوصفة، من الضرورة أن يزال الصمغ من الأظعمة المتبقية قبل إلتصاقه وحسب الماء منها.</li> </ul>	

لم يرتفع الخبز

غفلت الأبياس والسكر بصورة سيئة.	ارجع إلى الوصفة المثبتة (لمنتكفة للخبز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنقاع المكونات وطريقة معاملة المسببة ونسب وضعها لتوصياتها.
وقف العجين مع أضاف خميرة.	
لم تخلط الطحين أو عجنت العجين بصورة سيئة	
أخطأت عند وضع المكونات.	
لا تناسب الوصفة التي اخترتها لخبز في هذا الطراز.	

١ جمارك دقيق قاعلا مده في "SOUP" و "STEW" في جيمبارولا REDMOND قرصهلا نه دده في خذاترلا تموصهلا نه تيماعلا تمومنه ليشطه خرنفكلا في مالا حيدق ائذ كيكيمونولوا ينحسلا باظن لار زاهلا لوتحيو خيطلا

أوقات المصنوع لطبخ الطعام تحت الضغط على البخار

حاصل	وزن، جرام (مقدار)	مقدار الماء، ميليلترام	وقت الطبخ، دقائق
RMC-M30	RMC-M20	RMC-M10	
لحم بقري (لحم من ذبحة، مقطوعة كأكباب 1,5 x 1,5 سم)	500	500	45
لحم الضأن (لحم من ذبحة، مقطوعة كأكباب 1,5 x 1,5 سم)	500	500	35
دجاج (لحم من ذبحة، مقطوعة كأكباب 1,5 x 1,5 سم)	500	500	30
كرات لحم مفرومة\ أصناف	180 (6 وحدات) \ 450 (3 وحدات)	500	40 / 30
سك (من ذبحة)	500	500	25
برايغت سلطة (مقشورة، مسلوقة ومجمدة)	500	500	20
بنطاس (مقطوع كأكباب 1,5 x 1,5 سم)	500	500	40
جزر (مقطوع كأكباب 1,5 x 1,5 سم)	500	500	35
بنجر (مقطوع كأكباب 1,5 x 1,5 سم)	500	500	50
خضار (سريعة تعميديا)	500	500	30
بيض على البخار	3 وحدات	500	25

١ خذ بعين أوهنا توصيات عامة. قد يختلف الوقت الواقع عن نظام منصومة وتعمل بجود الحاصل المجين وتفضيلنا الشخصية.

الجدول المجمع لأنظمة الطبخ (إعدادات المصنع)

برنامج	توصيات الاستخدام	وقت الطبخ المحدد	نطاق وقت الطبخ \ خطوة التحديد	ابتداء، مؤخر	البرناميدي = ١ - ٤ من البرناميدي
RICER/GRAIN	طبخ حبوب وميكلات الأكل	28 دقيقة	5 دقائق - ساعة واحدة	30+	+
PILAF	طبخ أرز من أنواع مختلفة (بمجم، بسك، بدجاج بفضار)	ساعة واحدة	5 دقائق - ساعة واحدة	30+	+
FRY	قلي لحم، خضار، وألوان متعددة المكونات	15 دقيقة	5 دقائق - ساعة واحدة	30-	+
OATMEAL/DESSERT	طبخ عصائد حليبية وحبوات مختلفة	33 دقيقة	5 دقائق - ساعة واحدة	30+	+

يتطلب بعض المواد معالجة خاصة قبل السلق: قسمل، قلي وأنج. اتبع توصيات الوصفة التي اخترتها.	عند السلق: يخبر المرق عند سلق المواد مع الحامضية العالية.
ضع أقل من العجين في القدرة.	الإقلال الإختصار التصفق العجين بالفضاء الداخلي وسدّ صمام اخراج البخار.
أخرج العجين من القدرة قبله ووضعه في القدرة مرة أخرى. بعد ذلك استمر التعويض حتى ليا بعد وضع أقل من العجين في القدرة.	عند العجز (لم يتضغ العجين جيدا) وضعت كثيرا من العجين في القدرة.

تهدراً الحاصل

أعطيات في اختراع نوع الحاصل أو عند تعين (أحساب) وقت الطبخ، مقادير المكونات قليلة جدا.	ارجع إلى الوصفة المثبتة (لمنتكفة للخبز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنقاع المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ لتوصياتها.
يعد الطبخ الجوان المجاز وفق على التسخين الأوتوماتيكي وقتا طويلا جدا.	استخدام التسخين الأوتوماتيكي وقتا طويلا يكون غير مرغوب. إذا كان إيقاف الوظيفة في جهازك مسبقا فيمكنك أن تستخدمها.

يتخبر الحاصل عند السلق

يخبر الين عند طبخ العصبية اللبينة.	يمكن أن تتعلق كمية وخصائص الين يمكن وظروف انتاجه. نصح ألا تستخدم إلا الين المبستر بحرارة فائقة بالسياسة العصبية حتى 9625. عند الحرارة يمكنك أن تضيف قليل من ماء الشرب إلى الين .
لمعالجة المكونات قبل الطبخ أو عوملت بصورة غير صحيحة (فسلت بصورة سيئة وأنج).	ارجع إلى الوصفة المثبتة (لمنتكفة للخبز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنقاع المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ لتوصياتها. كل مرة غسل الجريش من الحبوب الكاملة والنجم والسك والمنتجات البحرية لهما حتى خولفت نسب المكونات أو اختار نوع الحاصل بصورة غير صحيحة.

يتشيط لون الطعم

قليل بده الطبخ تأكد أن القدرة منظوفة جيدا وليس الغرار لثلاء القدرة يمنع المواد من الالتصاق بها.	نظفت القدرة بصورة السببة بعد الطبخ السابق. لغرض طلاء القدرة يمنع المواد من الالتصاق بها.
ارجع إلى الوصفة المثبتة (لمنتكفة للخبز من هذا الطراز).	يكون الحجم العام لوضع الحاصل أقل مما تصحه الوصفة.
اختصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة الملتكفة للخبز من هذا الطراز.	حددت وقت الطبخ طويلا جدا.
عند العادي أسكب شيئا من الزيت في القدرة حتى يغطي قاعدة القدرة بطبقة دقيقة. من الضرورة أن يمزج الحواصل في القدرة في وقت دوري أو نظفها بعد فترة معينة.	عند الشئ: نسيبت أن تسكب الزيت في القدرة؛ في مزج الحواصل المطبوخة أو نقلها متأخرا.
أضف أكثر من الماء في القدرة. لا قطع غطاء الجواز خلال الجواز بدون الضرورة.	عند التسياب: في القدرة قليل من الماء.
التزم النسبة الصحيحة بين السائل والمكونات الجامةدة.	عند السلق: الماء في القدرة قليل جدا (خولفت نسب المكونات).
أدهن قاعدة القدرة وجدها بالزيت اليزيدي أو البتاني قبل وضع العجين (لا أسكب الزيت في القدرة!).	عند التعويض: من دهن سطح القدرة الداخلي بالزيت قبل الطبخ.

فقد الحاصل شكل القطع

مزجت الحاصل في القدرة كثيرا جدا.	عند الشئ العادي لا أرمز لون الطعام أكثر من كل 5-7 دقائق.
حددت وقت الطبخ الطويل جدا.	اختصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة الملتكفة للخبز من هذا الطراز.

