

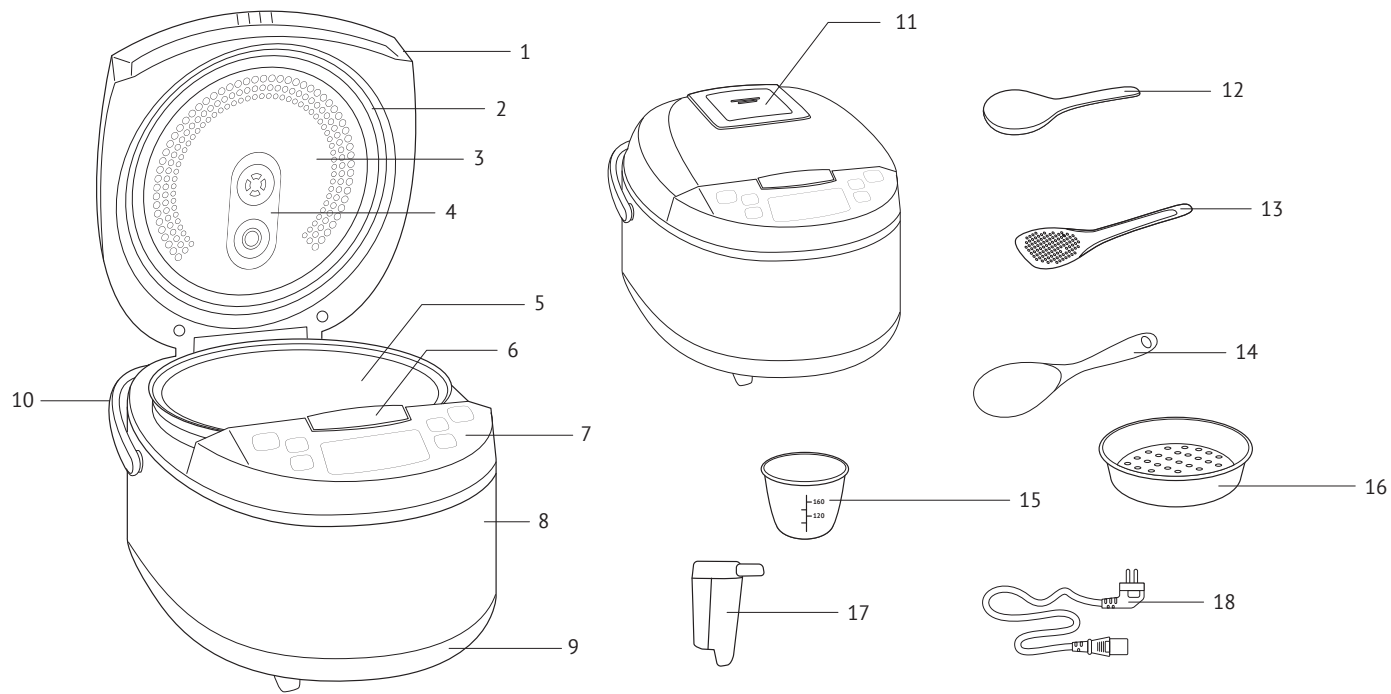
REDMOND

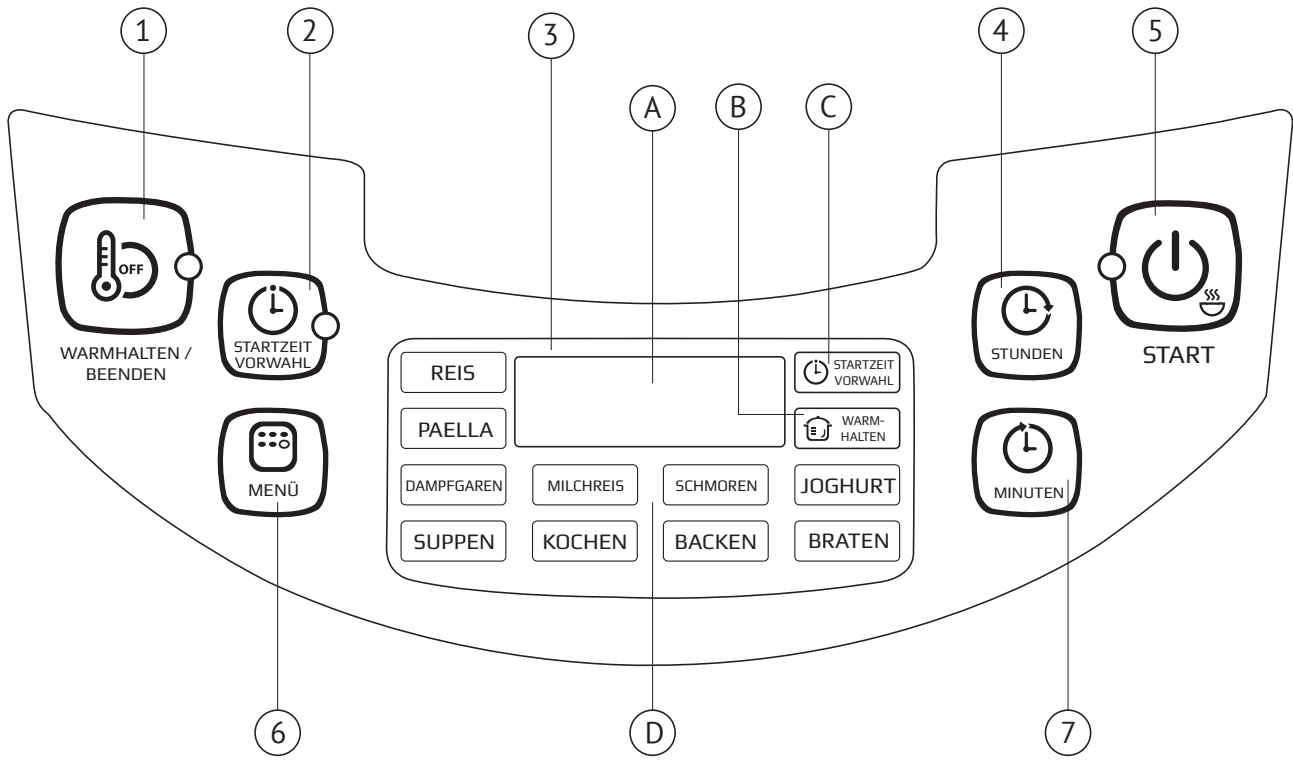
Multikoher RMC-M4500DE



Gebrauchsanweisung

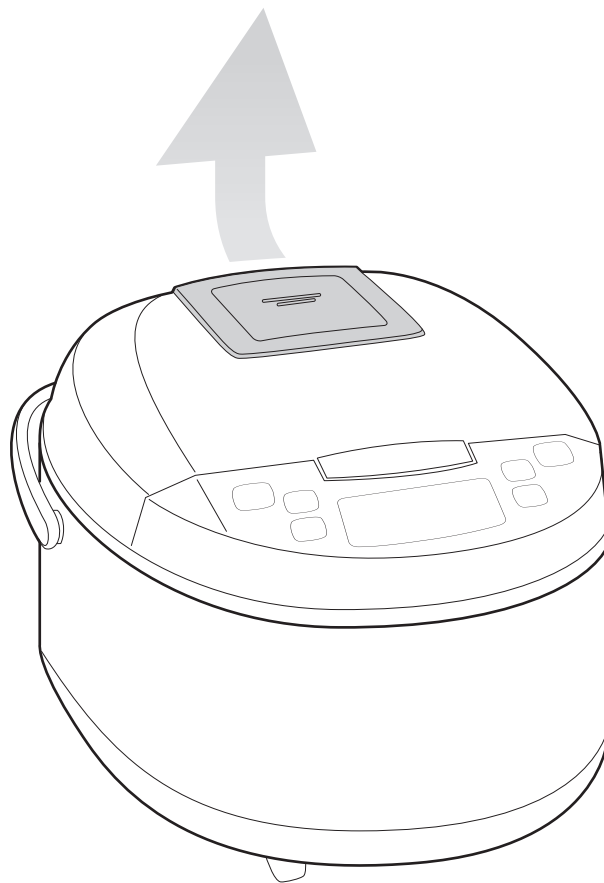
A1





A3


DEU	5
GBR	13
RUS	19




 *Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung 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.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Nutzung in Privathaushalten bestimmt. Gewerbliche Nutzung aller Art des Gerätes stellt einen Verstoß gegen die Regeln des ordnungsgemäßen Betriebs dar.
- 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 Brand führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an – das ist eine Pflichtenforderung 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 nicht 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 Hand-

tuch 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.

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

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

Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

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

STOP *WARNUNG! Es ist verboten, das Gerät bei beliebigen Defekten zu verwenden.*

Spezifikation

Modell.....	RMC-M4500DE
Leistung.....	860-1000 W
Spannung.....	220-240 V, 50/60 Hz
Schutz gegen elektrischen Schlag.....	Klasse I
Topf Fassungsvermögen.....	5 l
Topfbeschichtung.....	antihaltbeschichtung
Dampfausslassventil.....	abnehmbar
Display.....	LED, digital

Zubereitungsprogramme

1. REIS	6. MILCHREIS
2. PAELLA	7. SCHMOREN
3. DAMPFGAREN	8. BACKEN
4. SUPPEN	9. BRATEN
5. KOCHEN	10. JOGHURT

Funktionen

Warmhaltefunktion.....	bis 24 Stunden
Abschalten der automatischen Warmhalten.....	ja
Startzeitvorwahl.....	bis 24 Stunden
Aufwärmen.....	bis 24 Stunden

Bestandteile

Multikocher mit integriertem Topf.....	1 St.
Dampfgitter.....	1 St.
Messbecher.....	1 St.
Flachlöffel.....	1 St.
Schöpflöffel.....	1 St.
Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter.....	1 St.
Rezeptbuch „100 Rezepte“.....	1 St.
Gebrauchsanweisung.....	1 St.
Servicebuch.....	1 St.
Stromkabel.....	1 St.

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 A1

1. Gerätedeckel	11. Dampfausslassventil
2. Dichtungsgummiring	12. Flachlöffel
3. Abnehmbarer Innendeckel	13. Schöpflöffel
4. Dampfausslassöffnung	14. Löffel
5. Topf	15. Messbecher
6. Deckelöffnungstaste	16. Dampfgitter
7. Bedienfeld mit Display	17. Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter
8. Gehäuse	18. Stromkabel
9. Grundkörper	
10. Tragegriff	

Tastenbelegung A2

1. Taste „Warmhalten/Beenden“ – Ein-/Ausschalten der Warmhalte-Funktion, Beenden des Zubereitungsprogramms, Löschen der gewählten Einstellungen.


2. Taste „Startzeit Vorwahl“ – Einschalten der Startzeitvorwahl-Funktion.
3. Display.
4. Taste „Stunden“ – Auswahl der Stundenanzahl bei Einstellung von Zubereitungszeit- und Vorwahl/Startzeit-Funktionen.
5. Taste „Start“ – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms; Abschalten und nachfolgendes Einschalten der automatischen Warmhaltefunktion.
