

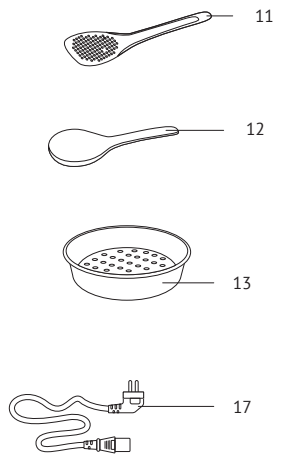
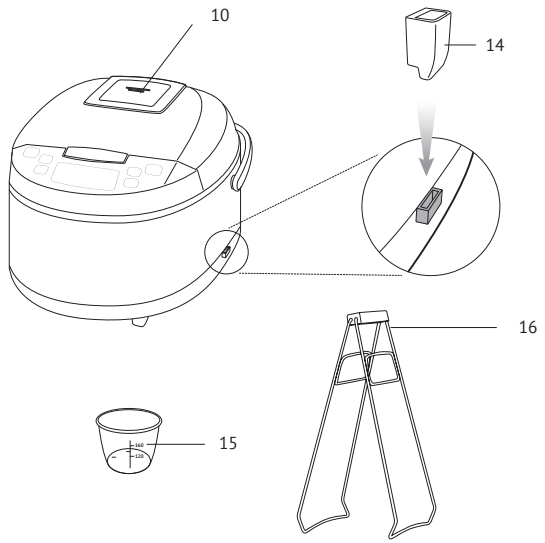
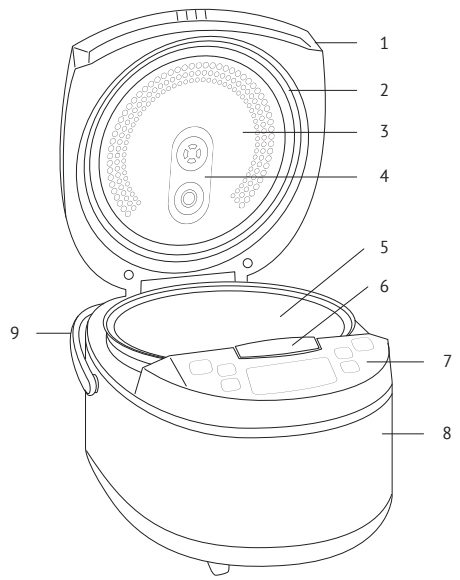
# REDMOND

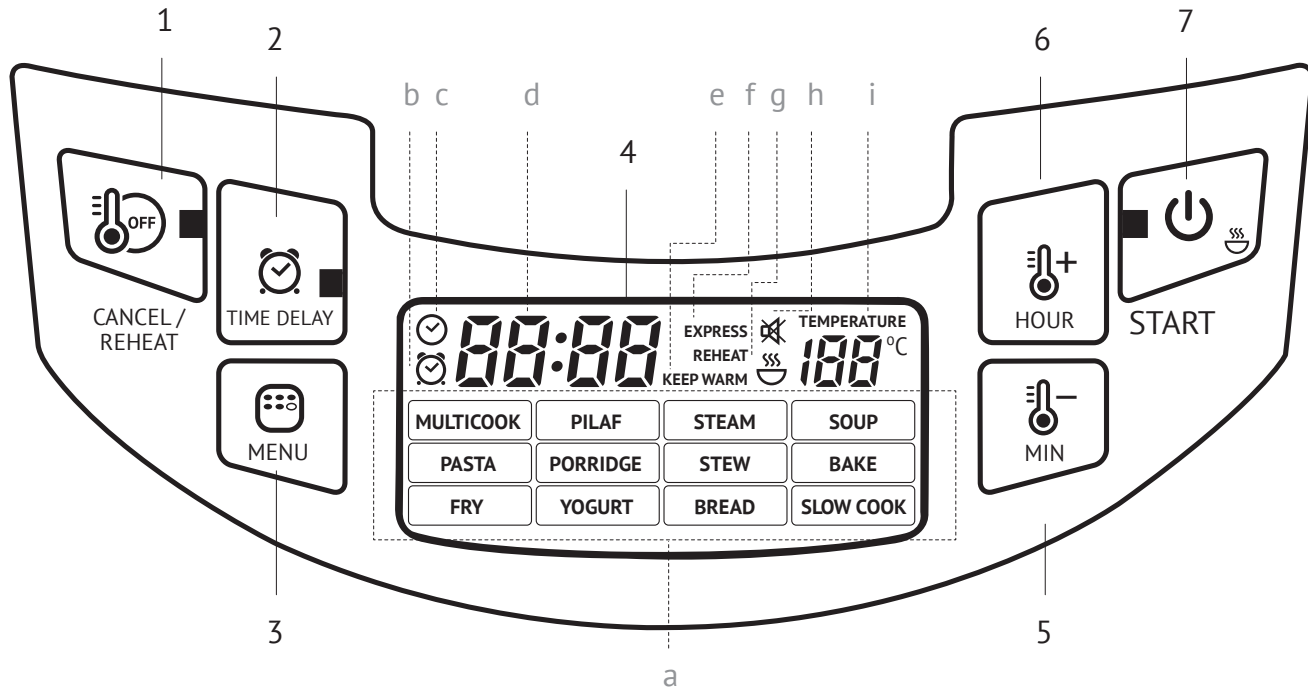
Multicooker RMC-M4510E




User manual


GBR.....	5
FRA.....	13
DEU.....	22
NLD.....	31
ITA.....	40
ESP.....	49
PRT.....	58
DNK.....	66
NOR.....	74
SWE.....	82
FIN.....	90
LTU.....	98
LVA.....	106
EST.....	114
ROU.....	122
HUN.....	131
BGR.....	140
HRV.....	149
SRB.....	157
SVK.....	165
CZE.....	173
POL.....	181
GRC.....	190
TUR.....	199
ARE.....	210






 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 the 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 another 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 an electrical shock. Use only grounded extension cords.

 **CAUTION!** *During use the appliance becomes hot! Care should be taken to avoid touching the housing, the 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 the plug with wet hands. Do not pull the power cord to disconnect from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Keep the power cord away from hot surfaces (gas or electric ovens) or sharp edges. Do not let the cord hang over the edge of a table or a 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 replacement, contact an authorized service centre only to avoid all risks.*

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

- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or an insect from getting into the device. Doing so may result in a 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.

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance

in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

**Technical specifications**

Model.....	RMC-M4510E
Power.....	860-1000 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity.....	5 l
Bowl coating.....	non-stick, ceramic Anato®
Display.....	LED
Steam valve.....	removable
Inner lid.....	removable

**Programmes**

1. MULTICOOK	8. BAKE
2. PILAF	9. FRY
3. STEAM	10. YOGURT
4. SOUP	11. BREAD
5. PASTA	12. SLOW COOK
6. PORRIDGE	13. EXPRESS
7. STEW	

**Functions**

"MASTERCHIEF LITE" (to set cooking time and temperature during operation).....	yes
"Keep Warm".....	up to 12 hours
"Keep Warm" mode disabled in advance.....	yes
Reheat.....	up to 12 hours
"Time Delay".....	up to 24 hours
Audible signals disabled.....	yes

**Package includes**

Multicooker.....	1 pc.
Bowl RB-C502.....	1 pc.
Steaming basket.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Bowl tongs.....	1 pc.
Book of 100 recipes.....	1 pc.
Spoon/paddle holder.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.

**i** *Manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging, or technical specifications of the product without prior notice.*

**Multicooker parts A1**

1. Main lid	10. Removable steam valve
2. Sealing ring	11. Stirring paddle
3. Removable inner lid	12. Serving spoon
4. Steam hole	13. Steaming basket
5. Bowl	14. Spoon/paddle holder
6. Inner lid detach button	15. Measuring cup
7. Control panel with display	16. Bowl tongs
8. Housing	17. Power cord
9. Carrying handle	

**Control panel A2**


1. "Cancel/Reheat" button is used to enable the "Reheat / "Keep Warm" functions, to stop a cooking programme operation, to reset settings.
2. "Time Delay" button is used to enable the "Time Delay" function.
3. "Menu" button – to confirm a cooking programme selection.
4. Display.
5. "Min/-" button – to select an automatic cooking programme, to adjust the minute value, to reduce the temperature value.
6. "Hour/+ " button – to select an automatic cooking programme, to adjust the hour value, to increase the temperature value.
7. "Start" button is used to start the selected mode.

## Display A2


- Automatic programmes indicators.
- "Time Delay" mode indicator.
- Cooking mode indicator.
- Timer
- "Keep Warm" mode indicators.
- "EXPRESS" programme indicator.
- Reheat mode indicator.
- Audible signals disabled indicator.
- Temperature value indicator.

## I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully remove the multicooker and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials.

 *Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!*

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth. Rinse the inner bowl with warm soapy water and dry thoroughly. An odour on first use of the appliance is normal and does not indicate a malfunction. In such case, clean the appliance, following "Cleaning and Maintenance".

 *After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.*

## II. MULTICOOKER OPERATION

### To adjust the current time

Plug in the appliance. Press and hold "Hour/+" or "Min/-" buttons. Current time indicator will start flashing. Use "Hour/+" button to adjust the hour value and "Min/-" button to adjust the minute value. The hour value increases irrespective of the minute value. After the maximum value is reached the adjustment starts again. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. After setting is complete do not press the buttons on the panel for 5 seconds. Settings will be saved automatically.


### Disabled audible signals

To disable audible signals press and hold "Menu" button in any mode. The disabled audible signals indicator will be flashing. To enable audible signals press and hold "Menu" button again.

### To adjust cooking time

REDMOND RMC-M4510E enables to adjust cooking time for every programme, except for "EXPRESS". Adjustment increments and range depend on the selected programme.


After an automatic programme is selected and "Menu" button is pressed, use the "Hour/+" button, to adjust the hour value and "Min/-" button to adjust the minute value. The hour value changes irrespective of the minute value. After the maximum value is reached the adjustment starts again. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.

 *In some automatic programmes the cooking time countdown starts only after the appliance reaches the set temperature. For example, if you pour cold water and set "STEAM" for 5 minutes, the programme will start to countdown only after water comes to a boil and sufficient amount of steam is generated in the bowl. In "PASTA" the time starts to countdown after water comes to a boil and "Start" is pressed again.*

### "Time Delay"

"Time Delay" function allows adjusting the time by which the dish will be ready (including the programme time). Maximum time of delay is 24 hours. Default time of delay comprises the programme time and the time required to enter the operational parameters (if provided by the factory settings of the programme). A programme can be delayed by 1 minute increments.

To adjust the time of delay after selecting of an automatic programme press "Time Delay" button. To increase the hour value press "Hour/+" button. To adjust the minute value press "Min/-" button. The hour value changes irrespective of the minute value. After the maximum value is reached the adjustment starts again. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.


 *Current time value is displayed during "Time Delay". To see the cooking end time press and hold "Time Delay" button. The function is available for all automatic programmes, except for "FRY", "PASTA" and "EXPRESS". Avoid using "Time Delay" function for perishable meals (eggs, fresh milk, meat, cheese, etc.).*

### "Keep Warm"

This function automatically activates at the end of cooking, and keeps the food warm at 70-75°C for 12 hours. The "Keep Warm", "Cancel/Reheat" indicators and direct countdown are lit on the display. To disable "Keep Warm" press and hold "Cancel/Reheat" button.

### "Keep Warm" disabled in advance

To enable "Keep Warm" function at the end of a programme is not always desirable. REDMOND RMC-M4510E provides disabling this function in advance during "Time Delay" or the main cooking programme. To activate this function press "Start" during cooking. To enable "Keep Warm" function press "Start" button again.


 *"Keep Warm" function is not applicable for "YOGURT", "PASTA", "EXPRESS" and "MULTICOOK" programmes with the cooking temperature set below 80°C.*

### Reheat

REDMOND RMC-M4510E can reheat cold dishes. To reheat a dish:

- Fill the bowl with food and position it inside the multicooker.
- Close the lid and plug in the appliance.
- Press and hold "Cancel/Reheat" button. The indicators will light up solid. The timer will start direct countdown of the reheating time.


The appliance will reheat food up to 70-75°C and will keep it warm during 12 hours. "Reheat" function can be disabled by pressing and holding "Cancel/Reheat" button, until the indicators go out.

 *The "Keep Warm" and "Reheat" functions enable the appliance to maintain the temperature of a dish for 12 hours, however it is not recommended to keep a meal warm for more than 2-3 hours, because this may affect its flavour.*

### "MASTERCHIEF LITE"

Discover more possibilities for culinary creativity with the new "MASTERCHIEF LITE" function! While "MULTICOOK" allows setting a programme parameters before it starts, then "MASTERCHIEF LITE" allows adjustments during the cooking process.

You can always adjust any programme, so that it corresponds to you wishes. Does your soup boil over? Does your oatmeal "escape"? Are your vegetables steamed for too long? Adjust the cooking temperature or time, without interrupting a cooking programme as if you cook on the stove or in the oven.

 *You can use "MASTERCHIEF LITE" only during cooking. "MASTERCHIEF LITE" is not applicable for "EXPRESS", "Time Delay" and waiting to access operating parameters.*


When using "MASTERCHIEF LITE" the temperature can be adjusted between 35 and 170°C with 1°C increments. Possible cooking time range on the selected programme with 1 minute increments.



*"MASTERCHIEF LITE" can be very useful especially when you cook meals on complex recipes, requiring combination of different cooking programmes (e.g. cooking cabbage rolls, beef stroganoff, soup and different types of pasta, jam, etc.).*


To adjust cooking temperature:

- Press "Menu" button during cooking. The temperature value indicator will be flashing.
- Set the desired temperature. To increase the value press "Hour/+" button, to reduce the value press "Min/-" button. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
- After the maximum (minimum) value is reached the adjustment starts again. Do not press the buttons on the control panel for 5 seconds. Settings will be saved automatically.

 *For overheat protection when setting the cooking temperature higher than 130°C the maximum programme operating time is limited to two hours (except for "BAKE"). Cooking temperature adjustment is not applicable for "YOGURT" programme.*


To adjust cooking time:

- Press "Menu" button twice during cooking. Time value indicator will be flashing.
- Set the desired cooking time. To increase the value with 1 hour increments press "Hour/+" button, to increase the value with 1 minute increments press "Min/-" button. The hour value changes irrespective of the minute value. After the maximum value is reached the adjustment starts again. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.
- Do not press the buttons on the control panel for 5 seconds. Settings will be saved automatically.

 *When setting cooking time value to 00:00, the programme operation will be stopped.*

### Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

- Prepare (measure) the ingredients.
- Fill the multicooker bowl with ingredients according to the cooking programme and position it inside the appliance. Ensure that all ingredients are evenly spread below the maximum fill mark on the inside of the bowl. Ensure that it has full contact with the heating element.
- Close the main lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
- Use "Menu" button to resume from standby mode. Use "Hour/+" and "Min/-" buttons to select a programme (the corresponding programme indicator will be flashing). Press "Menu" button again to confirm the programme selection.

 *"MULTICOOK" enables to set the desired cooking temperature. Use "Hour/+" button to increase the default value, "Min/-" button to reduce the value. Press "Menu" button to finish the temperature setting.*

- Use "Hour/+" and "Min/-" buttons to adjust default cooking time.
- Set time of delay if necessary.

**i** "Time Delay" function is not applicable for "FRY", "PASTA" and "EXPRESS" programmes.

- Press "Start" button to begin cooking. "Start" and "Cancel/Reheat" indicators will light up solid. Depending on the selected programme, the timer will begin countdown after pressing "Start" button or upon reaching the required temperature in the bowl.

**i** "Keep Warm" function can be disabled in advance by pressing "Start" button. The "Cancel/Reheat" indicator will go out. Press "Start" button again to enable this function. "Keep Warm" is not applicable for "YOGURT" and "EXPRESS" programmes.

- An audible signal will be produced to indicate that cooking is complete, the End indicator will light up on the display. Depending on the selected programme or current settings the appliance will either enter the "Keep Warm" mode (Cancel/Reheat and "Keep Warm" indicators are lit on the display) or the Standby mode.
- To cancel a programme, to interrupt cooking or "Keep Warm" function, press and hold "Cancel/Reheat" button.

**📖** To achieve a good result refer to the recipes included in the REDMOND RMC-M4510E cookbook, designed specifically for this model. You can also find corresponding recipes on [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

If you failed to achieve the desired result using standard automatic programmes, use "MULTICOOK" programme, that provides great opportunities for your culinary experiments.

## "MULTICOOK" Programme

The programme allows cooking time and temperature adjustment according to your needs. "MULTICOOK" enables the REDMOND RMC-M4510E multi-cooker to function as a number of kitchen appliances and to cook any recipe found on the Internet or in a family cookbook.

**i** If the cooking temperature does not exceed 80°C, "Keep Warm" function will be disabled without possibility of manual switching.

Default cooking time of the programme is 30 minutes; default temperature is 100°C. The temperature can be manually adjusted between 35 and 170°C in 5°C increments, the time between 2 minutes and 15 hours in 1 minute increments.

**i** **ATTENTION!** For security purposes if the temperature is set to more than 130°C the cooking time will be limited to two hours.

**📖** "MULTICOOK" programme enables to cook a wide variety of dishes. Use the attached cookbook by our professional chefs or the table of recommended temperature for cooking different dishes and products. You can also find necessary recipes on [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

## "PILAF" Programme

The programme is recommended for cooking different rice pilaf. Default cooking time of the programme is 35 minutes. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 2 hours in 5 minute increments.

## "STEAM" Programme

The programme is recommended for steaming meat, fish, poultry, vegetables and multicomponent steamed dishes. Default cooking time of the programme is 30 minutes. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 2 hours in 5 minute increments. Use the steaming basket, provided with the appliance, to steam meals:

- Fill the bowl with 400–800 ml of water. Position the steaming basket inside the appliance.
- Measure and prepare ingredients according to the recipe directions and evenly distribute them inside the basket. Position the bowl inside the appliance. Ensure that it has full contact with the heating element.
- Follow the instructions indicated in paragraphs 3–8 of the Standard Operating Procedure for Automatic Programmes.

**i** An audible signal will be heard after water comes to a boil and sufficient amount of steam is generated in the bowl. The programme time will start to count down. In case you don't use automatic time settings in this programme refer to the table "Recommended Steaming Time for Different Meals".

## "SOUP" Programme

The programme is recommended for cooking broth, filling, vegetable and cold soup. Default cooking time of the programme is 40 minutes. The time can be manually adjusted between 20 minutes and 8 hours in 5 minute increments.

**i** Before entering the operational parameters an audible signal will be heard.

## "PASTA" Programme

The programme provides bringing water to a boil, adding ingredients and further cooking. An audible signal will be heard when water comes to a boil. Press "Start" button again to begin the countdown. Default cooking time of the programme is 8 minutes.

The time can be manually adjusted between 2 minutes and 1 hour in 1 minute increments. "Time Delay" and "Keep Warm" functions are not applicable for the programme.

**💡** When cooking certain dishes (e.g. pasta, ravioli, etc.) some foam can be formed. Open the lid several minutes after adding ingredients into boiling water to prevent its possible leakage outside the bowl.

## "PORRIDGE" Programme

The programme is recommended for cooking porridge with pasteurized skimmed or semi-skimmed milk. Default cooking time of the programme is 25 minutes. The time can be adjusted between 5 minutes and 1 hour 30 minutes in 1 minute increments.

For best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

- rinse grain (rice, millet, etc.) thoroughly until water runs clear;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow proportions suggested in the recipe book, increase or reduce the amount of ingredients proportionately;
- using whole milk dilute it by half with water.

**i** Cooking results may vary depending on the manufacturer and the origin of grain and milk.

If you have failed to achieve the desired result using "PORRIDGE" programme, apply "MULTICOOK" instead. The optimal cooking temperature is 95°C. Measure the ingredients and adjust cooking time according to the recipe directions.

## "STEW" Programme

The programme is recommended for making goulash, fried meat and ragout. Default cooking time of the programme is 1 hour. The time can be manually adjusted between 20 minutes and 12 hours in 5 minute increments.

## "BAKE" Programme

The programme is recommended for baking cakes, puddings, pies from puff and yeast pastry dough.

Default cooking time of the programme is 50 minutes. The time can be manually adjusted between 20 minutes and 4 hours in 10 minute increments.

**💡** Readiness of a cake may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your cake is ready.

Disable "Keep Warm" function when baking. Remove baked goods out of the appliance immediately after cooking is complete, to prevent them from getting extra-moist or soggy, or leave on "Keep Warm" for a short period of time only.

## "FRY" Programme

The programme is recommended for frying vegetables, meat, fish, poultry and multicomponent fried dishes.

Default cooking time of the programme is 15 minutes. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 1 hour in 1 minute increments. "Time Delay" function is not applicable for the programme.

**i** A signal will be heard when the appliance reaches the desired temperature.

Follow the recipe directions and stir ingredients occasionally to prevent them from burning or sticking. Let the appliance cool down thoroughly, before restarting the "FRY" programme. Fry meals with an open lid to create crispy crust.

## "YOGURT" Programme

The programme is recommended for making homemade yogurt and proofing dough. Default cooking time of the programme is 8 hours. The time can be manually adjusted between 30 minutes and 12 hours in 30 minute increments. Ensure that the ingredients take no more than a half of the useful volume of the bowl. "Keep Warm" function is not applicable for the programme.

**i** You can use the REDMOND RAM-G1 yogurt jar set (optional).

## "BREAD" Programme

The programme is recommended for making different types of wheat flour bread with rye flour addition. The programme provides complete cooking cycle from dough proofing to baking. Default cooking time of the programme is 3 hours. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 6 hours in 5 minute increments. The maximum operating time of the "Keep Warm" function is limited to three hours. "Time Delay" function is not recommended for this programme, as it can affect the quality of baking.

Note that dough is proofed within the first hour of the programme and then starts baking. It is recommended to bolt the flour before use for oxygenation and removal of impurities. Use instant bread-mixes to save the time and facilitate cooking.

**i** Ensure that the ingredients take no more than half of the useful volume of the bowl.

If time is set to less than 1 hour the baking process will begin after pressing "Start" button.

To bake bread evenly flip it over after the signal is heard.

**ATTENTION!** Use kitchen gloves to remove the bread from the appliance.

Do not open the lid during dough proofing! Product quality depends on it.




### “SLOW COOK” Programme

The programme is recommended for cooking canned meat, fore shank and baked milk. Default cooking time of the programme is 3 hours. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 12 hours in 10 minute increments.

### “EXPRESS” Programme

The programme is recommended for cooking rice, fluffy water porridge. The programme is automatically disabled after complete boiling. Manual adjustment, the “Time Delay” and “Keep Warm” functions are not applicable for this programme. Press “Start” button to start cooking in the standby mode. Cooking mode indicators and the “Start” button will light up solid.

 If you have failed to achieve the desired result using standard automatic programmes, refer to the “Cooking tips”, where you can find the answers to the frequently asked questions and get recommendations.


## III. ADDITIONAL FEATURES

- Dough proofing
- Make fondue
- Deep fry
- Make cheese, cottage cheese
- Make baby food
- Sterilize tableware
- Pasteurize liquid foods

## IV. CLEANING AND MAINTENANCE

### General Guidelines

- Prior to the first use or in order to remove the odour after cooking steam half a lemon for 15 minutes using the “STEAM” programme.
- Do not leave the cooking bowl with meals or liquids inside a closed multicooker for over 24 hours. Store cooked meals in a refrigerator and reheat them when required, using the “Reheat” function.
- If not in use for long time, unplug the appliance. The cooking chamber, heating disc, cooking bowl, inner lid, steam valve, safety valve, and condensation collector 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.

 **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 that are not recommended for cleaning items that contact food.

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

- Be careful when cleaning silicone parts of the multicooker, because damaged or deformed parts may lead to malfunction of the unit.
- Clean the housing when necessary. The cooking bowl, inner lid, removable steam valve, and safety 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 Housing

Use soft damp cloth or sponge to clean the housing. If necessary, use a mild soap solution and wipe the surface dry to remove soap residue and water spots.

### To Clean the Bowl

- Wash the bowl by hand, using soft sponge and mild soap, or in a dishwasher (following its manufacturer's recommendations).
- If necessary fill the bowl with warm water, let soak, and clean.
- Wipe the outer surface of the bowl dry before positioning it back inside the multicooker.

When the multicooker is used on a regular basis, inner non-stick coating of the bowl may partially or completely change color, which does not indicate a defect.

### To Clean Inner Lid

1. Open the main lid. Press 2 plastic holders located in the lower part of its inner side.
2. Remove inner lid and pull the sealing ring out of the rim.
3. Wipe the surfaces of both lids with a damp cloth or sponge. If necessary, wash inner lid and sealing ring with mild soap and rinse under running water. It is not recommended to use dishwashing machine. Wipe both lids dry.
4. Place sealing ring back into its original position. Ensure that the ring is securely in place.
5. Loose or incorrectly positioned sealing ring may cause appliance malfunction or damage.
6. Position inner lid into lower slots, align with the main lid, and slightly press until it clicks into place.

### To Clean Removable Steam Valve

Steam valve is located on the main lid of the appliance and consists of inner and outer casings.

1. Carefully pull the outer casing holding it by the ledge, to remove.
2. Press plastic holder on the inner casing to separate the two casings from each other.
3. Remove the silicone sealing insert, if necessary. Rinse all parts of the steam valve.
4. Reassemble the valve in reverse order of disassembly. Place sealing insert back into its original position, align ledges of the inner casing with corresponding slots on the outer casing, and press until they click into place. Screw the cap back onto the steam valve, cover with the outer casing, and press until it clicks into place.


 **CAUTION!** Do not twist or stretch sealing insert to avoid its deformation.

### To Remove Condensate

Condensate accumulates in the special cavity on the housing around the bowl. Wipe off any condensate remaining around the bowl with a dry cloth or tissue after each use.

### To Clean Cooking Chamber

Compliance with the user manual guidelines minimizes the risk of food particles or liquids accumulating inside the cooking chamber. However, if the inside of the chamber gets dirty, clean it to prevent improper operation or malfunction of the unit.

 Before cleaning cooking chamber ensure, that the multicooker is unplugged and has completely cooled down!

Walls of the cooking chamber, surface of the heating disk, and the casing of central thermal sensor (located in the middle of the heating disk) can be cleaned with a damp (not wet!) sponge or cloth. Remove any traces of soap or detergent if using any to prevent unwanted odours during cooking.

If there is a foreign object in the cavity around central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the casing of the sensor. Clean heating disk with a damp medium-hard sponge or synthetic brush, if necessary.

 When the multicooker is used on a regular basis, heating disk may partially or completely change color, which does not indicate a defect and does not affect proper operation of the unit.

## V. COOKING TIPS

### Common Cooking Mistakes 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	To Solve the Problem
Cooking temperature was not observed because the lid of the appliance was either open or was not closed properly.	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Ensure that there are no foreign objects between the lid and the housing and that the rubber sealing ring is not deformed or damaged in any way.
Cooking temperature was not observed because the bowl did not make full contact with the heating element.	Properly position the bowl inside the appliance, ensuring that it makes full contact with the heating element. Ensure that there are no foreign objects inside the cooking chamber and that the heating element is clean.

Wrong choice of ingredients. The ingredients cannot be cooked using the cooking method required, wrong cooking programme selected. General proportions were not observed, ingredients were cut into pieces that were too large. Wrong cooking time selected. Chosen recipe is not applicable for the appliance.	We recommend using recipes adapted for the appliance. Check proven recipes only. Use ingredients, proportions, cooking programmes, and time / temperature settings according to the recipe instructions.
When steaming: the amount of water in the bowl is too small to create enough steam.	Use the amount of water recommended. If in doubt, check water level during steaming.
When frying:	Too much cooking oil was added. Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl when frying. Follow recipe recommendations when deep frying.
	Too much cooking liquid inside the bowl. Do not close the lid of the appliance when frying, unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before cooking.
When boiling: broth boiled away during the process of cooking high-acid foods.	Certain foods need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe.
When baking (dough did not bake through):	Proofed dough has reached the lid and blocked the steam release valve. Use smaller amount of dough.
	Too much dough in the bowl. Take the dough out, turn over, place back, and continue cooking. Next time use smaller amount of dough.

**THE DISH IS OVERCOOKED**

Wrong ingredients or cooking time selected. Ingredients were cut into pieces that were too small.	Use proven recipes, adapted for the appliance. Use ingredients, proportions, cooking programmes, and time / temperature settings according to the recipe instructions.
The dish remained in the unit with the "Keep Warm" on for too long after it's been cooked.	We recommend using the "Keep Warm" function moderately. If your appliance features the function of preliminary deactivation of "Keep Warm" use it to avoid the problem.

**LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING**

Milk boils away.	Quality of milk depends on the manufacturer and the country of origin. Use ultra-pasteurized 2.5% fat milk, dilute with water if required.
Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.)	Use proven recipes, adapted for the appliance. Use ingredients, proportions, cooking programmes, and time / temperature settings according to the recipe instructions.
Wrong general proportions or ingredients; wrong type of product selected.	Always rinse meat, fish, and grains thoroughly before cooking.

**THE DISH IS BURNT**

The bowl was not washed properly. Non-stick coating is damaged.	Ensure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
Amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adapted for the appliance.
Cooking time was too long.	Reduce cooking time or follow recommendations of the recipe adapted for the appliance
When frying: cooking oil was not added; ingredients haven't been stirred or turned over.	Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl when frying. Stir or turn over occasionally to ensure that the foods fry evenly.
When stewing: not enough liquid inside the bowl.	Add more liquid. Avoid opening the lid when stewing.
When boiling: not enough liquid inside the bowl (recommended proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids when boiling.
When baking: inner surface of the bowl was not greased with oil.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

**INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED**

Ingredients have been over-stirred.	Do not stir ingredients more often than every 5-7 minutes when frying.
Cooking time was too long.	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for the appliance.

**BAKED GOODS ARE TOO MOIST**

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

**BAKED GOODS DID NOT RISE**

Eggs and sugar were poorly whipped.	Use proven recipes, adapted for the appliance. Use ingredients, proportions, cooking programmes, and time / temperature settings according to the recipe instructions.
The dough stayed for too long before being baked.	
The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded.	
Wrong procedure or proportions.	
Chosen recipe is not suitable for your model of multicooker.	

**i** Certain REDMOND multicookers feature overheat protection in the "STEW" and "SOUP" programmes. In case there is not enough liquid in the bowl, the appliance activates overheat protection, automatically interrupts the programme, and switches to "Keep Warm".

**Recommended Steaming Time for Different Meals**

№	Meal	Weight, g / Quantity, 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
7	Dumplings	5 pcs.	800	25/30
8	Potatoes (cut into 4 wedges)	500	800	20
9	Carrots (cut into 1.5 - 2 cm cubes)	500	800	35
10	Beets (cut into 4 wedges)	500	1500	90
11	Vegetables (frozen)	500	800	5
12	Eggs	5 pcs.	800	10

**i** Please note that these are only approximate guidelines. Steaming times may vary, depending on the quality of foods and your personal preferences.

**Table of Default Settings**

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	"Time Delay"	Whether to access operating parameters	"Keep Warm"
MULTICOOK	Adjust cooking time and temperature to cook any dish of your choice	00:30	2 min - 15 h / 1 min If temperature is higher than 130°C: 2 min - 2 h / 1 min	+	+	+
PILAF	Cook meat, fish, poultry, and vegetable pilafs	00:35	10 min - 2 h / 5 min	+	+	+
STEAM	Steam meat, fish, vegetables, poultry, and other foods	00:30	10 min - 2 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Cook different types of soups and broths	00:40	20 min - 8 h / 5 min	+	+	+
PASTA	Cook different types of pasta, sausages, ravioli and other convenience foods	00:08	2 min - 1 h / 1 min	-	+	-

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	"Time Delay"	Waiting to access operating parameters	"Keep Warm"
PORRIDGE	Cook porridges with milk	00:25	5 min – 1 h 30 min / 1 min	+	+	+
STEW	Make meat, fish, vegetable, side and multicomponent dishes stews	1:00	20 min – 12 h / 5 min	+	-	+
BAKE	Bake cakes, biscuits, puddings and pies from puff pastry dough and yeast dough	00:50	20 min – 4 h / 10 min	+	-	+
FRY	Cook fried meat, fish, vegetable and multicomponent dishes	00:15	5 min – 1 h / 1 min	-	+	-
YOGURT	Cook different types of yogurt	3:00	30 min – 12 h / 30 min	+	-	+
BREAD	Make bread from rye and wheat flour (including dough proofing stage)	8:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Cook baked milk, canned meat, fore shank, meat jelly and aspic	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Quick cook rice, fluffy water porridge	-	-	-	-	-

#### Recommended Temperature for "MULTICOOK"

Temperature, °C	Recommendations for use
35	Dough proofing, cooking vinegar
40	Make yogurts
45	Starter
50	Fermentation
55	Make fondant
60	Make green tea and baby food
65	Cook vacuum sealed meat
70	Make punch
75	Make white tea, pasteurize liquids
80	Make mulled wine
85	Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times
90	Make red tea
95	Make oatmeal
100	Make jams and meringues
105	Make meat jelly
110	Sterilize tableware
115	Make sugar syrup
120	Make fore shank
125	Stew meat
130	Make pudding
135	Brown cooked foods
140	Smoke foods
145	Bake vegetables and fish in foil
150	Bake meat in foil
155	Fry fermented goods

Temperature, °C	Recommendations for use
160	Fry poultry
165	Fry steaks
170	Deep fry

**i** You can also refer to the recipe book provided with the appliance.

## VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

Optional accessories for the REDMOND RMC-M4510E multicooker can be purchased separately. Information on the innovations is available through [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) and our authorized dealers.

#### RAM-FB1 – deep fry basket

Used for cooking different foods in strongly heated or boiling oil (deep fry). Fits for any bowls with the capacity of 3 liters. Made of stainless steel, has a removable handle and a hook for fixation to facilitate draining extra oil after cooking. Can be used with multicookers of other brands and washed in dishwasher.

#### RAM-G1 – set of yogurt jars with date dial lids (4 pcs.)

Used for making different yogurts. Equipped with date dial lids, allowing to control shelf life. Can be used with multicookers of other brands.

#### RB-A500 (A501, A503) – bowl with nonstick coating

Capacity – 5 liters.

#### RB-C500 – bowl with nonstick ceramic coating

Capacity – 5 liters.

#### RB-C505 – bowl with Ceralon® (Switzerland) nonstick ceramic coating

Capacity – 5 liters.

#### RB-S500 – stainless steel bowl

Capacity – 5 liters.

## VII. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution
Error message is displayed on the screen: E1 – E4	System failure, possible control board or heating element failure	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid until tight, plug in the appliance
	Power cord is not connected to the appliance and (or) to the outlet	Ensure that the removable power cord is connected to the corresponding socket on the appliance and plugged in
The appliance does not switch on	Faulty electrical outlet	Plug in the appliance to the working outlet
	Power supply failure	Check the voltage supply. In case of its failure, contact an authorized organization.
The meal is taking too long to cook	Power supply interruption (voltage level is unstable or below the standard)	Check the stable voltage supply. If it is unstable or below the standard, contact an authorized organization.
	There is a foreign object or particles between the bowl and the heating element. (litter, grain, pieces of food)	Unplug the appliance and let it cool down. Remove the foreign object or particles.
	The bowl is installed with the distortion	Install the bowl properly
	Heating element is dirty	Unplug the appliance and let it cool down. Clean the heating element.