الخبيز رطب

اختر المكونات حسب وصفة الخبيز. اجهد ألا تختار مكونات من حواصل تحوي كثيرا من الماء أو استخدمها في الققدار الأقل عند الإمكالك.	استخدمت المكونات حسب للنسبة التي أعطيت زائدا من الماء (مخلوقات لوفواكه رطبة، حبوب مجمدة، قشدة زائبة وأنج).
اجهد أن تخرج العجين من الجهاز مباشرة بعد انتهاء الطبخ. عند الضرورة يمكنك أن ترك الحاصل في الجهاز خلال وقتا طويلا.	تركبت الخبيز الجاهز في الجهاز الملتفق خلال وقتا طويلا.

## VIII. إلتزامات الضمان

يقدم الضمان لهذا الجهاز- سنتان (2) منذ يوم اختراجه. خلال فترة الضمان يلتزم المصانع أن يزيل بطيخة الإصلاح.

تبدل الأجزاء أو استبدال المنتج كله أي أخطئه تصنيعية تسببت من سوء جودة المواد أو التجميع. لا يصبح الضمان نافذاً إلا في حالة إثبات تاريخ البيع بعنصر الحمل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الضمان الأصلية.

لا يغطي هذا الضمان إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الإستخدام. لم يصلح ولم يفتك التجميع ولم يضرر بسبب المعاملة غير الصحيحة وكذلك معقم مجموعات المنتج تماماً. لا يشمل هذا الضمان الاستهلاك الطبيعي للمنتج والمواد المستهلكة (مرشحات ومصابيح وفلاش عرقي وفلوري والحشايا المنظفة وأنغ).

من الضروري أن يتنظف البصرة ودليل المستخدم وكذلك الجهاز نفسه حسب البرنامج المحلي الخاص بمعالجة النفايات. لا اذق هذه المنتجات مع النباتات المنزلية العادية.



-	+	5 دقائق - 12 ساعات \ 5 دقائق	8 ساعات	طبخ زبادي عادي، تخمير العجين	YOGURT/DOUGH
+	+	5 دقائق \ 4 ساعات	ساعة واحدة	تخمير بفسطاط، فطائر من العجين المخمر والمطبخ خبز	BAKE/BREAD
+	+	5 دقائق \ 12 ساعة	40 دقيقة	تسيبك لحم وسكك وخضار والوان متعددة للكوتات، بطخ حساء مهلم	STEW
+	+	5 دقائق \ 5 ساعات	35 دقيقة	طبخ الفول	BEANS
+	+	5 دقائق \ 8 ساعات	ساعة واحدة	طبخ مرقق، شوربات بخضار مقلية في قليل من الزيت، شوربات الخضار وشوربات بريدة	SOUP
+	+	5 دقائق \ 5 ساعات	15 دقيقة	طبخ لحم، سكاك، خضار والوان متعددة المكوتات. أخصمة الأكلان	STEAM/BOIL

## VI. تنظيف الجهاز وصيانته

قبل أن تبدأ تنظيف الجهاز تأكد أنه انقطع من الشبكة الكهربائية وبرد تماماً. استخدم فباشا ناعما ووسائل غير كااشطة لغسل المصهور. ننصح أن ينظف الجهاز فوراً بعد استخدامه. قبل الإستخدام الأول أو إزالة الروائح بعد الطبخ ننصح أن نغلي نصف الليمونة خلال 15 دقيقة في البرنامج "STEAM/BOIL".

يتم استخدام مواد كااشطة، اسفندات مع البلاء الحشن الكاشط، وسائل التنظيف الكاشط والمواد الفارشة، يمنع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء.

نظف جسم الجهاز على قدر العاجية. يجب أن تنظف الغطاء الداخلي الأومينيومي بعد كل استخدام الجهاز.

ننصح أن تنظف القدرة بعد كل استخدام الجهاز، يمكنك أن تستخدم فاشاة الأظفار، أسح سطحها الخارجي جافاً بعد انتهاء التنظيف.

يجب أن تنظف صمام إخراج البخار القليل لئلا يزداد بعد كل استخدام الجهاز، وفقاً للموديل يتنزل الصمام من جانب الغطاء الخارجي أو الداخلي.

	لذرع الصمام من جانب الغطاء الداخلي أدر الصمام بدقة معاكسا لمركة عقارب الساعة وأخرجها من الفأيس. فاشه بدقة تحت الماء، الأسفل وجفئه. بعد ذلك ضعه في الفأيس ولبت بواسطة إدرته باتجاه عقارب الساعة.
	جر الصمام باتجاه نفسك بدون جهود كبيرة لئلا يزداد الصمام من جانب الغطاء الخارجي. فاش الصمام كلياً، ثم فاشه بدقة تحت الماء السائل وجفئه. جمعه في نتاج معاكس وضع في مكانه.

يجب أن تنظف غطاء الماء المتكفف على جسم الجهاز بعد كل استخدام الجهاز. من أجل ذلك أضعظ على قسم الغطاء الأسفل أو اسكك بطرفها الجانبين (وفقاً لطراز الجهاز). جرها قليلاً باتجاه نفسك وأزج، صب الماء المتكفف، غش الغطاء وضعها في مكانها.

أحياناً يمكن أن يتجمع زائد من الماء المتكفف في تجويف خاص حول القدرة على جسم الجهاز. استخدم فوط المائدة أو منشفة لإزالته.

## VII. قبل توجيه إلى مركز الخدمة

إشارة الخطاء على شاشة العرض	أعطال محتملة	إزالة الخطاء
E4-E1	خطأ المنظومة ( يمكن تصحيح لومة التحكم الإلكترونية أو مستعمرات الحرارة) أو ليس الغطاء مغلق بصورة كافية.	أطلق الغطاء تماماً، إذا بقيت المشكلة فوجهه إلى مركز الخدمة المفوض. وجهه إلى مركز الخدمة المفوض.
E5	شغلت الحماية الأوتوماتيكية لتسخين الجهاز الزائد	لا شغل الجهاز والقدرة فارغة. أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية. إسمح له أن يبرد خلال 10-15 دقيقة. بعد ذلك صب الماء (لغرفة) في القدرة واستمر الطبخ. إذا بقيت المشكلة فوجهه إلى مركز الخدمة المفوض.

عطل	سبب محتمل	إزالة العطل
لا يشغل	لا تصل التغذية من الشبكة الكهربائية	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
	تلفذية كهربائية منطظمة	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
	وقعت مادة غريبة بين القدرة وعنصر التسخين.	أزل المادة الغريبة.
يطبخ لون الطعام طويلاً جداً.	تلف القدرة في جسم الجهاز بصورة غير مستوية.	ضع القدرة بصورة مستوية بلا التواء.
	توسع عنصر التسخين	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية. إسمح له أن يبرد. نظف عنصر التسخين.

ARE

می شود. در این صورت تولید کننده مسئولیتی در قبال پیامدهای آن به عهده ندارد.

قبل از به برق زدن دستگاه، دقت کنید، تا شدت جریان شبکه برق با شدت جریان مورد نیاز دستگاه یکی باشد (رجوع شود به ویژگیهای فنی یا جدول کارخانه دستگاه).

از سیم سیار متناسب با شدت جریان مورد نیاز دستگاه استفاده کنید. عدم تناسب پارامترها می تواند منجر به اتصالی و یا آتش گرفتن کابل شود.

دستگاه را فقط به پریزهایی که سیم نول هم دارند (بعضی از پریزها سه تا سیم دارند) وصل کنید. این دستور حتمی برای جلوگیری از برق گرفتگی است. به هنگام استفاده از سیم سیار، مطمئن شوید که سیم سیار نیز دارای نول می باشد.

توجه! بدنه، مخزن و قسمت‌های فلزی دستگاه به هنگام کار داغ می شوند! مواظب باشید. از

قبل از این که از این دستگاه استفاده کنید، راهنمای استفاده از آن را به دقت بخوانید و آن را به عنوان دفترچه راهنما نزد خود نگه دارید. استفاده درست از دستگاه به میزان قابل توجهی طول عمر دستگاه را افزایش می دهد.