6. Taste „Menü“ – Auswahl des automatischen Zubereitungsprogramms.
7. Taste „Minuten“ – Auswahl der Minutenanzahl bei Einstellung von Zubereitungszeit- und Startzeitvorwahl-Funktionen.

Beschreibung des Displays A2

- A. Anzeige der Zubereitungszeit / Startzeit Vorwahl.
- B. Anzeige der automatischen Warmhaltefunktion.
- C. Anzeige der Startzeitvorwahl-Funktion.
- D. Anzeige des gewählten Zubereitungsprogramms.

I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN

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

 Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantiespruch. Das Gerät nach der Beförderung oder Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen ist vor dem Einschalten bei Raumtemperatur mindestens 2 Stunden lang zu halten.


Wischen Sie das 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.

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS**Vor der ersten Anwendung**

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Vor dem Kochen überzeugen Sie sich, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen und sich keine Fremdgegenstände zwischen Topf und Heizelement befinden.

Einstellung der Zubereitungszeit

1. Nach der Wahl der Zubereitungszeit drücken Sie die Taste „Stunden“, um den gewünschten Stundenwert einzustellen. Drücken Sie die Taste „Minuten“, um den Minutenwert einzustellen. Um die Zeiteinstellung zu beschleunigen, halten Sie die entsprechende Taste gedrückt.
2. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Zeiteinstellung die Taste „Stunden“ zum Nullstellen, dann drücken Sie die Taste „Minuten“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
3. Nach der Einstellung der Zubereitungszeit (das Display blinkt weiter) gehen Sie zum nächsten Schritt nach dem Algorithmus des ausgewählten Zubereitungsprogramms. Zum Abbruch der getätigten Einstellungen drücken Sie die Taste „Warmhalten/Beenden“, wonach das Zubereitungsprogramm neu gewählt werden muss.


 **WICHTIG!** Zur Vereinfachung für Sie beginnt der Einstellbereich in den Zubereitungsprogrammen mit den Minimalwerten. Dies ermöglicht Ihnen, den Programmbetrieb für einen kurzen Zeitraum zu verlängern, wenn das Gericht während der Grundzeit noch nicht verzehrfertig ist.

Für die Programme „DAMPFGAREN“, „SUPPEN“, „PAELLA“ beginnt die eingestellte Zubereitungszeit erst nach dem Erreichen der Solltemperatur. Zum Beispiel, nach dem Start des Programms „DAMPFGAREN“ beginnt die Rückzählung der eingestellten Zubereitungszeit erst nachdem das Wasser aufkocht und genügend Dampf im Topf gebildet ist.

Funktion „Startzeit Vorwahl“

Startzeitvorwahl-Funktion erlaubt, den Zeitraum einzustellen, zu welchem das Gericht gekocht werden soll. Bedenken Sie, bei Einstellung der Startzeitvorwahl, zum gewählten Zeitraum die Zeit des ausgewählten Zubereitungsprogramms hinzuzufügen. Einstellungsbereich – 1 bis 24 Stunden bei einem 10 Minuten-Schritt.