Problem	Possible causes	Solution
The steam comes off from under the lid during cooking process	The bowl is improperly installed into the housing	Install the bowl properly
	The lid is loosely closed or there is a foreign object under it	Check for any foreign objects (litter, grain, pieces of food) between the lid and the housing, remove them. Always close the multicooker lid until it clicks into place.
	Sealing rubber on the inner lid is dirty, deformed or damaged	Check the condition of the sealing rubber on the inner lid. Probably it needs to be replaced.

## VIII. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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



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



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

## MESURES DE SÉCURITÉ

- STOP *Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité et d'utilisation du produit.*
- Le présent appareil électrique est un dispositif multifonctionnel destiné pour la préparation de la nourriture dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires des magasins et des bureaux, ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit). (voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).

- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.
- STOP *ATTENTION! Pendant le fonctionnement le corps, la cuve et les éléments métalliques du multicuiseur les parties métalliques se réchauffent! Soyez prudent! Utilisez des maniques de cuisine. Afin d'éviter les brûlures par la vapeur chaude ne pas vous-penchez au-dessus du multicuiseur pour ouvrir le couvercle.*
- Coupez l'appareil du secteur après chaque utilisation et pendant son nettoyage ou déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retenez par la fiche et non par le cordon.
- Ne faites pas passer le câble d'alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur.

Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles.

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

- Ne pas placez le multicuiseur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement- cela peut provoquer sa surchauffe et panne.
- Il est interdit d'utiliser le multicuiseur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.
- Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil.

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

- Cet appareil n'est pas destiné pour l'utilisation par des personnes (y compris enfants) souffrant des déviations physiques, nerveuses ou psychiques, ayant un manque de l'expérience ou de connaissances, sauf si la surveillance respective est établie vis-à-vis des celles-ci, ou bien si les instructions concernant l'usage de cet appareil leur ont été données par la personne responsable de leur sécurité. Il est indispensable de surveiller les enfants, afin d'éviter qu'ils jouent avec cet appareil, ses composants, ainsi qu'avec son emballage usine. Les enfants ne peuvent pas faire le nettoyage et se servir de l'appareil sans qu'ils soient surveillés par les adultes.
- N'essayez jamais de réparer ou de modifier le multicuiseur vous-mêmes. Tous travaux d'entretien et les réparations sont à effectués par le centre de service agréé. Les tentatives de réparation non professionnelles peuvent provoquer la panne du multicuiseur, le traumatisme et les dégâts matériels.

**STOP** *ATTENTION ! Il est interdit d'utiliser cet appareil en cas de détérioration quelconque.*

**Caractéristiques techniques**

Modèle .....	RMC-4510E
Puissance.....	860-1000 W
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume de la cuve .....	5 l
Revêtement de la cuve.....	céramique antiadhésif Anato®
Ecran.....	LED
Soupape vapeur .....	amovible
Couvercle intérieur.....	amovible

**Programmes**

- MULTICOOK
- PILAF
- STEAM (VAPEUR)
- SOUP (SOUPE)
- PASTA (PÂTES)
- PORRIDGE (RIZ AU LAIT)
- STEW (BRAISER)
- BAKE (CUISSON)
- FRY (FRIRE)
- YOGURT (YAOURT)
- BREAD (PAIN)
- SLOW COOK (MIJOTER)
- EXPRESS

**Fonctions**

« MASTERCHIEF LITE » (réglage du temps et de la température de cuisson pendant le fonctionnement du programme).....	oui
Maintien des plats prêts à température (réchauffage automatique) .....	jusqu'à 12 heures
Désactivation anticipée du réchauffage automatique.....	oui
Réchauffage des plats .....	jusqu'à 12 heures
Départ différé .....	jusqu'à 24 heures
Désactivation des signaux sonores.....	oui

**Lot**

Multicuisseur .....	1 pce
Cuve RB-CS02 .....	1 pce
Panier vapeur .....	1 pce
Louche .....	1 pce
Spatule .....	1 pce
Verre mesureur .....	1 pce
Pinces pour la cuve .....	1 pce
Livre « 100 recettes » .....	1 pce
Support pour louche/spatule .....	1 pce
Mode emploi .....	1 pce
Carnet de service .....	1 pce
Cordon électrique .....	1 pce

**i** Le fabricant a le droit d'apporter des modifications au design, au lot, ainsi qu'aux caractéristiques techniques de l'appareil lors du développement de sa production sans avis complémentaires relatifs à ces modifications.

**Composition du multicuisseur A1**

- Couvercle de l'appareil
- Bague d'étanchéité
- Couvercle intérieur amovible
- Fente pour l'évacuation de la vapeur

- Cuve
- Bouton d'ouverture du couvercle
- Panneau de commande avec écran
- Socle
- Poignée pour le déplacement
- Soupape vapeur amovible
- Spatule
- Louche
- Panier pour cuisson vapeur
- Support pour louche/spatule
- Verre mesureur
- Pinces pour la cuve
- Cordon électrique

**Panneau de commande A2**

- Bouton « Cancel/Reheat » (« Annuler/Réchauffer ») : marche/arrêt de la fonction réchauffage, arrêt du programme de cuisson, annulation des réglages.
- Bouton « Time Delay » (« Départ différé ») : mise en marche du régime départ différé
- Bouton « Menu » (« Menu ») : validation du choix du programme du temps de cuisson.
- Ecran.
- Bouton « Min/- » (« Min/- ») : choix du programme de cuisson automatique, baisse de température, réglage des minutes.
- Bouton « Hour/+ » (« Heure/+ ») : choix du programme de cuisson automatique, augmentation de température, réglage des heures.
- Bouton « Start » (« Départ ») : lancement du régime sélectionné.

**Éléments de l'écran A2**

- Indicateurs des programmes automatiques.
- Indicateur de départ différé.
- Indicateur de cuisson.
- Indicateur de temps.
- Indicateurs du régime réchauffage automatique.
- Indicateur du programme « EXPRESS ».
- Indicateur du régime réchauffage.
- Indicateur de désactivation des signaux sonores.
- Indicateur de température.

**I. AVANT LE PREMIER DEMARRAGE**

Sortez l'appareil et ses composants d'une boîte avec précautions. Enlevez tous les entoilage.

**!** Veuillez garder sur place toutes les étiquettes prémonitoires, indications et plaquette avec le numéro de série, fixée sur le boîtier du produit! L'absence de numéro de série vous prive automatiquement de droit de maintenance sous garantie.

Essayez le boîtier de l'appareil avec un tissu humide. Lavez la cuve sous l'eau tiède. Séchez-la soigneusement. A la première usage l'apparition d'une odeur étrangère est possible, ce qui ne signifie pas le dysfonctionnement de l'appareil. Il vous convient dans ce cas de procéder au nettoyage de l'appareil.

**!** Après le transport ou le stockage à de basses températures, il faut maintenir l'appareil à la température ambiante pendant 2 heures au minimum avant sa mise en marche.

**II. UTILISATION DU MULTICUISEUR****Réglage de l'horloge**

Branchez l'appareil au réseau électrique. Faites un appui long sur la touche « Hour/+ » ou « Min/- ». L'indicateur de l'heure commence à clignoter à l'écran. Pour régler les heures appuyez sur la touche « Hour/+ », et pour les minutes sur la touche « Min/- ». L'augmentation des heures et des minutes se fait indépendamment. Une fois la valeur maximale atteinte, les valeurs reprennent au début de la gamme. Pour faire défiler rapidement les valeurs, faites un appui long sur la touche correspondante. Une fois l'heure établie, n'appuyez sur aucune touche de l'écran pendant un délai de 5 secondes. Les données seront sauvegardées automatiquement.

**Désactivation des signaux sonores**

Pour désactiver les signaux sonores faites un appui long sur la touche « Menu » sous n'importe quel régime. L'indicateur de désactivation des signaux sonores s'affiche à l'écran. Pour réactiver les signaux sonores faites de nouveau un appui long sur la touche « Menu ».

**Réglage du temps de cuisson**

Avec le multicuisseur REDMOND RMC-4510E il est possible de définir soi-même le temps de cuisson pour chaque programmation, sauf pour le programme « EXPRESS ». Le changement et les possibilités de réglages du temps dépendent du programme de cuisson sélectionné.

Après la sélection du programme automatique et une pression sur la touche « Menu », utilisez la touche « Hour/+ » afin de sélectionner les heures et la touche « Min/- » pour les minutes. La sélection des heures et des minutes s'effectue indépendamment. Une fois la valeur des paramètres ayant atteint le maximum, les valeurs reprennent au début de la gamme. Pour faire défiler rapidement les valeurs, faites un appui long sur la touche correspondante.

**i** Dans certains programmes automatiques la sélection du temps de cuisson ne peut s'effectuer qu'à partir du moment où l'appareil a atteint la température requise. Par exemple, si vous versez de l'eau froide et sélectionnez dans le programme « STEAM » un temps de cuisson de 5 minutes, alors le lancement du programme et le décompte du temps sélectionné de cuisson commencent seulement après ébullition de l'eau et la formation d'une vapeur suffisamment dense dans la cuve. Avec le programme « PASTA » le décompte du temps de cuisson commence après ébullition de l'eau et une nouvelle pression sur la touche « Start ».

**Départ différé de programme**

La fonction « Départ différé » permet de définir le moment auquel le plat doit être prêt (en tenant compte de la durée du programme). Le départ peut être différé de 24 heures maximum. Si elle n'est pas sélectionnée, la durée du départ différé correspond à la durée de fonctionnement du programme et au temps nécessaire pour que le multicuisseur atteigne les paramètres opérationnels (si cela est prévu par les programmes d'usine et les réglages). Le pas de réglage de la durée du départ différé est de 1 minute.

Afin de changer la durée du départ différé après la confirmation de la sélection du programme automatique, appuyez sur la touche « Time Delay ». Pour augmenter les heures appuyez sur la touche « Hour/+ ». Pour régler les minutes appuyez sur la touche « Min/- ».

La sélection des heures et des minutes s'effectue indépendamment. Une fois la valeur des paramètres ayant atteint le maximum, les valeurs reprennent au début de la gamme. Pour faire défiler rapidement les valeurs, faites un appui long sur la touche correspondante.

**i** Lors de l'activation de la fonction « Départ différé », l'heure en cours est affichée à l'écran. Pour voir l'heure à laquelle le plat sera prêt, faites un appui long sur la touche « Time Delay ». La fonction départ différé est accessible pour tous les programmes automatiques de cuisson à l'exception des programmes « FRY », « PASTA » et « EXPRESS ». Il est recommandé de ne pas utiliser la fonction « Départ différé » si la recette contient des aliments vite périssables (œufs, lait frais, viande, fromage etc.).

### Maintien de la température des plats prêts (réchauffage automatique)

Cette fonction s'active automatiquement à la fin du programme de cuisson et peut maintenir un plat prêt à une température de 70-75°C pendant 12 heures. Lorsque que le réchauffage automatique est en marche, l'indicateur de la touche « Cancel/Reheat » est allumé, sur l'écran l'indicateur « Réchauffage » apparaît de même que le décompte direct du fonctionnement de ce régime.

En cas de nécessité il est possible de désactiver le réchauffage automatique en maintenant plusieurs secondes la touche « Cancel/Reheat » enfoncée.

### Désactivation anticipée du réchauffage automatique

L'activation du réchauffage automatique à l'issu du programme de cuisson n'est pas toujours souhaitable. C'est la raison pour laquelle le multicuiseur REDMOND RMC-M4510E propose la possibilité la désactiver à l'avance pendant le fonctionnement du « Départ différé » ou pendant le fonctionnement d'un programme principal de cuisson. Pour cela, lors du fonctionnement du programme, appuyez sur la touche « Start ». Pour réactiver le réchauffage automatique, appuyez de nouveau sur la touche « Start ».

**i** La fonction réchauffage automatique n'est pas accessible avec les programmes « YOGURT » et « PASTA », « EXPRESS » et lors d'une sélection de température inférieure à 80°C avec le programme cuisson « MULTICOOK ».

### Réchauffage des plats

Il est possible d'utiliser le multicuiseur REDMOND RMC-M4510E pour réchauffer des plats froids. Pour cela :

1. Verser les aliments dans la cuve et placez celle-ci dans le socle du multicuiseur.
2. Fermer le couvercle, branchez l'appareil au réseau électrique.
3. Appuyez pendant plusieurs secondes sur la touche « Cancel/Reheat ». L'indicateur correspondant à l'écran et la touche s'allument. Le minuteur commence le décompte direct du temps de réchauffage.

L'appareil réchauffe le plat jusqu'à 70-75°C et le maintiendra chaud pendant une durée de 12 heures. En cas de nécessité, il est possible de désactiver le réchauffage en appuyant pendant plusieurs secondes sur la touche « Cancel/Reheat » tant que les indicateurs correspondants ne s'éteignent pas.

**i** Grâce aux fonctions réchauffage automatique et réchauffage, le multicuiseur peut maintenir les aliments chauds jusqu'à 12 heures, cependant nous recommandons de ne pas laisser le plat au chaud plus de deux ou trois heures dans la mesure où cela peut avoir une influence sur ses qualités gustatives.

### FONCTION « MASTERCHEF LITE »

Découvrez encore plus de possibilités dans l'art culinaire avec la nouvelle fonction « MASTERCHEF LITE » ! Si le programme « MULTICOOK » permet de sélectionner les paramètres du programme avant son lancement, en utilisant la fonction « MASTERCHEF LITE » vous pourrez modifier les réglages au cours de la cuisson.

Vous pourrez toujours régler un programme de votre choix afin qu'il réponde précisément à vos attentes. Vous préparez une soupe ? Le riz au lait « dé-

border » ? Les légumes vapeurs cuisent trop longtemps ? Changez la température ou le temps de cuisson sans interrompre le programme, comme si vous cuisiniez sur une cuisinière traditionnelle.

**i** La fonction « MASTERCHEF LITE » n'est accessible que lors de la cuisson. Lors de l'utilisation du programme « EXPRESS », de l'activation de la fonction « Départ différé » et lors du temps d'accès aux paramètres de cuisson requis, la fonction « MASTERCHEF LITE » n'est pas accessible.

La gamme de températures possibles lors de l'utilisation de la fonction « MASTERCHEF LITE » est de 35 à 170°C avec une précision de 1°C.

La gamme du temps de cuisson possible dépend du programme sélectionné. Le réglage s'effectue avec une précision de 1 minute.

**i** La fonction « MASTERCHEF LITE » peut se révéler particulièrement utile si vous préparez des plats difficiles, sollicitant la combinaison de différents programmes de cuisson (par exemple, lors de la préparation de choux farcis, bœuf Stroganoff, soupes et pâtes selon diverses recettes, confiture etc.)

Pour modifier la température de cuisson :

1. Lors du fonctionnement du programme de cuisson appuyez sur la touche « Menu ». L'indicateur de température se met à clignoter à l'écran.
2. Définissez la température souhaitée. Pour l'augmenter appuyez sur la touche « Hour/+ », pour la diminuer appuyez sur la touche « Min/- ». Pour faire défiler rapidement les valeurs, faites un appui long sur la touche correspondante. Une fois la valeur maximale (minimale) atteinte, le choix de la sélection reprend au début de la gamme.
3. N'appuyez sur aucune touche du panneau de commande pendant un délai de 5 secondes. Les modifications seront sauvegardées automatiquement.

**i** Pour éviter une surchauffe lors d'une sélection de température de cuisson supérieure à 130°C, la durée maximale de fonctionnement du programme est limitée par deux horloges (sauf pour le programme « BAKE »). Lors de l'utilisation du programme « YOGURT », la fonction de modification de la température n'est pas accessible.

Pour modifier le temps de cuisson :

1. Lors du fonctionnement du programme de cuisson appuyez deux fois sur la touche « Menu ». L'indicateur de temps se met à clignoter à l'écran.
2. Définissez le temps de cuisson souhaité. Pour augmenter la valeur de 1 heure appuyez sur la touche « Hour/+ » et sur la touche « Min/- » pour augmenter la valeur de 1 minute. La sélection des heures et des minutes s'effectue indépendamment. Une fois la valeur maximale atteinte, le choix de sélection reprend au début de la gamme. Pour faire défiler rapidement les valeurs, faites un appui long sur la touche correspondante.
3. N'appuyez sur aucune touche du panneau de commande pendant un délai de 5 secondes. Les modifications seront sauvegardées automatiquement.

**i** Si la sélection du temps de cuisson est de 00:00, alors le fonctionnement du programme sera arrêté.

### Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques.

1. Préparez (mesurez) les ingrédients nécessaires.
2. Versez les ingrédients dans la cuve du multicuiseur en fonction du programme de cuisson et placez-la dans le socle de l'appareil. Veillez à ce que tous les ingrédients, y compris les liquides, ne dépassent pas le marqueur indiqué sur le revêtement interne de la cuve. Assurez-vous que la cuve n'est pas installée de biais et qu'elle repose complètement sur l'élément chauffant.

3. Refermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au dé clic. Branchez l'appareil au réseau électrique.
4. Pour sortir du régime de veille appuyez sur la touche « Menu ». Sélectionnez le programme de cuisson nécessaire à l'aide des touches « Hour/+ » et « Min/- » (l'indicateur du programme correspondant clignotera à l'écran). Confirmez le choix du programme en appuyant de nouveau sur la touche « Menu ».

**i** Avec le programme « MULTICOOK », après la confirmation du choix du programme, vous pouvez définir la température de cuisson souhaitée. Pour augmenter la valeur définie par défaut, utilisez la touche « Hour/+ », pour la diminuer, la touche « Min/- ». Pour finaliser le réglage de la température appuyez sur la touche « Menu ».

5. Pour modifier le temps de cuisson défini par défaut, utilisez les touches « Hour/+ » et « Min/- ».
6. Si besoin, définissez la durée du départ différé.

La fonction « Départ différé » n'est pas accessible avec les programmes « FRY », « PASTA » et « EXPRESS ».

7. Pour lancer le programme de cuisson appuyez sur la touche « Start ». Les indicateurs des touches « Start » et « Cancel/Reheat » s'allument. Le décompte du temps de cuisson, en fonction du programme de cuisson sélectionné, commence immédiatement après une pression sur la touche « Start » ou une fois la température nécessaire de la cuve atteinte.

**i** En cas de besoin il est possible de désactiver à l'avance la fonction réchauffage automatique en appuyant sur la touche « Start ». L'indicateur de la touche « Cancel/Reheat » s'éteint. Une nouvelle pression sur la touche « Start » réactive cette fonction. La fonction réchauffage automatique n'est pas accessible avec les programmes « YOGURT » et « EXPRESS ».

8. Un signal sonore et le message « End » à l'écran vous avertissent de la fin du programme de cuisson. Ensuite, en fonction du programme de cuisson sélectionné ou des réglages en cours, l'appareil passe en régime réchauffage automatique (l'indicateur de la touche « Cancel/Reheat » s'allume et le message « Keep warm » apparaît à l'écran) ou en régime de veille.
9. Pour annuler un programme sélectionné, interrompre la cuisson ou le réchauffage automatique, appuyez pendant plusieurs secondes sur la touche « Cancel/Reheat ».

**i** Pour un résultat de qualité nous vous proposons d'utiliser les recettes du livre fourni avec le multicuiseur REDMOND RMC-M4510E, spécialement prévu pour ce modèle. Vous pouvez retrouver ces recettes sur le site [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Si les résultats des programmes automatiques ordinaires ne sont pas ceux escomptés, utilisez le programme universel « MULTICOOK » qui vous ouvre de nombreuses possibilités pour vos expériences culinaires.

### Programme « MULTICOOK »

Ce programme est conçu pour la préparation de plats avec des paramètres de température et de temps de cuisson définis par l'utilisateur. Grâce au programme « MULTICOOK », le multicuiseur REDMOND RMC-M4510E est capable de se substituer à toute une série d'ustensiles de cuisine pour presque toutes les recettes de votre choix tirées de votre ancien livre de cuisine ou d'Internet.

**i** Si la température de cuisson des plats est inférieure à 80°C alors la fonction réchauffage automatique sera désactivée sans possibilité d'activation manuelle.



Le temps de cuisson du programme « MULTICOOK » défini par défaut est de 30 minutes, la température de 100°C. La gamme de réglage manuel de la température du programme est de 35-170°C avec une précision de 5°C. La gamme de réglage du temps est de 2 minutes à 15 heures avec une précision de 1 minute.

**i** ATTENTION ! Par mesure de sécurité, lors de la sélection d'une température supérieure à 130°C, le temps de cuisson sera limité par deux horloges.

**📖** Le programme « MULTICOOK » permet de préparer de nombreux plats variés. Utilisez le livre de recettes de nos cuisiniers professionnels fourni ou bien le tableau spécial des températures recommandées pour la cuisson des différents plats et aliments. Vous trouverez également des recettes utiles sur le site [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

### Programme « PILAF »

Ce programme est conçu pour les diverses cuissons du riz. Le temps de cuisson du programme défini par défaut est de 35 minutes. La gamme de réglage manuel du temps de cuisson possible est de 10 minutes à 2 heures avec une précision de 5 minutes.

### Programme « STEAM »

Ce programme est conçu pour la cuisson de la viande, des volailles, des légumes et des plats à ingrédients multiples à la vapeur. Le temps de cuisson du programme défini par défaut est de 30 minutes. La gamme de réglage manuel du temps de cuisson possible est de 10 minutes à 2 heures avec une précision de 5 minutes.

Pour une cuisson avec ce programme, utilisez le panier spécial (compris dans le lot) :

1. Versez 400-800 ml d'eau dans la cuve. Placez le panier pour cuisson vapeur dans la cuve.
2. Mesurez et préparez les ingrédients en fonction de la recette, disposez-les de manière uniforme dans le panier et placez la cuve dans le socle de l'appareil. Assurez-vous que la cuve repose complètement sur l'élément chauffant.
3. Suivez les points 3-8 de manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques.

**i** Après ébullition de l'eau et la formation d'une vapeur suffisamment dense dans la cuve, l'appareil émet un signal sonore. Le décompte du programme de cuisson commence.

Si vous n'utilisez pas les réglages automatiques de temps pour ce programme, référez-vous au tableau « Temps de cuisson recommandés pour la cuisson de divers aliments à la vapeur ».

### Programme « SOUP »

Ce programme est conçu pour la préparation de soupes garnies, de légumes, froides à la viande, poisson, volaille ou légumes.

Le temps de cuisson du programme défini par défaut est de 40 minutes. La gamme de réglage manuel du temps possible est de 20 minutes à 8 heures avec une précision de 5 minutes.

**i** L'appareil émet un signal sonore une fois les paramètres requis atteints.

### Programme « PASTA »

Ce programme permet d'amener l'eau à ébullition, de mettre les ingrédients et permettre leur cuisson. Un signal sonore vous avertit du moment de l'ébullition de l'eau et de la nécessité de mettre les aliments. Le décompte du temps de cuisson commence après une double pression sur la touche « Start ».

Le temps de cuisson du programme défini par défaut est de 8 minutes. La gamme de réglage manuel du temps de cuisson possible est de 2 minutes à 1 heure avec une précision de 1 minute. La fonction « Départ différé » et « Réchauffage automatique » ne sont pas accessibles avec ce programme.

**💡** Lors de la cuisson de certains plats (par exemple pâtes, raviolis etc.) une écume se forme. Pour éviter son éventuel débordement à l'extérieur de la cuve, il est possible d'ouvrir le couvercle quelques minutes après avoir mis les aliments dans l'eau bouillante.

### Programme « PORRIDGE »

Ce programme est conçu pour la cuisson des gruaux avec utilisation de lait pasteurisé à faibles matières grasses.

Le temps de cuisson du programme défini par défaut est de 25 minutes. La gamme de réglage manuel du temps de cuisson possible est de 5 minutes à 1 heure 30 minutes avec une précision de 1 minute.

Pour éviter de porter le lait à ébullition et afin d'obtenir le résultat voulu, il est recommandé d'exécuter les opérations suivantes avant la cuisson :

- Rincer soigneusement les graines (riz, sarrasin, millet etc.) tant que l'eau de rinçage n'est pas claire ;
- Beurrer la cuve avant cuisson ;
- Respecter rigoureusement les proportions en mesurant les ingrédients comme indiqué dans le livre de recettes (diminuer ou augmenter la quantité des ingrédients de manière strictement proportionnelle) ;
- En cas d'utilisation de lait entier, le diluer avec de l'eau de table à une proportion de 1:1.

**i** Les propriétés du lait et du grain peuvent différencier en fonction de leur production et de leur origine, ce qui peut parfois influencer sur le résultat de la cuisson.

Si le résultat avec le programme « PORRIDGE » n'est pas celui escompté, utilisez le programme « MULTICOOK ». La température optimale de cuisson du gruau ou lait est de 95°C. Définissez la quantité des ingrédients et le temps de cuisson en fonction de la recette.

### Programme « STEW »

Ce programme est conçu pour la cuisson du goulache, friture ou ragoût.

Le temps de cuisson du programme défini par défaut est de 1 heure. La gamme de réglage manuel du temps de cuisson possible est de 20 minutes à 12 heures avec une précision de 5 minutes.

### Programme « BAKE »

Ce programme est conçu pour la cuisson des gâteaux et tartes en pâte à levure.

Le temps de cuisson du programme défini par défaut est de 50 minutes. La gamme de réglage manuel du temps de cuisson possible est de 20 minutes à 4 heures avec une précision de 10 minutes.

**💡** Il est possible de contrôler la fin de la cuisson plantant un petit bâton en bois (cure dent) dans la préparation. Si en le retirant la pâte ne colle pas dessus c'est signe que la pâte est cuite.

Lors de la cuisson il est recommandé de désactiver la fonction réchauffage automatique du plat. Retirez le plat du multicuiseur aussitôt que sa pâte est cuite afin qu'il ne resse pas. Le cas échéant, il est possible de laisser le plat dans le multicuiseur avec la fonction réchauffage automatique pendant un bref délai.

### Programme « FRY »

Ce programme est conçu pour frire la viande, poisson et plats à plusieurs ingrédients.

Le temps de cuisson du programme défini par défaut est de 15 minutes. La gamme de réglage manuel du temps de cuisson possible est de 5 minutes à 1 heure avec une précision de 1 minute. Avec ce programme la fonction départ différé n'est pas accessible.

**i** Une fois la température sollicitée atteinte, l'appareil émet un signal sonore.

Pour éviter que les ingrédients ne brûlent, nous recommandons de suivre les instructions du livre de recettes et de remuer périodiquement le contenu de la cuve. Avant toute nouvelle utilisation du programme « FRY », laissez l'appareil refroidir complètement. Il est recommandé de faire revenir les aliments avec le couvercle ouvert, cela leur ajoutera du croquant.

### Programme « YOGURT »

Ce programme est conçu pour la préparation de yaourts maison, la fermentation de pâte. Le temps de cuisson défini par défaut est de 8 heures. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 30 minutes à 12 heures avec une précision de 30 minutes. Lorsque que vous incorporez les ingrédients, assurez-vous qu'ils n'occupent pas plus de la moitié du volume utile de la cuve. La fonction réchauffage automatique n'est pas accessible avec ce programme.

**i** Pour la préparation des yaourts vous pouvez utiliser le lot de petits pots à yaourt REDMOND RAM-G1 (vendu séparément).

### Programme « BREAD »

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différentes sortes de pain à base de farine de blé et avec un ajout en farine de seigle. Le programme assure le cycle complet de la préparation, de la fermentation à la cuisson. Le temps de cuisson défini par défaut est de 3 heures. La gamme de réglage manuel du temps de cuisson est de 10 minutes à 6 heures avec une précision de 5 minutes.

La durée limite de la fonction « Réchauffage automatique » est de trois heures pour ce programme. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction « Départ différé » car elle peut influencer sur la qualité de cuisson.

Il faut savoir que pendant la première heure, le programme procède à la fermentation de la pâte, puis la cuisson commence immédiatement.

Avant d'utiliser la farine, il est recommandé de la tamiser afin de l'aérer et d'éliminer les impuretés. Afin de diminuer le temps de cuisson et pour simplifier la préparation, nous recommandons d'utiliser un mélange prêt à l'emploi pour le pain.

**i** Lorsque que vous incorporez les ingrédients, assurez-vous qu'ils n'occupent pas plus de la moitié du volume utile de la cuve.

Si vous sélectionnez un temps de cuisson inférieur à 1 heure, la cuisson commence aussitôt après une pression de la touche « Start ». Pour que le pain cuise de façon uniforme il est impératif de le retourner après l'émission du signal sonore de l'appareil.

ATTENTION ! Utilisez des gants de cuisine pour extraire le pain de l'appareil.

N'ouvrez pas le couvercle du Multicuiseur durant le cycle d'étuvage de la pâte ! Cela peut influencer sur la qualité de la pâte.

### Programme « SLOW COOK »

Ce programme est conçu pour braiser, cuire les jarrets ou le lait au four.

Le temps de cuisson défini par défaut est de 3 heures. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 5 minutes à 12 heures avec une précision de 10 minutes.

### Programme « EXPRESS »

Ce programme est conçu pour la cuisson du riz et du gruau à l'eau. Le programme prévoit une désactivation automatique après complète ébullition de l'eau. La possibilité d'un réglage manuel du temps de cuisson ainsi que les fonctions « Départ différé » et « Réchauffage automatique » ne sont pas accessibles avec ce programme.

Pour lancer le programme depuis le régime de veille, appuyez sur la touche « Start ». Les indicateurs du régime de cuisson et la touche « Start » s'allument. Le programme sélectionné commence.



*Si le résultat des programmes automatiques n'est pas celui escompté, référez-vous au chapitre « Conseils pour la cuisson » où vous pourrez trouver les réponses aux questions fréquentes et obtenir les recommandations nécessaires.*

## III. POSSIBILITES SUPPLEMENTAIRES

- Fermentation de la pâte
- Préparation de fondue
- Cuisson par friture
- Préparation de caillebotte, du fromage
- Préparation d'alimentation pour enfant
- Stérilisation de la vaisselle
- Pasteurisation d'aliments liquides

## IV. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

### Règles et recommandations générales

- Avant la première utilisation de l'appareil mais également afin d'éliminer les odeurs d'aliments dans le multicuiseur après une cuisson, nous recommandons d'y placer un demi-citron pendant 15 minutes sous le programme « STEAM ».
- Il faut éviter de laisser le couvercle du multicuiseur fermé avec de la nourriture préparée ou de l'eau à l'intérieur pendant plus de 24 heures. Vous pouvez conserver les plats prêts dans la cuve au réfrigérateur et, en cas de nécessité réchauffer le plat au multicuiseur à l'aide de la fonction réchauffage.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le du réseau électrique. La chambre de cuisson de l'appareil, y compris les plaques chauffantes, la cuve, le couvercle intérieur et la soupape vapeur doivent être propres et secs.
- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché du réseau électrique et complètement refroidi. Pour le nettoyage utilisez un linge doux et du liquide vaisselle non corrosif.



*Pour le nettoyage de l'appareil IL EST INTERDIT d'utiliser serviettes ou éponges rugueuses, des pâtes abrasives. De même, n'utilisez aucun produit chimique corrosif que ce soit ni d'autres produits non recommandés pour une utilisation avec des ustensiles en contact avec les aliments.*

*IL EST INTERDIT de plonger le socle de l'appareil dans l'eau ou de le passer sous le robinet.*

- Soyez prudent lors du nettoyage des éléments en caoutchouc, leur altération ou déformation peut engendrer un fonctionnement défectueux de l'appareil.
- Le socle de l'appareil peut être nettoyé en fonction la salissure. La cuve, le couvercle intérieur en aluminium et la soupape vapeur doivent être impérativement nettoyés après chaque utilisation de l'appareil. Éliminez la condensation formée pendant la cuisson des aliments dans le multicuiseur après chaque utilisation de l'appareil. Nettoyez la paroi intérieure de la chambre si nécessaire.

### Nettoyage du socle

Nettoyez le socle de l'appareil à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge humide. Il est possible d'utiliser un produit détergent non corrosif, mais afin d'éviter d'éventuels écoulements d'eau et de produit sur le socle, nous recommandons de le sécher en l'essuyant.

### Nettoyage de la cuve

Vous pouvez aussi bien laver la cuve à la main avec une éponge douce et du liquide vaisselle comme en machine à laver (en se référant aux recommandations du fabricant).

Si la cuve est très sale, versez-y de l'eau chaude et laissez reposer quelques temps, après quoi procédez au nettoyage.

Essayez impérativement toutes traces d'eau sur la paroi externe de la cuve avant de la placer dans le socle du multicuiseur.

En cas d'utilisation régulière de la cuve, il est possible que la couleur de son revêtement intérieur antiadhésif change entièrement ou partiellement.

Cela n'est pas considéré comme un défaut de la cuve.

### Nettoyage du couvercle intérieur en aluminium

1. Ouvrez le couvercle du multicuiseur.
2. Appuyez vers le centre sur les deux fixateurs en plastique au niveau de la partie inférieure de la face intérieure du couvercle. Sans forcer, tirez légèrement le couvercle en aluminium vers soi et vers le bas afin de le déverrouiller du couvercle principal.
3. Passez un linge ou une éponge humide sur les surfaces des deux couvercles. Si besoin, lavez le couvercle retiré sous le robinet en utilisant un liquide vaisselle. Il n'est pas recommandé de passer le couvercle au lave-vaisselle.
4. Essayez les deux couvercles jusqu'à ce qu'ils soient secs.
5. Placez le couvercle en aluminium dans les fentes supérieures. Alignez le couvercle amovible en aluminium avec le couvercle principal. Appuyez en forçant légèrement sur les fixateurs jusqu'au dé clic.

### Nettoyage de la soupape vapeur amovible

La soupape vapeur est montée dans une cavité spéciale sur la partie supérieure de l'appareil et se compose d'une enveloppe intérieure et d'une enveloppe extérieure.

1. Tirez avec précaution sur l'enveloppe extérieure par sa partie saillante vers le haut et vers soi.
2. Appuyez sur le fixateur en plastique du côté inférieure de la soupape et extrayez l'enveloppe intérieure.
3. En cas de nécessité retirez avec précaution le joint de la soupape. Lavez toutes les pièces de la soupape.
4. Remontez la soupape dans l'ordre inverse : replacez le joint à sa place, ajustez les fixateurs de la partie principale de la soupape avec les crochets correspondants sur l'enveloppe intérieure et ajustez les enveloppes jusqu'au dé clic. Replacez fermement la soupape vapeur dans la cavité sur le couvercle de l'appareil.



*ATTENTION ! Ne tordez pas et ne tirez pas sur le joint de la soupape lors du démontage, du nettoyage et du remontage, afin d'éviter sa déformation.*

### Élimination de la condensation

Avec ce modèle, la condensation s'accumule dans une cavité spéciale sur le socle de l'appareil autour de la cuve. Après chaque utilisation du multicuiseur, éliminez la condensation restant dans la cavité autour de la cuve à l'aide d'une serviette de table.