## اقدامات امنیتی

- ⚠ تولید کننده در قبال صدماتی که در نتیجه عدم رعایت دستورات امنیتی و راهنمای استفاده از دستگاه پیش می آید، مسئولیتی ندارد.
- این دستگاه الکتریکی، دستگاهی چند منظوره است و برای تهیه غذا در شرایط خانگی استفاده می شود و می توان آن را در آپارتمان، خانه های بیرون شهر، اتاقهای هتل، مغازه ها، ادارات و شرایط مشابه دیگر غیر صنعتی استفاده کرد. استفاده صنعتی یا هرگونه استفاده نا بجای دیگر از این دستگاه نقض شرایط استفاده مطلوب از این دستگاه محسوب



- دستکشهای آشپزی استفاده کنید. برای اجتناب از سوختگی با بخار داغ موقع باز کردن درپوش بر روی دستگاه خم نشوید.
  - پس از استفاده و همچنین به هنگام تمیز کردن و یا جابجایی، دستگاه را از پریز بکشید. دوشاخه برق را با دستهای خشک بگیرید و از پریز بکشید. به هنگام کشیدن از برق، دو شاخه را بگیرید و نه سیم را.
  - سیم برق را از روزنه در و یا نزدیک منابع گرما عبور ندهید. مواظب باشید که سیم دستگاه نیچد، تا نشود، با وسایل تیز، گوشه ها و همچنین لبه های مبلمان تماس نداشته باشد.
  - به خاطر داشته باشید: آسیب اتفاقی کابل برق می تواند منجر به خساراتی شود که جزء موارد گارانتی نیستند و همچنین ممکن است منجر به برق گرفتگی شود. کابل آسیب دیده باید بلافاصله در مرکز خدمات جایگزین شود.
- دستگاه را در سطح نرم قرار نکنید. به هنگام کار دستگاه، آن را نپوشانید – این امر می تواند منجر به گرم شدن بیش از حد دستگاه و آسیب دیدن آن شود.
- استفاده از دستگاه در هوای آزاد ممنوع است – ورود رطوبت یا اجسام خارجی به داخل بدنه دستگاه ممکن است منجر به صدمات جدی به دستگاه شود.
- قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که دستگاه از شبکه برق جدا و کاملاً سرد شده است. دستورات راهنمای تمیز کردن دستگاه را به دقت رعایت کنید (الصفحة 134).
- ⚠️ فرو بردن دستگاه در آب و یا نگه داشتن آن در زیر جریان آب ممنوع است!
- این دستگاه برای استفاده از افرادی که دارای نارسائیهای فیزیکی، عصبی یا روانی هستند یا تجربه

و دانش کافی ندارند، در نظر گرفته نشده است، به استثنای مواردی که کسی مراقب این افراد هست و یا آموزش استفاده از دستگاه توسط فردی که پاسخ گوی امنیت آنها است، داده می شود. باید مراقب بچه ها بود و اجازه نداد که بچه ها با دستگاه، یا قطعات آن و یا با بسته بندی کارخانه آن بازی کنند. کار تمیز کردن و خدمات دستگاه هم نباید توسط بچه ها بدون نظارت بزرگترها انجام شود.

- تعمیر خود سرانه و یا ایجاد تغییرات در دستگاه ممنوع است. همه امور مربوط به خدمات و تعمیرات باید توسط مرکز مجاز سرویس دهی انجام شود. کار غیر حرفه ای ممکن است منجر به خرابی دستگاه شود.

**محتوی**

- I. قبل از شروع استفاده ..... 131
- II. استفاده از چند گانه پر ..... 131
- III. امکانات تکمیلی ..... 132
- IV. تجهیزات تکمیلی ..... 132
- V. توصیه هایی برای نمک غذا ..... 132
- VI. زیر کردن و نگهداری از دستگاه ..... 134
- VII. قبل از شروع به مرکز خدمات شرکت ..... 134
- VIII. تعویضات حیاتی ..... 134

**ویژگیهای فنی**

	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
مدل	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
قدرت	500 وات	800 وات	900 وات
شدت جریان		240-220 وات، 50 هرتز	
حجم مخزن	3 لیتر	5 لیتر	6 لیتر
روکش مخزن		روکش نسوز	
صفحه نمایش		دیجیتال	
سوئیچ بخار		قابل برداشت	

**برنامه ها**

- 1. RICE/GRAIN (برنج / حبوبات)
- 2. PILAF (سبزی کردن)
- 3. FRY (سری کردن)
- 4. OATMEAL/DESSERT (شیربرنج / دسر)
- 5. YOGURT/DOUGH (یوگورت / دوج)
- 6. BAKE/BREAD (پخت / نان)
- 7. STEW (پخت آرام / گله پاه)
- 8. BEANS (گند سیاه)
- 9. SOUP (سوپ)
- 10. STEAM/BOIL (بخار / آبپز)

**دستورات**

گرم نگه داشتن غذا ..... هست، تا 24 ساعت  
 حفظ حرارت غذای آماده ..... هست، تا 24 ساعت  
 تنظیم امدادن استارت ..... هست، تا 24 ساعت

**اجزای دستگاه**

- 1. چند گانه پر یا مخزن نصب شده در داخل آن ..... عدد 1
- 2. ظرف برای پختن غذا در بخار ..... عدد 1
- 3. کفگیر ..... عدد 1
- 4. ماله ..... عدد 1
- 5. استکان پیمانه ..... عدد 1
- 6. دستور استفاده از دستگاه ..... عدد 1
- 7. کتاب 100 دستور پخت ..... عدد 1
- 8. کتاب خدمات ..... عدد 1
- 9. سیم اتصال به برق ..... عدد 1

تولید کننده حق دارد ، برای بهبود محصولات تولیدی خود، تغییراتی در طراحی، قطعات، و همچنین ویژگیهای فنی محصولات خود ایجاد کند و در این مورد اطلاع رسانی نمیکند.

**ساختار چند گانه پزهای RMC-M30/RMC-M20/RMC-M10**

- A. دیوش با دستگیره برای جابجایی
- B. سوئیچ بخار قابل برداشت

- C. مخزن
- D. بنده دستگاه
- E. ظرف برای جمع کردن جود رسوبات
- F. صفحه نمایش
- G. تابلوی فرمان
- H. ظرف برای پخت غذا یا بخار
- I. استکان پیمانه
- J. ماله
- K. کفگیر
- L. کابل اتصال به برق

**تجهیزات تابلوی فرمان A2**

- 1. هایفیکر اجزای برنامه التوماتیک "RICE/GRAIN" (برنج / حبوبات)
- 2. هایفیکر اجزای برنامه التوماتیک "PILAF" (پلو)
- 3. هایفیکر اجزای برنامه التوماتیک "FRY" (سریج کردن)
- 4. هایفیکر اجزای برنامه التوماتیک "OATMEAL/DESSERT" (شیربرنج / دسر)
- 5. هایفیکر اجزای برنامه التوماتیک "YOGURT/DOUGH" (یوگورت / دوج)
- 6. هایفیکر اجزای برنامه التوماتیک "BAKE/BREAD" (پخت / نان)
- 7. دکمه "KEEP WARM / CANCEL" (گرم کردن / انصراف) - روشن / خاموش کردن دستور گرم کردن. قطع گرم برنامه پخت، انصراف از همه تنظیمات انجام شده
- 8. دکمه "TIMER" (بمه تعویض امدادن استارت) - روشن کردن رژیم تنظیم استارت به تعویض افاده
- 9. دکمه "START" (استارت) - روشن کردن رژیم انتخابی پخت
- 10. صفحه نمایش دیجیتال
- 11. هایفیکر اجزای برنامه التوماتیک "BEANS" (گند سیاه)
- 12. هایفیکر اجزای برنامه التوماتیک "SOUP" (سوپ / لوبیا پلا)
- 13. هایفیکر اجزای برنامه التوماتیک "STEAM/BOIL" (بخار / آبپز)
- 14. هایفیکر کار رژیم "KEEP WARM" (گرم نگه داشتن غذا)
- 15. هایفیکر اجزای برنامه التوماتیک "STEW" (پخت آرام / گله پاه)
- 16. دکمه "MENU" (منو برنامه) - انتخاب برنامه التوماتیک پخت
- 17. دکمه "COOK TIME" (زمان پخت) - تعیین زمان پخت

**I. قبل از شروع استفاده**

بسته بندی دستگاه را به آرامی باز کنید و دستگاه را از جعبه در آورید. همه وسایل بسته بندی و برچسبهای تبلیغات را به اشتباهی شماره سری دور کنید.