1. Wählen Sie mit der Taste „Menü“ das gewünschte Zubereitungsprogramm.
2. Drücken Sie die Taste „Startzeit Vorwahl“, um die Startzeitvorwahl einzugeben. Die Anzeige „Startzeit Vorwahl“ leuchtet auf dem Display auf und der Timer beginnt zu blinken.
3. Stellen Sie durch die Taste „Stunden“ den Stundenwert im 24-Stunden-Format und durch die Taste „Minuten“ den Minutenwert ein. Um die Zeiteinstellung zu beschleunigen, halten Sie die entsprechende Taste gedrückt.
4. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Zeiteinstellung die Taste „Stunden“ zum Nullstellen, dann drücken Sie die Taste „Minuten“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
5. Zum Abbruch der getätigten Einstellungen drücken Sie die Taste „Warmhalten/Beenden“, wonach das Zubereitungsprogramm neu gewählt werden muss.
6. Nach der Vorwahl/Startzeiteinstellung drücken Sie die Taste „Start“. Dann leuchtet die Anzeige der Taste „Start“ auf und beginnt die Rückzählung bis zum Ende der Zubereitung. Nach der eingestellten Zeit wird das Gericht fertig sein.

 Wenn die Startvorwahlzeit weniger oder gleich der angegebenen Betriebszeit ist, beginnt die Zubereitung sofort nach dem Drücken der Taste „Start“.

Startzeitvorwahl-Funktion ist für alle automatischen Zubereitungsprogramme außer dem Programm „BRATEN“ verfügbar.

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

Bei der Zeiteinstellung für die Startzeitvorwahl-Funktion ist zu beachten, dass die Rückzählung beim Programm „DAMPFGAREN“, „SUPPEN“, „KOCHEN“ erst nach dem Erreichen der Solltemperatur beginnt.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird automatisch nach dem Ende des Zubereitungsprogramms eingeschaltet und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich 70 bis 75°C bis zu 24 Stunden halten. Beim Einschalten der automatischen Warmhaltefunktion leuchtet die Anzeige der Taste „Warmhalten/Beenden“ auf. Auf dem Display wird die Direktzählung der Betriebszeit angezeigt.

Bei Bedarf kann die automatische Warmhaltefunktion durch Drücken der Taste „Warmhalten/Beenden“ ausgeschaltet werden. Die Anzeigen auf dem Display und der Taste erlöschen.

Voraussetzungen der automatischen Warmhaltefunktion

Das Einschalten der automatischen Warmhaltefunktion nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ist nicht immer empfehlenswert. Hierfür gibt es beim Multikocher REDMOND RMC-M4500DE eine Möglichkeit, diese Funktion vor dem Ende des Hauptzubereitungsprogramms abzuschalten. Dafür drücken Sie unmittelbar nach dem Start oder beim Betrieb die Taste „Start“, dabei erlischt die Anzeige „Warmhalten“ auf dem Display. Um die Funktion wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste „Start“ erneut – dann leuchtet die Anzeige „Warmhalten“ auf dem Display auf.

Aufwärmfunktion

Zum Aufwärmen kalter Gerichte:

1. Geben Sie alle notwendigen Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf in den Multikocher ein.
2. Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
3. Drücken Sie die Taste „Warmhalten/Beenden“. Dann leuchtet die Anzeige der Taste auf. Der Timer zeigt den Ablauf der Aufwärmzeit.
4. Das Gericht wird bis auf 70-75°C aufgewärmt. Diese Temperatur kann 24 Stunden gehalten werden.
5. Drücken Sie die Taste „Warmhalten/Beenden“, um die Aufwärm-Funktion auszuschalten. Dann erlischt die Anzeige der Taste.



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 Qualitätseinbußen führen kann.

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten laut dem Rezept vor, geben Sie diese in den Topf. Beachten Sie, dass alle Zutaten, einschließlich der Flüssigkeit, den maximalen Skalenwert an der Innenfläche des Topfes nicht übersteigen.
2. 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.
3. Wählen Sie mit der Taste „Menü“ das gewünschte Zubereitungsprogramm (auf dem Display wird die entsprechende Anzeige des Programms und die standardmäßige Zeit angezeigt).
4. Um die Zubereitungszeit, die standardmäßig für jedes Programm eingestellt ist, zu ändern, drücken Sie die Taste „Stunden“ und „Minuten“.
5. Wenn gewünscht, stellen Sie die Startvorwahlerte ein.
6. Drücken Sie die Taste „Start“. Dann leuchtet der Taste „Start“ und die Anzeige „Warmhalten“ auf dem Display auf. Die Zubereitung und die Rückzählung der Zubereitungszeit beginnen. Beim Wiederdrücken der Taste „Start“ können Sie die automatische Warmhaltefunktion vorzeitig ausschalten (dabei erlischt die Anzeige „Warmhalten“ auf dem Display).
7. Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Abhängig von gewählten Einstellungen schaltet sich das Gerät wieder in die automatische Warmhaltefunktion (die Anzeige der Taste „Warmhalten/Beenden“ leuchtet auf, der Ablauf der Betriebszeit wird auf dem Display angezeigt) und Wartestellung.
8. Zum Beenden des eingegebenen Programms, Abbrechen der Zubereitung oder Ausschalten der automatischen Warmhaltefunktion drücken Sie die Taste „Warmhalten/Beenden“.

Programm „REIS“

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Reis und Breis. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „REIS“ 30 Minuten. Die manuelle Änderung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten im Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Programm „PAELLA“

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von verschiedenen Arten von Risotto und Paella Gerichten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „PAELLA“ 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden ist mit einem Einstellungsschritt von 5 Minuten möglich. Der Ablauf des Programms und die Rückzählung nur beim Erreichen von erforderlicher Temperatur beginnen.

Programm „DAMPFGAREN“

Für die Zubereitung von Gemüse, Fisch, Fleisch, Diätgerichten und vegetarischen Gerichten, KinderMenüs mit Dampf, sowie zum Kochen von Gemüse als Beilagen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „DAMPFGAREN“ 30 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis 2 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich. Bei diesem Programm beginnt der Ablauf der eingegebenen Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen vom Wasser und Bildung der erforderlichen Dampfmenge im Topf.

1. Geben Sie 600-1000 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgerät in den Topf ein.
2. Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese gemäß Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgerät.
3. Folgen Sie des Abschnitts „Allgemeine Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme“.



Sollte die Zeit in diesem Programm nicht automatisch eingestellt werden, verwenden Sie bitte die Tabelle von empfohlener Zeit für verschiedene Produkte beim Dampf kochen.

Programm „SUPPEN“

Programm zur Zubereitung verschiedener Vorspeisen, Kompotten und Marinaden. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „SUPPEN“ 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis 8 Stunden ist im Einstellschritt von 5 Minuten möglich. Der Ablauf des Programms und die Rückzählung beginnt erst beim Erreichen der erforderlichen Temperatur.

Programm „KOCHEN“

Für die Zubereitung von Gemüse und Hülsenfrüchten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „KOCHEN“ 40 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich. Der Ablauf des Programms und die Rückzählung beginnt erst beim Erreichen der erforderlichen Temperatur.

Programm „MILCHREIS“

Programm zur Zubereitung von Milchbreien. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „MILCHREIS“ 25 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten ist im Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Brei aus pasteurisierter 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 einzuhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptbuches abzumessen und die Menge der Zutaten ausschließlich verhältnismäßig zu reduzieren oder zu erhöhen;
- beim Verwenden von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen.

Eigenschaften von Milch und Grünten, je nach dem Ort der Herkunft und dem Hersteller, können variieren, was manchmal sich auf das Endergebnis auswirkt.