### Nettoyage de la chambre de cuisson

Si les consignes indiquées dans le présent mode d'emploi sont scrupuleusement respectées, la probabilité que des liquides, morceaux d'aliments ou détritres tombent dans la chambre est minimale. Toutefois, en cas de salissure importante, il convient de nettoyer la surface de la chambre de cuisson afin d'éviter tout dysfonctionnement ou défaillance de l'appareil.



*Avant de procéder au nettoyage de la chambre de cuisson du multicuiseur, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau électrique et complètement refroidi !*

Les parois latérales de la chambre de cuisson, la surface de la plaque chauffante et l'enveloppe centrale du thermostat (disposé au centre de la plaque chauffante) peuvent être nettoyées avec une serviette ou une éponge humide (pas trempée !). Si vous utilisez un détergent, il est indispensable d'enlever soigneusement toute trace afin d'éviter l'émanation d'odeurs non désirables lors de la cuisson du prochain plat.

Si des corps étrangers venaient à tomber dans la cavité autour du thermostat central, retirez-les avec précaution à l'aide de pincettes sans exercer de pression sur l'enveloppe du capteur. Si la surface de la plaque chauffante est sale, l'utilisation d'une éponge humide de dureté moyenne ou d'une brosse synthétique est tolérée.

**i** Lors d'un usage régulier de l'appareil, la couleur de la plaque chauffante peut en totalité ou en partie changer. Il ne s'agit pas d'une manifestation d'un défaut de l'appareil et son bon fonctionnement n'en n'est pas altéré.

## V. CONSEILS DE CUISSON

### Erreurs admises pendant la cuisson et remèdes

Dans le tableau ci-dessous vous trouverez les erreurs typiques admises pendant la préparation des plats dans des multicuiseurs, examen de raisons éventuelles et remèdes possibles.

#### LE PLAT N'EST PAS ENTIEREMENT PREPARE

Raisons éventuelles du problème	Solutions possibles
Vous avez oublié de fermer le couvercle de l'appareil ou bien l'avez mal fermé, ce qui avait entraîné la température de cuisson insuffisamment élevée.	Ne soulevez pas le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson sans besoin. Fermez le couvercle jusqu'au clic. Soyez sûr que rien ne gêne la bonne fermeture de couvercle de l'appareil, que l'élastique d'étanchement du couvercle interne n'a pas été déformé.
La cuve et le conducteur chauffant se contactent mal, ce qui avait entraîné la température de cuisson insuffisamment élevée.	Il faut que la cuve soit posée dans le boîtier de l'appareil d'une manière régulière, en touchant étroitement le fond du disque chauffant. Soyez persuadé que la chambre de travail de multicuiseur ne possède aucun objet étranger. N'admettez pas d'encrassements du disque chauffant.
Le choix des ingrédients du plat est mauvais. Ces ingrédients ne conviennent pas pour la cuisson que vous avez choisie, ou bien vous avez choisi le mauvais programme de cuisson.  Les ingrédients sont coupés en gros morceaux; les proportions générales de la mise des produits sont dérogées. Vous avez mal établi (mal calculé) le temps de cuisson.  La variante de recette que vous avez choisie ne convient pas pour la cuisson dans ce modèle de multicuiseur.	Il est souhaitable d'utiliser les recettes déjà connues (spécialement adaptées pour ce modèle de l'appareil). Utilisez que les recettes dont vous avez vraiment confiance.  Le choix des ingrédients, moyen de leur découpage, proportions de pose, choix du programme et du temps de cuisson sont à conformer à la recette choisie.
Pour la cuisson à vapeur : il y a un manque d'eau dans la cuve pour assurer la densité de vapeur due	Respectez la quantité de l'eau dans la cuve conformément au volume recommandé par la recette choisie. Au cas des doutes vérifiez le niveau de l'eau pendant la cuisson.
Pour la friture :	Vous avez mis trop d'huile dans la cuve
	Excès de l'humidité dans la cuve.
Excès de l'humidité dans la cuve.	Dans le cas de cuisson ordinaire, il est suffisant que l'huile couvre le fond de cuve d'une couche fine. Dans le cas de cuisson dans la friture suivez les indications de la recette respective.  Ne fermez pas le couvercle de multicuiseur pendant la friture si cela n'est pas prévue par la recette. Il convient de décongeler entièrement les produits congelés à l'état frais et éliminer l'eau avant de procéder à la cuisson.
Pour la cuisson : le bouillon s'évapore lors de la cuisson des produits avec l'acidité augmentée.	Certains produits demandent d'être traités avant la cuisson : il faut les laver, faire revenir et c. Suivez les recommandations de la recette que vous avez choisie.
Pour la viennoiserie ( la pâte n'est pas bien cuite ) :	Pendant le procédé de sa levée, la pâte s'est collée au couvercle interne en fermant le clapet d'évacuation de vapeur.
	Vous avez mis trop de pâte dans la cuve.
	Posez la pâte dans la cuve en moindre volume.  Sortez votre viennoiserie de la cuve, la tournez et posez du nouveau dans la cuve, continuez la cuisson aussitôt jusqu'à la fin. Pour la viennoiserie ultérieure pensez à mettre dans la cuve moins de pâte.

#### PRODUIT TROP CUIT

Vous vous êtes trompés dans le choix du type de produit ou dans la mise au point ( calcul ) du temps de cuisson. Les dés des ingrédients sont trop petits.	Choisissez la recette déjà connue ( adaptée pour ce modèle d'appareil ). Le choix des ingrédients, leur taille, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives.
Après la cuisson le plat se trouvait trop longtemps sous le régime de maintien au chaud automatique.	L'utilisation trop longue de la fonction du maintien au chaud automatique n'est pas souhaitable. Si votre modèle de multicuiseur prévoit l'arrêt préliminaire de cette fonction, utilisez-le.

#### PRODUIT S'EVAPORE PENDANT LA CUISSON

Pendant la cuisson de la bouillie à la base de lait ce dernier s'évapore.	La qualité et les caractéristiques du lait dépendent du lieu et des conditions de sa fabrication, nous vous recommandons de n'utiliser que le lait ultra pasteurisé avec la teneur de graisse jusqu'à 2,5%. Il est possible de faire diluer le lait avec de l'eau potable selon le besoin.
Les ingrédients ont été traité d'une manière irrégulière ( mal lavés et c.).  Les proportions des ingrédients ne sont pas respectés, le type du produit est mal choisi.	Choisissez la recette déjà connue ( adaptée pour ce modèle d'appareil ). Le choix des ingrédients, leur taille, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives.  Gruaux en grains entiers, viandes, poissons et fruits de mer sont à laver soigneusement jusqu'à ce que l'eau ne devienne toute propre.

#### PLAT BRULE

La cuve a été mal nettoyée après la cuisson antérieure.  Le revêtement anti-brûlure de la cuve s'est détériorée.	Avant de procéder à la cuisson, soyez persuadé que la cuve soit bien lavée et que le revêtement anti-brûlure ne soit pas endommagé.
Le volume général de la pose du produit est moins de celui recommandé par la recette.	Choisissez la recette déjà connue ( adaptée pour ce modèle de l'appareil).
Vous avez mis le temps de cuisson trop long.	Diminuez le temps de cuisson ou bien suivez les indications de la recette adaptée pour ce modèle d'appareil.
Pour la friture : vous avez oublié de verser de l'huile dans la cuve; vous n'avez pas remué ou avez tourné les produit trop tard.	Pour la cuisson dans l'huile versez un peu de l'huile dans la cuve pour qu'elle couvre le fond de cuve d'une couche mince. Pour que les produits soient rousis d'une manière régulière il convient de les remuer d'une manière périodique, ou de les tourner suivant le temps précis.
Pour la cuisson à l'étouffée : un manque d'humidité dans la cuve.	Verser un peu plus de liquide dans la cuve. Pendant la cuisson ne soulevez pas le couvercle de multicuiseur sans besoin.
Pour la cuisson : un manque de liquide dans la cuve ( non-respect de proportions des ingrédients ).	Respectez les bonnes proportions du liquide et des ingrédients en matière dure.
Pour la viennoiserie : vous n'avez pas huilé la surface interne de la cuve avec de l'huile avant de procéder à la cuisson.	Avant de poser la pâte dans la cuve, lubrifiez son fond et ses parois avec du beurre ou de l'huile (il ne convient pas de verser l'huile dans la cuve !).

#### PERTE DE LA FORME DE DECOUPAGE PAR LE PRODUIT

Vous avez remué le produit trop souvent.	Pour la cuisson dans l'huile faites remuer le plat toutes les 5-7 minutes au plus tard.
Vous avez mis le temps de cuisson trop long.	Diminuez le temps de cuisson ou bien suivez les indications de la recette adaptée pour ce modèle de l'appareil.

#### VIENNOISERIE EST TROP HUMIDE

L'utilisation des ingrédients non convenables entraînant l'excédent de l'humidité ( légumes ou fruits juteux, fruits surgelés, crème fraîche etc.).	Faites le choix des ingrédients conformément à la recette choisie. Essayez de ne pas choisir en qualité d'ingrédients les produits possédant trop d'humidité, ou alors, ne les utilisez qu'en petites quantités.
Vous avez laissé votre viennoiserie dans le multicuiseur pendant trop longtemps.	Essayez de sortir votre viennoiserie du multicuiseur aussitôt après la cuisson. Vous pouvez laisser le produit dans le multicuiseur, au besoin, pour un petit délai, avec la fonction du maintien au chaud automatique en marche.

#### VIENNOISERIE N'EST PAS LEEVE

Les oeufs ont été mal battus avec du sucre.	Choisissez la recette déjà connue ( adaptée pour ce modèle d'appareil ). Le choix des ingrédients, leur traitement préliminaire, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives.
La pâte est restée trop longtemps laissée avec le diviseur	
Vous n'avez pas bluté la farine, vous avez mal pétri votre pâte.	
Les erreurs commises pendant la pose des ingrédients.	
La recette que vous avez choisie ne convient pas pour la cuisson dans ce modèle de multicuiseur.	

**i** Dans le cas de manque du liquide dans la cuve, certains modèles de multicuiseurs REDMOND prévoient le système de protection de l'appareil contre la surchauffe pour les programmes «STEW» et «SOUP». Dans ce cas le programme de cuisson s'arrête et le multicuiseur passe au régime du maintien au chaud automatique.

**Temps de cuisson recommandés pour la cuisson de divers aliments à la vapeur**

N°	Aliment	Masse, g (q-té)	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min
1	Filet de porc / boeuf (carrés de 1,5 x 1,5 cm)	500	800	30/40
2	Filet de mouton (carrés de 1,5 x 1,5 cm)	500	800	40
3	Filet de poulet (carrés de 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
4	Boulettes / steaks haché	500	800	25/40
5	Poisson (filet)	300	800	15
6	Crevettes (nettoyées, cuites glacées)	300	800	5
7	Pomme de terre	500	800	20
8	Carotte (cubes de 1,5 x 1,5 cm)	500	800	35
9	Betterave (cubes de 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	90
10	Légumes frais surgelés	500	800	5
11	Oeufs	5 pcs.	800	10

**i** Il faut tenir compte que ce sont des recommandations générales. La durée réelle de cuisson peut différer des valeurs recommandées, en fonction de la qualité des produits et de vos préférences gastronomiques.

**Recommandations de réglage des températures en mode «MULTICOOK»**

Température de service, °C	Plat recommandé (voir aussi le guide culinaire)
35	Levée de pâte, préparation de vinaigre
40	Préparation des yaourts
45	Levain
50	Fermentation
55	Préparation de la sucrerie fondante
60	Préparation du thé vert, des aliments pour bébé
65	Cuisson de viande sous vide
70	Préparation de punch
75	Pasteurisation, préparation du thé blanc
80	Préparation du vin chaud
85	Préparation du fromage blanc, soit des plats demandant un long temps de cuisson
90	Préparation du thé rouge
95	Préparation des bouillies à base de lait
100	Préparation de meringues ou des confitures
105	Préparation de galantine
110	Stérilisation
115	Préparation des sirops à sucre
120	Préparation des jarrets
125	Préparation de la viande à l'étouffée
130	Préparation du gratin
135	Etuvage de plats cuisinés jusqu'à l'apparition de la peau croustillante
140	Fumage

Température de service, °C	Plat recommandé (voir aussi le guide culinaire)
145	Roti de légumes et de poissons habillé de papier aluminium
150	Roti de viande habillé de papier aluminium
155	Friture des produits en pâte avec levure
160	Friture de volailles
165	Friture de steaks
170	Préparation de pommes frites, de nuggets de poulets

**i** Voir ainsi le livre de recettes annexé.

**Tableau résumé des modes de cuisson (réglages d'usine)**

Programme	Recommandations d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Éventail du temps de cuisson/ pas d'écart	Retardateur	Ateinte des paramètres de fonctionnement	Réchauffement automatique
MULTICOOK	Cuisson des plats différents avec la possibilité de la mise au point de la température et du temps de cuisson	00:30	2 min – 15 hour / 1 min Si la température est supérieure à 130°C: 2 min – 2 heures / 1 min	+	+	+
PILAF	Préparation de la paella de toutes sortes	00:35	10 min – 2 heures / 5 min	+	+	+
STEAM	Cuisson à vapeur des viandes, poissons, légumes, ravioles et des plats diététiques et végétariens	00:30	10 min – 2 heures / 5 min	+	+	+
SOUP	Préparation des soupes (borchtch, potage aux concombres salés etc.	00:40	20 min – 8 heures / 5 min	+	+	+
PASTA	Préparation des pâtes alimentaires selon les recettes différentes	00:08	2 min – 1 hour / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Préparation de bouillie à base de lait	00:25	5 min – 15 hour / 1 min	+	+	+
STEW	Cuisson à l'étouffée des légumes, viandes, poissons,	1:00	20 min – 12 heures / 5 min	+	-	+
BAKE	Cuisson au four des cakes, biscuits, gratins, gâteaux en pâte avec levure et en feuilleté	00:50	20 min – 4 heures / 10 min	+	-	+
FRY	Rotis des légumes, viandes, poissons	00:15	5 min – 1 hour / 1 min	-	+	+
YOGURT	Préparation des yaourts divers	8:00	30 min – 12 heures / 30 min	+	-	-
BREAD	Cuisson de pain	3:00	10 min – 6 heures / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Cuisson lente des légumes, viandes, poissons	3:00	5 min – 12 heures / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Préparation rapide de riz, des bouillies friables en gruaux	-	-	-	-	-

## VI. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

(vendus séparément)

Il est possible d'acquérir des accessoires complémentaires pour le multicuiseur REDMOND RMC-M4510E et d'obtenir des informations sur les nouveaux produits de la gamme REDMOND sur le site [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ou dans les magasins revendeurs officiels.

### RAM-FB1 : panier pour la friture

S'utilise pour la préparation de divers aliments dans l'huile très chaude ou bouillante (friture). Compatible à toutes les cuves d'un volume 3 litres minimum. Faite en acier inoxydable, munie d'une poignée amovible et d'un crochet de fixation à la cuve pour pouvoir verser l'excédent d'huile après cuisson. Compatible avec les multicuiseurs d'autres marques. Passe au lave-vaisselle.

### RAM-G1 : lot de petits pots à yaourt avec zone d'inscription sur les couvercles (4 unités)

Conçu pour la préparation de différents yaourts. Il est possible de dater les pots, ce qui permet le contrôle de leur période de consommation. Compatible avec les multicuiseurs d'autres marques.

### RB-A500 (A501, A503) : cuve avec revêtement antiadhésif

Contenance : 5 litres

### RB-C500 : cuve avec revêtement céramique antiadhésif

Contenance : 5 litres

### RB-C505 : cuve avec revêtement céramique antiadhésif Ceralon® (Suisse)

Contenance : 5 litres

### RB-S500 : cuve en acier inoxydable

Contenance : 5 litres

## VII. ANOMALIES POSSIBLES ET RESOLUTIONS

Anomalie	Causes possibles		Moyens de résolution
Message d'erreur à l'écran : E1 - E4	Système d'erreur, possibilité d'endommagement du panneau de commande ou de l'élément chauffant		Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir. Fermez fermement le couvercle, rebranchez l'appareil de nouveau au réseau électrique.
L'appareil ne s'allume pas	Le cordon électrique n'est pas raccordé à l'appareil et (ou) à une prise électrique		Assurez-vous que le cordon électrique amovible est raccordé à la prise correspondante de l'appareil et branché à une prise de courant
	Prise électrique défectueuse		Branchez l'appareil à une prise électrique non défectueuse
	Pas de courant sur le réseau électrique		Vérifiez la présence de courant dans le réseau électrique. S'il n'y en a pas, adressez-vous à l'organisme qui gère votre logement
La cuisson d'un plat est trop longue	Coupeure d'alimentation électrique du réseau (niveau de tension instable ou inférieur à la norme)		Vérifiez la présence d'une tension stable du réseau électrique. Si elle est instable ou inférieure à la norme, adressez-vous à l'organisme qui gère votre logement
	Un corps étranger ou des éléments (déchet, gruaux, morceaux d'aliment) entre la cuve et la plaque chauffante		Débranchez l'appareil du réseau électrique. Laissez-le refroidir. Retirez le corps étranger ou les éléments.
	La cuve n'est pas droite dans le multicuiseur		Placez la cuve droite, sans biais
Lors de la cuisson, de la vapeur s'échappe par le dessous du couvercle	La plaque chauffante est très sale		Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir. Nettoyer la plaque chauffante.
	Défaut d'étanchéité entre la cuve et le couvercle intérieur du multicuiseur	La cuve n'est pas droite dans le socle de l'appareil	Placez la cuve droite, sans biais
		Le couvercle n'est pas fermé hermétiquement ou un corps étranger se trouve sous le couvercle	Vérifiez s'il n'y a pas un corps étranger (déchet, gruaux, morceaux d'aliment) entre le couvercle et le corps de l'appareil, retirez-les. Refermez toujours le couvercle du multicuiseur jusqu'au déclic
	Le joint d'étanchéité sur le couvercle intérieur est très sale, déformé ou endommagé	Vérifiez l'état du joint d'étanchéité du couvercle intérieur de l'appareil. Il est possible qu'il nécessite un remplacement	

## VIII. ENGAGEMENTS DE GARANTIE

La durée de garantie prévue pour cet article est de 2 ans à partir du moment de son acquisition. Pendant la durée de garantie le fabricant s'engage à éliminer, moyennant réparation, remplacement des pièces de rechange ou substitution de l'appareil même, tous les défauts d'usine entraînés pas la mauvaise qualité de matériaux ou d'assemblage. La garantie n'entre en vigueur que dans le cas d'attestation de la date d'acquisition par le sceau de la boutique et par la signature du vendeur apposée sur l'original de la fiche de garantie. La garantie présente n'est reconnue que dans le cas où l'usage de l'appareil se produisait conformément au manuel d'exploitation, s'il n'a pas été réparé, ni démonté, ni détérioré suite à la mauvaise exploitation, si tous les composants de l'appareil ont été gardés. L'étendue de la présente garantie ne se propage pas à l'usure naturelle du produit et aux consommables (filtres, ampoules, revêtements anti-brûlure, manchons d'étanchéité etc.).


L'estimation de la durée de vie de l'appareil et de la durée des engagements de garantie commence à partir de la date de vente ou de la date de fabrication de produit (dans le cas où la définition de la date de vente est impossible).

La date de fabrication de l'appareil figure dans le numéro de série indiqué sur l'étiquette de l'identification du boîtier de produit. Le numéro de série se compose de 13 signes. Le 6ème et le 7ème signes représentent un mois, le 8ème – une année de fabrication du dispositif.

La durée de vie déterminée par le producteur pour cet appareil est de 5 ans à partir de la date d'acquisition. Cette durée est valable à condition de l'exploitation régulière de l'appareil réalisée en conformité stricte avec ce Manuel d'exploitation et les impératifs techniques en vigueur.



*Il est nécessaire de se débarrasser de l'emballage, du manuel d'usage, ainsi que de l'appareil lui-même, conformément au programme local concernant le recyclage des déchets. Faites preuve de soin de l'environnement: ne jetez pas les produits de ce type dans la poubelle avec les ordures ordinaires.*

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

## SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

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

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

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

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

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

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

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

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten

Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt werden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.

- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs – und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

**STOP** *ACHTUNG! Das Gerät nur im technisch einwandfreien Zustand benutzen.*

**Technische Daten**

Modell .....	RMC-M4510EE
Leistungsaufnahme .....	860-1000 W
Netzspannung .....	220-240 V, 50/60 Hz
Fassungsvormögen der Schale .....	5 L
Beschichtung des Innentopfs .....	Keramik-Antihafbeschichtung von Anato®
Display .....	LED
Dampfventil .....	abnehmbar
Innendeckel .....	abnehmbar

**Programme**

1. MULTICOOK
2. PILAF (PAELLA)
3. STEAM (DAMPFGAREN)
4. SOUP (SUPPE)
5. PASTA (NUDELN)
6. PORRIDGE (MILCHREIS)
7. STEW (SCHMOREN)
8. BAKE (BACKEN)
9. FRY (BRATEN)
10. YOGURT (YOGHURT)
11. BREAD (BROT)
12. SLOW COOK (SCHONGAREN)
13. EXPRESS

**Funktionen**

„MASTERCHIEF LITE“ (Kochzeit- und Temperatureinstellung) vorhanden  
 Warmhaltefunktion für fertiger Gerichte ..... bis zu 12 Stunden  
 Vorläufige Abschaltung des Auto aufwärm ..... vorhanden  
 Aufwärmfunktion ..... bis zu 12 Stunden  
 Verzögerter Start-Modus ..... bis zu 24 Stunden  
 Abschaltung der Voice - Signale ..... vorhanden

**Zubehörumfang- und Ersatzteile**

Multikocher .....	1 St.
Schale RB-C502 .....	1 St.
Dampfeinsatz .....	1 St.
Schöpfkelle .....	1 St.
Spatel .....	1 St.
Messbecher .....	1 St.
Zange zum Herausnehmen der Schale .....	1 St.
Kochbuch „100 Rezepte“ .....	1 St.
Halter für Schöpfkelle/Spatel .....	1 St.
Eine Bedienungsanleitung .....	1 St.
Ein Service-Handbuch .....	1 St.
Stromkabel .....	1 St.

**i** Der Hersteller hat das Recht, Änderungen in Design, Beschaffung sowie seine Produktspezifikationen in der Verbesserung ohne vorherige Ankündigung dieser Änderungen zu vorzunehmen.

**Multikochinhaltsverzeichnisse A1**

1. Deckel
2. Dichtungsring
3. Abnehmbarer Innendeckel
4. Kondensat Öffnung
5. Schale

6. Der Öffnungsknopf
7. Tuch-Steuerung mit Display
8. Körper
9. Griff
10. Abnehmbares Dampfventil
11. Spatel
12. Schöpfkelle
13. Dampfeinsatz
14. Halter für Schöpfkelle/Spatel
15. Messbecher
16. Zange zum Herausnehmen der Schale
17. Stromkabel

**Tuch-Steuerung A2**

1. Knopf „Cancel/Reheat“ (Aufhebung/Aufwärmen) – Einschaltung und Abschaltung der Aufwärmfunktion, Unterbrechung des Vorgangs des Kochprogramms, Reset der Einstellungen.
2. Knopf „Time Delay“ (Verzögerung) – Einschalten des Startverzögerungs-Modus
3. Knopf „Menu“ – Bestätigt die Auswahl des automatischen Kochprogramms
4. Display.
5. Knopf „Min/-“ – die Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms, Reduzierung der Temperatur, die Wahl des Minutenstands.
6. Knopf „Hour/+“ – die Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms, Steigerung der Temperatur, die Wahl des Stundenstands.
7. Knopf „Start“ – Einschaltung des vorgegebenen Kochprogramms.

**Display Beschriftung A2**

- a. Anzeige der automatischen Programme
- b. Anzeige der Verzögerung des Start-Modus
- c. Anzeige des Kochmodus
- d. Anzeige der Kochzeit
- e. Anzeige des Modus von Autoaufwärm
- f. Anzeige des Programms „EXPRESS“
- g. Anzeige der Aufwärm-Modus
- h. Anzeige der Voice-Signale-Abschaltung
- i. Anzeige der Temperatur

**I. VOR DER ERSTEN EINSCHALTUNG**

Nehmen Sie sorgfältig das Gerät und das Zubehör aus dem Karton raus. Entfernen Sie die ganze Verpackung.

**⚠** Lassen Sie alle mahnende Aufkleber, Anzeiger-Aufkleber und die Tabelle mit der Seriennummer des Erzeugnisses auf dem Gehäuse! Das Fehlen der Seriennummer auf dem Gerät einzieht Ihnen das Recht auf Garantieleistungen.

Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie die Schale mit dem warmen Seifenwasser. Trocknen Sie alles sorgfältig ab. Bei der ersten Anwendung kann ein fremdes Geruch vorkommen, was nicht von Beschädigung des Geräts zeugt. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät.

**i** Nach Transport bzw. Lagerung bei tiefen Temperaturen das Gerät bei Raumtemperatur für mindestens 2 Stunden halten, bevor es eingeschaltet wird.

**II. MULTIKOCHERSBEDINNUNG**

**Uhreinstellung**

Schalten Sie das Gerät am Strom ein. Drücken und halten Sie den Knopf „Hour/+“ oder „Min/-“. Die Anzeige der laufenden Zeit von Display beginnt zu

blinken. Um die Uhr einzustellen, drücken Sie den Knopf „Hour/+“, für Minute drücken Sie den Knopf „Min/-“. Die Zunahme der Stunden und Minuten geht unabhängig voneinander. Wann die maximale Zeit erreicht wird, setzt die Einstellung von Anfang des Bereichs fort. Um schnell wechseln, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf. Nach der erforderlichen Zeiteinstellung warten Sie während 5 Sekunde. Die Einstellungen werden automatisch bewährt.

**Abschaltung der Voice-Signale**

Um die Voice-Signale abzuschalten, drücken und halten Sie den Knopf „Menu“ in jedem Modus. Auf dem Display wird die Anzeige der Abschaltung der Voice-Signale angezeigt. Für Einschalten der Voice-Signale drücken Sie wieder und halten den Knopf „Menu“.

**Einstellung der Kochzeit**

In Multikocher REDMOND RMC-M4510EE kann man selbständig die Kochzeit für jedes Programm ausser des Programms „EXPRESS“ einstellen. Der Änderungsschritt und der mögliche Bereich der erforderlichen Zeit hängen von dem gewählten Kochprogramm ab.

Nach der Auswahl des automatischen Programms und dem Druck des Knopfs „Menu“ benutzen Sie den Knopf „Hour/+“, um die Uhr einzustellen, und drücken Sie den Knopf „Min/-“, um die Minuten einzustellen. Die Änderung der Uhr- und Minutenbedeutungen geht unabhängig voneinander. Wann die maximale Bedeutung erreicht wird, setzt die Einstellung von Anfang des Bereichs fort. Um schnell Bedeutungsänderung zu wechseln, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.

**i** In einigen automatischen Programmen beginnt das Abzählen der eingestellten Kochzeit erst nach dem Erreichen mit einer vorgegebenen Betriebstemperatur. Zum Beispiel, wenn Sie kaltes Wasser gießen und im Programm «STEAM» Kochzeit von 5 Minuten einstellen, wird dann das Programm gestartet und der Countdown gegebener Kochzeit erst nach Wassersieden und Bildung des ziemlich dichten Dampf in der Schüssel beginnt. Im Programm «PASTA» beginnt Countdown der eingestellten Garzeit nach Wassersieden und erneuten Druck den Knopf «Start» zu laufen.

**Verzögerung des Programmstartes**

Die Funktion der Startverzögerung erlaubt Ihnen eine Zeit einzugeben, wann das Gericht bereit sein muss (in Betracht der Betriebszeit des Programms). Die maximale Zeit der Startverzögerung ist 24 Stunden. Die Startverzögerungszeit laut Standardprogramm besteht aus Betriebszeit des Programms und aus die Zeit, welche für Multikocher für das Erreichen der Betriebsangaben notwendig ist. Der Schritt der Zeiteinstellung der Startverzögerung beträgt 1 Minute.

Um Startverzögerungszeit nach der Auswahlbestätigung zu ändern, drücken Sie den Knopf „Time Delay“. Um Zeit zu vergrößern, drücken Sie den Knopf „Hour/+“ für Stunden, den Knopf „Min/-“, für die Minuten. Die Änderung der Stunden und Minuten geht unabhängig voneinander. Wann die maximale Eingabe erreicht wurde, setzt die Einstellung zum Anfang des Bereichs zurück. Um schnelle Änderung zu vorzunehmen, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf gedrückt.

**i** Während der Funktionsvorgangs „Startverzögerung“ erscheint auf dem Display die vortäufige Zeit. Um die Zubereitungszeit des Gerichts zu sehen, drücken und halten Sie den Knopf „Time Delay“. Die Startverzögerungsfunktion ist für alle automatischen Programme außer „FRY“, „PASTA“, „EXPRESS“ verfügbar. Es wird nicht empfohlen, die „Startverzögerungsfunktion“ zu benutzen, wenn das Rezept die leichtverderblichen Produkte (Eier, die frische Milch, Käse usw.) hat.



## Warmhalten von fertigen gerichten

Diese Funktion schaltet sofort automatisch ein nach Ablauf des Zubereitungsprogramms und kann die Temperatur des fertigen Gerichts in Grenzen von 70–75°C während 12 Stunden warm bewahren. Bei vorläufigem Warmhalten blinkt die Anzeige von Knopf „Cancel/Reheat“. Auf dem Display in diesem Modus erscheint die Anzeige WARMHALTEN und gleichzeitiges Abzählen der Warmhaltungszeit.

Bei Notwendigkeit kann man die Funktion abschalten, für dieses drücken Sie für einige Sekunden den Knopf „Cancel/Reheat“.

## Vorausabschaltung des Programms Warmhalten

Das Programm Warmhalten ist nicht immer erwünscht. Deshalb ist es in Multikocher REDMOND RMC-M4510E vorbestimmt, die Möglichkeit im Voraus dieses Programm während Funktionsanzeige „Startverzögerung“ oder Hauptkochprogramm abzuschalten. Dafür drücken Sie während Programmvorgang den Knopf „Start“. Um wieder das Programm Warmhalten einzuschalten, drücken Sie wieder den Knopf „Start“.

**i** Die Warmhaltefunktion ist bei Benutzung der Programme „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ nicht verfügbar und bei Einstellung im Programm MULTICOOK die Zubereitungszeit unter 80° C.

## Aufwärmfunktion von gerichten

Multikocher REDMOND RMC-M4510E kann man für Aufwärm der kalten Gerichte benutzen. Dafür:

1. Legen Sie die Speisen in die Schale, richten Sie sie in Multikochergefäß ein.
2. Decken Sie zu, schalten Sie das Gerät am Netz ein.
3. Drücken und halten Sie einige Sekunden den Knopf „Cancel/Reheat“. Dann erscheinen die angemessene Anzeige auf dem Display und auf Knopf „Timer“ beginnt laufendes Abzählen der Aufwärmzeit zu zeigen.

Das Gerät wärmt das Gericht bis zu 70–75° C auf und wird es im heißen Zustand während 12 Stunden gehalten. Bei Bedarf kann man Aufwärm einstellen, drücken und halten Sie den Knopf „Cancel/Reheat“, bis die angemessene Anzeige erlöschen werden

**i** Dank der Funktionen Warmhalten und Aufwärmung kann Multikocher das Gericht bis zu 12 Stunden warm halten, aber wir empfehlen nicht, das Gericht im diesem Zustand mehr als 2–3 Stunden zu lassen, das kann zu Änderung seines Geschmacks führen.

## Funktion „MASTERCHIEF LITE“

Eröffnen Sie für Sich selbst noch mehr Möglichkeiten für kulinarisches Erschaffen mit neuer Funktion „MASTERCHIEF LITE“! Das Programm „MULTICOOK“ erlaubt die Vorgangsangaben des Programms vor seiner Einschaltung einzustellen, dank Funktion „MASTERCHIEF LITE“ können Sie die Einstellungen gerade während Kochvorgang ändern.

Sie können immer den Vorgang vom jeden Programms so einstellen, um es gerade zu Ihren Wünschen an passen. Kocht die Suppe aus? Überkocht Milchreis? Zubereiten die Gemüse auf Dampf zu lange? Wechseln Sie die Kochtemperatur und Garzeit, ohne den Programmvorgang zu unterbrechen, als ob Sie auf dem Herd oder im Backofen garen würden.

**i** Sie können die Funktion „MASTERCHIEF LITE“ nur während Zubereitung benutzen. Während der Programmbenutzung „EXPRESS“, Funktionsvorgang „Startverzögerung“ und Erwartung der Erreichung Vorgangsangaben ist die Funktion „MASTERCHIEF LITE“ nicht verfügbar.

Temperaturänderung ist bei Funktionsbenutzung „MASTERCHIEF LITE“ im Bereich von 35 bis zu 170°C in Schritt von 1°C möglich. Der mögliche Bereich der Zubereitungszeit hängt von dem ausgewählten Programm ab. Änderungs-schritt ist 1 Minute.



Die Funktion „MASTERCHIEF LITE“ kann besonders nützlich sein, wenn Sie die Gerichte nach komplizierten Rezepten anfertigen, die die Zuordnung der verschiedenen Zubereitungsprogramme (zum Beispiel, bei Zubereitung der Kohlroutaden, Bœuf Stroganoff, der Suppen und Pasten laut verschiedenen Rezepten, der Marmelade usw.) fördern, kochen.

Für Änderung der Zubereitungszeit:

1. Während des Vorgangs des Kochprogramms drücken Sie den Knopf „Menu“. Der Anzeiger der Temperaturbedeutung wird auf dem Display blinken.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Für Temperaturvergrößerung drücken Sie den Knopf „Hour/+“, um Kochtemperatur zu reduzieren, drücken Sie den Knopf „Min/-“. Um schnell Kochtemperatur zu ändern, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf. Nach Erreichung der maximalen (oder minimalen) Bedeutungen wird Einstellung von Bereichsanfang fortgesetzt.
3. Drücken Sie die Knöpfe auf der Tuch-Steuerung während 5 Sekunden nicht. Die Änderungen werden automatisch bewahren.

**i** Um gegen Überhitzung bei Einstellung von Kochtemperatur über 130°C zu schützen, muss man die maximale Zeit des Programmvorgangs auf 2 Stunden begrenzen (mit Ausnahme von Programm „BAKE“). Bei Anwendung des automatischen Programms „YOGURT“ ist Funktion der Kochtemperaturänderung nicht verfügbar.