عدم وجود شماره سری بر روی دستگاه به صورت التوماتیک شما را از حق خدمات کارتنی محروم می کند.

بنده دستگاه را با پارچه مرطوب پاک کنید. مخزن دستگاه را با آب صابون گرم بشویید. به دقت آن را خشک کنید. موقع استفاده برای اولین بار است که مخزن دستگاه بو میدهد که دلیل بخور بودن آن نیست. در این صورت دستگاه را تمیز کنید (صفحه 134).

توجه! استفاده از دستگاه با هر گونه نقص ممنوع است.

**II. استفاده از چند گانه پز**

**قبل از اولین روشن کردن**

دستگاه را روی سطح صاف و افقی مسطح طوری قرار دهید که بخار داغ خروجی از سوپای بخار به کافه دیواریها، دکورهای منزل، دستگاههای الکترونیکی و موارد دیگر و یا موادی که می توانند در اثر رطوبت بالا و یا حرارت آسیب ببینند، نخورد.

قبل از پخت مطمئن شوید که بخشهای خارجی و قابل دیدن چندگانه پز آسیب دیدگی، فاصله و یا نقصی ندارند. بین مخزن و قسمت گرم کننده دستگاه هیچ گونه شیء خارجی ای نباید وجود داشته باشد.

**تعیین زمان پخت**

در چند گانه پز RMC-M30/RMC-M20/RMC-M10 امکان تغییر زمان پخت پیش بینی شده است. که توسط کارخانه ساز دستگاه انتخاب شده است. زمان تعیینی (پس از چه مدت) و زمانه تعیینی زمان زمان داده بستگی به برنامه انتخابی پخت دارد.

برای تغییر زمان پخت:

- 1. با فشار دادن دکمه "MENU" برنامه پخت مورد نظر را انتخاب کنید. روی صفحه نمایش برای هر برنامه، زمان از پیش تعیین شده به نمایش در خواهد آمد.
- 2. دکمه "COOK TIME" را برای تغییر میزان ساعات پخت در محدوده برنامه انتخابی فشار دهید. با هر بار فشار بر این دکمه تعداد ساعات انتخابی افزایش خواهد یافت. هر بار پس از رسیدن زمان به حد تعیینی، ساعت دیواره از اول شروع می شود. برای تغییر سریع زمان پخت این دکمه را فشار دهید و نگه دارید.

مهم! در صورت تنظیم دمنش زمان پخت، دمنش کامل زمان و زمان تغییر (پس از چند دقیقه) تعداد سبب برنامه را متناسب با جدول برنامه پخت در نظر بگیرید. (صفحه 134)

**دستور و استارت تعویضی**

این دستور امکان به تعویض امدادن استارت برنامه پخت را تا 24 ساعت می دهد.

- 1. با فشار دادن دکمه "MENU" برنامه پخت مورد نظر را انتخاب کنید.
- 2. دکمه "TIMER" را فشار دهید. در این حالت هایفیکر زمان شروع به چشمک زدن می کند.
- 3. با فشار دادن دکمه "COOK TIME" تعداد ساعات زمان تعویض را تعیین کنید. با هر بار فشار دکمه، عدد تعداد ساعات افزایش می یابد. پس از رسیدن عدد مربوطه با آخر، دیواره از اول شروع می شود. برای تغییر زمان پخت، دکمه را فشار دهید و نگه دارید.
- 4. با فلردن دکمه "MENU" تعداد دقیق مورد نظر برای زمان تعویضی استارت را تعیین کنید. با هر بار فشار تعداد دقیق افزایش می یابد. پس از رسیدن به حد اکثر دیواره از اول شروع می شود. برای تعیین سریع عدد دقیق پخت این دکمه را فشار دهید و نگه دارید.

پس از پایان تعیین زمان پخت، دکمه "TIMER" را فشار دهید.

6. برای لغو تنظیمات انجام شده، دکمه "KEEP WARM / CANCEL" را فشار دهید. برای تعیین برنامه جدید نیاز است که کل برنامه پخت از اول وارد کنید.

**I**

اگر غذا دارای مواد سریع فاسد شونده (نعم مرغ، گوشت تازه، گوشت و غیره) است، استفاده از دستور تعویضی استارت توصیه می شود.

جراند، دوجو "ترانسکو پیوسته روستد "FRY" مماندررد

دش، دهوش، طعمه کاندکست، تیلیقنقه، مهم، قره، تنده، هاتوک، چلهق، تر، سور، رد، سنا، لرقسنه، ژیرا، مظهاده، رجه، مانگسک

**دستور «گرم نگه داشتن اتوماتیک غذا»**

پس از پایان برنامه پخت غذا، دستور گرم نگه داشتن غذا به طور التوماتیک روشن می شود. این دستور می تواند نماد غذای آماده شده را به مدت 24 ساعت در فاصله زمانی 75-70 درجه سانتی گراد نگه دارد. فشارش مستقیم زمان کار در این رژیم روی صفحه نمایش نشان داده می شود. در صورت نیاز با فلردن دکمه "CANCEL / KEEP WARM" می توان دستور «گرم نگه داشتن غذای آماده» را قطع کرد. نشانگر برنامه "KEEP WARM" روی صفحه نمایش خاموش می شود. این دستور برای "YOGURT/DOUGH" در دسترس می باشد.

**دستور «گرم کردن غذای سرد»**

برای گرم کردن غذاهای سرد:

- 1. غذا را داخل مخزن قرار دهید و مخزن را داخل دستگاه بگذارید. مطمئن شوید که مخزن درست قرار دارد و کاملاً با قسمت گرم کننده در تماس است.
- 2. دیوش را تا دادن صدای قی بنیدید. دستگاه را به برق بزنید.
- 3. دکمه "KEEP WARM / CANCEL" را فشار دهید. نشانگر مربوطه روی صفحه نمایش روشن می شود و گرم کردن روشن می شود. روی تابلو نمایش مستقیم زمان کار دستگاه در این رژیم نمایش داده می شود. غذا تا 75-70 درجه سانتی گراد گرم خواهد شد. این دما می تواند در طول 24 ساعت حفظ شود.
- 4. در صورت نیاز با فلردن دکمه "KEEP WARM / CANCEL" می توان دستور گرم کردن غذا را خاموش کرد. نشانگر روی صفحه نمایش و دکمه خاموش خواهد شد.

مهم! هر چند دستگاه قادر است غذا را به مدت 24 ساعت گرم نگه دارد، اما توصیه می شود بیش از 3-2 ساعت غذا را در این حالت نگه داشت. زیرا گاهی اوقات این امر ممکن است به عوض شدن طعم غذا منجر شود.

**ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از برنامه های التوماتیک**

- 1. مواد لازم را متناسب با فضای زیاده آماده کنید. آنها را داخل ظرف (در داخل دستگاه) قرار دهید. مراقب باشید که همه مواد من جمله میادیت باقی از خط زردی مخزن باشد.
- 2. ظرف را در داخل دستگاه قرار دهید. مطمئن شوید که ظرف با قسمت گرم کننده به طور کامل تماس دارد.
- 3. دیوش دستگاه را تا دادن صدای قی بنیدید. دستگاه را به برق وصل کنید.
- 4. دکمه "MENU" را فشار دهید. برنامه مورد نظر را انتخاب کنید (روی صفحه هایفیکر مربوطه برنامه روشن خواهد شد).

- 500 تا 600 میلیتر آب در طرف بریزید. طرف مخصوص را در داخل مخزن دستگاه بگذارید.
- مواد لازم را اندازه بگیرید و طبق دستور غذایی آماده کنید. به طور یکنواخت آنها را در طرف بریزید و طرف را داخل مخزن دستگاه قرار دهید.
- از دستورات 9-2 برترین کاریها به هنگام استفاده از برنامه های اوتوماتیک پیروی کنید.

### III. امکانات تکمیلی

- تهیه خمیر
- پخت نان
- تهیه قنادیو
- تهیه تورگو و پنیر
- تورگو چیزی شبیه ماست چکیده است
- پاستوریزه کردن مواد غذایی مایع
- تهیه و گرم کردن غذای بچه
- استریزه کردن ظروف و وسایل بهداشت شخصی

### IV. تجهیزات تکمیلی

تجهیزات تکمیلی دستگاه چند گانه از ما را می توان جداگانه خریداری نمود. برای اطلاعات بیشتر در مورد انواع و اقسام آنها و همچنین تهیه و قابل اتصال بودن به مدل دستگاه شما، به نمایندگی رسمی این شرکت در کشور خود مراجعه فرمایید.

**RAM-CL1** – اثر برای مخزن  
اثر مخصوص برای گذاشتن و درآوردن راحت و امن مخزن در داخل دستگاه. امکان استفاده از این اثر برای چندگانه بزهای مزونهای دیگر نیز وجود دارد.

**RAM-G1** – مجموعه قوطی با علامت روی دربپاشان برای یوگورت (4 عدد)  
این قوطیهای تهیه انواع مختلف یوگورت در نظر گرفته شده است. قوطیها دارای تاریخ تولید می باشند و این امکان را می دهند که تاریخ مصرف آنها را کنترل کرد. امکان استفاده از این قوطیها با مزونهای دیگر چند گانه نیز وجود دارد.

**RHP-M1** – جا ژامبون برای RMC-M20 و RMC-M30

این جا ژامبون برای تهیه ژامبون، رولت و مواد غذایی دیگر از گوشت، مرغ یا ماهی با افزودن انواع مختلف ادویه جات و افزودنیها در نظر گرفته شده است. می توان در چندگانه فر و فر و قنادیله نیز استفاده کرد.

**RB-A300** – مخزن با روکش نسوز برای RMC-M10

مجموعه 3 تیر. مخزن دارای ویژگیهای فوق العاده نسوز و هادی گرمایی است. امکان استفاده از مخزن در خارج از چندگانه نیز برای حفظ مواد غذایی و تهیه غذا در فر نیز وجود دارد. (در دمای تا 260 درجه سانتی گراد)

مخازنی با روکش کرامیک ANATO® (کروه): RB-C302 (3 لیتر برای RMC-M10)، RB-C502 (5 لیتر برای RMC-M20)، RB-C602 (6 لیتر برای RMC-M30)

مخزن دارای روکش کرامیکی و مقاوم در برابر آسیدهای فیزیکی است. امکان استفاده از این مخزن خارج از چندگانه نیز برای نگهداری مواد غذایی و تهیه غذا در فر نیز وجود دارد.

**RB-A503** – مخزن با روکش تولیدی DAIKIN® (ژاپن)، برای RMC-M20

مجموعه 5 تیر. روکش نسوز و مقاوم به صدمات مکانیکی. مخزن برای سرخ کردن، پخت غذاهای مختلف نان و بیسکویت، پخت انواع کنه های خاص بسیار مناسب است. امکان استفاده از این مخزن خارج از چندگانه نیز برای نگهداری مواد غذایی و تهیه غذا در فر نیز وجود دارد.

**RB-S500** – مخزن فولادی برای RMC-M20

مجموعه 5 تیر. در برابر صدمات مکانیکی بسیار مقاوم است. برای تهیه انواع مختلف سوپ، کمپوت و نریه توصیه می شود. برای استفاده مفولوظ کن، میکسر و دستگاههای دیگر آسترخانه در این مخزن به هنگام تهیه پوره سبزیجات و میوه جات یا گرم-سوپ بسیار مناسب است.

**RB-A600** – مخزن با روکش نسوز برای RMC-M30

مجموعه 6 تیر. مخزن دارای ویژگیهای فوق العاده نسوز و هادی گرمایی است. امکان استفاده به غیر از چندگانه نیز برای حفظ مواد غذایی در یخچال و تهیه غذا در فر نیز وجود دارد (در دمای تا 260 درجه سانتی گراد).

### V. توصیه هایی برای تهیه غذا

#### اشتیباهات به هنگام پخت و روشهای رفع آنها

در این بخش انبشایات شایع به هنگام پخت غذا با چندگانه پر جمع آوری شده اند و دلایل احتمالی و راههای رفع آنها بررسی شده است.

#### غذا نشفه و نیمه آماده شده است

دلیل احتمالی مشکل	روش حل
<ul style="list-style-type: none"> <li>• به هنگام درپوشی دستگاه را حتی الامکان بردارید.</li> <li>• درپوش دستگاه را تا صدای تق بنیدید. مطمئن شوید که هیچ چیز مانع کپ بسته شدن درپوش دستگاه نمی شود و واتر کپب کننده روی درب داخلی داخل شده است.</li> </ul>	<p>شما فراموش کرده اید درپوش درپوش دستگاه را ببندید یا درپوش را کپ بسته اید به همین خاطر دمای پخت به اندازه کافی بالا نبوده است.</p>

- 5 برای تهیه زمان پخت بیش بینی شده توسط کارخانه، دکمه «COOK TIME» را فشار دهید.
- در صورت نیاز برنامه استارت را روشن کنید . دستور «تعویق استارت» به هنگام استفاده از برنامه «FRY» قابل دسترسی نیست.
- دکمه «START» را فشار دهید. اجرای برنامه تنظیمی و شارش مخموس زمان گرم آغاز می شود.
- پس از تمام شدن داده شده دستگاه سیگنال می دهد. سپس برنامه بسته داده شده و تنظیماتی برای گرم نگه داشتن غذا شروع به کار می کند (بهشکر دکمه «KEEP WARM / CANCEL» روشن می شود یا مخموس می شود (فاشگر برنامه مخموس می شود). دستور گرم نگه داشتن غذا به هنگام استفاده از برنامه «YOGURT/DOUGH» قابل دسترسی نیست.
- برای لغو برنامه داده شده، قطع کردن پروسه پخت و یا خاموش کردن برنامه گرم نگه داشتن غذا، دکمه «RENEAT/CANCEL» را فشار دهید.

### برنامه «RICE/GRAIN»

این برنامه برای تهیه برنج، کنه و غذای بچه توصیه می شود. زمان پیش بینی شده در برنامه «RICE/GRAIN» برای تهیه غذا 28 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت به مدت از 5 دقیقه تا 1 ساعت و 30 دقیقه با 1 دقیقه فاصله وجود دارد.