Programm „SCHMOREN“

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Gemüse, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „SCHMOREN“ 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis 12 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „BACKEN“

Das Programm eignet sich zum Backen von Biskuits, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „BACKEN“ 50 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis 4 Stunden im Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Programm „BRATEN“

Programm zum Braten von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „BRATEN“ 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde ist im Einstellschritt von 1 Minute möglich. Es ist möglich, die Produkte mit dem geöffneten Gerätecover zu braten. Die Funktion „Startzeit Vorwahl“ lässt sich bei diesem Programm nicht einschalten.

Programm „JOGHURT“

Mit Hilfe dieses Programms können Sie verschiedene leckere und gesunde Joghurts zu Hause zubereiten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „JOGHURT“ 8 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 30 Minuten bis 12 Stunden ist im Einstellschritt von 30 Minuten möglich.

Die Warmhaltefunktion lässt sich bei diesem Programm nicht einschalten.



Um Joghurt zuzubereiten, können Sie einen speziellen Bechersatz für Joghurt REDMOND RAM-G1 verwenden (kann zusätzlich erworben werden).

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Brotbacken
- Fonduezubereitung
- Pasteurisierung
- Aufwärmen von Babynahrung
- Sterilisierung von Babygeschirr



Die Rezepte, die im Teil der Gerichte erscheinen, können im Rezeptbuch gefunden werden oder im Internet unter www.redmond.com.au.

IV. ZUBEREITUNGSFEHLER UND ABHILFE

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

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe
Sie haben vergessen, den Gerätdeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Decken Sie bis zum Einrasten zu. Vergewissern Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Geräte decks verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist
Der Topf liegt nicht vollständig am Heizelement an, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und am Boden an die Heizscheibe voll anliegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heizscheibe

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe
Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf die von Ihnen gewählte Weise, oder Sie haben ein falsches Kochprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktbeigabe wurden nicht eingehalten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher	Verwenden Sie vorzugsweise die bewährten (für dieses Modell angepassten) Rezepte. Verwenden Sie nur solche Rezepte, den Sie wirklich anvertrauen können. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdrücke reicht nicht aus	Giessen Sie in den Topf unbedingt so viel Wasser ein, das im Rezept empfohlen ist. Wenn Sie zweifeln, prüfen Sie dann den Wasserpegel während der Zubereitung
Beim Braten	Sie haben in den Topf zu viel Pflanzenöl eingegeben Beim Braten ist gut, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts
Überschuss an Flüssigkeit im Topf	Decken Sie den Multikocher beim Braten nicht zu, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab
Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt	Einige Lebensmittel erfordern eine spezielle Vorbehandlung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts
Beim Backen (der Teig ist nicht ausgebacken)	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel angehaftet und hat das Dampfausslassventil überdeckt Geben Sie eine geringere Menge Teig in den Multikocher ein
Sie haben zu viel Teig in den Topf gegeben	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig

DAS PRODUKT IST ZERKOCHT

Sie haben einen Fehler gemacht bei der Wahl der Nahrungsmittelart oder der Einstellung (Berechnung) der Garzeit. Zu kleine Größen der Zutaten	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepassten) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Nach dem Garen ist das fertige Gericht zu lange mit eingeschalteter Autoaufwärmfunktion geblieben	Der lange Betrieb der Autoaufwärmfunktion ist unerwünscht. Wenn die vorläufige Abschaltung dieser Funktion in Ihrem Multikochers Modell vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen

BEIM KOCHEN KOCHT DAS PRODUKT HERAUS

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

DAS GERICHT BRENNT AN

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

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

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

DIE BACKWAREN SIND NASS

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

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

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

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

Die empfohlene Kochzeit für verschiedene Nahrungsmittel beim Dampfkochen

#	Nahrungsmittel	Gewicht, g (Menge)	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schwein-/ Rindfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Fleischbällchen/Frikadellen	500	800	25/40
5	Fisch (Filet)	300	800	15
6	Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	300	800	5
7	Kartoffeln (geviertelt)	500	800	20
8	Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rote Rübe (geviertelt)	500	1500	90
10	Gemüse (tiefgefroren)	500	800	5
11	Ei	5 St.	800	10

i Beachten Sie, dass diese allgemeinen Empfehlungen sind. Die tatsächliche Zeit kann von den empfohlenen Werten abhängig von der Qualität eines bestimmten Produkts, sowie Ihrer persönlichen Vorlieben abweichen.

Gesamtabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)

	Anwendungshinweise	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungs- zeitbereich/ Einstellschritt	Startzeit Vorwahl	Warten bis	Warmhalten
REIS	Zubereitung von Vollkorngrützen und geschroteten Grütze, ein- und mehrkomponenten Beilagen. Kochen von krümeligen Breien auf Wasser	30	5 Min. – 1 St. 30 Min./ 1 Min.	+	-	+
PAELLA	Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)	60	5 Min. – 2 St./ 5 Min.	+	-	+
DAMPFGAREN	Dampfgaren von Omelettes und Eier sowie Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten	30	10 Min. – 2 St./ 5 Min.	+	+	+
SUPPEN	Zubereitung von verschiedenen Brühen und Suppen. Kochen von Sulze	60	20 Min. – 8 St./ 5 Min.	+	+	+
KOCHEN	Kochen von Gemüse und Hülsenfrüchten	40	5 Min. – 2 St./ 5 Min.	+	+	+
MILCHREIS	Zubereitung von Milchreis	25	5 Min. – 1 St. 30 Min./ 1 Min.	+	-	+
SCHMOREN	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponentengerichten	60	20 Min. – 12 St./ 5 Min.	+	-	+
BACKEN	Backen von Biskuits, Aufläufen, Kuchen aus Hefe- und Blätterteig	50	20 Min. – 4 St./ 10 Min.	+	-	+
BRATEN	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponentengerichten	15	5 Min. – 1 St./ 1 Min.	-	-	+
JOGHURT	Zubereitung vom klassischen Joghurt	8 St.	30 Min. – 12 St./ 30 Min.	+	-	-

V. REINIGUNG UND WARTUNG

Gemeinsame Regeln und Empfehlungen

- Wir empfehlen die Zitronenhälfte innerhalb von 15 Minuten vor dem ersten Benutzen des Gerätes sowie für Geruchstilgung in Multikocher nach der Zubereitung in Programm „DAMPFGAREN“ zu kochen.
- Es ist Topf mit zubereiteter Speise oder mit gefülltem Wasser länger als 24 Stunden im zugedeckten Multikocher nicht zu lassen. Sie können den Topf mit zubereiteter Speise im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf die Speise mit Aufwärmen-Funktion in Multikocher aufwärmen.
- Wenn Sie für lange Zeit das Gerät nicht benutzen, machen Sie es stromlos. Die Arbeitskammer inbegriffen Heizscheibe, Topf, Innendeckel und Dampfventil müssen sauber und trocken sein.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, vergewissern Sie sich, dass es stromlos und komplett abgekühlt ist. Für Reinigung benutzen Sie ein weiches Tuch und ein Feinwaschmittel.

STOP ES IST VERBOTEN, das Gerät in Wasser einzutauchen oder unter dem Wasserstrahl zu stellen!