Für Änderung der Zubereitungszeit:

1. Während des Vorgangs des Kochprogramms drücken Sie zweimal den Knopf „Menu“. Der Anzeiger der Zeit wird auf dem Display blinken.
2. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein. Drücken Sie den Knopf „Hour/+“ für Zeitvergrößerung in 1 Stunde-Schritt und den Knopf „Min/-“ in 1 Minute-Schritt. Die Uhr- und Minutenänderungen laufen unabhängig voneinander. Nach Erreichung der maximalen Zeit wird Einstellung von Bereichsanfang an fortgesetzt. Um schnell Zeit zu ändern, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.
3. Drücken Sie die Knöpfe auf der Tuch-Steuerung während 5 Sekunden nicht. Die Änderungen werden automatisch gespeichert

**i** Wenn Kochzeit 00:00 eingestellt wird, wird der Programmvorgang blockiert.

## Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme

1. Bereiten Sie (messen Sie) die erforderlichen Zutaten vor.
2. Legen Sie die Zutaten in Schale von Multikocher laut Zubereitungsprogramm und stellen Sie sie in Gerätkörper rein. Beobachten Sie, dass sich alle Zutaten unbefriedigt die Flüssigkeit unten maximaler Markierung auf Innenoberfläche der Schale befinden. Vergewissern Sie sich, dass die Schale gerade eingesetzt ist und dicht mit Heizelemente in Verbindung steht.
3. Decken Sie den Multikocher bis zum Einrasten zu. Schalten Sie das Gerät am Stromnetz ein.
4. Um als Erwartungsmodus rauszugehen, drücken Sie den Knopf „Menu“. Wählen Sie das erforderliche Programm mit Hilfe der Knöpfe „Hour/+“ und „Min/-“ (der angemessene Anzeiger wird auf dem Display blinken). Bestätigen Sie die Auswahl des Programms mit erneutem Knopfdruck „Menu“.



In Programm „MULTICOOK“ können Sie nach Programmauswahlbestätigung gewünschte Kochtemperatur einstellen. Um die Standardzeit zu vergrößern, benutzen Sie den Knopf „Hour/+“, um sie zu reduzieren, drücken Sie den Knopf „Min/-“. Um Temperatureinstellung zu beenden, drücken Sie den Knopf „Menu“.



5. Um die Standardzeit zu ändern, drücken Sie die Knöpfe „Hour/+“ und „Min/-“.



6. Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein.



Die Funktion „Startverzögerung“ ist bei Anwendung der Programme „FRY“, „PASTA“ und „EXPRESS“ nicht verfügbar.



7. Um Kochprogramm zu starten, drücken Sie den Knopf „Start“. Die Anzeige der Knöpfe „Start“ und „Cancel/Reheat“ werden blinken. Countdown der eingeschalteten Kochzeit beginnt sofort nach Knopfdruck „Start“ oder nach Erreichen der erforderlichen Temperatur in der Schale.



Bei Bedarf kann man die Warmhaltefunktion im Voraus bei Knopfdruck „Start“ ausschalten. Der Anzeiger der Knopf „Cancel/Reheat“ schaltet aus. Der erneute Knopfdruck „Start“ schaltet wieder diese Funktion ein. Die Funktion Warmhalten ist bei Anwendung der Programme „YOGURT“ und „EXPRESS“ nicht verfügbar.



8. Am Ende des Kochprogramms betont Sie ein Signalton, auf dem Display erscheint Inschrift End. Dann geht das Gerät in Abhängigkeit von ausgewähltem Programm oder von laufenden Einstellungen in Modus Warmhalten (der Anzeiger des Knopfs „Cancel/Reheat“ und Inschrift Keep Warm auf dem Display blinken werden) oder in Wartemodus.



9. Um eingeschaltetes Programm zu löschen, Kochvorgang oder Warmhalten zu unterbrechen, drücken und halten Sie einige Sekunden den Knopf „Cancel/Reheat“.



Um makelloser Ergebnis zu bekommen, empfehlen wir die Rezepte aus dem zu Multikocher REDMOND RMC-M4510E beiliegenden Kochbuch, das speziell für dieses Modell zusammengestellt wurde, zu benutzen. Angemessene Rezepte können Sie auch auf der Webseite [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) finden.

Ihrer Meinung nach konnten Sie das gewünschte Ergebnis nicht erzielen, benutzen Sie das alternative Programm „MULTICOOK“, die riesige Möglichkeiten für Ihre kulinarischen Experimente eröffnet.

## Programm „MULTICOOK“

Dieses Programm ist für Zubereitung der Gerichte nach von Benutzer gegebenen Temperatur- und Kochzeitparametern vorbestimmt. Dank Programm „MULTICOOK“ ersetzt Multikocher REDMOND RMC-M4510E eine Reihe der Küchengeräte und ermöglicht den Gericht nach jedem interessierten Rezept aus altem Kochbuch oder aus Internet zuzubereiten.



Wenn Zubereitungszeit der Speise 80°C nicht überschreitet, wird Warmhaltefunktion ohne Möglichkeit der manuellen Einschaltung ausgeschaltet.

Der Standard der Zubereitungszeit von Programm „MULTICOOK“ beträgt 30 Minuten, die Kochtemperatur ist standardweise 100°C. Der Bereich der manuellen Temperatureinstellung beträgt von 35–170°C in 5°C-Schritt.

Der Bereich der manuellen Zeiteinstellung beträgt von 2 Minuten bis zu 15 Stunden in 1 Minute-Schritt.



**ACHTUNG!** Die Kochzeit wird für Sicherheitszwecke bei Temperatureinstellung über 130°C auf 2 Stunden begrenzt.



Das Programm „MULTICOOK“ erlaubt Vielzahl der verschiedenen Gerichte und Produkte zuzubereiten. Benutzen Sie das beiliegende Kochbuch von unseren Profiköchen oder die spezielle Tabelle der empfohlenen Temperaturen für Zubereitung der verschiedenen Gerichte und Produkte. Die gewünschten Rezepte können Sie auch auf der Webseite [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) finden.

## Programm „PILAF“

Das Programm ist für Zubereitung der verschiedenen Arten von Pilaw vorbestimmt. Die Zubereitungszeit ist 35 Minuten laut Standardprogramm, die Kochtemperatur ist standardweise 100°C. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

## Programm „STEAM“

Das Programm ist für Zubereitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Mehrkomponenten-Dampfgerichten vorbestimmt. Die Zubereitungszeit ist 30 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich. Benutzen Sie den speziellen Dampfeinsatz (er gehört zu Zubehörfumfang) für Zubereitung in diesem Programm.

Geben Sie 400–800 ml Wasser in Schale. Stellen Sie Dampfeinsatz rein. Messen und bereiten Sie die Produkte laut Rezept vor, legen Sie sie in Dampfeinsatz gleichmässig und stellen Sie die Schale in Gerätkörper rein. Vergewissern Sie sich, dass die Schale dicht mit Heizelement in Verbindung steht.

Folgen Sie den Hinweisen der Punkte 3–8 der gemeinsamen Anweisungspunkten bei Anwendung der automatischen Programme.

**i** Das Gerät gibt ein Signalton nach dem Wassersieden und nach Erreichen der genügenden Dampfdichte in der Schale. Countdown der Kochzeit beginnt. Wenn Sie die automatische Zeiteinstellung in diesem Programm nicht benutzen, wenden Sie sich an Tabelle „Die empfohlene Zubereitungszeit der verschiedenen Nahrungsmittel auf Dampf“.

## Programm „SOUP“

Das Programm ist für Zubereitung von Brühen, Kalt- und Gemüsesuppen aus Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse vorbestimmt.

Die Zubereitungszeit ist 40 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

**i** Das Gerät gibt Signalton vor Erreichen der Betriebsparameter.

## Programm „PASTA“

Das Programm ist vorbestimmt, Wasser zum Sieden zu bringen, die Zutaten bei zu legen und sie weiter zuzubereiten. Das Gerät gibt ein Signalton, wann das Wasser siedet, wann man die Zutaten zu legen muss. Der Countdown der Kochzeit beginnt nach dem erneuten Knopfdruck «Start».

Die Zubereitungszeit ist 8 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 2 Minuten bis zu 1 Stunde in 1 Minute-Schritt möglich. Die Funktionen „Verzögerungsstart“ und „Warmhalten“ sind in diesem Programm nicht verfügbar.

**💡** Bei Zubereitung von bestimmten Nahrungsmitteln (z. B., Nudeln, Ravioli usw.) wird Schaum gebildet. Um seine mögliche Übergießen zu vermeiden, können Sie den Deckel in ein paar Minuten danach öffnen, wenn die Produkte in kochendes Wasser gelegt werden.

## Programm «PORRIDGE»

Programm „Milchbrei“ ist für die Zubereitung der Brei mit Anwendung der pasteurisierten Milch mit der niedrigen Fettigkeit vorbestimmt. Die Zubereitungszeit ist 25 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten in 1 Minute-Schritt möglich.

Um das mögliche Übergießen von Milch zu vermeiden und erforderliches Ergebnis zu erzielen, ist es empfohlen, vor dem Kochen die nächsten Handhabungen zu machen:

- Alle Vollkorngrües (Reis, Buchweizen, Hirse usw.) sorgfältig zu waschen, bis Wasser durchsichtig wird;
- Vor der Zubereitung die Schale von Multikocher mit der Butter zu fetten;
- Strikt die Proportionen zu befolgen, die Zutaten laut Rezepten des Kochbuchs zu vergleichen (die Anzahl der Zutaten strikt proportional zu reduzieren und zu zufügen);
- Die Vollmilch mit Trinkwasser im Verhältnis von 1:1 zu lösen.

**i** Die Eigenschaften von Milch und Gries können sich in Abhängigkeit von Hersteller und Ortherkunft unterscheiden, dass die Zubereitungsergebnisse beeinflusst.

Wenn das erwünschte Ergebnis bei Programm „PORRIDGE“ nicht erzielt wurde, benutzen Sie das universale Programm „MULTICOOK“. Die optimale Zubereitungszeit beträgt 95°C. Geben Sie die Anzahl der Zutaten ein und stellen Kochzeit laut Rezept ein.

## Programm „STEW“

Dieses Programm ist für Kochen Gulasch, Braten und Eintopf vorbestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 1 Stunde laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis zu 12 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

## Programm „BAKE“

Dieses Programm ist für Backen der Kekse, Aufläufe und Kuchen aus Hefeteig vorbestimmt.

Die Zubereitungszeit beträgt 50 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis zu 4 Stunden in 10 Minuten-Schritte möglich.

**💡** Bei Biskuitteig kann man feststellen, ob er durchgebacken ist, indem man ein Holzstäbchen (oder Zahnstocher) reinsteckt. Wenn man es rauszieht, und ist kein Teig an Holzstäbchen klebt, bedeutet das, dass Biskuit durchgebacken ist.

Bei Zubereitung des Backens ist es empfohlen, die Funktion Warmhalten auszuschalten. Nehmen Sie das zubereitete Backen sofort nach Garen aus Multikocher heraus, damit es nicht feucht würde. Wenn das unmöglich ist, erlaubt es, das Backen für kurze Zeit in Multikocher beim eingeschalteten Warmhalten zu lassen.

## Programm „FRY“

Dieses Programm ist für Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und Mehrkomponente-Gerichte vorbestimmt.

Die Zubereitungszeit beträgt 15 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde in 1 Minute-Schritt möglich. Die Funktion „Verzögerungsstart“ ist in diesem Programm nicht verfügbar.

**i** Das Gerät gibt Signalton nach Erreichen der eingestellten Kochtemperatur. Um Anbrennen der Zutaten zu vermeiden, empfehlen wir, die Hinweisungen des Kochbuchs zu befolgen und ständig den Inhalt der Schale umzuzühren. Um wieder Programm „FRY“ anzuwenden, lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Um eine richtig knusprige Kruste auf dem Braten zu bekommen, ist es empfohlen, ohne Deckel zu braten.

## Programm „YOGURT“

Dieses Programm ist für Zubereitung der hausgemachten Joghurt und Teiggärung vorbestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 8 Stunden laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 30 Minuten bis zu 12 Stunden in 30 Minuten-Schritte möglich. Bei Zutatenlegen beachten Sie, dass die Schale maximal nur bis zur Hälfte gefüllt ist. Die Funktion „Warmhalten“ ist in diesem Programm nicht verfügbar.

**i** Für Zubereitung der Joghurt können Sie Set von Dosen für Joghurt REDMOND RAM-G1 (man muss es apart kaufen) benutzen.

## Programm „BREAD“

Dieses Programm ist für Backen der verschiedenen Brotsorten aus Weizenmehl und mit dem Zusatz von Roggenmehl empfohlen. Das Programm bietet einen vollen Kochzyklus von Teiggärung bis zum Backen. Die Zubereitungszeit beträgt 3 Stunden laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 6 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

Die maximale Betriebsdauer der Funktion „Warmhalten“ ist in diesem Programm auf drei Stunden begrenzt. Es ist nicht empfohlen, die Funktion „Startverzögerung“ zu verwenden, weil dadurch die Qualität des Backens beeinflusst werden kann.

Es ist zu berücksichtigen, dass die Teiggärung während der ersten Stunde des Programmorgans läuft und dass erst danach gebackt wird. Bei Verwendung des Mehls wird empfohlen, vorher ihn für seine Anreicherung mit Sauerstoff zu sieben und Verunreinigungen zu entfernen. Um die Kochzeit zu reduzieren und Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir, Kochfertig-mischungen für Backen des Brots zu verwenden.

**i** Bei Zutatenlegen beachten Sie, dass die Schale maximal zur Hälfte gefüllt wird. Bei Einstellung der Kochzeit beginnt Backenprozess weniger als 1 Stunde nach dem Knopfdruck „Start“. Dass das Brot gleichmässig durchgebacken werde, muss man es nach dem Signalton wenden.

**ACTUNG!** Benutzen Sie die Kuchenhandschuhe, um das Brot aus Gerät herausnehmen.

Öffnen Sie den Deckel des Multikochers während Prozess der Teiggärung nicht! Davon hängt die Qualität des Backens ab.

## Programm „SLOW COOK“

Dieses Programm ist für Schmalzfleisch, Eisbein sowie geschmätzte Milch vorbestimmt. Die Kochzeit beträgt 3 Stunden laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 12 Stunden in 10 Minuten-Schritte möglich.

## Programm „EXPRESS“

Dieses Programm ist für Zubereitung von Reis und körnige Breies vorbestimmt. Das Programm sorgt für eine automatische Abschaltung nach Wasseraus-suchen. Manuelle Einstellung der Kochzeit sowie die Funktionen „Startverzögerung“ und „Warmhalten“ sind in diesem Programm nicht verfügbar.

Um Kochprogramm bei Erwartungsmodus zu starten, drücken Sie den Knopf «Start». Die Zubereitungsanzeige erscheint und der Knopf „Start“ beleuchtet. Das eingeschaltete Programm wird aktiviert.

**📖** Wenn bei Anwendung der automatischen Programme das gewünschte Ergebnis nicht erreicht wurde, wenden Sie sich an Abschnitt „Kochtips“, wo Sie Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen finden und Empfehlungen erhalten können.

### III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Fonduezubereitung
- Frittieren
- Quark- und Käsezubereitung
- Babyahrung
- Sterilisation des Geschirrs
- Pasteurisation der flüssigen Nahrungsmittel

### IV. REINIGUNG UND PFLEGE

#### Gemeinsame Regeln und Empfehlungen

- Wir empfehlen die Zitronenhälfte während 15 Minuten vor dem ersten Benutzen des Gerätes sowie für Geruchstilgung in Multikocher nach der Zubereitung in Programm „STEAM“ zu kochen.
- Es ist Schüssel mit zubereiteter Speise oder mit gefülltem Wasser länger als für 24 Stunden im zugedeckten Multikocher nicht zu lassen. Sie können Schüssel mit zubereiteter Speise im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf die Speise mit Hilfe Aufwärmen-Funktion in Multikocher aufwärmen.
- Wenn Sie für lange Zeit das Gerät nicht benutzen, schalten Sie es von Netz ab. Das Gerät inbegriffen Heisscheibe, Schale, Innendeckel und Dampfventil müssen sauber und trocken sein.
- Bevor sie das Gerät reinigen, vergewissern Sie sich, dass es von Stromnetz abgeschaltet und komplett abgekühlt ist. Für Reinigung benutzen Sie ein weiches Tuch und ein Feinwaschmittel.

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

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

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Gummiteile des Multikochers reinigen: ihre Beschädigung oder Deformation kann zu fehlerhaften Betrieb des Geräts führen.
- Den Körper von Gerät kann man nach Schmutzigkeit reinigen. Man muss die Schale, Innenaluminiumdeckel und das abnehmbare Dampfventil immer nach jeder Anwendung reinigen. Entsorgen Sie das Kondenswasser bei Zubereitung der Gerichte im Multikocher nach jeder seiner Anwendung. Reinigen Sie Innenoberfläche des Gefässes bei Bedarf.

#### Körperreinigung

Reinigen Sie den Gerätkörper nach Schmutzigkeit mit einem weichen Küchentuch oder mit feinem Schwamm. Man kann das Feinreinigungsmittel verwenden.

Um eventuelle Wasserstreifen und Flecken auf dem Gerätkörper zu vermeiden, empfehlen wir immer seine Oberfläche trocken abzuwischen.

#### Reinigung der Schale

Sie können die Schale manuell reinigen, das feine Schwamm und Feinwaschmittel zu verwenden, sowie in Spülwaschmaschine nach Herstellerempfehlungen waschen.

Wenn sie stark verschmutzt ist, giesen Sie in die Schale das warme Wasser und lassen Sie sie für eine Zeit einweichen, reinigen Sie sie erst dann. Wischen Sie unbedingt äusserliche Oberfläche trocken ab, bevor Sie sie in Körper des Multikochers reinstellen.

Es ist Voll- oder Teilfarbänderung der Innenantihafbeschichtung nach regelmässiger Benutzung der Schale möglich. Das ist kein Defekt der Schale.

#### Reinigung des Innenaluminiumdeckels

1. Öffnen Sie den Multikocherdeckel.
2. Drücken Sie gleichzeitig zwei Kunststoffriegel im unten Rand des Innendeckels in Richtung des Zentrums. Ohne Muhe ziehen Sie den Innenaluminiumdeckel auf sich und unten, um ihn von Hauptdeckel loszulassen.
3. Wischen Sie die Oberflächen der beiden Deckel mit feuchtem Küchentuch oder feinem Schwamm ab. Bei Bedarf waschen Sie den abnehmbaren Deckel mit dem Waschmittel unter Wasserstrahl. Es ist die Spülwaschmaschine nicht zu verwenden.
4. Wischen Sie beide Deckel trocken ab.
5. Setzen Sie den Aluminiumdeckel in oberen Schlitz. Stellen Sie Aluminiumdeckel und Hauptdeckel zusammen. Drücken Sie die Klemme leicht bis zum Einrasten.

#### Reinigung des abnehmbaren Dampfventils

Dampfventil befindet sich in einem speziellen Sitz und besteht aus äusserem und innerem Mantel.

1. Ziehen Sie vorsichtig den Spitze des äusseren Mantels in Deckelvertiefung nach oben und auf sich raus.
2. Drücken Sie die Kunststoffklemme auf untere Seite des Ventils und nehmen Sie den inneren Mantel ab.
3. Bei Bedarf nehmen Sie vorsichtig Ventildummis ab. Spülen Sie alle Ventiltteile.
4. Setzen Sie den Ventil in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen: setzen Sie die Gummis wieder rein, setzen Sie die Klemmen des Hauptteiles des Ventils und die passenden Einkerbungen des inneren Mantels und dann beide Mantel bis zum Einrasten zusammen. Setzen Sie das Dampfventil dicht im Sitz der Geräteckel rein.

**STOP** *ACHTUNG! Um die Deformation des Ventildummis zu vermeiden, drehen Sie es bei Abnehmen, Reinigung und Zusammensetzung nicht zusammen und ziehen Sie es nicht aus.*

#### Entsorgung des Kondenswassers

In diesem Modell sammelt sich Kondenswasser im Hohlraum von Gerätkörper um die Schale herum. Trocknen Sie das Schale herum gelassene Kondenswasser nach jeder Multikocherbenutzung mit einem Küchentuch ab.

#### Reinigung der Arbeitskammer

Bei der strikten Befolgung der Hinweisen der Gebrauchsanleitung ist die Möglichkeit des Eindringens von Flüssigkeit, von Speisereste oder von Schmutz drin des Arbeitskammers minimal. Wenn sie doch stark verschmutzt ist, ist es die Oberflächen des Arbeitskammers zu reinigen, um den fehlerhaften Betrieb des Geräts oder Arbeitsausfall zu vermeiden.

**STOP** *Bevor die Arbeitskammer des Multikochers zu reinigen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät von Stromnetz abgeschaltet ist und komplett abgekühlt ist!*

Man kann die Seitenwände der Arbeitskammer, die Oberfläche der Heisscheibe und den Mantel von Hauptthermosensor, der sich im Zentrum der Heisscheibe befindet, mit einem feuchten (aber nicht einem nassen!) Tuch oder Schwamm reinigen. Wenn Sie Waschmittel verwenden, ist es notwendig, sorgfältig seine Reste abwaschen, um ungewünschte Gerucherscheinung bei nächster Zubereitung zu vermeiden.

Bei Eindringen der Fremdkörper in Vertiefung um Hauptthermosensor herum muss man sie sorgfältig mit der Pinzette entfernen, ohne Thermosensormantel zu drücken. Wenn die Oberfläche der Heisscheibe verschmutzt ist, ist es erlaubt, den feuchten Schwamm der mittleren Härte oder synthetische Bürste zu verwenden.

**i** *Bei regelmässiger Anwendung des Geräts kann die Farbe der Heisscheibe völlig oder teilweise mit der Zeit ändern. Das ist kein Defekt und beeinflusst den seinen ordnungsgemässen Betrieb nicht.*

### V. KOCHTIPPS

#### Fehler bei der Zubereitung und Verfahren ihrer Vermeidung

In der unten aufgeführten Tabelle sind typische Fehler gesammelt, die bei der Essenzubereitung in Multikochern zulässig sind, es werden mögliche Ursachen und Lösungswege betrachtet.

#### EIN GERICHT WURDE NICHT BIS ZUM ENDE ZUBEREITET

Mögliche Ursachen von Problemen	Mögliche Lösungen
Sie haben vergessen, den Deckel des Gerätes zu schließen oder ihn nicht dicht geschlossen, weshalb die Zubereitungstemperatur unzureichend hoch gewesen ist.	Öffnen Sie während der Zubereitung nicht ohne Notwendigkeit den Deckel des Multikochers. Schließen Sie den Deckel bis zum Einrasten. Überzeugen Sie sich davon, dass Nichts das enge Schließen des Gerätegedecks behindert und der Dichtungsgummi auf dem inneren Deckel nicht deformiert ist.
Becher und Heizelement haben einen schlechten Kontakt, deshalb war die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.	Der Becher muss im Gehäuse des Gerätes gleichmäßig platziert werden und muss mit dem Boden eng an der Heisscheibe anliegen. Überzeugen Sie sich davon, dass sich in der Arbeitskammer des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Lassen Sie keine Verschmutzungen der Heisscheibe zu.

<p>Ungünstige Wahl der Ingredienzien für das Gericht. Die gegebenen Ingredienzien passen nicht zur Zubereitung mit dem durch Sie gewählten Verfahren oder Sie haben ein falsches Zubereitungsprogramm gewählt.</p> <p>Die Ingredienzien sind zu grob geschnitten, verletzt wurden die Gesamtproportionen der Zugabe von Produkten.</p> <p>Sie haben die Zubereitungszeit falsch vorgegeben.</p> <p>Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante ist nicht geeignet für die Zubereitung im gegebenen Multikocher.</p>		<p>Wünschenswert ist es, erprobte (für das jeweilige Modell eines Gerätes angepasste) Rezepte zu verwenden, verwenden Sie Rezepte, denen Sie wirklich vertrauen können.</p> <p>Wahl der Ingredienzien, Verfahren ihres Zuschneidens, Proportionen der Zugabe, Programmauswahl und Zubereitungszeit müssen dem ausgewählten Rezept entsprechen.</p>
<p>Bei Dampfgeräten: im Becher ist zu wenig Wasser, um eine ausreichende Dichte des Dampfes zu gewährleisten.</p>		<p>Gießen Sie in den Becher unbedingt Wasser in der im Rezept empfohlenen Menge. Wenn Sie unsicher sind, überprüfen Sie den Wasserstand während der Zubereitung.</p>
<p>Beim Braten:</p>	<p>Sie haben zu viel Pflanzenöl in die Becher gegossen.</p>	<p>Bei normalem Braten ist es ausreichend, wenn das Öl den Boden des Bechers mit einer dünnen Schicht bedeckt.</p> <p>Folgen Sie beim Erhitzen in der Fritteuse den Hinweisen des entsprechenden Rezepts.</p>
	<p>Überschuss an Feuchte im Becher.</p>	<p>Schließen Sie beim Braten nicht den Deckel des Multikochers, wenn dies nicht im Rezept angegeben ist. Tieferförmige Produkte sind vor dem Braten unbedingt aufzutauen und das Wasser ist von ihnen abfließen zu lassen.</p>
<p>Beim Kochen: Überkochen der Bouillon beim Kochen von Produkten mit erhöhter Säure.</p>		<p>Einige Produkte erfordern vor dem Kochen eine spezielle Bearbeitung: Abspülen, Passieren usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen gewählten Rezepts.</p>
<p>Beim Backen (Teig ist nicht durchgebacken):</p>	<p>Beim Aufgehen gelangte der Teig an den Innendeckel und hat die Dampfablassklappe verstopft.</p>	<p>Tun Sie weniger Teig in den Becher.</p>
	<p>Sie haben zu viel Teig in den Becher getan.</p>	<p>Entnehmen Sie das Gebäck aus dem Becher, wenden Sie es und tun Sie es wieder in den Becher, wonach Sie die Zubereitung fortsetzen, bis alles fertig ist. Geben Sie in Zukunft beim Backen in geringerem Umfang Teig in den Becher.</p>

## DAS GERICHT IST ZERKOCHT

<p>Sie haben sich bei der Wahl der Produktart geirrt oder bei der Einstellung (Berechnung) der Zubereitungszeit. Die Ingredienzien sind zu sehr zerklüftet.</p>	<p>Nehmen Sie ein geprüftes (für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiertes) Rezept. Die Wahl der Ingredienzien, die Art und Weise der Vorbereitung, die Proportionen der Zugaben müssen den Empfehlungen entsprechen.</p>
<p>Nach der Zubereitung stand das fertige Gericht zu lange im Aufwärmmodus.</p>	<p>Eine dauerhafte Nutzung der Funktion der automatischen Erwärmung ist nicht wünschenswert. Wenn in Ihrem Modell des Multikochers eine vorzeitige Abschaltung dieser Funktion vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit nutzen.</p>

## BEIM KOCHEN KOCHT DAS GERICHT ÜBER

<p>Bei Kochen von Milchreis kocht die Milch über.</p>	<p>Qualität und Eigenschaften von Milch können vom Ort und den Bedingungen ihrer Herstellung abhängen. Wir empfehlen nur ultrapasteurisierte Milch mit einem Fettgehalt bis 2,5 % zu verwenden. Bei Notwendigkeit kann man die Milch mit etwas Wasser verdünnen.</p>
<p>Die Ingredienzien wurden vor dem Kochen nicht zugeschnitten oder nicht richtig vorbereitet (schlecht gewaschen usw.).</p> <p>Proportionen der Ingredienzien wurden nicht eingehalten oder die Produktart wurde falsch gewählt.</p>	<p>Nehmen Sie ein geprüftes (für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiertes) Rezept. Die Wahl der Ingredienzien, die Art und Weise der Vorbereitung, die Proportionen der Zugaben müssen den Empfehlungen entsprechen.</p> <p>Spülen Sie ganze Körner, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte immer gründlich, bis Sie klares Wasser erhalten.</p>

## GERICHT BRENT AN

<p>Der Becher war schlecht gereinigt nach der vorangegangenen Essenszubereitung.</p> <p>Die Haftbeschichtung des Bechers ist beschädigt.</p>	<p>Überzeugen Sie sich, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, davon, dass der Becher gut ausgewaschen ist und die Haftbeschichtung nicht beschädigt ist.</p>
<p>Der Gesamtumfang der Zugaben für das Gericht ist kleiner als im Rezept empfohlen.</p>	<p>Nehmen Sie ein geprüftes (für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiertes) Rezept.</p>

<p>Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit vorgegeben.</p>	<p>Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Hinweisen des Rezepts, welches für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiert wurde.</p>
<p>Beim Braten: Sie haben vergessen, Öl in den Becher zu geben; umzurühren oder die zuzubereitenden Produkte zu spät umgedreht.</p>	<p>Geben Sie beim normalen Braten etwas Pflanzenöl in den Becher - so, dass es den Boden des Bechers mit einer dünnen Schicht bedeckt. Für ein gleichmäßiges Braten müssen die Gerichte im Becher von Zeit zu Zeit gerührt oder nach einer bestimmten Zeit gewendet werden.</p>
<p>Beim Schmoren: im Becher ist zu wenig Feuchtigkeit.</p>	<p>Geben Sie mehr Flüssigkeit in den Becher. Öffnen Sie während der Zubereitung nicht ohne Notwendigkeit den Deckel des Multikochers.</p>
<p>Beim Kochen: im Becher ist zu wenig Flüssigkeit (Proportionen der Ingredienzien wurden nicht beachtet).</p>	<p>Beachten Sie das richtige Verhältnis von Flüssigkeit und festen Ingredienzien.</p>
<p>Beim Backen haben Sie die innere Oberfläche des Bechers vor der Zubereitung nicht eingefettet.</p>	<p>Fetten Sie vor dem Ausbreiten des Teigs den Boden und die Wände des Bechers mit Butter oder Pflanzenöl ein (Öl darf nicht in den Becher gegossen werden!).</p>

## GERICHT HAT DIE FORM DES SCHNEIDENS VERLOREN

<p>Sie rühren das Gericht im Becher zu oft um.</p>	<p>Rühren Sie bei normalem Schmoren das Gericht nicht öfters als jede 5-7 Minuten um.</p>
<p>Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit vorgegeben.</p>	<p>Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Hinweisen des Rezepts, welches für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiert wurde.</p>

## AUFLAUF ENTHÄLT ZUVIEL FEUCHTIGKEIT

<p>Es wurden ungeeignete Ingredienzien verwendet, welche überflüssige Feuchtigkeit abgeben (saftiges Gemüse oder Früchte, gefrorene Beeren, Smetana usw.).</p>	<p>Wählen Sie die Ingredienzien entsprechend dem Auflaufrezept. Bemühen Sie sich, als Ingredienzien keine Produkte zu nehmen, die zu viel Feuchtigkeit enthalten oder benutzen Sie solche nur in geringen Mengen.</p>
<p>Sie haben den fertigen Auflauf zu lange im geschlossenen Multikocher gehalten.</p>	<p>Bemühen Sie sich, den Auflauf gleich nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu entnehmen. Bei Notwendigkeit können Sie das Gericht für eine kurze Zeit bei eingeschalteter automatischer Vorwärmung im Multikocher lassen.</p>

## DER AUFLAUF HAT SICH NICHT GEOBEN

<p>Die Eier wurden schlecht mit dem Zucker geschlagen.</p>	<p>Nehmen Sie ein geprüftes (für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiertes) Rezept. Die Wahl der Ingredienzien, die Art und Weise der Vorbereitung, die Proportionen der Zugaben müssen den Empfehlungen entsprechen.</p>
<p>Der Teig mit dem Backpulver stand zu lange.</p>	
<p>Sie haben das Mehl nicht gesiebt oder den Teig schlecht gerührt.</p>	
<p>Es wurden Fehler bei der Zugabe der Ingredienzien zugelassen.</p>	
<p>Das von Ihnen gewählte Rezept ist nicht geeignet zum Backen in diesem Multikocher-Modell.</p>	

**i** Bei einer Reihe von Modellen von REDMOND-Multikochern spricht in den Programmen „STEW“ und „SOUP“ bei unzureichender Flüssigkeit der Überhitzungsschutz des Gerätes an, dabei wird das Zubereitungsprogramm gestoppt und der Multikocher wechselt in die Betriebsart automatische Vorwärmung.

## Sammeltabelle der Zubereitungsprogramme (werksseitige Einstellungen)

Programm	Benutzungsempfehlungen	Zubereitungszeit Standard-Einstellung	Zubereitungszeitbereich/ Einstellungsintervall	Erreichen der Abgabeparameter	Zehnwahl, in h	Automatische Erhitzung, in h
MULTICOOK	Die Zubereitung von unterschiedlichen Gerichten mit der Möglichkeit der Temperatur- und Zubereitungszeiteinstellung	00:30	2 min – 15 s / 1 min Wenn die Temperatur über 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	+	+	+
PILAF	Zubereitung von unterschiedlichen Pilaw-Arten	00:35	10 min – 2 s / 5 min	+	+	+

Programm	Benutzungsempfehlungen	Zubereitungszeit-Standard-Einstellung	Zubereitungszeitbereich/Einstellungsintervall	Erreichen der Arbeitsparameter	Zeitvorwahl, in h	Automatische Erfrischung, in h
STEAM	Dampfgerichte von Fleisch, Fisch, Gemüse, Manti, diätetischen und vegetarischen Gerichten	00:30	10 min – 2 s / 5 min	+	+	+
SOUP	Zubereitung von unterschiedlichen Suppen (Borscht, Rasselniku sw.)	00:40	20 min – 8 s / 5 min	+	+	+
PASTA	Zubereitung von Nudeln, Zubereitung von unterschiedlichen Pastagerichten	00:08	2 min – 1 s / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Zubereitung von Milchbreien	00:25	5 min – 1.5 s / 1 min	+	+	+
STEW	Dünsten von Gemüse, Fleisch, Fisch	1:00	20 min – 12 s / 5 min	+	-	+
BAKE	Backen von Kuchen, Biskuiten, Aufläufen, Tarten aus Hefe- und Blätterteig	00:50	20 min – 4 s / 10 min	+	-	+
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse	00:15	5 min – 1 s / 1 min	-	+	+
YOGURT	Zubereitung von unterschiedlichen Joghurtarten	8:00	30 min – 12 s / 30 min	+	-	-
BREAD	Backen von Brot	3:00	10 min – 6 s / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Schmoren von Gemüse, Fleisch, Fisch	3:00	5 min – 12 s / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Schnelle Zubereitung vom Reis, körnigen Breien aus Grünzen	-	-	-	-	-

**i** Hier wurde durchschnittliche Arbeitstemperatur des Heizkörpers angegeben.

#### Die empfohlene Zubereitungszeit der verschiedenen Nahrungsmittel auf Dampf

Produkt	Gewicht, g/Menge	Wassermenge, ml	Zubereitungszeit, Min
Schweinefleisch-/Rinderfleischfilet (in 1,5x1,5 cm großen Würfeln)	500	800	30/40
Lammfleischfilet (in 1,5x1,5 cm großen Würfeln)	500	800	40
Hühnerfilet (in 1,5x1,5 cm großen Würfeln)	500	800	20
Frikadellier/Buletten	500	800	25/40
Fisch (Filet)	300	800	15
Salatgarneten (geschält, gekocht und eingefroren)	300	800	5
Kartoffeln (in 1,5x1,5 cm großen Würfeln)	500	800	20
Karotten (in 1,5x1,5 cm großen Würfeln)	500	800	35
Rote Beete (in 1,5x1,5 cm großen Würfeln)	500	1500	90
Gemüse (eingefroren)	500	800	5
Eier	5 pcs	800	10

**i** Die in der Tabelle angegebenen Werte sind annähernde Empfehlungen. Sie können von den realen Werten abweichen und hängen von der konkreten Produktart, der Frische des Produktes und Ihren persönlichen Vorlieben ab.