### برنامه «PILAF»

این برنامه برای تهیه انواع مختلف پلو توصیه می شود. زمان پیش بینی شده در برنامه «PILAF» برای پخت 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 2 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد.

### برنامه «FRY»

این برنامه برای سرخ کردن گوشت، سبزیجات، مرغ و غذاهای دریایی توصیه می شود. زمان پخت پیش بینی شده در برنامه «FRY» 15 دقیقه است.امکان دستی تنظیم زمان پخت بین 5 تا 1 ساعت با فاصله زمانی 1 دقیقه وجود دارد.

امکان سرخ کردن مواد غذایی با درپوش باز هم وجود دارد.

دستور «تعویق استارت» در این برنامه در دسترس نیست.

### برنامه «OATMEAL/DESSERT»

این برنامه برای پخت کنه های شیر، مریخ، زله های میوه و انواع سرخ توصیه می شود. زمان پیش بینی شده در این برنامه «OATMEAL/DESSERT» برای پخت 33 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت در محدوده از 5 دقیقه تا 1 ساعت و 30 دقیقه با فاصله زمانی 1 دقیقه وجود دارد.

این برنامه برای تهیه انواع کنه از شیر پاستوریزه با چربی کم پیش بینی شده است. برای پرهیز از یخناز شدن شیر و گرفتن نتیجه مورد نظر، توصیه می کنیم:

- همه حیوانات دانه (برنج، کنده سیاه، ارزن و ...) را تا شفاف شدن آب به دقت بشویید؛
- قبل از استفاده بخزن چندگانه پر را با روغن زیتون چرب کنید؛
- به هنگام کم و یا زیاد کردن مواد غذایی، تاسب بین حیوانات مورد استفاده را طبق توصیه های کتاب آمیزی، کم و زیاد کنید آنها را هم متناسب با هم انجام دهید؛
- به هنگام استفاده از شیر پریرپ آن را با آب به نسبت 1:1 مخلوط کنید.

### برنامه «YOGURT/DOUGH»

با کمک این برنامه شما می توانید یوگورت های مختلف و خموشه ای در خانه تهیه کنید. همچنین این برنامه امکان تهیه خمیر را نیز می دهد. زمان از پیش تعیین شده در برنامه «YOGURT/DOUGH» 8 ساعت می باشد. امکان تنظیم دستی پخت نیز از 5 دقیقه تا 12 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد.

دستور گرم نگه داشتن اوتوماتیک در این برنامه در دسترس نیست.

### برنامه «BAKE/BREAD»

این برنامه برای پخت بیسکویت، پیراشکی و انواع خمیر و همچنین برای پخت انواع مختلف نان توصیه می شود. زمان از پیش تعیین شده برای برنامه «BAKE/BREAD» 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت در فاصله از 20 دقیقه تا 4 ساعت با فاصله تعیین 5 دقیقه نیز وجود دارد.

### برنامه «STEW»

این برنامه برای تهیه سبزیجات، گوشت، مرغ، غذاهای دریایی و همچنین کنه پایه توصیه می شود. زمان از پیش تعیین شده برای برنامه «STEW» 40 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت در فاصله از 20 دقیقه تا 12 ساعت با فاصله زمانی تنظیم 5 دقیقه وجود دارد.

### برنامه «BEANS»

این برنامه برای تهیه بفا (حبوبات) توصیه می شود. زمان از پیش تعیین شده برای برنامه «BEANS» 35 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 2 ساعت با فاصله زمانی برای تنظیم 5 دقیقه وجود دارد.

### برنامه «SOUP»

این برنامه برای تهیه انواع مختلف غذاهای اولیه، کمپوت، زمان از پیش تعیین شده برای برنامه «SOUP» 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 15 دقیقه تا 8 ساعت با فاصله زمانی برای تنظیم 5 دقیقه وجود دارد.

### برنامه «STEAM/BOIL»

این برنامه برای تهیه سبزیجات، ماهی، گوشت، زمان از پیش تعیین شده برای برنامه «STEAM/BOIL» 15 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 2 ساعت با فاصله زمانی برای تنظیم 5 دقیقه وجود دارد.

برای تهیه سبزیجات و مواد غذایی دیگر با بخار:

به هنگام سرخ کردن مقداری مقداری روغن گیاهی در مخرن دستگاه بریزید - طوری که روغن با لایه نازکی کف مخرن را بپوشاند. برای پخت مناسب غذا نیاز است که مواد غذایی را در مخرن به طور متناوبی بعد از هر از چند دقیقه به هم زد.	به هنگام سرخ کردن: شما در مخرن روغن ریخته اید؛ غذا را به هم نزنید و با غذای در حال آماده شدن در دیر برگردانده اید.
مقدار بیشتری مایع در مخرن بریزید. به هنگام پخت در صورت عدم ضرورت درپوش دستگاه را بردارید.	به هنگام پخت با آب کم: در مخرن به اندازه کافی رطوبت وجود ندارد.
تاسب بین میزان مایعات و مواد غذایی را رعایت کنید.	به هنگام پخت با آب: در مخرن مقدار آب بسیار کم است. (تاسب مواد غذایی رعایت نشده است)
قبل از گذاشتن غیر کف و دیواره های مخرن را با روغن زیتون یا روغن زیتون مایید. (باید در مخرن روغن ریخته!)	به هنگام پخت مواد غذایی این مثل سیسکویت و پیراشکی: قبل از پخت قسمت داخلی مخرن را روغن ماییده اید.

### غذا شکل اولیه اش را از دست داد

در صورت سرخ کردن معمولی غذا را بیش از 5-7 دقیقه یک بار به هم نزنید.	شما بیش از حد غذا را در مخرن جابجا کرده اید.
برای سرخ کردن: شما در مخرن بیش از حد روغن ریخته اید. رطوبت بیش از حد در مخرن.	برای سرخ کردن: شما در مخرن بیش از حد روغن ریخته اید. رطوبت بیش از حد در مخرن.
موقع آماده کردن خمیر، خمیر به درب داخلی چسبیده و سوپاپ خروج بخار را بسته است.	موقع آماده کردن خمیر، خمیر به درب داخلی چسبیده و سوپاپ خروج بخار را بسته است.

### پخت (غذاهای گروه سیسکویت) مرطوب درآمده است

مواد غذایی را متناسب با دستور پخت انتخاب کنید. سخن کنید به عنوان مواد غذایی، میوه هایی را که آب زیادی دارند انتخاب نکنید یا حتی بلفقدور آنها را به شکل حداقل استفاده کنید. سعی کنید غذای آماده را پس از پخت فوری از دستگاه خارج کنید. در صورت ضرورت می توان غذا را برای مدت کمی در دستگاه به حالت گرم نگه داشتن التومیک نگه دارید.	مواد غذایی نامتناسب انتخاب شده است که بیش از حد رطوبت بیرون می دهد (سبزیجات پراپ، میوه، حله ترش و غیره)
تغیر مرغ و کتک بد یا هم مخلوط شده اند. خمیر یا مایه پخت کننده مدت طولانی مانده است.	شما غذای آماده را بیش از حد تنظیم کرده اید.

### غذا باد نکرده و پلا نیامده است.

دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روشن آماده کردن آنها، تاسب انتخاب آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد.	تغیر مرغ و کتک بد یا هم مخلوط شده اند. خمیر یا مایه پخت کننده مدت طولانی مانده است.
به هنگام پخت مواد غذایی اشیاهی صورت گرفته است.	شما ارد را خوب الگ نکرده و یا خمیر را خوب مخلوط نکرده اید
دستور غذایی انتخابی شما متناسب پخت با این مدل دستگاه نیست.	به هنگام ترکیب مواد غذایی اشیاهی صورت گرفته است.