⚠ ES IST VERBOTEN, die groben Tücher oder Schwämme, Schleifpasten zu verwenden. Verwenden Sie auch keine chemisch aggressive Reinigungs- oder andere Mittel, die für Kontakt mit Speisen nicht empfohlen sind.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Gummitelle des Multikochers reinigen: ihre Beschädigung oder Deformation kann zum fehlerhaften Betrieb des Geräts führen.
- Den Körper von Gerät kann man nach Verschmutzung reinigen. Man muss Topf/Backform, Innenaluminiumdeckel und das abnehmbare Dampfventil nach jeder Verwendung reinigen. Entsorgen Sie das Kondenswasser bei Zubereitung der Gerichte im Multikocher nach jeder seiner Verwendung. Reinigen Sie Innenoberfläche der Arbeitskammer bei Bedarf.

Um den Aluminium-Innendeckel zu reinigen

- Öffnen Sie den Deckel des Multikochers.
- Drücken Sie im unteren Teil der Innenseite des Deckels gleichzeitig die beiden Kunststoffhalter Richtung Mitte bis zu ihrem Öffnen.
- Entfernen Sie den Aluminium-Innendeckel indem Sie diesen etwas zu Sich hin nach unten ziehen, es ist kein Kraftaufwand erforderlich.
- Wischen Sie die Oberfläche der beiden Deckel mit einem feuchten Stoff oder Tuch, verwenden Sie bei Bedarf Geschirrspülmittel.
- Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen. Setzen Sie den Aluminium-Innendeckel in die oberen Schlitze ein und fügen ihn mit dem Hauptdeckel zusammen. Drücken Sie vorsichtig auf die Halter, bis ein Knacken zu hören ist. Der Aluminium-Innendeckel muss fest sitzen.

Um das Dampfventil (auf dem oberen Deckel des Geräts) zu reinigen **A3**

- Entfernen Sie vorsichtig das Dampfventil, ziehen Sie den Deckel vorsichtig nach unten zu sich hin.
- Drücken Sie auf die Verriegelung, öffnen Sie den Deckel des Ventils im Uhrzeigersinn.
- Reinigen Sie das Ventil und den Deckel.
- Schließen Sie den Deckel des Dampfventils ab und stellen Sie das Dampfventil auf den Deckel des Gerätes mit dem rückwärtigen Entfernungskamm.

Kondenswasser, das sich in diesem Modell in einem speziellen Hohlraum am Gehäuse um den Topf herum sammelt, kann mit einem Küchentuch leicht zu entfernen.

VI. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehlermeldung auf dem Display	Potenzielle Fehler	Fehlerbehebung
E1 – E3	Systemfehler, das Bedienfeld oder das Heizelement können beschädigt sein	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht. Verbinden Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich ans offizielle Servicezentrum

Fehler	Potenzielle Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät schaltet nicht ein	Keine Stromversorgung	Versorgung überprüfen
Das Gerät wird zu lange zubereitet	Störungen in der Stromversorgung	
	Zwischen dem Topf und dem Heizelement befindet sich ein Fremdgegenstand	Entfernen Sie den Fremdgegenstand
	Der Topf ist ins Multikochegehäuse schief eingesetzt	Setzen Sie den Topf gerade ein
	Das Heizelement ist verschmutzt	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen sie das Heizelement

VII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

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

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

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

Umweltfreundliche Entsorgung



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

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


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

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


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

IMPORTANT SAFEGUARDS


- The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

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

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

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

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

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

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

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

- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- No kind of modification or adjustment to the product is allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in the device breakage, property damage or physical injury.



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

Technical Specifications

Model.....	RMC-M4500DE
Power.....	860-1000 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Electric shock hazard protection.....	class I
Bowl capacity.....	5 l
Bowl coating.....	non-stick
Steam valve.....	removable
Display.....	LED, digital

Programmes

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. REIS (RICE) | 6. MILCHREIS (OATMEAL) |
| 2. PAELLA (PILAF) | 7. SCHMOREN (STEW) |
| 3. DAMPFGAREN (STEAM) | 8. BACKEN (BAKE) |
| 4. SUPPEN (SOUP) | 9. BRATEN (FRY) |
| 5. KOCHEN (BOIL) | 10. JOGHURT (YOGURT) |

Functions

Keep warm function.....	up to 24 hours
An option to disable the Keep Warm in advance	yes
Preset function	up to 24 hours
Reheat function.....	up to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker with a removable bowl	1 pc.
Steaming container	1 pc.
Measuring cup	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Spoon/Paddle holder.....	1 pc.
"100 Recipes".....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.

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

Device Assembly A1

- | | | |
|------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| 1. The lid | 7. Control panel with a display | 13. Serving spoon |
| 2. Rubber sealing ring | 8. The housing | 14. Cooking spoon |
| 3. Removable inner lid | 9. The base | 15. Measuring cup |
| 4. Steam release hole | 10. Carrying handle | 16. Steaming container |
| 5. Bowl | 11. Steam release valve | 17. Spoon/Paddle holder |
| 6. Lid release button | 12. Stirring paddle | 18. Power cord |

Control Panel A2

1. "Warmhalten/Beenden" ("Reheat/Cancel") button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the programme, and cancels all settings.
2. Use "Startzeit Vorwahl" ("Preset") button to enter the preset mode.
3. Display.
4. Use "Stunden" ("Hour") button to adjust the hours when setting the cooking time and Preset function.
5. "Start" button starts the cooking programme; disables/reactivates the Keep Warm function.
6. "Menü" ("Menu") button is used to select an automatic cooking programme.
7. Use "Minuten" ("Min") button to adjust the minutes when setting the cooking time and Preset function.

Display A2

- A. Cooking time/time of a delay indicator.
- B. Keep Warm function indicator.
- C. Preset function indicator.
- D. Indicator of a chosen cooking programme.

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.

After the appliance transportation or storage at low temperature keep it at room temperature for at least two hours before plugging in.

Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device.

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

The REDMOND RMC-M4500DE multicooker allows manually adjusting the cooking time, set by default for each programme. Setting interval and range of cooking time settings depend on the programme of cooking chosen.

1. Select the cooking programme. Press "Stunden" button repeatedly to adjust the hours. Press "Minuten" button repeatedly to adjust the minutes. To scroll through the digits, press and hold the corresponding button down.
2. To set the cooking time of less than one hour, repeatedly press the "Stunden" button to zero the hour settings and set the minutes using the "Minuten" button.
3. When the time is set (display keeps blinking), proceed to the next stage, in accordance with the cooking programme chosen. Press "Warmhalten/Beenden" button to cancel all settings and reset.

i **IMPORTANT!** For your convenience, the cooking time range in all programmes starts with the minimum setting, enabling you to prolong the cooking time if the dish comes out undercooked.

In "DAMPFGAREN", "SUPPEN", "PAELLA" programmes the countdown begins only when the device reaches its operating temperature. E. g. the countdown of the "DAMPFGAREN" programme begins only when the water comes to a full boil, providing enough steam.

Preset Function

Preset function allows setting the programme to be finished by certain time. Setting the time of a delay, take the cooking time of the programme into consideration. Time settings range from 1 to 24 hours with 10 minute intervals.