#### Benutzungsempfehlungen für Temperaturstufen im Programm „MULTICOOK“

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
35	Gären, Essigzubereitung
40	Zubereitung von Joghurts
45	Gäransatz

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
50	Fermentation
55	Zubereitung des Kremfondants
60	Zubereitung der grünen Tee, Babynahrung
65	Fleischkochen in Vakuumverpackung
70	Punschzubereitung
75	Pasteurisation, Zubereitung der weißen Tee
80	Glühweinzubereitung
85	Zubereitung von Quark oder Gerichten, die lange Zubereitung benötigen
90	Zubereitung der roten Tee
95	Zubereitung der Milchbreie
100	Zubereitung des Baisers oder der Marmelade
105	Süßzubereitung
110	Sterilisierung
115	Zubereitung des Zuckersirups
120	Zubereitung der Schweinshaxe
125	Zubereitung des Schmorbratens
130	Zubereitung des Auflaufs
135	Anbraten der fertigen Gerichte für knusprige Kruste
140	Räuchern
145	Überbacken von Gemüse und Fisch in der Folie
150	Überbacken des Fleisches in der Folie
155	Braten von Hefeteigwaren
160	Geflügelbraten
165	Steakbraten
170	Zubereitung von Pommes frites, Hühnerknuggets

**i** Siehe auch mitgeliefertes Rezeptbuch.

## VI. ZUSATZACCESSOIRES

(Sie werden apart gekauft)

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND RMC-M4510E kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) oder in Geschäften von autorisierten Händler erhalten.

#### RAM-FB1 – Korb zum Frittieren

Er wird für Zubereitungen der verschiedenen Lebensmittel in stark erhitztem oder kochendem Öl (Frittüre) benutzt. Er passt zu allen Schalen von Fassungsvermögen von 3 L an. Er ist aus Edelstahl hergestellt, hat abnehmbaren Griff und Schalhakenklemme, um Ablauf des überschüssigen Öls nach dem Zubereitung zu erleichtern. Man kann ihn mit Multikochern der anderen Marken anwenden. Er ist spülmaschinengeeignet.

#### RAM-G1 – Döschchen-Set für Joghurt mit Markierungen auf Deckel (4Stl.)

Das ist für Zubereitung der verschiedenen Joghurts geeignet.

Die Döschchen sind mit Datum vermerkt, was ermöglicht, die Haltbarkeit zu kontrollieren. Man kann sie mit Multikochern der anderen Marken anwenden.

#### RB-A500 (A501, A503) – Schale mit Antihafbeschichtung

Fassungsvermögen ist 5 L.

**RB-C500 - Schale mit Keramik-Antihafbeschichtung**

Fassungsvermögen ist 5 L.


**RB-C505 - Schale mit Keramik-Antihafbeschichtung Ceralon® (Schweiz)**

Fassungsvermögen ist 5 L.

**RB-S500 - Schale aus Edelstahl**

Fassungsvermögen ist 5 L.

Vom Hersteller für dieses Gerät vorgesehene Betriebsdauer - 5 Jahre ab Kaufdatum. Diese Dauer ist gültig unter der Bedingung, dass der Betrieb des Erzeugnisses streng gemäß der vorliegenden Instruktion und den übergebenen technischen Anforderungen erfolgt.

 *Verpackung, Benutzungsanleitung, sowie das Gerät selbst sind in Übereinstimmung mit dem lokalen Programm zur Verarbeitung von Abfällen zu entsorgen. Sorgen Sie sich um die Umwelt: entsorgen Sie solche Erzeugnisse nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll.*

## VII. DIE EVENTUELLE FEHLERMELDUNGEN UND IHRE ABHILFE

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Auf Display erscheint Mitteilung des Fehlers: E1 –E4	Systemfehler, es ist möglich Ausfall der Steuerungsdisk oder des Heizelements	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Decken Sie dicht zu, schalten Sie das Gerät wieder ein
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Der Stromkabel ist am Gerät und/oder am Stromnetz nicht angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das abnehmbare Stromkabel an den entsprechenden Anschluss und am Stromnetz angeschlossen ist.
	Steckdose hat Defekt Es gibt keinen Strom	Schliessen Sie das Gerät an funktionierende Steckdose an Prüfen Sie Stromspannung in Netz. Wenn es keine Stromspannung gibt, wenden Sie sich an die Servicefirma.
Das Gerät wird zu langsam zubereitet	Stromunterbrechungen (Niveau der Stromspannung ist nicht stabil oder niedriger als Norm)	Überprüfen Sie Anwesenheit der stabilen Stromspannung. Wenn sie nicht stabil ist oder niedriger als Norm, wenden Sie sich an die Servicefirma.
	Zwischen der Schale und Heizelement gibt es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Teilchen der Schmutz, Gries, Speisereste.
	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Heizscheibe ist stark verschmutzt.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizscheibe.
	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
	Dichtigkeit zwischen der Schale und dem Innendeckel ist gestört	Überprüfen Sie, ob es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste zwischen Deckel und Gerätkörper gibt, entfernen Sie sie. Decken Sie immer den Multikocheerdeckel bis zum Einrasten zu. Prüfen Sie den Zustand des Dichtgummis des Innendeckels von Gerät. Es ist möglich, dass es gewechselt sein muss.
	Deckel ist nicht dicht zugeeckt oder es gibt den Fremdkörper unter Deckel	
	Dichtgummi des Innendeckels ist stark verschmutzt, deformiert oder hat Defekte.	

## VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Erzeugnis wird eine Garantie für 2 Jahre ab dem Zeitpunkt seines Erwerbs gewährt. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Teilen oder Austausch des gesamten Geräts jegliche werksseitige Störungen, die durch eine unzureichende Qualität von Werkstoffen oder die Montage verursacht wurden, zu beseitigen. Die Garantie tritt nur in dem Fall in Kraft, wenn das Kaufdatum durch den Stempel des Geschäfts und Unterschrift des Verkäufers auf dem Original-Verkaufsbeleg bestätigt wurde. Vorliegende Garantie wird nur dann anerkannt, wenn das Erzeugnis gemäß der Betriebsanleitung benutzt und weder repariert noch beschädigt wurde durch einen falschen Umgang mit diesem und ebenso die Vollständigkeit des Gerätes gewährleistet wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den natürlichen Verschleiß des Erzeugnisses und Verbrauchsmaterial (Filter, Lampen, Haftbeschichtungen, Dichtungen usw).

Die Betriebsdauer und die Garantiefrieten für das Gerät werden berechnet ab dem Tag des Verkaufes bzw. des Herstellungsdatums des Gerätes (falls das Verkaufsdatum nicht bestimmt werden kann).

Das Herstellungsdatum kann man in der Seriennummer finden, die sich dem dem Markierungsaufkleber auf dem Gerätegehäuse befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. Das 6. und 7. Zeichen bedeuten den Monat, das 8. - das Herstellungsjahr des Gerätes.



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

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- STOP** *De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en instructies voor gebruik van het toestel.*
- Dit apparaat is een multifunctioneel apparaat voor het bereiden van voedsel in een huiselijke omgeving en kan gebruikt worden in appartementen, landhuizen, hotelkamers, bijkeukens van winkels, kantoren, of in andere soortgelijke toestanden van niet – industrieel gebruik. Industriële of enig ander ongeoorloofd gebruik van het apparaat wordt beschouwd als een inbreuk op het juiste gebruik van het product. De producent kan in dit geval niet verantwoordelijk gesteld worden voor de mogelijke gevolgen.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel, voordat u het toestel op het stroomnet

aansluit (zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel).

- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.
- Sluit het toestel alleen op een geaarde stopcontact aan. Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geaard is.
- STOP** *LET OP! Tijdens het gebruik van het toestel worden zijn behuizing, kookpot en de metalen onderdelen heet! Wees voorzichtig! Gebruik ovenwanten. Buig niet over het toestel als zijn deksel open is om verbrandingen door de hete stoom te voorkomen.*
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact na het gebruik en tijdens het reinigen of verplaatsen daarvan. Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact met droge handen, trek aan de stekker en niet aan de kabel.

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

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

- Plaats het toestel niet op een zachte ondergrond, bedek het niet tijdens het gebruik. Anders kan dit tot de overhitting en storingen van het toestel leiden.
- Het is verboden om het toestel in open lucht te gebruiken. Als vocht of vreemde voorwerpen in het toestel terecht komen, kan het ernstige schade aan het toestel veroorzaken.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig

is afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Volg de instructies voor de reiniging van het toestel.

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

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



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

STOP

**LET OP! Gebruik het apparaat niet als er iets defect is.**

#### Technische gegevens

Model/type .....	RMC-M4510E
Vermogen .....	860-1000 W
Spanning .....	220-240 V, 50/60 Hz
Inhoud kookreservoir .....	5 lt.
Dekking kookreservoir .....	anti-aanbak laag, keramische Anato®
Display .....	LED
Stoomventiel .....	afneembare uitlaatklep
Binnendeksel .....	afneembaar

#### Kookprogramma's

- MULTICOOK
- PILAF (PILAV)
- STEAM (STOMEN)
- SOUP (SOEP)
- PASTA
- PORRIDGE (MELKPAP)
- STEW (STOVEN)
- BAKE (GEBAK)
- FRY (BRADEN)
- YOGURT (YOGHURT)
- BREAD (BROOD)
- SLOW COOK (LANGZAAM KOKEN)
- EXPRESS

#### Functies

"MASTERCHIEF LITE" (regeling kooktijd en -temperatuur terwijl een programma loopt) .....	Ja
Automatisch warmhouden .....	tot 12 uur
Auto-warmhouden voortijdig uitschakelen .....	Ja
Opwarming gare gerechten .....	tot 12 uur
Uitgestelde start .....	tot 24 uur
Geluidsignalen uitschakelen .....	Ja

#### Leveringsomvang

Multicooker .....	1 st.
Het kookreservoir RB-C502 .....	1 st.
Stoommandje .....	1 st.
Scheplepel .....	1 st.
Platte lepel .....	1 st.
Maatbeker .....	1 st.
Tang voor kookreservoir .....	1 st.
Kookboek "100 recepten" .....	1 st.
Houder voor (scheplepel) .....	1 st.
Gebruikershandleiding .....	1 st.
Serviceboek .....	1 st.
Elektrisch snoer .....	1 st.

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

#### Beschrijving Multicooker A1

- Deksel
- Afdichtingsring
- Uitneembaar binnendeksel
- Stoom-uitlaatopening
- Kookreservoir
- Openingsknop deksel
- Bedieningspaneel met display
- Behuizing
- Draaggreep
- Afneembaar stoomventiel
- Platte lepel
- Scheplepel
- Stoommandje
- Houder voor (scheplepel)
- Maatbeker
- Tang voor kookreservoir
- Elektrisch snoer

#### Bedieningspaneel A2

- Toets "Cancel/Reheat" ("Annuleren/Opwarming") – hiermee kunt u functie Opwarming in- en uitschakelen, functie Warmhouden afsluiten, uw vorige instellingen annuleren. Ook kunt u hier een lopend kookprogramma onderbreken.
- Toets "Time Delay" ("Uitgestelde start") – Startvertraging (modus "uitgestelde start") inschakelen.
- Keuzetoets "Menu" ("Menu") – een automatisch kookprogramma kunnen bevestigen of selectie.
- Digitale display.
- Keuzetoets "Min/-" ("Minuten") – kiest automatische kookprogramma, verlagen van de temperatuur, selecteert menu.

- Keuzetoets "Hour/+" ("Uren") – kiest automatische kookprogramma, verhogen van de temperatuur, selecteert uren.
- Toets "Start" ("Starten") – een vooraf ingestelde kookmodus inschakelen.

#### Beschrijving display A2

- Indicators voor automatische kookprogramma's.
- Indicator modus uitgestelde start.
- Indicator voor gekozen bereidingsmodus.
- Indicator van tijdwaarde.
- Indicators modus "automatisch warmhouden".
- Indicator programma "EXPRESS".
- Indicator modus "opwarming".
- Indicator uitschakeling geluidssignalen.
- Indicator temperatuurwaarde.

## I. VOOR DE EERSTE UITSCHAKELING

Verwijder voorzichtig het product en de accessoires uit de doos. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.

**⚠** Zorg ervoor dat alle waarschuwingsetiketten, stickers en bordjes met serienummer van het product op hun plaats blijven! De garantie vervalt als het originele productlabel waarop het unieke serienummer van het product vermeld staat is gewijzigd, onleesbaar gemaakt of verwijderd.

Reinig het apparaat met een vochtige doek. Spoel de kom met warm water en zeep. Goed drogen. Bij het eerste gebruik kan een vreemde geur ontstaan maar dat is geen storing van het apparaat. In dit geval dient het apparaat gereinigd worden.

**⚠** Na elk transport alsook na langere opslag bij lage temperatuur moet u het apparaat acclimatiseren. Daarvoor dient het tenminste 2 uur lang bij kamertemperatuur te blijven staan, zonder in te schakelen.

## II. GEBUIK VAN DE MULTICOOKER

### Klok instellen

Sluit uw apparaat op het elektriciteitsnet aan. Drukt u en houdt ingedrukt de toets "Hour/+ " of "Min/-". De indicator van lopende tijd op het display gaat dan knipperen. Om de tijdwaarde te verhogen, drukt u op "Hour/+ " voor uren, en op "Min/- " voor minuten. Uur- en minutenwaarden worden onafhankelijk van elkaar ingesteld. Zodra de hoogste waarde is bereikt, wordt de tijd teruggezet naar het begin van het instellingsbereik. Om dit sneller te kunnen doen, drukt u op desbetreffende toets en houdt deze ingedrukt, totdat het nodige cijfer op het scherm verschijnt. Nadat de lopende tijd is ingesteld, raak gedurende 5 sec. geen toetsen op het bedieningspaneel aan. Alle instellingen zullen automatisch worden bewaard.

### Geluidssignalen uitschakelen

Om geluidssignalen uit te schakelen, drukt u en houdt ingedrukt de toets "Menu" in ongeacht welke kookmodus. Desbetreffende indicator "geen geluidssignalen" gaat dan branden op het display. Om geluidssignalen weer in te schakelen, drukt u opnieuw en houdt ingedrukt de toets "Menu".

### Kooktijd instellen

De Multicooker REDMOND RMC-M4510E is van een handmatige regelo-optie voorzien, waarmee u zelf kunt de standaardvoorgestelde bereidingstijd bij de meeste programma's (behalve "EXPRESS") wijzigen. Het instell-

ingsbereik en -afstand voor de te programmeren kookduur is afhankelijk van het door u gekozen kookprogramma.

Na voor een automatisch programma te hebben gekozen en op de knop "Menu" gedrukt, maakt u gebruik van de toets "Hour/+", om uurwaarde te wijzigen, en van de toets "Min/-" – om minutenwaarde wijzigen. Uur- en minutenwaarden worden onafhankelijk van elkaar ingesteld. Zodra de hoogste waarde is bereikt, wordt de geregelde parameter teruggezet naar het begin van het instellingsbereik. Om dit sneller te kunnen doen, drukt u desbetreffende toets en houdt ze ingedrukt totdat de vereiste waarde op het scherm verschijnt.

**i** Bij zekere automatische programma's begint het aftellen van de vooraf ingestelde kookduur pas nadat de vereiste kooktemperatuur binnen het apparaat is bereikt. Bijvoorbeeld, indien u koud water doet en de kookduur voor 5 min. instelt bij het programma "STEAM", dan start het programma op en het aftellen begint van de ingestelde kooktijd pas nadat het water aan de kook is gekomen, zodra er een voldoende stoomdruk binnen het kookreservoir is opgebouwd. Bij het programma "PASTA" begint het aftellen van de vooraf ingestelde kookduur nadat water aan de kook is gekomen en nadat u op de knop "Start" weer hebt gedrukt.

### Uitgestelde start

Met de functie "Uitgestelde start" kunt u een tijdsduur instellen, na afloop waarvan u uw gericht gaar wilt krijgen (mede begrepen de daadwerkelijke tijd dat het programma loopt). Zo mag u een vertragingstijd programmeren binnen het tijdsbereik van 24 uur. De standaard vooraf ingestelde vertragingstijd is gelijk aan "normale looptijd voor het gegeven programma + vereiste tijd om normale bedrijfsparameters te bereiken" (indien van toepassing, naargelang van standaard fabrieksinstellingen voor het programma in kwestie). Het instellingsinterval voor de uitgestelde start is 1 minuut.

Om de vertragingstijd (uitgestelde start) te wijzigen, drukt u op "Time Delay" straks nadat u een automatisch kookprogramma hebt geselecteerd en bevestigd. Gebruik de toets "Hour/+" om uurwaarde te verhogen, respectievelijk de toets "Min/-" voor minutenwaarde. Uur- en minutenwaarden worden onafhankelijk van elkaar gewijzigd. Zodra de hoogste waarde is bereikt, wordt de geregelde parameter teruggezet naar het begin van het instellingsbereik. Om dit sneller te kunnen doen, drukt u desbetreffende toets en houdt ze ingedrukt totdat de vereiste waarde op het scherm verschijnt.

**i** Terwijl de functie "Uitgestelde start" wordt gebruikt, geeft het display de lopende tijd weer. Om de gaarheidstijd voor het bewerkte gerecht te kunnen zien, drukt u en houdt ingedrukt de toets "Time Delay". De functie "Uitgestelde start" is toegankelijk bij alle automatische kookprogramma's, behalve "FRY", "PASTA" en "EXPRESS". Het is niet raadzaam om van deze functie gebruik te maken, indien uw gerecht een vloeibare voedingsmiddelen bevat (zoals bijv. eieren, verse melk, rauw vlees, kaas enz.).

### Gare gerechten automatisch warmhouden

Deze functie schakelt automatisch in straks na afloop van het voorafgaande kookprogramma en kan een gaar gerecht binnen temperatuurbereik van 70-75°C gedurende 12 uur warmhouden. Zolangs als de modus Opwarming / Automatisch warmhouden loopt, brandt de indicator van de toets "Cancel/Reheat", het display toont de indicator "Opwarming" en geeft het aftellen van de ingestelde kooktijd voor deze modus weer.

Zonodig kunt u de functie Automatisch warmhouden uitschakelen, door de toets "Cancel/Reheat" in te drukken en enige seconden ingedrukt te houden.

### Modus "Automatisch warmhouden" voortijdig uitschakelen

Het automatische inschakelen van deze functie na elk voorafgaand kookprogramma is niet altijd gewenst. Om de reden is de Multicooker REDMOND RMC-M4510E van een speciale optie voorzien, waarmee u de modus "Automatisch warmhouden" kunt vooraf uitschakelen; dit is mogelijk terwijl de functie "Uitgestelde start" of het door u gekozen kookprogramma loopt. Daarvoor dient u tijdens het kookprogramma op "Start" te drukken. Om de modus Automatisch warmhouden opnieuw te activeren, drukt u enkel weer op de toets "Start".

**i** De functie Automatisch warmhouden is niet toegankelijk bij kookprogramma's "YOGURT", "PASTA", "EXPRESS" en als de kooktemperatuur bij het programma "MULTICOOK" onder +80°C is ingesteld.

### Functie Opwarming

De Multicooker REDMOND RMC-M4510E kan worden gebruikt om een koud gerecht op te warmen. Te dien einde:

1. Doe uw voedsel in het kookreservoir, plaats het reservoir binnenin de behuizing.
2. Sluit het deksel en schakel het apparaat in.
3. Druk en houd enige seconden ingedrukt de toets "Cancel/Reheat", totdat desbetreffende indicator op het display en op de toets gaan branden. De countdown-timer treedt in werking en start het aftellen van de voor dit programma voorafgestelde kooktijd.

Het apparaat warmt uw gerecht tot 70-75°C op en houdt het warm gedurende 12 uur. Zonodig kunt u de functie Opwarming uitschakelen, door de toets "Cancel/Reheat" in te drukken en enige seconden ingedrukt te houden, totdat desbetreffende indicators uitgaan.

**i** Let op! Ondanks uw Multicooker in staat is om een hoge temperatuur tot 12 uur lang te handhaven, is het niet aanbevolen om een gerecht meer dan twee of drie uur lang warm te houden, omdat dit de kwaliteit en smaak-eigenschappen van uw voedsel kan verstoren.

### Functie "MASTERCHIEF LITE"

De nieuwe functie "MASTERCHIEF LITE" maakt het mogelijk om welke dan ook culinaire fantasie vervuld te krijgen! Bij het programma "MULTICOOK" kunt u werkparameters slechts vóór de start instellen, met de functie "MASTERCHIEF LITE" krijgt u mogelijkheid om de instellingen direct tijdens het bereiden wijzigen.

Zodanig kunt u elk kookprogramma precies naar uw individuele preferenties aanpassen. Kookt uw soep of melkpap over? Neemt het stomen te veel tijd in beslag? Willen uw groenten niet sneller gaar worden? Dan wijzig enkel de kooktemperatuur of -tijd, zonder uw bereidingsprogramma te moeten onderbreken, alsof u een fornuis of een oven gebruikt.

**i** De functie "MASTERCHIEF LITE" kan worden alleen tijdens de kooktijd gebruikt. Bij het programma "EXPRESS" en als u de functie "Uitgestelde start" gebruikt, totdat de vereiste werkparameters zijn bereikt, is de functie "MASTERCHIEF LITE" niet toegankelijk.

De kooktemperatuur bij de functie "MASTERCHIEF LITE" kan worden geregeld binnen een bereik van 35°C tot 170°C, met instellingsafstand = 1°C. Het toelaatbare kooktijdsbereik hangt van het door u gekozen bereidingsprogramma af. Instellingsafstand = 1 minuut.

**i** De functie "MASTERCHIEF LITE" is bepaaldelijk handig en nuttig bij het bereiden van gecompliceerde schotels volgens ingewikkelde recepten, hetgeen verschillende kookprogramma's tegelijkertijd of een combinatie daarvan vergt (bijvoorbeeld, wanneer u gevulde koobladers, boeuf Stroganoff bereidt, evenals pasta/spaghetti en soepen naar diverse recepten, jam enz.).

Om kooktemperatuur te wijzigen:

1. Druk op toets "Menu" terwijl uw kookprogramma loopt. Daarbij gaat de temperatuur-indicator op het display knipperen.
2. Stel een gewenste temperatuur in. Gebruik de toets "Hour/+", om deze te verhogen resp. de toets "Min/-" om te verlagen. Als u wilt dit sneller kunnen doen, drukt u desbetreffende toets en houdt ze ingedrukt. Nadat de hoogste / laagste waarde is bereikt, wordt de geregelde parameter teruggezet naar het begin van het instellingsbereik.
3. Raak geen toets op het bedieningspaneel aan gedurende 5 sec. Alle wijzigingen zullen worden automatisch bewaard.

**i** Veiligheidshalve, als bescherming tegen oververhitting, is de werktijd van het apparaat bij kooktemperatuur boven 130°C tot twee uren beperkt (dit geldt niet voor het kookprogramma "BAKE"). Bij het automatische programma "YOGURT" is de functie "kooktemperatuur wijzigen" niet toegankelijk.

Kooktijd wijzigen:

1. Druk tweemaal op de toets "Menu", terwijl uw bereidingsprogramma loopt. De tijd-indicator op het display gaat daarbij knipperen.
2. Stel een gewenste kooktijd in. Om uren waarde te verhogen (instellingsafstand = 1 uur) drukt u op de toets "Hour/+", voor minuten gebruik u respectievelijk de toets "Min/-" (instellingsafstand = 1 minuut). Uur- en minutenwaarden worden onafhankelijk van elkaar gewijzigd. Zodra de hoogste waarde is bereikt, wordt de geregelde parameter teruggezet naar het begin van het instellingsbereik. Om dit sneller te doen, drukt u desbetreffende toets en houdt ze ingedrukt totdat de vereiste waarde op het scherm verschijnt.
3. Raak geen toets op het bedieningspaneel aan gedurende 5 sec. Alle wijzigingen zullen worden automatisch bewaard.

**i** Als u voor de kooktijd 00:00 instelt, wordt het lopende programma stopgezet.

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

1. Bereid (meet / weeg af) noodzakelijke ingrediënten voor.
2. Plaats de voedingsmiddelen gelijkmatig binnen het kookreservoir van de Multicooker volgens aanwijzingen van het desbetreffende kookprogramma en zet het reservoir in de behuizing. Let erop dat geen ingrediënten, waaronder de vloeistof, het hoogste merkteken van maximumniveau overschrijden (zie de schaal aan de binnenkant van het kookreservoir). Vergewis u ervan dat het kookreservoir precies horizontaal staat, zonder ergens scheef te zakken, en dat het nauw in aanraking komt met het verwarmingselement.
3. Doe het deksel van de Multicooker totdat het vastklikt. Sluit het apparaat op elektriciteitsnet aan.
4. Om standby-modus te verlaten, drukt u op de toets "Menu". Vervolgens kiest u een gewenst kookprogramma met behulp van de toetsen "Hour/+" resp. "Min/-" (desbetreffende indicator van het gekozen programma op het display gaat dan knipperen). Bevestig uw keuze door op de toets "Menu" nog een keer te drukken.

**i** Bij het programma "MULTICOOK", na het gekozen bereidingsprogramma te hebben bevestigd, kunt u ook de kooktemperatuur aanpassen. Om de vooraf ingestelde waarde te verhogen gebruikt u de toets "Hour/+", respectievelijk de toets "Min/-" om deze te verlagen. Om temperatuurinstelling of te sluiten drukt u op de toets "Menu".

5. Om de vooraf ingestelde kooktijd te wijzigen gebruikt u de toetsen "Hour/+" en "Min/-".

6. Desgewenst kunt u ook een vertragingstijd (functie Uitgestelde start) programmeren.

**i** De functie "Uitgestelde start" is niet toegankelijk bij programma's "FRY", "PASTA" en "EXPRESS".

7. Om het geselecteerde kookprogramma op te starten, gebruikt u de toets "Start". Daarbij gaan desbetreffende indicators op de toetsen "Start" en "Cancel/Reheat" aan. Het aftellen van de vooraf ingestelde kooktijd, naargelang van het geselecteerde kookprogramma, begint straks nadat u op de toets "Start" heeft gedrukt, of nadat de vereiste temperatuur binnen het kookreservoir is bereikt.

**i** Desgewenst kunt u de functie Automatisch warmhouden van tevoren uitschakelen, door enkel op de toets "Start" te drukken. Daarbij dooft de indicator op de toets "Cancel/Reheat". Druk op dezelfde toets "Start" weer, als u wilt deze functie opnieuw activeren. De functie Automatisch warmhouden is niet toegankelijk bij programma's "YOGURT" en "EXPRESS".

8. Bij de afloop van het actuele kookprogramma geeft het apparaat een overeenkomstig geluidssignaal af, op het display ziet u tegelijk de indicatie "End". Vervolgens, afhankelijk van het kookprogramma en/of van de geldende instellingen, gaat het apparaat over naar de modus Automatisch warmhouden (daarbij brandt de indicator op de toets "Cancel/Reheat" en mededeling "Keep Warm" verschijnt op het display) of naar de standby-modus. Als u wilt een lopend kookprogramma onderbreken of een voorinstelling annuleren ofwel de opwarmingsfunctie (automatisch warmhouden) uitschakelen, drukt u op de toets "Cancel/Reheat" en houdt deze enige seconden ingedrukt.

**i** Wilt u het beste resultaat krijgen, of hebt u twijfels over deze of gene bereidingswijze/procedure, dan raden wij aan om van het meegeleverde kookboek gebruik te maken. Het vermelde boek werd speciaal voor de Multicooker REDMOND RMC-M4510E ontworpen, met inachtneming van de meest gevraagde recepten. Meer informatie en recepten vindt u op onze website [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Indien u niet tevreden bent met de beschikbare automatische programma's, maak dan gebruik van het universele kookprogramma "MULTICOOK". Daar mag u zelf zowel de hoeveelheid / hoedanigheid ingrediënten alsook alle overige parameters, waaronder kooktijd en -temperatuur, volgens uw recept en individuele preferenties bepalen.

### Programma "MULTICOOK"

Bij dit programma mag u zelf de kooktijd en -temperatuur bepalen, waardoor de Multicooker REDMOND RMC-M4510E het mogelijk maakt om welke dan ook gerechten naar individuele, door de gebruiker aangepaste parameters te bereiden, en een heleboel keukenapparatuur te vervangen. Hiermee kunt u elke culinaire fantasie vervuld krijgen, aan de hand van de meest bizarre recepten die u op Internet of in een oud kookboek vindt.

**i** Indien de kooktemperatuur 80°C niet overschrijdt, dan wordt de functie Automatisch warmhouden uitgeschakeld, zonder te kunnen ze weer handmatig te activeren.

De standaard ingestelde kooktijd bij het programma "MULTICOOK" bedraagt 30 minuten, kooktemperatuur = 100°C. Als alternatief kunt u ook een andere temperatuur (binnen een bereik van 35 tot 170°C, instellingsafstand = 5°C) alsook een andere kooktijd handmatig instellen (binnen een bereik van 2 minuten tot 15 uur, met instellingsafstand = 1 minuut).

**i** OPGELET! Veiligheidshalve, als bescherming tegen oververhitting, is de werktijd van het apparaat bij kooktemperatuur boven 130°C tot twee uren beperkt.



Wilt u het beste resultaat krijgen, of hebt u twijfels over deze of gene bereidingswijze/procedure, dan raden wij aan om van het meegeleverde kookboek gebruik te maken. Het vermelde boek werd speciaal voor de Multicooker REDMOND RMC-M4510E ontworpen, met inachtneming van de meest gevraagde recepten. Meer informatie en recepten vindt u op onze website [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

### Programma "PILAF"

Met dit programma kunt u pilav van allerlei aard klaarmaken. De standaard ingestelde kooktijd voor dit programma bedraagt 35 minuten. Als alternatief kunt u ook een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 2 uur, instellingsafstand = 5 minuten.

### Programma "STEAM"

Dit kookprogramma is geschikt voor het stomen van vlees, vis, groenten en schotels van veel componenten. De standaard vooringestelde kooktijd voor dit programma bedraagt 30 minuten. Als alternatief kunt u ook een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 2 uur, instellingsafstand = 5 minuten.

Voor dit programma bevelen wij aan om van een speciaal stoommandje (meegeleverd) gebruik te maken. Handelen als volgt:

1. Giet 400-800 ml water in het kookreservoir. Zet daar de stoommand in. Plaats de stoommand in het kookreservoir.
2. Bereid (meet en weeg af) vereiste voedingsmiddelen voor conform uw recept, plaats alle ingrediënten gelijkmatig binnen het stoommandje en plaats het kookreservoir in het apparaat. Vergewis u ervan dat het kookreservoir nauw in aanraking komt met het verwarmingselement.
3. Verder volgt u instructies onder "Algemene handelswijze bij het gebruik van automatische programma's", met name p. 3-8.

**i** Nadat water aan de kook is gekomen en een voldoende stoomdruk binnen het kookreservoir is opgebouwd, geeft het apparaat een overeenkomstig geluidssignaal af. Daarbij begint het aftellen van de vooringestelde kooktijd voor uw kookprogramma.

Als u geen automatische instellingen gebruikt bij het door u geselecteerde kookprogramma, raadpleeg de Tabel "Aanbevolen kooktijd op de stoom voor verschillende producten".

### Programma "SOUP"

Dit kookprogramma is bestemd voor allerlei vloeibare hoofd- en bijgerechten, onder meer bouillons, koude (groenten)soepen van vlees, vis, gevogelte enz.

De standaard ingestelde kooktijd voor dit programma bedraagt 40 minuten. Als alternatief kunt u ook een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 20 minuten tot 8 uur, instellingsafstand = 5 minuten.

**i** Onmiddellijk voordat de geprogrammeerde werkparameters worden bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af.

### Programma "PASTA"

Bij dit programma moet u het water laten opkoken, ingrediënten in de multicooker plaatsen en verder gaan met het bereiden volgens uw receptuur. Zodra het water aan de kook is gekomen, geeft het apparaat een overeenkomstig geluidssignaal af. Het aftellen van de vooringestelde kooktijd begint onmiddellijk nadat u op de toets "Start" heeft gedrukt.

De standaard vooringestelde kooktijd bij dit programma bedraagt 8 minuten. Als alternatief kunt u ook een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 2 minuten tot 1 uur met instellingsafstand = 1 minuut. De functies "Uitgestelde start" en "Automatisch warmhouden" zijn bij dit programma ontoegankelijk.



Houd er rekening mee dat bij bereiding van zekere etenswaren (bijv., pasta, grote ravioli) er veel schuim ontstaat. Om eventueel overkomen buiten het kookreservoir te vermijden, is het toegestaan om het deksel open te doen een paar minuten nadat u de ingrediënten in kokend water hebt geplaatst.

### Programma "PORRIDGE"

Dit kookprogramma is geschikt voor het koken van allerlei graan-melkpapen, bij voorkeur van gepasteuriseerde magere melk.

De standaard ingestelde kooktijd voor dit programma bedraagt 25 minuten. Als alternatief kunt u ook een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 tot aan 1 uur 30 min. met instellingsafstand = 1 minuut.

Om overkomen te voorkomen en het beste resultaat te waarborgen, handel als volgt voordat u aan de slag gaat:

- Was grondig alle volkorengranen (rijst, boekweit, gierst, enz.), totdat het waswater heel zuiver wordt;
- Smeer het kookreservoir van de Multicooker met boter vóór elk gebruik;
- Volg strikt de overeenkomstige normen en proporties, zoals in het meegeleverde kookboek voorzien (in het bijzonder, zorg voor algemene proporties, wanneer u de hoeveelheid van een ingrediënt groter of minder maakt);
- Verdun altijd volle melk met water, aanbevolen verhouding = 1:1.



Houd er rekening mee dat de eigenschappen van de door u gebruikte melk en van de granen verschillen, onder meer naargelang van de producent en van de herkomst, hetgeen ook de kwaliteit beïnvloedt van uw gerechten.

Indien u niet tevreden bent met het programma "PORRIDGE", De optimale kooktemperatuur voor melkpap is 95°C. Aantal ingrediënten alsmede andere parameters, waaronder de kooktijd, mag u zelf bepalen volgens uw recept.

### Programma "STEW"

Dit kookprogramma is geschikt voor het klaarmaken van goulash, stoofpot, reebout en ragout.

De standaard vooringestelde kooktijd bij dit programma bedraagt 1 uur. Als alternatief kunt u ook een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 20 minuten tot 12 uur, instellingsafstand = 5 minuten.

### Programma "BAKE"

Dit kookprogramma is geschikt om biscuitjes, koekjes, taarten, pasteien en ovenschotels (brood) te bakken, met gebruikmaking van gist- en bladerdeeg.