د در سری ک در مدلهای چندگانه پر REDMOND در برنامه های "STEW" و "SOUP" در صورت کم بودن مایع در مخرن دستگاه، سیستم محافظت از گرم شدن بیش از حد دستگاه روشن می شود. در این صورت برنامه پخت متوقف می شود و دستگاه به حالت گرم نگه داشتن غذای آماده می رود.

### زمان پیشنهادی برای تهیه غذاهای مختلف با بخار

غذا	وزن به گرم و به تعداد	زمان پخت، به دقیقه		
		RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
فیله گاو (کمکب های 1.5 x 1.5 س)	500	45	40	30
فیله کوسند (کمکب های 1.5 x 1.5 س)	500	35	35	30
فیله مرغ (کمکب های 1.5 x 1.5 س)	500	35	30	30
کوفته بزرگ / کتک	180 (عدد 6) 450 (3 عدد)	40 / 30	40 / 30	30 / 15
ماهی (فیله)	500	35	25	20
میگو های سالاد (نیز شده آبیژ - جمجمه)	500	30	20	20
سیب زمینی (کمکب های 1.5 x 1.5 س)	500	40	30	40
هویج (کمکب های 1.5 x 1.5 س)	500	35	35	40

مخرن باید با بدنه دستگاه به صورت صاف و از پایین کاملا با صفحه گرم کننده در تماس باشد. مطمئن شوید که در داخل دستگاه شیء خارجی ای وجود ندارد. صفحه گرم کننده را همیشه نازک نگه دارید.	مخرن و قسمت گرم کننده دستگاه به خوبی با هم تماس ندارند، به همین خاطر دمای پخت ممکن است به اندازه کافی بالا نباشد.
بهر است دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه انتخاب کنید. دستورالعمل غذایی مورد آزمایش را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش مورد کردن آنها، تاسب بین آنها، برنامه پخت و زمان پخت باید با دستور پخت انتخابی متناسب باشد.	انتخاب نامناسب ترکیب مواد غذایی، این مواد غذایی مناسب برنامه غذایی انتخابی شما نیستند و یا شما درست برنامه پخت غذای خود را انتخاب نکرده اید. مواد غذایی بیش از حد بزرگ خورد شده اند، تاسب مواد غذایی مورد نیاز به هم خورده است. زمان مواد پخت نیاز را درست تنظیم نکرده اید. دستور غذایی انتخابی شما متناسب پخت در این دستگاه نیست.
در داخل مخرن آب به میزان توصیه شده در دستور غذایی بریزید، اگر شک دارید، سطح آب را به هنگام پخت چک کنید.	به هنگام پخت با آب بخار: در مخرن بیش از حد آب وجود دارد، و امکان تشکیل تراکم کافی بخار را می دهد.
به هنگام سرخ کردن معمولی کافی است که روغن فقط به صورت لایه نازکی کف مخرن را بپوشاند. مخرن را بپوشاند. به هنگام سرخ کردن در فریتور به توصیه های دستور غذایی مربوطه پیروی کنید.	به هنگام سرخ کردن معمولی کافی است که روغن فقط به صورت لایه نازکی کف مخرن را بپوشاند. مخرن را بپوشاند. به هنگام سرخ کردن در فریتور به توصیه های دستور غذایی مربوطه پیروی کنید.
اگر در دستور غذایی پستی درپوش توصیه نشده است، درپوش چندگانه پر را به هنگام سرخ کردن نیندازید. مواد غذایی منجمد شده را حتما آب کنید و آب آن را دور بریزید.	شما در مخرن بیش از حد روغن ریخته اید. رطوبت بیش از حد در مخرن.
برخی از مواد غذایی قبل از پخت نیاز به آماده کردن دارند: کتک، سرخ کردن در روغن و غیره. از توصیه های دستور غذایی منتخب خود پیروی کنید.	به هنگام پخت با آب: بخار شدن آبگرم است. به هنگام پخت با آب میزبان بالای اسیدیت، شما در مخرن بیش از حد روغن ریخته اید. رطوبت بیش از حد در مخرن.
خمیر را به میزان کمتری در مخرن قرار دهید.	موقع آماده کردن خمیر، خمیر به درب داخلی چسبیده و سوپاپ خروج بخار را بسته است.
غذا را از طرف دورویی، آن را برگردانید و دوباره در مخرن قرار دهید، سپس منتظر بمانید تا غذا کاملا آماده شود. برای دفعات بعد به هنگام پخت میزان کمتری خمیر در داخل مخرن قرار دهید.	شما مقدار زیادی خمیر در طرف قرار داده اید.

### غذا بیش از حد پخته شده است

دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش بریدن آنها، تاسب انتخاب آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید متناسب با توصیه های آن باشد.	شما به هنگام انتخاب نوع غذا و یا به هنگام تعیین زمان پخت دچار اشتباه شده اید. اندازه مواد غذایی بیش از حد کوچک است.
بهر است زمان گرم نگه داشتن غذا طولانی انتخاب کردید. اگر در دستگاه شما مایهوش کردن پیشاپیش این دستور پخت بینی شده است، شما می توانید از این امکان استفاده کنید.	پس از پخت غذای آماده بیش از حد در حالت گرم نگه داشتن غذا قرار داشته است.

### به هنگام پخت، غذا بخار می شود

کیفیت و خواص شیر می تواند بستگی به محل و شرایط تولید آن داشته باشد. توصیه می شود فقط از شیر فوق پاستوریزه با چربی تا 2.5 درصد استفاده شود. در صورت نیاز می توان شیر را با مقداری آب رقیق کرد.	به هنگام پخت کف شیر، شیر بخار می شود.
دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش آماده کردن آنها، تاسب بین آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد. همیشه حیوانات دانه دانه، گوشت، ماهی و مواد غذایی دریای را تا شفاف شدن آب بپوشید.	مواد غذایی قبل از پخت با آب آماده نشده اند و یا درست آماده نشده اند (بد شسته شده اند و غیره). تاسب بین مواد غذایی رعایت نشده است یا نوع غذا درست انتخاب نشده است.

### ته غذا می سوزد

قبل از شروع پخت غذا مطمئن شوید که مخرن دستگاه خوب شسته شده است و روکش مخرن آسیب ندیده است.	مخرن دستگاه پس از استفاده بد شسته شده است. روکش نسوز مخرن آسیب دیده است.
دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید.	حجم کلی غذای ریخته شده در دستگاه کمتر از توصیه شده دستور غذا است.
زمان پخت را کاهش دهید و یا از دستورات پخت غذا پیروی کنید که برای این نوع دستگاه مناسب است.	شما زمان پخت را طولانی تنظیم کرده اید.

1. یک کد هفت‌رقصه آرد سفید، برابری، مایه و مایه‌نویز را با هم مخلوط کنید تا یکدست شود. در صورت لزوم، مایه را به تدریج اضافه کنید تا یکدست شود. در صورت لزوم، مایه را به تدریج اضافه کنید تا یکدست شود.