1. Press "Menü" button to select the cooking programme.
2. Press "Startzeit Vorwahl" button to set the time of a delay. "Startzeit Vorwahl" indicator lights up and the timer starts blinking.
3. Use "Stunden" button to set the hours in 24-hour format and "Minuten" button to set the minutes. To scroll through the digits press and hold the corresponding button down.
4. To set the cooking time of less than one hour repeatedly press "Stunden" button to zero the hour settings and set the minutes using the "Minuten" button.
5. Press "Warmhalten/Beenden" button to cancel the settings and reset.
6. When the time of a delay is set, press "Start" button. Corresponding indicator lights up and the countdown begins. The dish will be ready when the time set expires.

i *If the time of a delay is less or equal to the cooking time of the programme, the cooking process will begin right after you press "Start".*

Preset function is available in all cooking programmes except "BRATEN".

It is not recommended to set Preset function if various dairy and perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese, etc.).

Setting the Preset function remember that the countdown in "DAMPFGAREN", "SUPPEN" and "KOCHEN" programmes begins only after the device reaches its operating temperature.

Keep Warm Function

Keep Warm function is being activated automatically at the end of the cooking programme. It allows maintaining the temperature of 70-75°C for a period of time up to 24 hours. "Warmhalten/Beenden" button indicator lights up and Keep Warm count up is displayed. Press "Warmhalten/Beenden" button to disable the function (corresponding indicators go off).

Disabling the Keep Warm in advance

Automatic activation of the Keep Warm function at the end of the programme may sometimes be undesirable. The REDMOND RMC-M4500DE multicooker allows disabling the function in advance. To do so, press "Start" button right after the programme starts running or at any point of its operation, Keep Warm function indicator goes off. To reactivate the function, repress the "Start" button, "Warmhalten" indicator lights up.

Reheat Function

The REDMOND RMC-M4500DE multicooker may be used to reheat the cold meal.

1. Fill the bowl with ingredients and place it inside the device.
2. Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
3. Press "Warmhalten/Beenden". Button indicator lights up and the Reheat function countdown is being displayed.
4. The meal will be warmed up to 70-75°C and the temperature will be maintained for the next 24 hours.
5. To cancel the function press "Warmhalten/Beenden" (button indicator goes off).



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 Programmes

1. Measure the ingredients according to the recipe and put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity.
2. 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.
3. Select the desired cooking programme by pressing the "Menü" button (corresponding indicator lights up and default time for the programme is displayed).
4. Use "Stunden" and "Minuten" buttons to adjust the time set by default for each programme.
5. Set Preset function if needed.
6. Press "Start". "Start" button and "Warmhalten" indicators light up. The programme starts running and its countdown is being displayed. Repress "Start" button to disable the Keep Warm function ("Warmhalten" indicator goes off).
7. When cooking time expires the device makes an audible sound. Depending on your settings the device either automatically enters the Keep Warm ("Warmhalten/Beenden" button indicator lights up, count up is displayed), or the standby mode.

8. To interrupt or to cancel the programme or to disable the Keep Warm function press "Warmhalten/Beenden".

"REIS" Programme

This programme is recommended for cooking various grains and other side dishes. Default time is 30 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour and 30 minutes with 1 minute intervals.

"PAELLA" Programme

This programme is recommended for cooking various types of rice dishes. Default time is 60 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals.

"DAMPFGAREN" Programme

This programme is recommended for steaming or boiling vegetables, fish, meat and baby food. Default time is 30 minutes. Manual time settings range from 10 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. Countdown of the programme begins only when the water comes to a full boil. Use the steaming container provided to steam:

1. Pour 600-1000 ml of water into the bowl. Place the steaming container in.
2. Measure the ingredients following the recipe provided and put them into the container. Make sure that the bowl and the heating element fit tightly.
3. Follow recommendations given in the "Standard operating procedure for automatic programmes".



If you choose to adjust the time of the programme set by default, follow recommendations given in the Table of Recommended Steaming Time for Various Products.

"SUPPEN" Programme

This programme is recommended for cooking various soups, broths, stews and drinks. Default time is 60 minutes. Manual time settings range from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals. The countdown of the programme begins only when the device reaches its operating temperature.

"KOCHEN" Programme

This programme is recommended for cooking vegetables and legumes. Default time is 40 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. The countdown of the programme begins only when the device reaches its operating temperature.

"MILCHREIS" Programme

This programme is recommended for cooking baby food and hot cereal, using milk. Default time is 25 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour and 30 minutes with 1 minute intervals.

To avoid boiling away, when cooking various oat porridges using pasteurized low fat milk, we recommend you to 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.

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

“SCHMOREN” Programme

This programme is recommended for stewing vegetables, fish, meat, and seafood. Default time is 60 minutes. Manual time settings range from 20 minutes to 12 hours with 10 minute intervals.

“BACKEN” Programme

This programme is recommended for baking cakes, pies, puddings, yeast, and puff pastry. Default time is 50 minutes. Manual time settings range from 20 minutes to 4 hours with 10 minute intervals.

“BRATEN” Programme

This programme is recommended for frying meat, vegetables, fish, poultry, and seafood. Default time is 15 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour with 1 minute intervals. Preset function is not available in this programme.

“JOGHURT” Programme

This programme is recommended for making healthy and delicious homemade yogurts and proofing dough. Default time is 8 hours. Manual time settings range from 30 minutes to 12 hours with 30 minute intervals. Keep Warm function is not available in this programme.



Use yogurt jar set REDMOND RAM-G1 to prepare yogurts (to be purchased separately).

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing Dough
- Baking Bread
- Making Fondue
- Pasteurizing Liquids
- Reheating Baby Food
- Tableware and Personal Items Sterilization



You may find the recipes of the dishes, indicated in the section in the cookbook or on website www.redmond.company.

IV. COOKING TIPS

Possible Causes for the Problems Arising and Ways of Solving Them

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible causes	Solutions
The lid of the device was open or was not closed properly, so the cooking temperature was not high enough	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly	There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the foods were cut into pieces that are a bit too big. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the appliance	We recommend that you use recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and the size of pieces according to the recipe

Possible causes	Solutions	
Steaming: the amount of water in the bowl is not enough to provide enough steam density	Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming	
Frying	Too much vegetable oil was added	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying
	Too much liquid inside the bowl	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Defrost and let drain the ingredients before frying
Boiling: the broth boiled away while cooking acidic foods	Certain foods need to be washed or sautéed before cooking. Follow recommendations given in the recipe	
Baking (dough failed to bake through)	While proving the dough has reached the inner lid and covered the steam valve	Use a smaller amount of dough
	Too much dough in the bowl	Take the product out of the bowl, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough

THE DISH IS OVERCOOKED

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

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

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

THE DISH IS BURNT

The bowl was not properly washed before cooking. Non-stick coating is damaged	Before cooking ensure that the bowl is clean and has no coating defects
General amount of ingredients is smaller than recommended	Use proven recipes adapted for the device
Cooking time was too long	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model

Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. For proper frying stir or turn the ingredients occasionally in the bowl while cooking
Stewing: not enough liquid	Add more liquid. Avoid opening the lid while cooking
Boiling: not enough liquid in the bowl (proportions were not observed)	Follow recommended amounts of liquids and solids while cooking
Baking: the bowl was not greased before baking	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or vegetable oil before baking (do not pour oil inside)

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

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

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

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

BAKED GOODS DO NOT RISE

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

i Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in "SCHMOREN" and "SUPPEN" programmes. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the programme and switches to Keep Warm mode.