De standaard ingestelde kooktijd voor dit programma bedraagt 50 minuten. Als alternatief kunt u ook een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 20 minuten tot 4 uur, instellingsafstand = 10 minuten.



Controleer de gaarheid van uw gebak, door er een houten stok (tandenstoker, lucifer) in te steken. Uw koekje is gaar mits de stok droog en schoon blijft, zonder deegresten, als u hem eruit haalt.

Bij het bakken is het raadzaam om de functie Opwarming (automatisch warmhouden) te deactiveren. Haal het gare gerecht uit de Multicooker straks na beëindiging van het programma, anders wordt uw gebak vochtig. Als dit onmogelijk is, mag u het gerecht binnen de Multicooker slechts voor een korte tijd laten liggen, zolang de modus "automatisch warmhouden" blijft ingeschakeld.

### Programma "FRY"

Dit kookprogramma is geschikt voor het braden/grillen van vlees, vis, gevogelte alsmede van allerlei schotels van veel componenten.

De standaard vooringestelde kooktijd bij dit programma bedraagt 15 minuten. Als alternatief kunt u ook een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 1 uur met instellingsafstand = 1 minuut. Geen "Uitgestelde start" is toegankelijk bij dit programma.

**i** Om aanbak te voorkomen, moet u alle instructies in het receptenboek strikt volgen en de inhoud van het kookreservoir af en toe roeren. Laat het apparaat behoorlijk afkoelen voordat u het opnieuw in werking zet. Het is raadzaam om met open deksel te braden: zodanig krijgt u een heerlijke knapperige korst.

### Programma "YOGURT"

Met dit kookprogramma kunt u een breed assortiment lekkere gezonde yoghurten direct thuis klaarmaken; Ook kunt u hiermee deeg verwerken en laten rijzen. De standaard ingestelde kooktijd voor dit programma bedraagt 8 uur. Als alternatief kunt u ook een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 30 minuten tot 12 uur, instellingsafstand = 30 minuten. Vul het apparaat nooit te vol, let erop dat alle ingrediënten niet meer dan een helft netto-capaciteit van het kookreservoir innemen. De functie Automatisch warmhouden is bij dit programma niet toegankelijk.

**i** Voor het bereiden van yoghurt bevelen wij aan om een speciaal set glazen REDMOND RAM-G1 te gebruiken (verkrijgbaar, niet meegeleverd).

### Programma "BREAD"

Aanbevolen voor het bakken van allerlei soorten brood van tarwebloem, desgewenst met gebruikmaking van rogge-meel. Het programma omvat een volle verwerkingscyclus, mede begrepen voorbereiding, laten rijzen en bakken. De standaard ingestelde kooktijd voor dit programma bedraagt 3 uur. Als alternatief kunt u ook een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 6 uur, met instellingsafstand = 5 minuten.

De maximale bereidingstijd voor de functie "Automatisch warmhouden" is bij dit programma tot drie uren beperkt. Het is niet aanbevolen om van de functie "Uitgestelde start" gebruik te maken, omdat dit kan de kwaliteit van uw gebak verslechteren.

Houd er bovendien rekening mee, dat gedurende het eerste uur gebeurt de voorbereiding (uw deeg moet rijzen), daarna wordt eigenlijk het bakken. Zelf de bloem grondig alvorens te gebruiken, om eventuele bijmengsels te verwijderen, alsmede zodat er meer zuurstof bij kan komen. Om uw tijd te besparen en uw werk te vergemakkelijken, mag u ook halffabrikaten, zoals bloemmengsels bij het bakken gebruiken.

**i** Vul het apparaat nooit te vol, let erop dat alle ingrediënten niet meer dan een helft netto-capaciteit van het kookreservoir innemen.

Als de kooktijd voor minder dan 1 uur wordt ingesteld, dan begint het bakken onmiddellijk nadat u op toets "Start" heeft gedrukt. Zorg ervoor dat u brood gelijkmatig wordt gebak: daarvoor moet u hem omkeren na het geluidssignaal.

OPGELET! Wees voorzichtig, het apparaat wordt erge heet bij het bakken. Gebruik handschoenen, als u uw brood eruit haalt.

Open niet het deksel van uw Multicooker terwijl de deeg rijst! Dit kan een slechte invloed op de kwaliteit van uw brood hebben.

### Programma "SLOW COOK"

Dit programma is geschikt om allerlei roletjes, stoofvlees alsmede gebakken melk te bereiden.

De standaard vooringestelde kooktijd bij dit programma bedraagt 3 uur. Als alternatief kunt u ook een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 5 minuten tot 12 uur, instellingsafstand = 10 minuten.

### Programma "EXPRESS"

Geschikt voor het snelkoken van rijst en andere kruimelige waterpappen. Dit kookprogramma schakelt automatisch uit nadat al water verkokt is. Handmatige regeling van de kooktijd, evenmin de functies "Uitgestelde start" en "Automatisch warmhouden" zijn bij dit programma niet toegankelijk.

Om dit kookprogramma in standby-modus op te laten lopen, drukt u op de toets "Start". Daarbij gaan desbetreffende indicators aan, de toets "Start" licht op. Het geselecteerde kookprogramma treedt in werking.

**b** Indien de beschikbare automatische programma's aan uw vereisten en/of specifieke voorwaarden niet voldoen, lees dan het hoofdstuk "Kooktips", waar u antwoorden op de meest gestelde vragen kunt vinden en nuttige aanbevelingen krijgt.

## III. EXTRA OPTIES

- Verwerking/voorbereiding van deeg
- Smeerkaas, fondue
- Frituren
- Wrongel en kaas
- Baby- en kindervoeding
- Sterilisatie van keukengerie
- Pasteurisatie van vloeibare etensmiddelen

## IV. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

### Algemene regels en aanbevelingen

- Vóór de eerste ingebruikneming van het apparaat, alsmede mettertijd, om onaangename geur binnen de Multicooker te verwijderen, is het aanbevolen om het kookreservoir na gebruik met een halve citroen te verwerken en dan gedurende 15 minuten te laten koken; het programma "STEAM" is daar best geschikt voor.
- Het is niet raadzaam om het kookreservoir met een gaar gerecht of met water ingevuld langer dan 24 uur te houden binnen de gesloten Multicooker. Dit zal de oorspronkelijke smaak en kwaliteit van uw gerecht verslechteren, in het bijzonder betreft dit bederfelijke voedingsmiddelen. Gebruik daarvoor een koelkast, waarna u uw gerecht zonnig opwarmen kunt, met gebruikmaking van de functie Opwarming (automatisch warmhouden).
- Als u geen gebruik gaat maken van uw apparaat voor een langere tijd, dan schakel het volledig uit en koppel het los van de stroomvoorziening. Alle onderdelen, waaronder werkkamer met verwarmingschijf, kookreservoir, binnendeksel, stoomventiel (uitlaatklep met klepafsluiter) en condenswaterbakje dienen schoon en droog te zijn.
- Alvorens met het schoonmaken te beginnen, zorg ervoor dat uw multicooker van de stroom afgekoppeld, drookloos en volledig afgekoeld is. Gebruik daarbij een zacht doek samen met delicate, daarvoor bedoelde afwasmiddelen

**STOP** Het is VERBODEN om grove/schurende sponzen alsmede schuurmiddelen of chemisch agressieve stoffen te gebruiken (tenzij in deze Handleiding uitdrukkelijk anders staat vermeld). Vermijd tevens om chemisch actieve of andere schadelijke stoffen aan te wenden bij het reinigen van onderdelen die in contact komen met uw voedsel.

Het is strikt VERBODEN om het apparaat of enige onderdelen ervan in water of een andere vloeistof te dompelen, evenals onder de kraan of te spoelen!

- Wees voorzichtig bij het reinigen van rubberonderdelen aan uw Multicooker; beschadigde en/of misvormde gummitukken kunnen het functioneren van uw apparaat slecht beïnvloeden en storingen veroorzaken.
- De externe behuizing mag worden schoongemaakt naarmate zij vervuld wordt. Kookreservoir, stalen binnendeksel, stoomventiel (afneembare uitlaatklep en klepafsluiter) zijn te reinigen na ieder gebruik van uw apparaat. Verwijder ook het condensaat dat zich binnenin de Multicooker verzamelt telkens u hem gebruikt. Inwendige oppervlakken van de werkkamer zijn te reinigen zo vaak als dit noodzakelijk blijkt.

### Behuizing schoonmaken

Maak de behuizing schoon met een vochtig doek, zachte spons of servet. Het is ook toegestaan om een delicaat afwasmiddel te gebruiken. Om eventuele vuil- en vochtplekken op de behuizing te voorkomen, is het raadzaam om de oppervlak goed af te drogen.

### Kookreservoir schoonmaken

Het kookreservoir dient na ieder gebruik te worden schoongemaakt. Dit kan worden zowel handmatig gedaan, met gebruikmaking van een zachte spons en toegestane reinigingsmiddelen, alsook met behulp van een afwasmachine (volgens aanwijzingen van de fabrikant).

Bij een sterkere vervuiling is het raadzaam om de binnenruimte te laten weken; giet daar een weinig water in en laat het voor een poosje staan, vervolgens begin te reinigen.

Droog alle oppervlakken goed af voordat u het kookreservoir in Multicooker plaats.

Bij frequent gebruik kan het kookreservoir, in het bijzonder zijn inwendige anti-aanbaklaag volledig of gedeeltelijk zijn kleur veranderen. Dit is op zich zelf geen defect en brengt geen schade mee.

### Binnenkant van het alu-deksel schoonmaken

1. Doe het aluminium-deksel van uw Multicooker open.
2. Duw tegelijkertijd de twee plastic fixeertukken, die beneden aan de binnenkant van het deksel zitten, tegen het midden. Trek zachtjes het aluminium binnendeksel naar u toe en omlaag, zonder kracht uit te oefenen, zodat het van het hoofddeksel los gaat.
3. Wrijf de beide deksels schoon met een zacht vochtig doek, spons of servet. Desnoods spoel het afgenomen deksel onder stromend water, met een weinig afwasmiddel.
4. In dit geval dient u geen afwasmachine gebruiken. Droog de beide deksels grondig af.
5. Steek het afneembare alu-deksel in de bovengroeven aan het hoofddeksel. Koppel de beide deksels samen en druk ze zachtjes tegen elkaar, totdat het samengedrukte deksel vastklikt.

### Stoomventiel reinigen

Het stoomventiel (afneembare uitlaatklep) zit in een speciale holte aan het bovendeksel van het apparaat en bestaat uit twee kappen, een binnen- en een buitenkap.

1. Trek voorzichtig de buitenkap aan het nokje omhoog naar u toe.
2. Duw op de houder die aan de binnenkant zit en neem hem weg.
3. Indien nodig, verwijder voorzichtig het rubbertje van de uitlaatklep. Reinig er ieder onderdeel van.

4. Terugmontage gebeurt in omgekeerde volgorde: zet het rubbertje op zijn plaats, stel de twee delen samen (zodat de nokjes aan het hoofddeel van de uitlaatklep in de daartoe bestemde uitsparingen komen aan de binnenkant) en druk ze tegen elkaar, totdat het samengestelde deksel vastklikt. Draai de beschermkap vast, monteer de uitlaatklep terug op zijn plaats aan het deksel van het apparaat

**STOP** *OPGELET! Zorg ervoor dat het rubbertje van de uitlaatklep niet verdraaid of uitermate uitgestrekt wordt bij demontage, reiniging en terugmontage, om deformatie ervan te voorkomen.*

### Condensaatschoneken

In dit model verzamelt zich het condenswater in een speciale holte op de behuizing rondom het kookreservoir. Na elk gebruik van uw Multicooker dient u eventuele condensaatresten en spotten rondom het kookreservoir te verwijderen, met een zachte lap of servet.

### Werkkamer schoonmaken

Bij strikte naleving van alle aanwijzingen in deze Handleiding is het nogal onwaarschijnlijk dat enige vreemde deeltjes vuil, vloeistof, voedselresten binnen de werkkamer terechtkomen. Intussen, ingeval dat een aanzienlijke vervuiling optreedt, dient u de inwendige oppervlakken van de werkkamer grondig reinigen, om storingen en als gevolg onjuiste werking van het apparaat te voorkomen.

**STOP** *Opgelet! Voordat u met het reinigen begint van de werkkamer, zorg ervoor dat het apparaat van de stroom afgekoppeld, drukloos en volledig afgekoeld is.*

Zijkanten van de werkkamer, oppervlakken van de verwarmingsschijf en de kap van de centrale warmtesensor, die zich in het midden van de verwarmingsschijf bevindt, mag worden schoongemaakt met een lichtjes bevochtigde (niet te nat) spons of theedoek. Als u een afwasmiddel gebruikt, moet u daarna alle restjes ervan zorgvuldig te verwijderen, om onaangename geur te voorkomen die bij het verdere koken kan ontstaan.

Ingeval er vreemde deeltjes binnen de holte rondom de centrale warmtesensor terechtkomen, verwijder deze voorzichtig met een pincet, zonder op de kap van de warmtesensor te duwen. Vervuilde oppervlakken van de verwarmingsschijf mogen worden schoongemaakt met behulp van een bevochtigde, gematigd harde spons of een synthetische borstel.

**i** *Bij frequent gebruik kunnen zekere onderdelen, onder meer de verwarmingsschijf, hun kleur volledig of gedeeltelijk veranderen. Dit is op zich zelf geen defect en dus zal niet het normale functioneren van het apparaat beïnvloeden.*

## V. KOOKTIPS

### Storingen bij het koken en methoden van probleemoplossing

De volgende tabel geeft een overzicht van de typische fouten die men bij het etensmaken in de multicooker maakt alsmede worden de eventuele oorzaken en methoden van probleemoplossingen bespreekt.

#### HET GERECHT IS NIET VOLLEDIG BEREID

Mogelijke oorzaken	Methoden van probleemoplossing
U hebt het deksel van het toestel niet dichtgedaan of het deksel niet dicht genoeg zit, daarom de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tijdens het koken gelieve niet het deksel openendoen tenzij het nodig is.</li> <li>Doe het deksel dicht tot klik. Zorg ervoor dat er niets weerhoudt het deksel goed dicht te doen en dat de rubberen afdichting op het inwendige deksel is niet vervormd.</li> </ul>
Het kookreservoir heeft slechte contact met het verwarmingselement daarom is de temperatuur niet hoog genoeg voor het koken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het kookreservoir moet glad in de behuizing van het toestel ingesteld worden en dicht met het bodem tot verwarmingsschijf raken.</li> <li>Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen in de werkkamer zitten. Laat besmetting van de verwarmingsschijf niet toe.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ongeklukke keuze van de ingrediënten voor het gerecht. Die ingrediënten passen niet bij het koken op het door uw gekozen wijze toe of u hebt een verkeerd kookprogramma gekozen.</li> <li>De ingrediënten zijn te grof gesneden, de proportie van de ingrediënten is niet gevold.</li> <li>U hebt de kooktijd verkeerd ingesteld (niet goed gerekend).</li> <li>De door u gekozen variant van het recept past niet voor het koken met deze multicooker toe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het is raadzaam om alleen beproefde en bij dit model van multicooker aangepaste te gebruiken. Maak gebruik van recepten waar u aan vertrouwen kunt.</li> <li>De keuze van ingrediënten, de wijze van het snijden, de proportie, het kookprogramma en de kooktijd moeten bij het gekozen recept passen.</li> </ul>

Mogelijke oorzaken	Methoden van probleemoplossing
Bij het stoven: er is te weinig water in het kookreservoir om de vereiste dichtheid van stoom te bereiken.	Het is verplicht om de juiste hoeveelheid water in te schenken volgens het recept. Als u twijfelt, controleer het waterniveau tijdens het koken.
Bij het braden: <ul style="list-style-type: none"> <li>U hebt te veel bakolie ingeschonken.</li> <li>Te veel vocht in het reservoir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij het eenvoudige braden het is voldoende als de olie met dunne laag het bodem van het reservoir bedekt.</li> <li>Bij het frituren volg de instructies van het behoorlijke recept.</li> </ul> <p>Doel het deksel van de multicooker niet dicht bij het braden als het niet speciaal op het recept staat. Laat vers ingevroren voedsel ontdooien voor het braden en laat het water ervandaan aflopen.</p>
Bij het koken: bouillon overkoken bij het bereiden van voedsel met een hoge zuurgraad.	Sommige producten vereisen speciale bewerking voor het koken: afspolten, passeren enz. Vold de instructies van het gekozen recept.
Bij het bakken (het deeg is niet doorgebakken): <ul style="list-style-type: none"> <li>Tijdens het verwerken stak het deeg op het inwendige deksel en blokkeerde het stoomventiel.</li> <li>U hebt te veel deeg ingelegd.</li> </ul>	<p>Leg kleinere stukken deeg in het kookreservoir.</p> <p>Haal het gebak uit het reservoir, draai het om en leg terug in het reservoir. Bak daarna tot het gerecht klaar is. In de toekomst, leg kleinere hoeveelheden deeg in het kookreservoir.</p>

NLD

### PRODUCT TE GAAR

U hebt een fout gemaakt bij het kiezen van een producttype of bij het instellen (uitrekenen) van de kooktijd. Te kleine grootte van ingrediënten.

Het is raadzaam om alleen beproefde en bij dit model van multicooker aangepaste te gebruiken. De keuze van ingrediënten, de wijze van het snijden, de proportie, het kookprogramma en de kooktijd moeten bij het gekozen recept passen.

Na het koken liet u het gerecht te lang op auto-opwarming staan.

Langdurig gebruik van functie opwarming is onwenselijk. Als uw multicooker-model laat deze functie vooraf af te sluiten, kunt u van die mogelijkheid gebruik maken.

### PRODUCT VERKOOKT BIJ HET KOKEN

Bij het bereiden van een melkpan verkooft de melk.	De kwaliteit en eigenschappen van de melk hangen er van de plaats en omstandigheden van de productie af. Het is raadzaam om alleen de UHT melk met een vetgehalte van 2,5%. Als het nodig blijkt, kunt u de melk een beetje met drinkwater verdunnen.
<ul style="list-style-type: none"> <li>De ingrediënten werden niet verwerkt of niet volledig verwerkt voor het koken (niet goed afgespoeld enz.)</li> <li>De ingrediënten werden niet juist geproportioneerd of het producttype werd niet juist gekozen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het is raadzaam om alleen beproefde en bij dit model van multicooker aangepaste te gebruiken. De keuze van ingrediënten, de wijze waarop u ze verwerkt en hun proporties moet akkoord zijn met de recommandaties.</li> <li>Volkoren granen, vries, vis en zeevruchten moeten altijd voorzichtig uitgespoeld worden tot het water is schoon.</li> </ul>

### GERECHT WORDT VERBRAND

Het kookreservoir werd na het laatste koken niet goed afgespoeld. De anti-bak bedekking is beschadigd.	Alvorens u met het koken begint, zorg ervoor dat het kookreservoir is goed afgespoeld en de anti-bak bedekking onbeschadigd is.
U heeft kleinere hoeveelheid product gebruikt dan het op het recept voorgeschreven staat.	Het is raadzaam om alleen beproefde en bij dit model van multicooker aangepaste te gebruiken.
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de voorschriften van het recept dat aangepast is voor uw model van de multicooker.
Bij het braden: u hebt geen bakolie bij het braden gebruikt; u roerde niet of draaide de kokende producten te laat om.	Bij het eenvoudige braden moet u een beetje bakolie in het kookreservoir geven zodat die in dunne laag het bodem bedekt. Om uw producten gelijkmatig gebak worden, roer ze ad en toe en draai ze om na een zekere tijd.
Bij het stoven: er is niet genoeg vocht in het reservoir.	Voeg meer vloeistof in het reservoir. Tijdens het koken gelieve niet het deksel openendoen tenzij het nodig is.
Bij het koken: er is niet genoeg vloeistof in het reservoir (ingrediënt en werden niet juist geproportioneerd).	Let op de juiste verhouding tussen vloeibare en harde ingrediënten.
Bij het bakken: u hebt de innerlijke oppervlakte van het reservoir niet met boter gesmeerd voor het bakken.	Voordat u het deeg in het reservoir doet, smeet het reservoir met boter of olie (schenk geen olie in het reservoir daarbij).

## PRODUCT VERLIEST SNIJDVORM

U hebt te veel het product in het reservoir geroerd.	Bij het eenvoudige bakken roer het product niet meer dan elke 5-7 minuten.
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de voorschriften van het recept dat aangepast is voor uw model van de multikoker.

## HET GEBAK IS TE VOCHTIG

Niet passende ingrediënten werden gebruikt en die gaven eventueel overtollig vocht (sappige groente of fruit, bevroren bessen, room enz.).	Kies de ingrediënten volgens het recept. Gelieve als ingrediënten alleen de producten die geen overtollig vocht bewaren kiezen of maak zo weinig mogelijk gebruik van zulke producten bij het koken.
U hebt het bereide gebak te lang in gesloten multikoker laten staan.	Het is raadzaam om het gebak direct na het bakken af is uit de multikoker te halen. U mag het product in de multikoker korte tijd laten staan in modus opwarming als het nodig is.

## HET GEBAK STIJGT NIET

U hebt de eieren met suiker niet goed geklapt.	Het is raadzaam om alleen beproefde en bij dit model van multikoker aangepaste te gebruiken. De keuze van ingrediënten, de wijze waarop u ze verwerkt en hun proporties moet akkoord zijn met de recommandaties.
Het deeg is te lang met bakpoeder gestaan.	
U hebt de meel niet gezeefd of het deeg niet goed gekneden.	
Het aanleg van ingrediënten was onjuist.	
Het door u gekozen recept past bij uw model van de multi-koker niet.	

**i** Met sommige modellen van de multikokers REDMOND in programma's "STEW" en "SOUP" bij gebrek aan vloeistof in het reservoir oververhitting beveiliging wordt geactiveerd. In dit geval houdt het kookprogramma op en de multikoker schakelt naar modus opwarming automatisch over.

## Aanbevolen kooktijd op de stoom voor verschillende producten

Nr.	Product	Gewicht, g/aantal, st.	Hoeveelheid water, ml	Kooktijd, min
1	Varkensfilet (blokjes 1,5 x 1,5 cm)	500	800	30/40
2	Lamsfilet (blokjes 1,5 x 1,5 cm)	500	800	40
3	Kipfilet (blokjes 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
4	Gehaktballietjes / rissole	500	800	25/40
5	Vis (filet)	300	800	15
6	Salade garnalen gepelde diepgevroren	300	800	5
7	Ravioli	5 pcs.	800	25/30
8	Aardappelen blokjes 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
9	Wortel (blokjes 1,5 x 1,5 cm)	500	800	35
10	Biet (blokjes 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	90
11	Groenten (diepgevroren)	500	800	5
12	Eieren	5 pcs.	800	10

**💡** Houd er rekening mee dat dit zijn algemene aanbevelingen. De werkelijke tijd kan verschillen van de aanbevolen waarden afhankelijk van de kwaliteit van een bepaald product, evenals uw smaakvoorkeur.

## Tabel van kookprogramma's (fabrieksinstellingen)

Programma	Gebruiksaanbevelingen	kooktijd bij verstart, min	kooktijd/ instelpositie	Uitgeleide start	Afwachting van bedrijfsmodus	Automatische opwarming
MULTICOOK	Bereiding van verschillende gerechten met de mogelijkheid van instelling van temperatuur en bereidingstijd	00:30	2 min – 15 uur / 1 min Als de temperatuur boven 130 °C: 2 min – 2 uur / 1 min	+	+	+
PILAF	Bereiding van verschillende soorten pilav	00:35	10 min – 2 uur / 5 min	+	+	+
STEAM	Stomen van groenten, vis, vlees, ravioli, diëtische en vegetarische gerechten	00:30	10 min – 2 uur / 5 min	+	+	+
SOUP	Bereiding van verschillende soepen (borsch, rassolnik etc.)	00:40	20 min – 8 uur / 5 min	+	+	+
PASTA	Koken van spaghetti, pasta volgens verschillende recepten	00:08	2 min – 1 uur / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Bereiding van pappen op melkbasis	00:25	5 min – 1,5 uur / 1 min	+	+	+
STEW	Stoven van groenten, vlees, vis	1:00	20 min – 12 uur / 5 min	+	-	+
BAKE	Bakken taarten, koekjes, ovenschotels, diverse gebak van gist- en bladerdeeg	00:50	20 min – 4 uur / 10 min	+	-	+
FRY	Braden van groenten, vlees, gevogelte	00:15	5 min – 1 uur / 1 min	-	+	+
YOGURT	Bereiding van verschillende soorten yoghurt	8:00	30 min – 12 uur / 30 min	+	-	-
BREAD	Bakken van brood	3:00	10 min – 6 uur / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Smoren van groenten, vlees, vis	3:00	5 min – 12 uur / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Snelle bereiding van rijst, pappen van verschillende granen	-	-	-	-	-

**i** De gemiddelde bedrijfstemperatuur van het verwarmingselement is vermeld.

## Aanwijzingen voor het gebruik van de temperatuurmodus in het programma "MULTICOOK"

Werktemperatuur	Gebruiksaanwijzingen
35°C	Reizen van deeg en voorbereiding van azijn
40°C	Voorbereiding van yoghurts
45°C	Desem
50°C	Gisting
55°C	Voorbereiding van fondant
60°C	Voorbereiding van groene thee, babyvoedsel
65°C	Koken van vlees in vacuümverpakking
70°C	Voorbereiding van punch
75°C	Pasteurisatie, voorbereiding van witte thee
80°C	Voorbereiding van gluwijn

Werktemperatuur	Gebruiksaanwijzingen
85°C	Vorbereiding van kwark of voeding die lange kooktijd nodig heeft
90°C	Vorbereiding van rode thee
95°C	Vorbereiding van melkappelen
100°C	Vorbereiding van schuimpe of confituren
105°C	Vorbereiding van zult
110°C	Sterilisatie
115°C	Vorbereiding van suikerstrop
120°C	Vorbereiding van eisbein
125°C	Vorbereiding van gestoofde vlees
130°C	Vorbereiding pudding
135°C	Roosteren van klare maaltijden om een knapperig laagje te krijgen
140°C	Roken
145°C	Roosteren groenten en vis in folie
150°C	Roosteren vlees in folie
155°C	Bakken van gistdeeg producten
160°C	Bakken van gevogette
165°C	Bakken van steak
170°C	Vorbereiding van pommes frites kipnuggets

 Zie ook bijbehorende receptenboek.

## VI. EXTRA ACCESSOIRES

(niet meegeleverd)

Als u wilt aanvullende toebehoren tot uw Multicooker REDMOND RMC-M4510E nabestellen alsmede meer informatie krijgen betreffende nieuwste producten van REDMOND, welkom naar [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com). Tevens kunt u met geautoriseerde dealers ter plaatse contact opnemen.

### RAM-FB1 – Frituurmandje

Geschild voor het bereiden van allerlei voedingsmiddelen in een uiterst hete of kokende olie (frituur). Het mandje deugt voor welke reservoirs dan ook met capaciteit boven 3 liter. Gemaakt van roestvrij staal, heeft een afneembaar handvat alsmede een fixeerhaakje, zodat u het ophangen kunt aan de rand van uw kookschaal en zodanig de overvloedige olie voor aflaat na het bereiden. Deze frituurmand kan worden gebruikt met multicookers van andere modellen en mag in een afwasmachine worden gewast.

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

Speciaal bestemd voor het bereiden van yoghurt van allerlei aard. De glaasjes zijn van datum-markers voorzien, waarmee u de levensduur van hun inhoud kunt controleren. Eveneens deugen ze voor multicookers van andere modellen.

**RB-A500 (A501, A503) – kookreservoir met anti-aanbak laag**  
Inhoud = 5 lt.

**RB-C500 – kookreservoir met keramische anti-aanbak laag**  
Inhoud = 5 lt.

**RB-C505 – kookreservoir met keramische anti-aanbak laag Ceralon® (Zwitserland)**  
Inhoud = 5 lt.

**RB-S500 – kookreservoir van RVS**  
Inhoud = 5 lt.

## VII. STORINGEN OPSPOREN EN VERHELPEN

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanbevolen oplossing	
Foutmelding E1 – E4 op het display	Systeemstoring: el. bedieningsplaatje of een druk- / temperatuursensor is waarschijnlijk foutief/kapot	Koppel uw apparaat van de stroom los, laat het afkoelen. Vervolgens doe het deksel dicht en schakel de multicooker opnieuw in	
Apparaat schakelt niet in	Elektrisch snoer is van het apparaat en/of stopcontact losgekoppeld	Vergewis u ervan dat het uitneembare snoer zowel in het stopcontact goed zit alsook tot het apparaat is aangesloten	
	Stopcontact is defect	Controleer of het stopcontact in goede staat is	
Het bereiden neemt teveel tijd in beslag	Geen stroom in het elektriciteitsnet	Controleer de netvoeding. Desnoods neem contact op met uw elektriciteitsleverancier	
	Storingen aan het elektriciteitsnet (spanning is instabiel of te laag)	Controleer of de netvoeding in goede staat is. Zoniet, neem contact op met uw elektriciteitsleverancier	
	Er is een vreemd voorwerp tussen kookreservoir en verwarmingselement (vuil, granen, voedselrestjes)	Schakel uw multicooker uit en laat hem volledig afkoelen. Verwijder het vreemde voorwerp (deeltjes, etensrestjes), zonodig maak het gehele apparaat schoon	
Verwarmingselement is vervuild.	Kookreservoir zit scheef binnen de behuizing	Zorg ervoor dat het kookreservoir precies horizontaal staat, zonder ergens scheef te zakken, en dat het nauw in aanraking komt met het verwarmingselement	
	Koppel uw apparaat van elektriciteit los en laat het afkoelen, vervolgens reinig het verwarmingselement		
Tijdens het koken ontsnapt er veel stoom vanonder het deksel van de Multicooker	Lekkage tussen deksel en behuizing	Kookreservoir zit scheef binnen de behuizing	Plaats het kookreservoir naar behoren, zodat het goed zit op zijn plaats
		Deksel is slecht gesloten of er is een vreemd voorwerp onder terechtgekomen	Controleer of er geen vreemde deeltjes / voorwerpen zijn (vuil, granen, voedselrestjes) tussen het deksel en de behuizing, zoja dan verwijder ze. Doe altijd het deksel van uw Multicooker dicht, totdat het vastklikt
	Afdichtingsring op het binnendeksel is erg vervuild, misvormd of beschadigd	Controleer de afdichtingsring op het binnendeksel van het apparaat. Indien nodig, reinig of vervang de ring	


## VIII. GARANTIE

Dit product is gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum. Gedurende de garantieperiode van de fabrikant verbindt zich ertoe, door reparatie of vervanging van de gehele product defecten veroorzaakt door een slechte kwaliteit van de materialen en vakmanschap. De garantie is slechts geldig indien de datum van aankoop is bevestigd, het zegel en handtekening van de verkoper winkel op de originele garantiekaart. Deze garantie wordt erkend wanneer het product werd gebruikt in overeenstemming met de handleiding, wordt het niet gerepareerd of gedemonteerd of door verkeerd gebruik beschadigd, evenals de complete set van bewaarde artikelen. Deze garantie dekt geen normale slijtage onderdelen en verbruiksgoederen (filters, lampen, non-stick coatings, katten, etc.).

Levensduur van het product en de garantie periode wordt berekend vanaf de datum van verkoop of de datum van fabricage van het product (indien de datum van verkoop niet kan worden bepaald).

Productiedatum van het toestel kan worden gevonden in het serienummer op het typeplaatje op het apparaat. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. De 6de en 7de cijfers staan voor de maand, de 8te -voor het jaar van de productie.

Door de fabrikant vastgestelde levensduur van dit product is 5 jaar vanaf de datum van aankoop. Deze term is geldig op voorwaarde dat de werking van deze producten worden vervaardigd in strikte overeenstemming met deze handleiding en de technische eisen worden voldaan.


 *Verpakking, handleiding, evenals het apparaat zelf moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale recycling-programma's. Maakt u zorg over het milieu: gooi dergelijke producten niet met gewone huishoudelijke afval weg.*

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


## MISURE DI SICUREZZA

*Il produttore non è responsabile per danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e del rispetto della istruzioni d'uso dell'apparecchio.*

- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico. L'uso industriale o altro costituisce violazione delle regole d'uso dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione d'esercizio dell'apparecchio (vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto).
- Usare prolunghe conformi alla potenza assorbita dall'apparecchio, la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra: è un requisito obbligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.

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

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

 *Attenzione: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare guasti non conformi alle condizioni di garanzia, nonché scosse elettriche. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.*



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

**STOP** *Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia scollegato dalla rete elettrica e che si sia raffreddato. Seguire attentamente le istruzioni per la pulitura dell'apparecchio. È vietato immergere l'apparecchio in acqua o lavarlo sotto il rubinetto.*

- Il prodotto non è adatto all'uso da parte dei bambini, delle persone senza esperienza e conoscenze pertinenti, nonché con capacità fisiche, sensoriali, mentali limitate, a meno che essi siano controllati da una persona responsabile della loro sicurezza. Non lasciare i bambini incustoditi vicino all'apparecchio collegato.
- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di ripa-

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

**STOP** *ATTENZIONE! È vietato l'uso del dispositivo in presenza di eventuali malfunzionamenti.*

**Caratteristiche tecniche**

Modello.....	RMC-M4510E
Potenza.....	860-1000 W
Tensione.....	220-240 Vt, 50/60 Hz
Volume del recipiente.....	5 l
Rivestimento del recipiente.....	ceramico antiaderente Anato®
Schermo.....	LED
Valvola di vapore.....	rimovibile
Coperchio interno.....	rimovibile

**Programmi**

1. MULTICOOK
2. PILAF (RISOTTO)
3. STEAM (AL VAPORE)
4. SOUP (VELLUTATE)
5. PASTA
6. PORRIDGE (AVENA, SEMOLINO)
7. STEW (STUFATO)
8. BAKE (PRODOTTI DA FORNO)
9. FRY (FRITTURA)
10. YOGURT (YOGURT)
11. SLOW COOK (COTTURA LENTA)
12. EXPRESS

**Funzioni**

MASTERCHIEF LITE* (impostazione del tempo e della temperatura di cottura nel processo di funzionamento del programma).....	presente
Mantenimento della temperatura dei piatti pronti (scaldavivande).....	fino 12 ore
Disattivazione anticipata del scaldavivande.....	presente
Riscaldamento dei piatti pronti.....	fino 12 ore
Partenza ritardata.....	fino 24 ore
Disattivazione del segnale acustico.....	presente

**Dotazione**

Multicooker.....	1 pz.
Recipiente RB-C502.....	1 pz.
Contentore per la cottura a vapore.....	1 pz.
Mestolo.....	1 pz.
Cucchiaino piatto.....	1 pz.
Bicchiere graduato.....	1 pz.
Pinza per il recipiente.....	1 pz.
Libro "100 ricette".....	1 pz.
Porta cucchiaino/mestolo.....	1 pz.
Manuale d'istruzioni.....	1 pz.
Libretto di servizi.....	1 pz.
Cavo di alimentazione elettrica.....	1 pz.