### VII. قبل از رجوع به مرکز خدمات شرکت

نوع نقص	توصیه‌های احتمالی	پیام هشدار روی صفحه نمایش
درویش دستگاه را کیپ بیندازد. اگر مشکل حل نشد به مرکز سرویس و نگهداری شرکت مراجعه کنید.	تعمیرات (مشکل از کار افتادن دستگاه الکترونیکی یا حسگرهای گرمایی). یا درویش کیپ بسته نشده است	E4-E1
دستگاه را با مخزن خالی روشن نکنید! دستگاه را از برق بکشید. بگذارید در مدت 10-15 دقیقه سرد شود. سپس در مخزن آب (آب مرغ) بریزید و پخت را ادامه دهید. اگر مشکل رفع نشد به مرکز سرویس و نگهداری شرکت مراجعه کنید.	سبک محافظتی کرم شدن بیش از حد به کار افتاده است	E5

نوع نقص	دلیل احتمالی	نقص
میزان برقی در شبکه را چک کنید.	برقی به دستگاه نمی‌رسد.	روشن نمی‌شود
میزان برقی در شبکه را چک کنید.	وقفه در برقی از شبکه.	غذا در دستگاه طولانی پخت می‌شود.
شیء خارجی را خارج کنید.	بین مخزن و عنصر گرم کننده شیء خارجی قرار گرفته است.	
مخزن را در دستگاه درست و بدون پستی و بلندی قرار دهید.	مخزن در دستگاه درست قرار داده نشده است.	
دستگاه را از شبکه جدا کنید. بگذارید سرد شود. قسمت گرم کننده را نیز کنید.	قسمت گرم کننده کثیف است.	

### VIII. تعهدات ضیافت

برای این دستگاه به مدت 2 سال از لحظه خرید ضمانت داده می‌شود. در طول مدت ضمانت، تولید کننده موظف می‌شود هرگونه نقص کارخانه ای دستگاه که با کیفیت پایین و یا مونتاژ نادرست است را به تعویض، تعمیر، تعویض قطعه و یا تعویض کل دستگاه رفع کند. ضمانت فقط در صورت تایید یا مهر معارضه و امضای فروشنده بر روی برگه ضمانت اعتبار می‌یابد.

این ضمانت در صورتی قابل قبول است که دستگاه متناسب با دستور استفاده از آن استفاده شده باشد. تعمیر نشده باشد. به خاطر استفاده نادرست از آن آسیب ندیده باشد. همچنین کل مجموعه دستگاه موجود باشد. این ضمانت شامل فرسایش طبیعی دستگاه، مواد مصرفی آن (فیلاترهای لایه‌ای، روکشهای تفلون و کرامیک، کیپ‌های کثیف و غیره) نمی‌شود.

1. بسته بندی، دستور استفاده و همچنین خود دستگاه را باید متناسب با برنامه منطبقه خود برای تبدیل زمانه، بازیافت کرد. دستگاه و لوازم جانی آن را همراه با آشغال دور نریزد.

چنددر (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	500	50	1 ساعت و 30 دقیقه
سوزیجات (بخارده)	500	500	500	30	30
تخم مرغ در بخار	عدد 3	500	500	25	30

1. لازم است توجه شود که اینها توصیه های کلی هستند. زمان واقعی سمت آن از این اعداد متفاوت باشد و بستگی به نوع غذا، میزان بازاری و همچنین سابقه شخصی شما دارد.

### جدول جامع برنامه های پخت (تنظیمات کارخانه)

برنامه	توصیه های استفاده	زمان تعیین شده استفاده	مدت زمان استفاده / فاصله زمانی	تعمیق استارت، ساعت	گرم نگه داشتن اتوماتیک
RICE/GRAIN	پخت حبوبات، غذای کمکی	28 دقیقه	5 دقیقه - 1 ساعت و 30 دقیقه / 1 دقیقه	+	+
PILAF	نمیه انواع مختلف پلو (با گوشت، ماهی، مرغ و سوزیجات)	1 ساعت	5 دقیقه - 2 ساعت / 5 دقیقه	+	+
FRY	سرخ کردن گوشت، ماهی، سبزی و غذاهای ترکیبی	15 دقیقه	5 دقیقه - 1 ساعت / 1 دقیقه	—	+
OATMEAL/DESSERT	نمیه کته با شیر، دسرهای مختلف	33 دقیقه	5 دقیقه - 1 ساعت و 30 دقیقه / 1 دقیقه	+	+
YOGURT/DOUGH	نمیه یوگورت کلاسیک، نمیه خمیر	8 ساعت	5 دقیقه - 12 ساعت / 5 دقیقه	+	—
BAKE/BREAD	نمیه بیسکویت، پیراشکی از خمیر با مایه و خمیر لایه لایه	1 ساعت	20 دقیقه - 4 ساعت / 5 دقیقه	+	+
STEW	پخت آرام گوشت، ماهی، سبزی و غذاهای ترکیبی پخت کته پانچ	40 دقیقه	20 دقیقه - 12 ساعت / 5 دقیقه	+	+
BEANS	نمیه پاپلا (حبوبات)	35 دقیقه	5 دقیقه - 2 ساعت / 5 دقیقه	+	+
SOUP	سوپ مرغ، سوپ سرد	1 ساعت	15 دقیقه - 8 ساعت / 5 دقیقه	+	+
STEAM/BOIL	پخت گوشت، ماهی، سوزیجات و غذاهای ترکیبی، غذای کودک	15 دقیقه	5 دقیقه - 2 ساعت / 5 دقیقه	+	+

### VI. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه

قبل از شروع به تمیز کردن دستگاه، مطمئن شوید که دستگاه از برق جدا و کاملاً خنک شده است. از یک دستمال تمیز و صاف غیر ساییده برای سست کردن استفاده کنید. توصیه می‌کنیم دستگاه را بلافاصله پس از هر بار استفاده تمیز کنید. قبل از استفاده برای بار اول یا برای از بین بردن بوی غذا پس از استفاده توصیه می‌شود نصف یک عدد لیمو را به مدت 15 دقیقه با رژیم "STEAM/BOIL" بپوشانید.

**STOP** شتاد مگد با آرزایم ریز آرم و دره ورف بیآ در مدیاز در مالکسد اندم. شتاسا عومف یوپیلمیپ دلمو و ریز ممتنک ریزه دلمو ریز شرکروا آن رانکسا دا دهلنسا بدنه دستگاه بسته به نیاز می تواند تمیز شود. درپ داخلی اتومیتومس را باید پس از هر بار استفاده تمیز کرد.

مخزن داخلی دستگاه را بعد از هر بار استفاده تمیز کنید (می توان از ماشین ظرف شویی نیز استفاده کرد) پس از آن سطح بیرونی آن را به صورت خشک تمیز کنید.

سوپاپ قابل برداشت بخار را نیز پس از هر بار استفاده باید شست. بسته به نوع و مدل دستگاه سوپاپ از سمت داخلی و یا بیرونی درویش باز می شود.

	برای درآوردن سوپاپ از سمت داخلی درویش، به آرامی آن را بر خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و از آشیانه درآورید. با دقت آن را زیر آب جاری بشویید، خشک کنید و سپس در آشیانه خود قرار دهید و با چرخاندن در جهت عقربه های ساعت آن را قفل کنید.
	برای درآوردن سوپاپ از سمت بیرونی درویش، به آرامی و با نیروی کم آن را به سمت خود بکشید. سپس سوپاپ را از هم باز کنید. سپس با دقت آن را زیر آب جاری بشویید و خشک کنید. برعکس باز کردن سوپاپ را جمع کرده و سر جایش قرار دهید.

طرف رسوبات: در دریا نه دستگاه قرار دارد را باید پس از هر بار استفاده از دستگاه شست. برای این منظور بر روی قسمت پایینی طرف فشار دهید و با چاره های آن را بگیریید (بسته به نوع مدل). به آرامی به سمت خود بکشید و آن را درآورید. رسوبات را خالی کنید و ظرف را در جای خود قرار دهید.



Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA  
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA  
[www.redmond-ig.com](http://www.redmond-ig.com)  
Made in China

RMC-M10-20-30-E-UM-2R