Table of Recommended Steaming Time for Various Products

#	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking Time, min
1	Pork / beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	30/40
2	Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	40
3	Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	20
4	Meatballs/cutlets	500	800	25/40
5	Fish (fillet)	300	800	15
6	Seafood mix (frozen)	300	800	5

#	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking Time, min
7	Potatoes (cut into 4 wedges)	500	800	20
8	Carrots (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	35
9	Beet (cut into 4 wedges)	500	1500	90
10	Vegetables (frozen)	500	800	5
11	Steamed eggs	5 pcs	800	10

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

Table of Default Settings

	Recommendations for use	Default time	Time range / setting interval	Preset	Pretreating stage	Keep warm
REIS	Cooking whole and crushed grains, and various side dishes.	30 min	5 min - 1.5 h / 1 min	+	-	+
PAELLA	Cooking meat, fish, chicken, and vegetable rice dishes.	60 min	5 min - 2 h / 5 min	+	-	+
DAMPFGAREN	Steaming meat, fish, vegetables, omelets, eggs, etc.	30 min	10 min - 2 h / 5 min	+	+	+
SUPPEN	Cooking soups, stews, and drinks.	60 min	20 min - 8 h / 5 min	+	+	+
KOCHEN	Cooking vegetables and legumes.	40 min	5 min - 2 h / 5 min	+	+	+
MILCHREIS	Making hot cereal and baby food.	25 min	5 min - 1.5 h / 1 min	+	-	+
SCHMOREN	Stewing meat, fish, vegetables, and seafood.	60 min	20 min - 12 h / 5 min	+	-	+
BACKEN	Baking cakes, pies, puff, and yeast pastry.	50 min	20 min - 4 h / 10 min	+	-	+
BRATEN	Frying meat, fish, vegetables, and seafood.	15 min	5 min - 1 h / 1 min	-	-	+
JOGHURT	Making yogurt and proofing dough.	8 h	30 min - 12 h / 30 min	+	-	-

V. CLEANING AND MAINTENANCE

General Guidelines

- Prior to first use or in order to remove the odor after cooking steam half a lemon for 15 minutes using the "DAMPFGAREN" programme.
- Do not leave cooking bowl with foods or liquids inside closed multicooker for over 24 hours. Store cooked foods in refrigerator and reheat when required, using the Reheat function.
- If not in use for an extended period of time, unplug the appliance. Cooking chamber, heating disc, cooking bowl, inner lid and steam valve must be dry and clean.
- Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has completely cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean.

STOP DO NOT immerse the appliance in water or wash under running water!

⚠ DO NOT use a sponge or tissue with hard or abrasive surface or abrasive pastes. Do not use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.

- Be careful when cleaning rubber parts of the multicooker, because damaged or deformed parts may lead to malfunction of the unit.
- Clean the housing when necessary. Cooking bowl, inner lid and removable steam valve need to be cleaned after each use. Condensate, accumulating during cooking, needs to be removed after each use. Clean the interior of the cooking chamber when necessary.

To clean the inner lid

1. Open the lid of the device.
2. Simultaneously press 2 plastic holders located on the inner side of the lid until open.
3. Gently remove the inner aluminum lid by pulling it towards yourself and down.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Use mild soap if needed.
5. Carry out the assembly in return sequence.

To clean the steam valve (located on the upper lid of the device) A3

1. Carefully remove the steam valve by gently pulling it up and towards yourself by the cover.
2. Push the clip in direction of arrow to open the cover of the valve.
3. Rinse the steam valve and the lid.
4. Close the steam valve cover and install the valve back on the lid of the device with the extraction ledge facing the back. Condensation accumulates in the special cavity around the bowl. Use cloth or tissue to remove the condensation.

VI. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER

Error code	Error description	Error handling
E1-E3	System error, system board or heating element malfunction	Unplug the device and let it cool down. Close the lid tightly. 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
	Voltage supply interruption	
The meal is taking too long to cook	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

VII. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

Environmentally friendly disposal (WEEE)



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

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

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

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



Прежде чем использовать данное устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
 - Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
 - Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
 - Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- STOP** *ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
 - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- STOP** *ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его*

должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP *ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой

шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M4500DE
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное
Паровой клапан.....	съемный
Дисплей.....	цифровой светодиодный

Программы

1. REIS (РИС)	6. MILCHREIS (МОЛОЧНАЯ КАША)
2. RAELLA (ПЛОВ)	7. SCHMOREN (ТУШЕНИЕ)
3. DAMPFGAREN (НА ПАРУ)	8. BACKEN (ВЫПЕЧКА)
4. SUPPEN (СУП)	9. BRATEN (ЖАРКА)
5. KOSCHEN (ВАРКА)	10. JOGHURT (ЙОГУРТ)

Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Книга «100 рецептов».....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Функции

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Функция разогрева блюд.....	до 24 часов
Функция отложенного старта.....	до 24 часов

Устройство мультиварки A1

1. Крышка прибора	7. Панель управления с дисплеем
2. Уплотнительное резиновое кольцо	8. Корпус
3. Съемная внутренняя крышка	9. Основание
4. Отверстие для выхода пара	10. Ручка для переноски
5. Чаша	11. Клапан выпуска пара
6. Кнопка открытия крышки	12. Черпак

13. Плоская ложка	16. Контейнер для приготовления на пару
14. Лопатка кулинарная	17. Держатель для черпака и ложки
15. Мерный стакан	18. Шнур электропитания

Панель управления A2

- «Warmhalten/Beenden» («Разогрев/Отмена») – включение/отключение функции разогрева блюд, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
- «Startzeit Vorwahl» («Отсрочка старта») – включение режима установки времени отложенного старта.
- Дисплей.
- «Stunden» («Часы») – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
- «Start» («Старт») – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение и последующее включение автоподогрева.
- «Minuten» («Мин») – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
- «Menü» («Меню») – выбор автоматической программы приготовления.

Устройство дисплея A2

- Индикатор времени приготовления / времени отложенного старта.
- Индикатор работы функции автоподогрева.
- Индикатор работы функции отложенного старта.
- Индикатор выбранной программы приготовления.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на гарантийное обслуживание.

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»).

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**Перед началом эксплуатации**

Установите мультиварку на ровную твердую горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция, выходящий горячий пар из парового клапана не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением убедитесь в том, что внутренние и внешние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M4500DE предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы.

Для изменения значения времени приготовления:

1. После выбора программы приготовления, нажимая на кнопку «Stunden», установите нужное значение часов. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение значения часов. Нажимая кнопку «Minuten», установите нужное значение минут. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение значения минут.
2. Чтобы установить время приготовления менее одного часа, в режиме установки часов нажимайте кнопку «Stunden» до обнуления значения, затем, нажимая кнопку «Minuten», установите нужное значение минут.
3. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Warmhalten/Beenden», после чего введите всю программу приготовления заново.



ВАЖНО! Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если в основное время блюдо еще не приготовилось.