**i** Il produttore ha diritto di inserire cambiamenti di design, dotazione o anche delle caratteristiche tecniche del prodotto nel corso di perfezionamento delle proprie merci senza avviso anticipato dei cambiamenti.

**Descrizione delle parti (organizzazione del multicooker) A1**

1. Coperchio dell'apparecchio
2. Guarnizione di tenuta in gomma
3. Coperchio interno rimovibile
4. Apertura per l'uscita del vapore
5. Pentola Multicottura/Recipiente/Coppa

6. Pulsante di apertura del coperchio
7. Pannello di controllo con display
8. Corpo macchina
9. Maniglia di trasporto
10. Valvola di vapore rimovibile
11. Cucchiaino piatto
12. Mestolo
13. Contentore per cucinare a vapore
14. Porta cucchiaino/mestolo
15. Bicchiere graduato
16. Pinza per il recipiente
17. Cavo di alimentazione elettrica

**Pannello di controllo A2**

1. Tasto "Cancel/Reheat" ("Cancella/Riscaldamento") – attivazione/disattivazione della funzione di riscaldamento del cibo, interruzione del programma di cottura, cancellazione delle impostazioni effettuate.
2. Tasto "Time Delay" ("Partenza ritardata") – attivazione del regime di inserimento della partenza ritardata.
3. Tasto "Menu" ("Menu") – selezione dei programmi automatici di cottura.
4. Display.
5. Tasto "Min/-" ("Min/-") – selezione del valore dei minuti nel regime di impostazione di tempo di cottura e di partenza ritardata.
6. Tasto "Hour/+ " ("Ora/+ ") – selezione del valore delle ore nel regime di impostazione di tempo di cottura e di partenza ritardata.
7. Tasto «Start» – attivazione del programma selezionato di cottura, conferma delle impostazioni inserite.

**Organizzazione del display A2**

- a. Indicatori dei programmi automatici
- b. Indicatore del regime di partenza ritardata
- c. Indicatore del regime di cottura
- d. Indicatore del valore del tempo
- e. Indicatore del regime di tenuta in caldo
- f. Indicatore del programma "EXPRESS"
- g. Indicatore del regime di riscaldamento
- h. Indicatore della disattivazione del segnale acustico
- i. Indicatore del valore della temperatura

**I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO**

Estrarre con cautela il prodotto e la dotazione dal cartone. Rimuovere tutti i materiali da imballaggio.

**⚠** Non rimuovere in alcun modo le etichette di avvertimento e/o di informazione e la targhetta con la matricola del prodotto. La mancanza del numero di serie sul prodotto farà terminare automaticamente i diritti per la garanzia.

Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido. Lavare la pentola multicottura/recipiente con acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Al primo utilizzo del prodotto è possibile percepire odore estraneo non dovuto a difetti nell'apparecchio. In questo caso pulire l'apparecchio.

**⚠** Dopo il trasporto o lo stoccaggio del prodotto a basse temperature è necessario lasciare l'apparecchio a temperatura ambiente per almeno due ore prima dell'accensione.

Posizionate l'apparecchio su di una superficie solida e piana in modo tale che il vapore che fuoriesce dalla valvola vapore del prodotto non arrivi sui rivestimenti decorativi, sugli apparecchi elettronici o altri oggetti e materiali che possono essere danneggiati dall'alta umidità e temperatura.

Prima della cottura assicuratevi che le parte esteriore e quella interiore visibile del multicooker non presentano dei danneggiamenti, dei scheggiamenti, e o altri difetti. Non ci devono essere oggetti fra la resistenza e il recipiente.

**II. UTILIZZO DEL MULTICOOKER**

**Impostazione dell'orologio**

Attaccate l'apparecchio all'alimentazione elettrica. Premere il tasto "Hour/+ " o "Min/-": L'indicatore di corrente comincerà a lampeggiare. Per impostare il valore delle ore schiacciate il tasto "Hour/+ ", per i minuti – il tasto "Min/-". La modifica del valore delle ore e dei minuti avviene indipendentemente l'uno dall'altro. Raggiunto il valore massimo l'impostazione riparte dall'inizio. Tenendo premuto il tasto, il valore si modifica rapidamente. Al termine delle impostazioni, attendere per circa 5 secondi senza premere alcun tasto sul pannello di controllo. Le impostazioni verranno memorizzate automaticamente.

**Disattivazione del segnale acustico**

Per disattivare i segnali acustici schiacciare e tenere premuto il tasto "Menu" in qualsiasi regime. Sul display apparirà l'indicatore della disattivazione dei segnali acustici. L'intervallo di modifica e la possibilità d'impostazione del tempo dipende dal programma di cottura selezionato.

**Impostazione del tempo di cottura**

Il Multicooker Redmond RMC-M4510E permette di impostare autonomamente il tempo di cottura per ogni programma, escluso il programma "EXPRESS". La possibilità di modificare il valore ed il relativo intervallo di tempo, dipende dal programma di cottura selezionato.

Dopo aver selezionato il programma e premuto il tasto "Menu", usate il tasto "Hour/+ " per impostare il valore delle ore e il tasto "Min/-" per impostare il valore dei minuti. La modifica del valore delle ore e dei minuti avviene indipendentemente l'uno dall' altro. Raggiunto il valore massimo l'impostazione riparte dall'inizio. Tenendo premuto il tasto, il valore si modifica rapidamente.

**i** In alcuni programmi automatici il conteggio del tempo di cottura comincia solo dopo che l'apparecchio raggiunge la temperatura di lavoro impostata. Ad esempio, se versando l'acqua fredda si seleziona il programma "STEAM" con tempo di cottura 5 minuti, la partenza del programma e il conto del tempo di cottura comincerà solo dopo l'ebollizione dell'acqua e la formazione del vapore abbastanza denso nel recipiente. Nel programma "PASTA" il conteggio del tempo di cottura impostato comincia dopo l'ebollizione dell'acqua e dopo aver premuto un'altra volta il tasto "Start".

**Partenza ritardata**

Questa funzione permette di programmare il tempo per il quale il piatto deve essere pronto (tenendo conto del tempo di funzionamento del programma). Il tempo massimo per il ritardo della partenza è 24 ore. L'impostazione predefinita del tempo di ritardo della partenza include il tempo del funzionamento del programma e il tempo necessario ai multicooker per raggiungere i parametri di lavoro (se previsto dalle impostazioni di fabbrica). L'intervallo di impostazione del tempo di partenza ritardata – 1 minuto.

Per modificare il tempo della partenza ritardata, dopo aver selezionato il programma automatico, premete il tasto "Time Delay". Per impostare il valore delle ore premete il tasto "Hour/+ ". Per impostare il valore dei minuti premete il tasto "Min/-". La modifica del valore delle ore e dei minuti avviene

ne indipendentemente l'uno dall'altro. Raggiunto il valore massimo l'impostazione riparte dall'inizio. Tenendo premuto il tasto, il valore si modifica rapidamente.

**i** Durante il processo di lavoro della funzione "Partenza ritardata" sul display appare il valore del tempo nel corso. Per vedere il tempo di cottura del piatto, schiacciate e tenete il tasto "Time Delay". La funzione della partenza ritardata è disponibile per tutti i programmi di cottura automatici, escludendo i programmi "FRY", "PASTA" e "EXPRESS". Non è raccomandato usare la funzione di "Partenza ritardata" se la ricetta contiene i prodotti deperibili (le uova, il latte fresco, la carne, il formaggio etc.).

### Tenuta in caldo (Scaldavivande)

Questa funzione parte automaticamente subito dopo il termine del funzionamento del programma di cottura e può mantenere la temperatura del piatto pronto nel limite dei 70-75°C per 12 ore. Durante il funzionamento, l'indicatore del tasto "Cancel/Reheat" è illuminato e il display si visualizza l'indicatore Riscaldamento e il conteggio diretto del tempo in questo regime.

È possibile disattivare la tenuta in caldo schiacciando e tenendo premuto per alcuni secondi il tasto "Cancel/Reheat".

### Disattivazione anticipata della tenuta in caldo

L'accensione della tenuta in caldo al termine del funzionamento del programma di cottura può essere non sempre consigliabile. Considerando questo, il multicooker REDMOND RMC-M4510E consente di disattivare anticipatamente questa funzione durante il processo della funzione "Partenza ritardata" o del programma generale. Per disattivarla, premete il tasto "Start" durante il funzionamento del programma. Per attivare di nuovo la tenuta in caldo premete nuovamente il tasto "Start".

**i** La funzione tenuta in caldo non è disponibile con l'uso dei programmi "YOGURT", "PASTA", "EXPRESS".

Con l'impostazione nel programma "MULTICOOK", la temperatura più bassa è di 80°C.

### Riscaldamento dei piatti pronti

Multicooker REDMOND RMC-M4510E si può usare per riscaldare i piatti pronti:

1. Inserire il cibo nel recipiente, inserire il recipiente nel corpo del multicooker.
2. Chiudere il coperchio del multicooker.
3. Tenere premuto per alcuni secondi il tasto "Cancel/Reheat", finché non si spengono gli indicatori corrispondenti.
4. Il multicooker scalderà il piatto fino a 70°/75°C e lo terrà in caldo per 12 ore. Se necessario, la tenuta in caldo si può disattivare tenendo premuto il tasto "Cancel/Reheat" finché non si spengono gli indicatori corrispondenti.

Il multicooker scalderà il piatto fino a 70°/75°C e lo terrà in caldo per 12 ore. Se necessario, la tenuta in caldo si può disattivare tenendo premuto il tasto "Cancel/Reheat" finché non si spengono gli indicatori corrispondenti.

**i** Grazie alle funzioni tenuta in caldo e riscaldamento, il multicooker può conservare il cibo caldo fino 12 ore. Si consiglia tuttavia di non lasciare il piatto in caldo per più di due/tre ore, poiché a seconda delle pietanze, potrebbe modificarne il gusto.

### Funzione "MASTERCHIEF LITE"

Date sfogo alla vostra creatività in cucina con la nuova funzione "MASTERCHIEF LITE"! Se il programma "MULTICOOK" permette di impostare i parametri di funzionamento del programma prima della partenza, usando la funzione "MASTERCHIEF LITE" potrete modificare le impostazioni, in base ai vostri gusti, direttamente durante il processo della cottura.

Potrete impostare la temperatura o il tempo di cottura, senza interrompere il corso del programma, come se steste cucinando sui fornelli o al forno.

**i** Potrete usare la funzione "MASTERCHIEF LITE" solo durante la cottura. Durante l'uso dei programmi "EXPRESS" e "Partenza ritardata" e in attesa che si raggiungano i parametri lavorativi la funzione "MASTERCHIEF LITE" non è disponibile.

La modifica dei livelli di temperatura mentre si usa la funzione "MASTERCHIEF LITE", varia nell'intervallo da 55°C fino a 170°C con variazioni di 1°C. L'intervallo di impostazione del tempo di cottura dipende dal programma selezionato. La variazione è di 1 minuto.

**i** La funzione "MASTERCHIEF LITE" vi aiuta soprattutto nella preparazione di piatti creativi o di ricette avanzate.

Per impostare la temperatura di cottura:

1. Durante il funzionamento del programma di cottura premere il tasto "Menu". L'indicatore del valore della temperatura sul display comincerà a lampeggiare. Impostare la temperatura desiderata. Per aumentare – premete il tasto "Hour/+"; per diminuire – il tasto "Min/-". Tenendo premuto il tasto, il valore si modifica rapidamente. Raggiunto il valore massimo (o minimo) l'impostazione continuerà dall'inizio dell'intervallo.
2. Al termine delle impostazioni, attendere per circa 5 secondi senza premere alcun tasto sul pannello di controllo. Le impostazioni verranno memorizzate automaticamente.

**i** Al fine di evitare la surriscaldamento, con impostazione della temperatura di cottura superiore a 130°C, il tempo massimo di funzionamento del programma si limita a due ore (escludendo il programma "BAKE"). Usando il programma "YOGURT", la funzione di cambiamento della temperatura di cottura non è disponibile.

Per modificare il tempo di cottura:

1. Durante il funzionamento del programma premere due volte il tasto "Menu". L'indicatore del valore del tempo sul display comincerà a lampeggiare.
2. Selezionare il tempo di cottura desiderato. Per aumentare il valore delle ore premere il tasto "Hour/+"; per i minuti – il tasto "Min/-". La modifica del valore delle ore e dei minuti avviene indipendentemente l'uno dall'altro. Raggiunto il valore massimo (o minimo) l'impostazione continuerà dall'inizio dell'intervallo. Tenendo premuto il tasto, il valore si modifica rapidamente.
3. Al termine delle impostazioni, attendere per circa 5 secondi senza premere alcun tasto sul pannello di controllo. Le impostazioni verranno memorizzate automaticamente.

**i** Se viene selezionato 00:00 come valore del tempo di cottura, il funzionamento del programma sarà arrestato.

### L'ordine generale con l'utilizzo dei programmi automatici

1. Preparare (misurare) gli ingredienti necessari.
2. Inserire gli ingredienti nel recipiente del multicooker seguendo il programma di cottura e inserire il recipiente nel corpo dell'apparecchio. Assicurarsi che tutti gli ingredienti, incluso i liquidi, non superino il

livello massimo riportato sul rivestimento interno del recipiente. Assicurarsi che il recipiente sia inserito diritto e a stretto contatto con la resistenza.

3. Chiudere accuratamente il coperchio del multicooker fino a sentire il click di chiusura. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
4. Per uscire del regime di attesa premete il tasto "Menu". Selezionare il programma di cottura necessario usando i tasti "Hour/+ e "Min/-" (il corrispondente indicatore del programma comincerà a lampeggiare). Confermare la selezione del programma premendo nuovamente il tasto "Menu".

**i** Nel programma "MULTICOOK" dopo la conferma della selezione del programma, è possibile impostare la temperatura di cottura desiderata. Per aumentare il valore dell'impostazione predefinita, usare il tasto "Hour/+ per diminuire – il tasto "Min/-". Per completare l'impostazione della temperatura premere il tasto "Menu".

5. Per modificare il tempo di cottura dell'impostazione predefinita premere i tasti "Hour/+ e "Min/-".
6. Se necessario, impostare il tempo per ritardare la partenza.

**i** La funzione "Partenza ritardata" non è disponibile con i programmi "FRY", "PASTA" e "EXPRESS".

7. Per l'avvio del programma di cottura premere il tasto "Start". Si accenderanno gli indicatori dei tasti "Start" e "Cancel/Reheat". Il conto alla rovescia del tempo di cottura, a seconda del programma selezionato, comincerà subito dopo aver premuto "Start" oppure dopo il raggiungimento della temperatura necessaria nel recipiente.

**i** Se necessario si può anticipatamente disattivare la funzione della tenuta in caldo. Premendo il tasto "Start", si spegnerà l'indicatore del tasto "Cancel/Reheat". Premendo nuovamente il tasto "Start" attiverà di nuovo questa funzione. La funzione della tenuta in caldo non è disponibile con l'uso dei programmi "YOGURT" e "EXPRESS".

8. Un segnale acustico avviserà del termine del programma di cottura e sul display apparirà la scritta End. A seconda del programma selezionato o delle impostazioni, l'apparecchio andrà nel regime tenuta in caldo (acceso l'indicatore del tasto "Cancel/Reheat" e la scritta Keep Warm sul display) o nel regime di attesa.
9. Per cancellare il programma selezionato, interrompere il processo di cottura o la tenuta in caldo, tenere premuto per alcuni secondi il tasto "Cancel/Reheat".



Per ottenere risultati di qualità vi suggeriamo di seguire le descrizioni del ricettario in dotazione al multicooker REDMOND RMC-M4510E appositamente sviluppato per questo modello. Potrete inoltre trovare ricette gustose, sul sito [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Se a vostra discrezione, non riuscite a raggiungere il risultato desiderato con l'utilizzo dei programmi automatici, potrete usare il programma "MULTICOOK" che supporterà la vostra fantasia in cucina.

### Programma "MULTICOOK"

Questo programma è progettato per cucinare le pietanze su parametri di tempo di cottura e di temperatura impostati dall'utente. Grazie al programma "MULTICOOK", il multicooker REDMOND RMC-M4510E può sostituire una gamma completa di elettrodomestici e permette di dare libero sfogo alla vostra fantasia in cucina aiutandovi a preparare ogni vostro piatto, sia da ricettario che da internet.

**i** Se la temperatura di cottura non supera 80°C la funzione tenuta in caldo sarà disattivata senza possibilità di accenderla manualmente.

L'impostazione predefinita del tempo di cottura nel programma "MULTICOOK" è 30 minuti e quella della temperatura di cottura è - 100°C. L'intervallo di impostazione manuale nel programma è di 35-170°C con possibilità di variazione di 5°C per volta. L'intervallo d'impostazione manuale del tempo di cottura va da 2 minuti fino a 15 ore con possibilità di variazione di 1 minuto per volta.

**i** **ATTENZIONE!** Per motivi di sicurezza con l'impostazione della temperatura a più di 130°C il tempo di cottura sarà limitato a due ore.

**📖** Con il programma "MULTICOOK" è possibile preparare svariate pietanze. Sugeriamo di attenersi al ricettario in dotazione oppure di consultare la tabella speciale delle temperature raccomandate per la preparazione dei piatti e gli ingredienti. Potrete inoltre trovare ricette gustose, sul sito [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

## Programma "PILAF"

Il programma è indicato per la cottura dei vari tipi di risotto. L'impostazione predefinita del tempo di cottura nel programma è 35 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura nell'intervallo da 10 minuti fino a 2 ore con variazioni di 5 minuti per volta.

## Programma "STEAM"

E' indicato per la cottura della carne, del pollame, del pesce, delle verdure e dei piatti a vapore. L'impostazione predefinita del tempo di cottura è 30 minuti. E' possibile l'impostazione manuale del tempo di cottura nell'intervallo da 10 minuti fino a 2 ore con variazioni di 5 minuti per volta.

Per la cottura delle pietanze con questo programma è necessario usare l'apposito contenitore (in dotazione).

1. Versare nel recipiente 400-800 ml dell'acqua. Aggiungere sul recipiente il contenitore per cucinare a vapore.
2. Misurare e preparare gli ingredienti secondo la ricetta. Distribuirli uniformemente nel contenitore e inserire il recipiente nel corpo dell'apparecchio. Assicurarsi che il recipiente sia ben inserito.
3. Seguire i punti 3-8 dell'ordine generale di utilizzo dei programmi automatici.

**i** Dopo l'ebollizione dell'acqua, quando il vapore ha raggiunto la densità sufficiente, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e comincerà il conto alla rovescia del tempo di funzionamento del programma di cottura.

Se a vostra discrezione non utilizzate le impostazioni automatiche del tempo in questo programma, potrete consultare la tabella "Il tempo raccomandato per la cottura al vapore dei vari cibi".

## Programma "SOUP"

E' indicato per la preparazione dei brodi di condimento, vellutate e zuppe di carne, pesce, pollame o di verdure.

L'impostazione predefinita del tempo di cottura del programma è 40 minuti. E' possibile l'impostazione manuale del tempo di cottura nell'intervallo da 20 minuti fino a 8 ore con variazioni di 5 minuti per volta.

**i** Prima di raggiungere i parametri lavorativi di cottura l'apparecchio emetterà un segnale acustico.

## Programma "PASTA"

Il programma prevede l'ebollizione dell'acqua, il carico degli ingredienti e, quindi, la loro cottura. Al momento dell'ebollizione dell'acqua verrà emesso un segnale acustico di avviso per il carico degli ingredienti. Il conto alla rovescia

del tempo di cottura comincerà dopo aver premuto per la seconda volta il tasto "Start".

L'impostazione predefinita del tempo di cottura del programma è 8 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura nell'intervallo da 2 minuti fino a 1 ora con variazioni di 1 minuto. Le funzioni "Partenza ritardata" e "Tenuta in caldo" in questo programma non sono disponibili.

**💡** Con la cottura di alcuni cibi (per esempio la pasta, ravioli etc.) si può formare della schiuma. Per evitare che fuoriesca dal recipiente, è possibile aprire il coperchio alcuni minuti dopo il carico degli ingredienti nell'acqua bollente.

## Programma "PORRIDGE"

E' indicato per la preparazione di pappe/cereali usando latte pastorizzato parzialmente scremato.

L'impostazione predefinita del tempo di cottura nel programma è 25 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura nell'intervallo da 5 minuti fino a 1 ora e 30 minuti con variazioni di 1 minuto per volta. Per evitare che il latte fuoriesca e per ottenere un risultato ottimale, suggeriamo le seguenti raccomandazioni:

- Lavare accuratamente tutti i cereali (riso, grano saraceno, miglio etc.), fino ad ottenere un acqua di lavaggio trasparente;
- Prima della cottura imburare il recipiente del multicooker con il burro;
- Rispettare rigorosamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo le indicazioni del ricettario (Diminuire e aumentare la quantità degli ingredienti in modo rigorosamente proporzionale);
- Usare latte intero miscelandolo con l'acqua nella proporzione di 1:1.

**i** Le caratteristiche del latte e dei cereali utilizzati, possono variare a seconda del Produttore e del luogo di produzione. Questo, potrebbe influire sul risultato della cottura.

Se a vostra discrezione, non avete raggiunto il risultato desiderato, potrete utilizzare il programma "MULTICOOK". La temperatura ottimale per la cottura di cereali al latte è 95°C. Le quantità degli ingredienti e il tempo di cottura sono impostate secondo la ricetta.

## Programma "STEW"

E' indicato per la preparazione di pietanze come gulasch, arrostiti e ragù.

L'impostazione predefinita del tempo di cottura del programma è 1 ora. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura nell'intervallo da 20 minuti fino a 12 ore con variazioni di 5 minuti per volta.

## Programma "BAKE"

E' indicato per la preparazione di dolci da forno e di torte con pasta lievitata.

L'impostazione predefinita del tempo di cottura del programma è 50 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura nell'intervallo da 20 minuti fino a 4 ore con variazioni di 10 minuti per volta.

**💡** Verificare la cottura del pan di spagna con un bastoncino di legno (es: stuzzicadenti). Se una volta rimosso, l'impasto non rimane attaccato, il pan di spagna è pronto.

Con la preparazione dei prodotti da forno è raccomandato disattivare la funzione della tenuta in caldo. Il prodotto pronto va rimosso dal multicooker subito dopo cottura, per evitare che si inumidisca. Se questo non è possibile, è consentito lasciare il prodotto nel multicooker per un breve periodo con la tenuta in caldo accesa.

## Programma "FRY"

E' indicato per la frittura della carne, del pollame, del pesce e di piatti multi-ingredienti.

L'impostazione predefinita del tempo di cottura del programma è 15 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo nell'intervallo da 5 minuti fino a 1 ora con variazioni di 1 minuto per volta. La funzione della partenza ritardata in questo programma non è disponibile.

Al raggiungimento della temperatura di cottura impostata, l'apparecchio emetterà un segnale acustico.

**i** Per evitare che gli ingredienti si brucino è raccomandato seguire le istruzioni del ricettario e mescolare periodicamente il contenuto del recipiente. Prima di utilizzare nuovamente il programma "FRY", è necessario far raffreddare completamente l'apparecchio. E' raccomandato friggere il cibo con il coperchio aperto, per ottenere la velatura croccante.

## Programma "YOGURT"

E' indicato per la preparazione di yogurt fatti in casa e per la lievitazione di impasti. L'impostazione predefinita del tempo del programma è 8 ore. E' possibile impostare manualmente il tempo nell'intervallo da 30 minuti fino a 12 ore con variazioni di 30 minuti per volta. La funzione della tenuta in caldo in questo programma non è disponibile.

**i** Per la preparazione dello yogurt potrete usare un completo speciale di vasetti per yogurt REDMOND RAM-G1 (in vendita separatamente).

## Programma "BREAD"

E' raccomandato per sfornare vari tipi di pane. Il programma prevede il ciclo completo dalla preparazione alla lievitazione, fino alla cottura. L'impostazione predefinita del tempo del programma è 3 ore. E' possibile impostare manualmente il tempo nell'intervallo da 10 minuti fino a 6 ore con variazioni di 5 minuti. La funzione "Tenuta in caldo" in questo programma è limitata fino tre ore. Si raccomanda di non utilizzare la funzione "Partenza ritardata", perché potrebbe influire sulla qualità del prodotto sfornato.

Va considerato che durante la prima ora di funzionamento del programma avviene la lievitazione dell'impasto e poi, la cottura. Prima di utilizzare la farina, si consiglia di setacciarla per arricchirla di ossigeno e rimuovere eventuali impurità. Per diminuire il tempo e semplificare la preparazione si consiglia di utilizzare miscele pronte per preparare il pane.

**i** Inserendo gli ingredienti, assicurarsi che occupino non più della metà del volume utile del recipiente.

Impostando il tempo di cottura meno di 1 ora, dopo aver premuto il tasto "Start" comincerà il processo della cottura. Per ottenere una cottura uniforme, il pane deve essere girato dopo il segnale acustico.

**ATTENZIONE!** Usare le presine per rimuovere il pane dell'apparecchio.

Non aprire il coperchio durante il processo di lievitazione. Questo può influire sulla qualità del prodotto sfornato.

## Programma "SLOW COOK"


Il programma è indicato per la preparazione della carne in gelatina, stinco di maiale e di latte stufato.

L'impostazione predefinita del tempo di cottura del programma è 3 ore. E' possibile impostare manualmente il tempo nell'intervallo da 5 minuti fino a 12 ore con variazioni di 10 minuti per volta.

### Programma "EXPRESS"

Il programma è indicato per la preparazione del riso e dei contorni con cereali. Il programma prevede lo spegnimento automatico dopo la completa evaporizzazione dell'acqua. Le funzioni della "Partenza ritardata" e "Tenuta in caldo" in questo programma non sono disponibili.

Per avviare il programma di cottura, in regime di attesa premere il tasto "Start". Si accenderà l'indicatore del regime della cottura e la controluce del tasto "Start". Comincerà l'esecuzione del programma impostato.

 *Se usando i programmi automatici non è stato raggiunto il risultato desiderato consultare il reparto "Consigli per la cottura", dove potrete trovare le risposte alle domande più frequenti e ricevere le raccomandazioni necessarie.*

## III. POSSIBILITÀ AGGIUNTIVE

- Lievitazione dell'impasto
- Preparazione della fonduta
- Preparazione nella friggitrice
- Preparazione della ricotta e del formaggio
- Preparazione del nutrimento per bambini
- Sterilizzazione delle stoviglie
- Pastorizzazione dei cibi liquidi

## IV. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

### Le regole generali e raccomandazioni

- Al primo utilizzo dell'apparecchio e/o per rimuovere l'odore del cibo nel multicooker dopo la cottura, suggeriamo di far bollire metà limone per 15 minuti nel programma "STEAM".
- Non lasciare nel multicooker il recipiente con il cibo pronto o pieno d'acqua per più di 24 ore. Il recipiente con il cibo pronto può essere conservato in frigorifero e se necessario si può scaldare il cibo nel multicooker, usando la funzione riscaldamento.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, si raccomanda di scollegarlo dalla presa elettrica di corrente. Il volume lavorativo del prodotto deve essere completamente pulito e asciutto in ogni sua parte. (es: recipiente, la valvola di vapore, coperchio di alluminio interno, etc...).
- Prima di cominciare la pulizia dell'apparecchio assicurarsi che sia scollegato dalla corrente elettrica e completamente raffreddato. Per pulire il prodotto, utilizzare un panno morbido e detersivi per stoviglie delicati.

 **VIETATO utilizzare per la pulizia salviette o spugne ruvide e detersivi abrasivi!**

*VIETATO l'uso di prodotti chimicamente aggressivi o altre sostanze non raccomandate per l'uso con prodotti/oggetti a contatto con il cibo!*

*VIETATO immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o sottoporlo a getto d'acqua!*

- Prestare attenzione alla pulizia dei dettagli di gomma del multicooker: il loro danneggiamento o deformazione può portare al funzionamento scorretto dell'apparecchio.
- Il corpo del prodotto può essere pulito quando si sporca. E' necessario pulire dopo ogni utilizzo il recipiente, il coperchio d'alluminio interno e la valvola rimovibile del vapore. E' necessario eliminare, dopo ogni utilizzo dell'apparecchio, la condensa che si crea durante il processo di cottura nel multicooker. Mantenere pulite le parti interne del volume di lavoro.

### Pulizia del corpo

Pulire il corpo del prodotto con una salvietta da cucina o spugna umida. E' possibile l'utilizzo di un detersivo delicato. Per evitare i possibili macchie di acqua sul corpo, si raccomanda di asciugare la sua superficie con un panno morbido.

### Pulizia del recipiente

Il recipiente può essere pulito a mano, usando una spugna morbida, o in lavastoviglie (seguire le raccomandazioni del produttore).

In caso di sporco ostinato, versare nel recipiente acqua tiepida e lasciare in ammollo, quindi terminare la pulizia. E' obbligatorio asciugare accuratamente la superficie esterna del recipiente con un panno morbido prima di inserirlo nel corpo del multicooker.

Con l'utilizzo regolare del recipiente è possibile un completo o parziale cambiamento del colore del rivestimento interno antiaderente del recipiente. Questo non è segno di un difetto del recipiente.


### Pulizia del coperchio interno del alluminio

1. Aprire il coperchio del multicooker.
2. Nella parte bassa del lato esterno del coperchio premere contemporaneamente verso il centro i due fermi di plastica. Senza forzare, tirare il coperchio interno di alluminio verso di sé e verso il basso, per rimuoverlo dal coperchio generale.
3. Pulire le superfici dei due coperchi con un panno umido e con una spugna. In caso di necessità lavare il coperchio rimosso sotto l'acqua corrente usando il detersivo per stoviglie. In questo caso non utilizzare la lavastoviglie.
4. Asciugare tutti due coperchi con un panno morbido.
5. Inserire il coperchio d'alluminio negli appositi fori superiori. Unire il coperchio rimovibile d'alluminio con il coperchio generale. Premere i fermi fino a sentire il click di aggancio.

### Pulizia della valvola di vapore

La valvola di vapore è posizionata sul coperchio superiore dell'apparecchio ed è composta di coperchi esteriore e interiore.

1. Rimuovere con cautela la valvola a vapore tirando verso di sé.
2. Premere il fermo di plastica sulla parte bassa della valvola e togliere il coperchio della valvola interiore.
3. Se necessario, rimuovere accuratamente le guarnizioni della valvola. Lavare tutte le parti della valvola.
4. Per il montaggio, seguire l'ordine contrario: inserire le guarnizioni al loro posto, unire i fermi della parte generale della valvola con gli anelli corrispondenti sul coperchio interiore e unire i coperchi fino a sentire il click di aggancio. Inserire la valvola di vapore sul coperchio dell'apparecchio.


 **ATTENZIONE!** Per evitare deformazioni delle guarnizioni della valvola, non torcele e tiratele durante la rimozione, pulizia e installazione.

### Rimozione della condensa

In questo modello la condensa si accumula in una cavità speciale sul corpo dell'apparecchio intorno al recipiente. Dopo ogni uso del multicooker rimuovere la condensa che si crea intorno al recipiente con l'aiuto di una salvietta da cucina.


### Pulizia del volume lavorativo

Con il rispetto rigoroso della regole di questo manuale la possibilità che liquidi, pezzettini del cibo e di sporcizia finiscano dentro il volume lavorativo dell'apparecchio è minima. Nel caso, occorre pulire accuratamente la superficie della camera lavorativa per evitare un funzionamento scorretto o un guasto dell'apparecchio.

 **Prima di pulire il volume lavorativo del multicooker assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente elettrica e che sia completamente raffreddato!**

I lati del volume lavorativo, la superficie della resistenza e il coperchio del termo sensore centrale (posizionato al centro del disco del riscaldamento) si possono pulire con una spugna o una salvietta umida (non bagnata!). In caso di utilizzo di tersivo, è necessario rimuovere accuratamente e completamente ogni residuo per evitare la comparsa di odore indesiderato nelle successive cotture di cibo.

Rimuovere accuratamente eventuali residui estranei nella scanalatura intorno al termo sensore centrale senza schiacciare sul coperchio del sensore. In caso di necessità, pulire accuratamente la superficie del disco di riscaldamento utilizzando una spugna inumidita o una spazzola sintetica.

 **Con l'utilizzo regolare dell'apparecchio con il tempo è possibile un completo o parziale cambiamento del colore del disco di riscaldamento. Questo non è segno di guasto e non influisce sul suo corretto funzionamento.**

## V. CONSIGLI PER LA COTTURA

### Errori nella preparazione dei cibi e metodi per evitarli

La tabella seguente riassume gli errori tipici fatti durante la preparazione dei cibi nelle multicotture ed esamina loro eventuali cause e soluzioni.