В программах «DAMPFGAREN», «SUPPEN», «KOCHEN» и «BRATEN» отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданный температурный режим. Например, если залить холодную воду и установить в программе «DAMPFGAREN» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

Функция «Отложенный старт»

Функция отложенного старта позволяет задать интервал времени, через которое блюдо должно быть приготовлено. Устанавливая время отложенного старта, необходимо включать в этот промежуток время работы выбранной программы приготовления. Диапазон настроек – от 1 до 24 часов с шагом в 10 минут.

Установка времени отложенного старта

1. Нажимая кнопку «Menü», выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку «Startzeit Vorwahl» для ввода времени отложенного старта. Загорится индикатор кнопки «Startzeit Vorwahl», а таймер начнет мигать.
3. Нажимая на кнопку «Stunden», установите значение часов в формате времени 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.
4. Нажимая кнопку «Minuten», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Warmhalten/Beenden», после чего введите всю программу приготовления заново.
6. По окончании установки времени отложенного старта нажмите кнопку «Start». Загорится индикатор кнопки «Start» и начнется выполнение заданной программы. Через назначенное время блюдо будет готово.



Если время отсрочки старта меньше или равно времени приготовления, процесс приготовления начнется сразу после нажатия кнопки «Start».

Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «BRATEN».

Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программах «DAMPFGAREN», «SUPPEN», «KOCHEN» начинается только после достижения мультитваркой необходимой температуры и выхода на рабочий режим.

Функция поддержания температуры (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. При включении режима автоподогрева загорится индикатор кнопки «Warmhalten/Beenden». На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы функции. При необходимости функцию автоподогрева можно выключить, нажав кнопку «Warmhalten/Beenden». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультитварке REDMOND RMC-M4500DE предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции до окончания работы основной программы приготовления. Для этого непосредственно после старта или во время работы программы нажмите кнопку «Start», при этом индикатор «Warmhalten» на дисплее погаснет. Чтобы снова включить функцию, нажмите кнопку «Start» еще раз – индикатор «Warmhalten» на дисплее загорится.

Функция разогрева блюд

Мультитварку REDMOND RMC-M4500DE можно использовать для разогрева холодных блюд.

1. Переложите продукты в чашу, установите чашу в мультитварку.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Warmhalten/Beenden». Загорится индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени подогрева.
4. Прибор разогреет блюдо до 70-75°C. Данная температура будет поддерживаться в течение 24 часов.
5. При необходимости функцию можно выключить, нажав кнопку «Warmhalten/Beenden». Индикатор кнопки погаснет.



Несмотря на то что мультитварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюда в этом режиме более двух-трех часов, так как иногда это может привести к изменению их вкусовых качеств.

Общий порядок действий при работе с автоматическими программами

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Menü», выберите программу приготовления (на дисплее загорится соответствующий индикатор и время приготовления по умолчанию).
4. Нажатием кнопки «Stunden» и «Minuten» установите нужное время приготовления.
5. При необходимости нажмите кнопку «Startzeit Vorwahl» и установите время отложенного старта.
6. Нажмите кнопку «Start». Загорятся индикатор кнопки «Start» и индикатор «Warmhalten» на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Start», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор «Warmhalten» на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Warmhalten/Beenden», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку «Warmhalten/Beenden».

Программа «REIS»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из разных видов круп и их смесей, приготовления различных гарниров. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Программа «PAELLA»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «DAMPFGAREN»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Обратный отсчет начинается после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. Используйте контейнер для приготовления на пару:

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте рекомендациям «Общего порядка действий при работе с автоматическими программами».



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей «Рекомендованное время приготовления различных продуктов на пару».

Программа «SUPPEN»

Программа рекомендуется для приготовления различных первых блюд (бульон, борщ, рассольник, уха, щи, солянка, и т.д.), варки холодца, а также компотов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «KOCHEH»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «MILCHREIS»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Программа «MILCHREIS» предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

В зависимости от места происхождения и производителя свойства молока и круп могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.

Программа «SCHMOREN»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «BACKEN»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом установки в 10 минут.

Программа «BRATEN»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

Программа «JOGHURT»

С помощью данной программы вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 12 часов с шагом установки в 30 минут. В программе «JOGHURT» функция поддержания температуры недоступна.



Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Выпечка хлеба
- Приготовление фондю
- Пастеризация
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды



Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.ua.

IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**Ошибки при приготовлении и способы их устранения**

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов		
Время приготовления было недостаточным		
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
При жарке	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели прибора

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	



В ряде моделей мультиварок REDMOND в программах «SCHMOREN» и «SUPPEN» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40

	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
5	Рыба (филе)	300	800	15
6	Морской коктейль (свежемороженный)	300	800	5
7	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
8	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
9	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
10	Овощи (свежемороженные)	500	800	5
11	Яйцо куриное	5 шт.	800	10



Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

Таблица программ приготовления (заводские установки)

	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочую панель	Функция автоподогрева
REIS	Приготовление цельнозерновых и дробленых круп, одно- и многокомпонентных гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	30 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	–	+
PAELLA	Приготовление плов (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	–	+
DAMPFGAREN	Приготовление на пару омлетов и яиц, а также мясных, рыбных, овощных блюд	30 мин	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
SUPPEN	Приготовление различных бульонов и супов. Варка холодца	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	+
KOCHEN	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
MILCHREIS	Приготовление каш на молоке	25 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	–	+

	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Снижение расхода на рабочем параметре	Функция автоподогрева
SCHMOREN	Тушение мяса, рыбы, овощей или многокомпонентных блюд	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	+
BACKEN	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	50 мин	20 мин – 4 ч / 10 мин	+	–	+
BRATEN	Жарка мяса, рыбы, овощей или многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	–	+	+
JOGHURT	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	30 мин – 12 ч / 30 мин	+	–	–

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие рекомендации по уходу и очистке

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем в течение 15 минут обработать половину лимона в программе «DAMPFGAREN».



ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать их под струю воды!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или зубок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Очистка корпуса прибора

Очищайте корпус изделия по мере необходимости в соответствии с правилами по уходу и очистке.

Очистка чаши

Рекомендуется после каждого использования в соответствии с правилами по уходу и очистке. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. В нижней части внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, снимите внутреннюю алюминиевую крышку, потянув немного на себя и вниз.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средства для мытья посуды.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка парового клапана **A3**

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите паровой клапан, потянув его за крышку с небольшим усилием вверх и на себя, как показано на рисунке.
2. Нажмите на защелку по направлению стрелки и откройте крышку клапана.
3. Промойте клапан и крышку в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.
4. Закройте крышку парового клапана и установите паровой клапан на крышку прибора назад выступом для ивлечения.

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки.

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т.д.). Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства. Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)



Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором. И использованные (старые) приборы не должны выбрасываться с остальным бытовым мусором, они должны утилизироваться отдельно. Владельцы старого оборудования обязаны принести приборы в специальные пункты приема или сдать в соответствующие организации. Тем самым вы помогаете программе по переработке ценного сырья, а также очистке загрязняющих веществ.

Данный прибор помечен в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, регулирующей утилизацию электрического и электронного оборудования. Данная директива определяет основные требования к утилизации и переработке отходов от электрических и электронных приборов, действующие на всей территории Европейского Союза.

© REDMOND. All rights reserved. 2015.

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States.

www.redmond.company

www.multicooker.com

Made in China

RMC-M4500DE-UM-1