**LA PIETANZA NON È COTTA COMPLETAMENTE**

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

**IL PRODOTTO È TROPPO COTTO**

<p>Errata scelta del tipo di prodotto oppure del tempo di cottura. Errata quantità degli ingredienti.</p>	<p>Scegliere una ricetta adatta per questo modello. La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni degli ingredienti, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.</p>
<p>Dopo la cottura, il piatto finito rimane troppo a lungo nella modalità di riscaldamento automatico.</p>	<p>L'utilizzo prolungato del riscaldamento automatico può alterare il risultato della pietanza. Se disponibile, disattivare questa funzione.</p>

**IL PRODOTTO FUORIESCE DURANTE LA COTTURA**

<p>Durante la cottura della pappa al latte, il latte evapora.</p>	<p>La qualità e le proprietà del latte possono dipendere dal luogo e dalle condizioni della sua produzione. Si prega di utilizzare solo latte ultra-pastorizzato con un tenore di grassi fino a 2,5%. Se necessario, il latte può essere leggermente diluito con acqua potabile.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli ingredienti prima della cottura non sono state trattati o sono stati trattati in modo non corretto (mal lavati ecc.).</li> <li>• Le proporzioni degli ingredienti non sono adatte oppure il tipo di prodotto non è stato correttamente selezionato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scegliere una ricetta adatta per questo modello. La selezione degli ingredienti, il metodo di trattamento preliminare degli stessi e le proporzioni degli ingredienti devono corrispondere alla ricetta prescelta.</li> <li>• Lavare sempre cereali integrali, carne, pesce e frutti di mare finché l'acqua non diventa completamente pulita.</li> </ul>

**IL CIBO BRUCIA O SI ATTACCA AL PIATTO**

<p>La coppa non è stata pulita correttamente dopo la cottura precedente.</p>	<p>Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che la coppa sia ben lavata e che il rivestimento antiaderente non sia danneggiato.</p>
<p>Il rivestimento antiaderente della coppa è danneggiato.</p>	
<p>Il volume totale del prodotto è inferiore a quello consigliato nella ricetta.</p>	<p>Scegliere una ricetta adatta per questo modello.</p>

<p>Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo.</p>	<p>Ridurre il tempo di cottura o attenersi alla ricetta adatta per questo modello.</p>
<p>Frittura: avete dimenticato di versare l'olio nella coppa; non avete mescolato o avete girato troppo tardi cibi preparati.</p>	<p>Per la frittura tradizionale versare nella coppa un po' di olio vegetale, in modo che copra il fondo della coppa con uno strato sottile. Per una frittura uniforme degli alimenti nella coppa, essi devono essere mescolati periodicamente.</p>
<p>Stufatura: c'è troppo poco liquido nella coppa.</p>	<p>Aggiungere più liquido nella coppa. Durante la cottura, non aprire inutilmente il coperchio della multicottura.</p>
<p>Cottura: c'è troppo poco liquido nella coppa (le proporzioni degli ingredienti non sono rispettate).</p>	<p>Rispettare il corretto rapporto di ingredienti liquidi e solidi.</p>
<p>Prodotti da forno: non avete ingrossato l'interno della coppa prima della cottura.</p>	<p>Prima della posa della pasta, ingrossare il fondo e le pareti della coppa con burro od olio (non versare l'olio nella coppa!).</p>

**IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA DI TAGLIO**

<p>Avete mescolato troppo spesso il prodotto nella coppa.</p>	<p>Nella frittura tradizionale, mescolare il cibo non oltre ogni 5-7 minuti.</p>
<p>Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo.</p>	<p>Ridurre il tempo di cottura o seguire la ricetta adatta per questo modello dell'apparecchio.</p>

**I PRODOTTI DA FORNO RISULTANO UMIDI**

<p>Avete utilizzato ingredienti non adatti che danno umidità eccessiva (frutti o verdure succose, frutti di bosco surgelati, panna ecc.).</p>	<p>Scegliere gli ingredienti secondo la ricetta selezionata. Evitare, se possibile, alimenti che contengono troppa umidità, o usarli in quantità minima possibile.</p>
<p>Avete mantenuto il dolce preparato nel multicooker troppo a lungo.</p>	<p>Rimuovere il dolce dalla multicottura subito dopo la cottura. Se necessario, è possibile lasciare la pietanza nel multicooker per un breve periodo di tempo in riscaldamento automatico acceso.</p>

**L'IMPASTO NON LIEVITA**

<p>Uova e zucchero non erano ben amalgamati.</p>	<p>Scegliere una ricetta adatta per questo modello. La selezione degli ingredienti, il metodo di trattamento preliminare degli stessi e le proporzioni da cucinare devono corrispondere alla ricetta prescelta.</p>
<p>La pasta rimane con la polvere lievitante per troppo tempo.</p>	
<p>La farina non è stata setacciata o la pasta è stata impastata male.</p>	
<p>Sono stati commessi errori durante la posa degli ingredienti.</p>	
<p>La ricetta scelta non è adatta per la cottura con questo modello di multicottura.</p>	

**i** In alcuni modelli di multicotture REDMOND, nei programmi "STEW" e "SOUP", se la quantità del liquido nella coppa diminuisce, interviene il sistema di protezione contro il surriscaldamento del dispositivo. In questo caso, il programma di cottura si ferma e la multicottura passa nel regime di riscaldamento automatico.

**Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)**

Programma	Raccomandazioni di utilizzo	Tempo di cottura preimpostato	Intervallo di tempo di cottura/passaggio predefinito	Raggiungimento dei parametri d'esercizio	Partenza sfarziata, ecc	Riscaldamento automatico, ore
MULTICOOK	Preparazione dei vari piatti con la possibilità di impostare la temperatura e tempo di cottura	00:30	2 min – 15 ore / 1 min. Se la temperatura è più alta di 130°C: 2 min – 2 ore / 1 min	+	+	+
PILAF	Preparazione di vari piatti di riso	00:35	10 min – 2 ore / 5 min	+	+	+
STEAM	Cottura al vapore di verdure, pesce, carne, ravioli, piatti dietetici e vegetariani	00:30	10 min – 2 ore / 5 min	+	+	+
SOUP	Preparazione di primi piatti (zuppe, vellutate, etc.)	00:40	20 min – 8 ore / 5 min	+	+	+
PASTA	Cottura della pasta in diverse ricette	00:08	2 min – 1 ora / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Preparazione di cereali con latte	00:25	5 min – 1.5 ore / 1 min	+	+	+

Programma	Raccomandazioni di utilizzo	Tempo di cottura preimpostato	Intervallo di tempo di cottura/passaggio predefinito	Raggiungimento del parametro d'esercizio	Partenza ritardata, ore	Riscaldamento automatico, ore
STEW	Stufatura di carne, pesce, verdure.	1:00	20 min – 12 ore / 5 min	+	-	+
BAKE	Cottura al forno di biscotti, sformati, dolci di pasta lievitata e pasta sfoglia.	00:50	20 min – 4 ore / 10 min	+	-	+
FRY	Frittura di carne, pesce, verdure.	00:15	5 min – 1 ora / 1 min	-	+	+
YOGURT	Preparazione di vari tipi di yogurt.	8:00	30 min – 12 ore / 30 min	+	-	-
BREAD	Panificazione.	3:00	10 min – 6 ore / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Cottura lenta di carne, pesce, verdure.	3:00	5 min – 12 ore / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Cottura rapida di riso, di pappe friabili di vari cereali.	-	-	-	-	-

**i** È riportata la temperatura media d'esercizio dell'elemento riscaldante.

### Il tempo raccomandato per la cottura al vapore dei vari cibi

Prodotto	Peso, g / quantità	Volume dell'acqua, ml	Tempo di cottura, min
Filetto di maiale/manzo (cubi di 1,5 x 1,5 cm).	500	800	30/40
Filetto di agnello (cubi di 1,5 x 1,5 cm).	500	800	40
Filetto di agnello (cubi di 1,5 x 1,5 cm).	500	800	20
Poipettine/polpette.	500	800	25/40
Pesce (filetto).	300	800	15
Gamberetti per insalata, sguosciati, cotti e surgelati.	300	800	5
Agnolotti/ravioli.	5 pcs.	800	25/30
Patate (cubi di 1,5 x 1,5 cm).	500	800	20
Carota (cubi di 1,5 x 1,5 cm).	500	800	35
Barbabietola (cubi di 1,5 x 1,5 cm).	500	1500	90
Ortaggi (surgelati).	500	800	5
Uova.	5 pcs.	800	10

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

### Raccomandazioni sull'uso dei regimi di temperatura nel programma "MULTICOOK"

Temperatura d'esercizio	Raccomandazioni per l'uso*
35°C	Riposo della pasta.
40°C	Preparazione dello yogurt.
45°C	Lievitazione.
50°C	Fermentazione.
55°C	Preparazione del cremino.
60°C	Preparazione del tè verde, alimenti per bambini.
65°C	Cottura di carne in sottovuoto.
70°C	Preparazione del punch.

Temperatura d'esercizio	Raccomandazioni per l'uso*
75°C	Pastorizzazione, cottura del tè bianco.
80°C	Preparazione del vin brulé.
85°C	Preparazione di ricotta o cibi che richiedono lunghi tempi di cottura.
90°C	Preparazione del tè rosso.
95°C	Cottura delle pappe di latte.
100°C	Preparazione di meringhe o marmellata.
105°C	Preparazione dei piatti con gelatina.
110°C	Sterilizzazione.
115°C	Preparazione di sciroppo di zucchero.
120°C	Preparazione della coscia di maiale.
125°C	Carne stufata.
130°C	Cottura di timballo.
135°C	Torrefazione di piatti pronti per renderli croccanti.
140°C	Affumicatura.
145°C	Arrostitura di verdure e pesce in foglia.
150°C	Arrostitura della carne in foglia.
155°C	Frittura di prodotti di pasta lievitata.
160°C	Arrostitura del pollame.
165°C	Arrostitura di bistecche.
170°C	Preparazione di patatine fritte, pepite di pollo.

**i** Vedi anche il libro di ricette allegato.

## VI. ACCESSORI AGGIUNTIVI

(si comprano a parte)

Acquistare gli accessori aggiuntivi per il multicooker REDMOND RMC-M4510E e sapere le novità dei prodotti REDMOND è possibile sul sito [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) o nei negozi distributori ufficiali.

### RAM-FB1 – cestello per la frittura

Si usa per la cottura di diversi cibi nell'olio bollente (friggitrice). È adatto per ogni recipiente da 3 litri di volume. Prodotto in acciaio inossidabile ha il manico rimovibile e il gancio per essere fissato sul recipiente per facilitare lo scolo dell'olio in eccesso dopo la cottura. È possibile usarlo con i multicooker degli altri marchi. È lavabile nella lavastoviglie.

### RAM-G1 – kit di vasetti per lo yogurt con indicatori sul coperchio (4 pz.)

È indicato per la preparazione dei vari yogurt. I vasetti hanno gli indicatori della data, che permettono di controllare la data di scadenza. È possibile usare con i multicooker degli altri marchi.

### RB-A500 (A501, A 503) – il recipiente con rivestimento antiaderente

Volume – 5 litri.

### RB-C500 – il recipiente con il rivestimento ceramico antiaderente

Volume – 5 litri.

### RB-C505 – il recipiente con rivestimento ceramico antiaderente Ceralon® (Svizzera)

Volume – 5 litri.

### RB-S500 – il recipiente di acciaio inossidabile

Volume – 5 litri.

## VII. POSSIBILI GUASTI E METODI DI SUOI RIMEDI

Guasto	Possibili motivi	Metodi e rimedi	
Sul display è apparso messaggio di errore E1-E4.	Errore di sistema, possibile guasto della scheda di controllo o elemento di riscaldamento.	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Chiudere bene il coperchio e ricollegare l'apparecchio.	
L'apparecchio non si accende.	Il cavo di alimentazione elettrica non è attaccato correttamente all'apparecchio e(o) alla presa.	Assicuratevi che il cavo dell'alimentazione elettrica sia attaccato all'apposita uscita del prodotto e nell'apposita presa di corrente.	
	E' guasta la presa elettrica.	Attaccare l'apparecchio ad una presa funzionante.	
	Manca di corrente elettrica.	Assicurarsi della presenza della tensione nella rete elettrica. Se è assente rivolgersi al servizio della vostra casa.	
Il cibo si prepara troppo lentamente.	Interruzione di alimentazione elettrica (livello della tensione non è stabile o troppo basso).	Rivolgersi al servizio della vostra casa.	
	Tra il recipiente e la resistenza sono finiti residui estranei o particelle (detriti, grani, pezzettini di cibo).	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Rimuovere accuratamente i residui.	
	il recipiente posizionato storto nel corpo del multicooker.	Installate il recipiente in modo dritto.	
	il disco di riscaldamento è molto sporco.	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Pulire il disco di riscaldamento.	
Durante processo di cottura sotto il coperchio dell'apparecchio esce il vapore.	Guasta impermeabilità del collegamento tra recipiente e coperchio interno del multicooker.	Il recipiente non è dritto nel corpo dell'apparecchio.	Inserire il recipiente drittamente.
		Il coperchio non è chiuso adeguatamente o sotto il coperchio vi è un residuo estraneo.	Controllare che non vi siano residui estranei (detriti, grani, o pezzettini di cibo) tra il coperchio e il corpo dell'apparecchio e, nel caso, rimuoveteli. Chiudere il coperchio del multicooker fino a sentire il click di aggancio.
		La guarnizione sul coperchio interno è molto sporca, deformata o danneggiata.	Controllare lo stato della guarnizione sul coperchio interno dell'apparecchio. Nel caso procedere con la sostituzione.

## VIII. CONDIZIONI DI GARANZIA


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

Il ciclo di vita del Multicooker stabilito dal produttore è di 5 anni dalla data di acquisto a condizione di un uso corretto conforme agli standard tecnici applicabili.



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



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

## MEDIDAS DE SEGURIDAD

- STOP** *El Fabricante no es responsable de los deterioros provocados por la inobservación de los requerimientos de la técnica de seguridad y reglas de empleo del artículo.*
- Este aparato es un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones donde el uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación del uso adecuado del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).
- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra – es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.
- STOP** *¡ATENCIÓN! ¡Durante el funcionamiento del instrumento su cuerpo, taza y piezas metálicas se calientan! ¡Tenga cuidado! Usar las manoplas de cocina.*
- Para evitar la quemadura con vapor caliente no inclinarse sobre el dispositivo en caso de apertura de la tapa.
- Desconectar el instrumento de la toma de corriente después del empleo, así como durante su limpieza y traslado. Retirar el cordón eléctrico con manos secas, la mantenerlo por el enchufe macho, sino por el conductor.

- No tender el cordón de alimentación eléctrica en los vanos de puerta o cerca de las fuentes del calor. Controlar que el cordón eléctrico no sea retorcido o encorvado, no se contacte con los objetos agudos, ángulos y bordes de los muebles.

**STOP** *Recordar: el deterioro accidental del cable de alimentación eléctrica puede provocar las fallas que no corresponden a las condiciones de la garantía, así como la electrocución. El cable eléctrico deteriorado requiere la sustitución urgente en el centro de servicio.*

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre – la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica

y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento.

**STOP** *ESTÁ PROHIBIDO cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.*

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, neurológica o mental, falta de experiencia y los conocimientos salvo cuando dichas personas estén supervisados o se realice su instrucción en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario supervisar a los niños para evitar que jueguen con el dispositivo, sus accesorios, así como con su embalaje original de fábrica. La limpieza y mantenimiento del equipo no deben llevarse a cabo por los niños sin supervisión de adultos.
- Está prohibido realizar independientemente la reparación del instrumento o introducir las modificaciones en su estructura. Todos los trabajos de mantenimiento y reparación de-

ben realizarse en el centro de servicio autorizado. El trabajo realizado no profesionalmente puede provocar la falla del instrumento, traumas y deterioro del material.

STOP

**¡ATENCIÓN! Queda prohibido usar el dispositivo en caso de cualquier mal funcionamiento.**

#### Características técnicas

Modelo.....	RMC-M4510E
Potencia.....	860-1000 W
Tensión.....	220-240 V, 50/60 H
Capacidad del recipiente.....	5 litros
Recubrimiento del recipiente.....	antiadherente cerámico Anato®
Display.....	LED
Válvula de vapor.....	desmontable
Tapa interior.....	desmontable

#### Programas

- MULTICOOK
- PILAF (PAELLA)
- STEAM (VAPOR)
- SOUP (SOPA)
- PASTA
- PORRIDGE (ARROZ CON LECHE)
- STEW (GUISADO)
- BAKE (HORNEADO)
- FRY (FREIR)
- YOGURT (YOGUR)
- BREAD (PAN)
- SLOW COOK (ESTOFADO)
- EXPRESS

#### Funciones

*MASTERCHIEF LITE* (ajuste del tiempo y de la temperatura de preparación durante el proceso de trabajo de los programas).....	sí
Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (Conservador del calor).....	hasta 12 horas.
Prevía desconexión del conservador de calor.....	sí
Calentamiento del plato.....	hasta 12 horas.

Programador de inicio.....	hasta 24 horas
Cancelación de las señales sonoras.....	sí

#### Juego completo

Multicocción.....	1 unidad
Recipiente RB-C502.....	1 unidad
Contenedor para preparación al vapor.....	1 unidad
Achicador.....	1 unidad
Cuchara plana.....	1 unidad
Vaso de medidas.....	1 unidad
Tenacillas para el recipiente.....	1 unidad
Libro "100 recetas".....	1 unidad
Sujetador para el achicador/cuchara.....	1 unidad
Manual de instrucciones.....	1 unidad
Libro de servicios.....	1 unidad
Cable de alimentación.....	1 unidad



*El fabricante tiene derecho a introducir nuevos cambios en el diseño, en el juego completo, así como en las características técnicas del producto de cara al perfeccionamiento de su producción sin notificación complementaria de estos cambios.*

#### Equipamiento del aparato A1

- Tapa del aparato
- Aro de compresión
- Tapa interior desmontable
- Abertura para la salida del vapor
- Recipiente
- Botón de apertura de la tapa
- Panel de uso con display
- Cuerpo
- Asa para transporte
- Válvula de vapor desmontable
- Cuchara plana
- Achicador
- Contenedor para preparación al vapor
- Sujetador para el achicador/cuchara
- Vaso de medidas
- Tenacillas para el recipiente
- Cable de alimentación

#### Panel de control A2

- Botón «Cancel/Reheat» («Cancelar/Recalentamiento») - activar / desactivar la función de calentamiento, interrumpiendo el programa de cocción, restablezca la configuración del usuario.
- Botón «Time Delay» («Programador») - activar el régimen del programador de inicio.
- Botón «Menu» («Menú») - confirma la elección de los programas automáticos de cocción.
- Display.
- Botón «Min/» («Min/») - selección del programa de preparación automático, bajada de la temperatura, selección del valor de los minutos.
- Botón «Hour/+» («Hour/+») - selección del programa de preparación automático, aumento de la temperatura, selección del valor de las horas.
- Botón «Star» («Start») - conectar un determinado modo de preparación.

#### Equipamiento del display A2

- Indicadores de programas automatizados.
- Indicador del programador de inicio.
- Indicador del régimen de preparación.
- Indicador del tiempo.
- Indicadores de modo conservador de calor.
- Indicador del programa «EXPRESS».
- Indicador del modo de calentamiento.
- Indicador de cancelación de las señales sonoras.
- Indicador de temperatura.

ESP

## I. ANTES DE ENCENDERLO POR PRIMERA VEZ

Saque con cuidado el producto y sus accesorios de la caja. Retire todos los materiales del embalaje.



*¡Asegúrese de mantener en su lugar las etiquetas de advertencia, pegatinas indicadoras y la tarjeta con el número de serie en el cuerpo del dispositivo! La ausencia del número de serie en el producto anulará automáticamente sus derechos al servicio de garantía.*

Limpie el cuerpo del dispositivo con un paño húmedo. Enjuague el tazón con agua tibia y jabón. Séquelo bien. Al usarse el dispositivo por primera vez puede aparecer un olor extraño, lo que no indica mal funcionamiento del dispositivo. En este caso realice la limpieza del dispositivo.



*Después del transporte o almacenaje a las temperaturas bajas es necesario mantener el producto a la temperatura de medio ambiente no menor de 2 horas antes de conectarlo.*

## II. FUNCIONAMIENTO DEL MULTICOCCION

### Ajuste del reloj

Enchufe el aparato. Mantenga pulsado el botón «Hour/+» o «Min/»-. El indicador del tiempo en el display comienza a parpadear. Para ajustar la hora, pulse el botón «Hour/+», y para los minutos el botón «Min/»-. El aumento de las horas y los minutos se produce de forma independiente las unas de los otros. Al alcanzar el valor máximo, el ajuste continúa desde el inicio del diapason. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón deseado. Al terminar de ajustar la hora actual durante 5 segundos no pulse ningún botón del panel. Los ajustes se guardan automáticamente.

### Desactivar las señales sonoras

Para desactivar las señales sonoras, presione y mantenga presionado el botón «Menu» en cualquier régimen. En el display el indicador de cancelación de las señales sonoras. Para activar de nuevo los sonidos presione una vez más el botón «Menu».

### Ajuste el tiempo de cocción

En el multicocción REDMOND RMC-M4510E se puede ajustar de forma independiente el tiempo de cocción para cada programa, excepto para el programa «EXPRESS». El paso de cambio en el diapason del tiempo depende del programa de cocción seleccionado.

Después de seleccionar el programa automático y pulsar la tecla «Menu» utilice el botón «Hour/+», para ajustar las horas y el botón «Min/»- para

ajustar los minutos. El cambio de las horas y los minutos se produce independientemente las unas de los otros. Al alcanzar el máximo valor el ajuste continúa desde el inicio del diapason. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón necesario.

**i** En algunos programas automáticos del tiempo de cocción preestablecido comienza sólo después de llegar el aparato a la temperatura de trabajo determinada. Por ejemplo, si se vierte agua fría y se ajusta el programa «STEAM» el tiempo de cocción de 5 minutos, a continuación, ejecutar el programa el tiempo de cocción comenzará sólo después de hervir el agua y existir un vapor denso en el recipiente. En el programa «PASTA» el tiempo de cocción preestablecido comienza después de hervir el agua y pulsar el botón «Start».

### Programador de inicio

La función "Programador de inicio" permite configurar el tiempo al que el plato debe estar listo (teniendo en cuenta el tiempo de trabajo del programa). El tiempo de retardo máximo es de 24 horas. El tiempo de retardo por defecto es el tiempo de ejecución predeterminado y el tiempo necesario para salir el multicocción de los parámetros de funcionamiento (si es proporcionada por la configuración de fábrica del programa). El paso de cambio del tiempo del programador de inicio - 1 minuto.

Para cambiar el tiempo del programador de inicio después de la selección de programa automático, haga clic en «Time Delay». Para aumentar las horas, pulse «Hour/+». Para cambiar los minutos, el botón «Min/-». El cambio de las horas y los minutos se realiza independientemente las unas de los otros. Al alcanzar el valor máximo el ajuste continúa desde el inicio del diapason. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón necesario.

**i** Durante el uso de la función «Delay Start» en el display aparece el valor con el tiempo actual. Para ver el tiempo de preparación del plato, presione y mantenga presionado el botón «Time Delay». La función del programador de inicio está disponible para todos los programas de cocción automática, excepto los programas «FRY», «PASTA» y «EXPRESS». No se recomienda utilizar esta función de "programador de inicio" si la receta contiene productos perecederos (huevos, leche fresca, carne, queso, etc.)

### Mantenimiento de la temperatura de los platos ya preparados (conservador de calor)

Esta función se activa automáticamente inmediatamente después de completar el programa de preparación y puede mantener la temperatura del plato terminado en los límites de 70-75° C durante 12 horas. Al activar el conservador de calor se enciende el indicador del botón «Cancel/Reheat», en el display aparece el indicador Conservador de calor y directamente se inicia el tiempo de trabajo en este régimen.

Si es necesario el conservador de calor se puede desactivar pulsando y manteniendo pulsado unos segundos el botón «Cancel/Reheat».

### Prevía desconexión del conservador de calor

Conectar el conservador de calor una vez acabado el programa de preparación no siempre es deseable. Con esto en mente, en el multicocción REDMOND RMC-M4510E se contempla la posibilidad de temporalmente cancelar esta función durante el trabajo de la función "Programador de inicio" o de otro programa de preparación. Para ello, durante el trabajo del programa, pulse la tecla «Start». Para volver a habilitar de nuevo el conservador de calor, pulse de nuevo el botón «Start».

**i** La función del "conservador de calor" no está disponible cuando se utilizan los programas «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» ni cuando se establece en el programa «MULTICOOK» una temperatura de cocción por debajo de 80° C.

### Calentar platos

El multicocción REDMOND RMC-M4510E se puede utilizar para calentar los platos fríos. Para ello:

1. Coloque los alimentos en el recipiente, póngalo en la carcasa del multicocción.
2. Cierre la tapa, enchufe el aparato a la red.
3. Pulse y mantenga presionado unos segundos el botón «Cancel/Reheat». Se encenderán los correspondientes indicadores en el display y los botones. El timer empezará a contar el tiempo de calentamiento.

El aparato calienta los platos hasta 70-75° C y los mantendrá en esas condiciones durante 12 horas. Si es necesario, puede detener el calentamiento, manteniendo pulsado unos segundos el botón «Cancel/Reheat», mientras no se apaguen los indicadores correspondientes.



Gracias a las funciones conservador de calor y calentar el multicocción puede mantener el producto caliente de hasta 12 horas, pero no se recomienda dejar un plato caliente por más de dos o tres horas, ya que a veces puede dar lugar a un cambio en la calidad de su sabor.

### Función «MASTERCHIEF LITE»

Descubra aún más oportunidades para su creatividad culinaria con la nueva función «MASTERCHIEF LITE»! Si el programa «MULTICOOK» le permite configurar los parámetros del programa para ejecutarlo, a continuación, utilizando la función «MASTERCHIEF LITE», puede cambiar los valores directamente en el proceso de preparación.

Usted siempre podrá ajustar el funcionamiento de cualquier programa para que sea coherente con sus deseos. Hierve la sopa? Las papillas de leche «coren»? Las verduras al vapor se cuecen demasiado tiempo? Cambie la temperatura o el tiempo de preparación, sin interrumpir el programa como si cocinara en el horno!

**i** Usted puede utilizar la función «MASTERCHIEF LITE» sólo durante la cocción. Durante la utilización del programa «EXPRESS», el trabajo de la función "programador de inicio" y la espera de la salida de los parámetros de funcionamiento de la función «MASTERCHIEF LITE» no está disponible.

El cambio en la temperatura cuando se utiliza la función «MasterChief LITE» es posible en el diapason desde 35 hasta 170° C en pasos de 1° C. El posible rango de tiempo de cocción depende del programa seleccionado. Paso de cambio - 1 minuto.



La función «MASTERCHIEF LITE» puede ser especialmente útil si está preparando comidas con recetas complejas que requieren una combinación de diferentes programas de cocción (por ejemplo, cuando se cocina el pollo, Stroganoff, sopas y pasta en varias recetas, mermeladas, etc.)

Para cambiar la temperatura de cocción:

1. Durante el trabajo del programa de preparación, pulse la tecla «Menu». El indicador de la temperatura en el display comenzará a parpadear.
2. Ajuste la temperatura deseada. Para aumentarla, presione «Hour/+», para reducirla - botón «Min/-». Para cambios rápidos, presione y sostenga el botón apropiado. Al alcanzar el valor máximo (mínimo), el ajuste continúa desde el inicio del diapason.
3. No presione los botones en el panel de control durante 5 segundos. Los cambios se guardan automáticamente.



Para proteger contra el sobrecalentamiento cuando se instala la temperatura de cocción por encima de 130° C, la duración máxima del programa se limita a dos horas (excepto programa «BAKE»). Al utilizar el programa automático «YOGURT» la función de cambio de la temperatura de cocción no está disponible.

Para cambiar el tiempo de cocción:

1. Durante el programa, haga doble clic en la tecla «Menu». El valor del indicador de tiempo comienza a parpadear en la pantalla.
2. Establezca el tiempo de cocción deseado. Para aumentar el valor en incrementos de 1 hora, pulse «Hour/+», en incrementos de 1 minuto - hacer clic «Min/-». Los cambios en la horas y los minutos se suceden de forma independientemente las unas de los otros. Al alcanzar el valor máximo, el ajuste continúa desde el inicio del diapason. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón deseado.
3. No presione los botones del panel de control durante 5 segundos. Los cambios se guardan automáticamente.



Si se establece el tiempo de cocción de 00:00, se detendrá el programa de trabajo.

### Procedimiento común para utilizar programas automáticos

1. Prepare (misure) los ingredientes necesarios.
2. Coloque los ingredientes en el recipiente del multicocción de acuerdo con el programa de preparación e insértelo en la carcasa del aparato. Asegúrese de que todos los ingredientes, incluyendo líquidos, estén por debajo de la marca máxima en la superficie interior del recipiente. Asegúrese de que el recipiente está instalado sin urdimbres y está en contacto con el elemento calefactor.
3. Cierre la tapa del multicocción hasta que chasquee. Enchufe el aparato.
4. Para salir del modo de espera, pulse la tecla «Menu». Seleccione el programa de cocción deseado con ayuda del botón «Hour/+» y «Min/-» (indicador del programa parpadea en la pantalla correspondiente). Confirme su selección pulsando el programa «Menu».



En el programa «MULTICOOK» después de confirmar el programa, se puede ajustar la temperatura de cocción deseada. Para aumentar el valor de la predeterminada, utilice el botón «Hour/+», para reducirla el botón - «Min/-». Para completar la temperatura del sistema, pulse la tecla «Menu».

5. Para cambiar el tiempo de preparación predeterminado, establecido por silencio, utilice los botones «Hour/+» y «Min/-».
6. Si es necesario, establezca el tiempo del programador de inicio.




La función "programador de inicio" no está disponible cuando se usan los programas «FRY», «PASTA» y «EXPRESS».

7. Para iniciar los programas de preparación pulse la tecla «Start». Se iluminarán los indicadores de los botones «Start» y «Cancel/Reheat». La cuenta atrás del tiempo de cocción, dependiendo del programa de preparación seleccionado se iniciará inmediatamente después de pulsar la tecla «Start», o por alcanzar la temperatura necesaria en el recipiente.



Si es necesario, se puede desactivar previamente la función del conservador de calor pulsando la tecla «Start». Se apaga el indicador del botón «Cancel/Reheat». Al pulsar de nuevo el botón «Start» se vuelve a habilitar esta función. La función del conservador de calor no está disponible al utilizar los programas «YOGURT» y «EXPRESS».


8. Al finalizar los programas de preparación se lo notificará una señal sonora y en el display aparecerá End. Además, en función del programa seleccionado o la configuración actual, el aparato cambia al régimen de "conservador de calor" (se enciende el indicador del botón «Cancel/Reheat» y la inscripción en la pantalla Keep Warm) o al modo de espera.
9. Para cancelar el programa introducido, interrumpir el proceso de cocción o el conservador de calor, mantenga pulsado unos segundos el botón «Cancel/Reheat».

 Para obtener resultados de calidad le invitamos a la utilización de las recetas para la preparación de los platos que acompañan al libro de recetas de multicocción REDMOND RMC-M4510E diseñado específicamente para este modelo. Recetas apropiadas también para él se pueden encontrar en la web [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).


Si usted piensa que usted no puede conseguir el resultado deseado con los programas automatizados convencionales, utilice el programa universal «MULTICOOK», el cual le ofrece grandes posibilidades para sus experimentos culinarios.


### Programa «MULTICOOK»

Este programa está diseñado para cocinar los platos en unos parámetros de temperatura y tiempo de preparación especificados por el usuario. Gracias al programa «MULTICOOK» el multicocción REDMOND RMC-M4510E puede sustituir a una serie de aparatos de cocina y permite cocinar casi cualquier plato en cuya receta esté interesado, encontrada en un antiguo libro de cocina o en Internet.

 Si la temperatura de preparación no excede de 80° C, la función del conservador de calor se desactivará sin posibilidad de incluirla manualmente.

Por defecto, en el programa «MULTICOOK» el tiempo de cocción es de 30 minutos, la temperatura de cocción - 100° C. El rango de ajuste manual de la temperatura en el programa varía desde 35 hasta 170° C en incrementos de 5° C. La configuración manual del rango de tiempo - a partir de 2 minutos a 15 horas con pasos de 1 minuto.

 ¡ADVERTENCIA! Por razones de seguridad, cuando se ajusta una temperatura superior a 130° C el tiempo de cocción será limitado a dos horas.

 En el programa «MULTICOOK» es posible preparar muchos platos diferentes. Utilice el libro de cocina de acompañamiento de nuestros cocineros profesionales o la tabla especial de temperaturas recomendadas para cocinar diversos platos y productos. También usted puede encontrar las recetas necesarias en la web [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

### Programa «PILAF»

El programa está diseñado para preparar a los diversos tipos de arroz. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 35 minutos. Es posible establecer manualmente el tiempo de cocción en el diapasón desde 10 minutos a 2 horas con pasos de 5 minutos.


### Programa «STEAM»

Diseñado para la cocción de carnes, aves, pescado, verduras y varios platos al vapor. Por defecto, el tiempo de cocción

en el programa es de 30 minutos. Puede establecer manualmente el tiempo de cocción de 10 minutos a 2 horas con pasos de 5 minutos.

Para la elaboración en este programa, utilice el contenedor especial (incluido):

1. Vierta en el recipiente 400-800 ml. de agua. Ponga en el recipiente el contenedor para la preparación al vapor.
2. Mida y prepare los productos de acuerdo a la receta, colóquelos de manera uniforme en el contenedor e inserte el recipiente en el cuerpo del aparato. Asegúrese de que el recipiente está en contacto con el elemento calefactor.
3. Siga los pasos 3-8 del procedimiento general de operación que utilizan programas automatizados.


 Tras hervir el agua y alcanzar una densidad suficiente de vapor en el recipiente se da una señal sonora. Comienza una cuenta regresiva del tiempo de trabajo del programa de preparación.

Si usted no utiliza los ajustes automáticos del tiempo en este programa, consulte la tabla "Tiempo de cocción recomendado de los diferentes productos al vapor."

### Programa «SOUP»

Diseñado para cocinar caldos, embutidos, verduras y sopas frías de carne, pescado, pollo o verduras.


Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 40 minutos. Es posible establecer manualmente el tiempo de cocción en el diapasón desde 20 minutos a 8 horas con pasos de 5 minutos.

 Antes de salir a los parámetros de preparación del aparato habrá una señal sonora.

### Programa «PASTA»

El programa prevé llevar el agua a ebullición, la carga de los ingredientes y su posterior preparación. En el momento de hervir el agua y colocar los productos escuchará una señal sonora. La cuenta atrás del tiempo de preparación se iniciará después de presionar el botón «Start».

Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 8 minutos. Puede establecer manualmente el tiempo de cocción en el rango de 2 minutos a 1 hora en pasos de 1 minuto. Las funciones de «programador de inicio» y «Conservador de calor» en este programa no están disponibles.


 En la preparación de ciertos alimentos (por ejemplo, pastas, raviolis, etc) se forma espuma. Para evitar su posible fuga fuera del recipiente, se puede abrir la tapa unos minutos después de cargar los productos en agua hirviendo.

### Programa «PORRIDGE»

Diseñado para cocinar gachas con leche baja en grasa pasteurizada. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 25 minutos. Puede establecer manualmente el tiempo de cocción en el rango a partir de 5 minutos a 1 hora, 30 minutos con pasos de 1 minuto.

Para evitar la leche hirviendo y obtener el resultado deseado, se recomienda antes de la preparación llevar a cabo los siguientes pasos:

- Lavar bien todos los cereales integrales (arroz, trigo sarraceno, mijo, etc), mientras el proceso de agua drenada es clara;
- Antes de la preparación engrasar el recipiente del multicocción con mantequilla;
- Estrictamente tener en cuenta las proporciones midiendo los ingredientes de acuerdo a las instrucciones del libro de cocina (aumentar o disminuir la cantidad de ingredientes proporcionalmente).
- En caso de utilizar leche entera diluirla con agua potable en una proporción de 1:1.

 Las propiedades de la leche y los cereales, dependiendo del fabricante y el lugar de origen, pueden ser diferentes y a veces afecta a los resultados de cocción.


Si no se ha alcanzado los resultados deseados en el programa «PORRIDGE», utilice el programa universal «MULTICOOK». La temperatura óptima de cocción de los papillas lácteas es de 95° C. La cantidad de ingredientes y el tiempo de cocción hágalos ajustado a la receta.

### Programa «STEW»

Diseñado para cocinar estofado, asado y ragout. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 1 hora. Puede establecer manualmente el tiempo de cocción en el rango desde 20 minutos hasta 12 horas con pasos de 5 minutos.

### Programa «BAKE»


Diseñado para cocinar pasteles, guisos y tortas hechas con masa de levadura. Por defecto, el tiempo de preparación del programa es de 50 minutos. Puede establecer manualmente el tiempo de cocción de 20 minutos a 4 horas, con pasos de 10 minutos.

 Para saber si el bizcocho ya esta hecho se puede comprobar clavando un palillo de madera en la masa. Si lo saca y no se queda pegado en él restos de masa - bizcocho listo.

En la preparación de pasteles, se recomienda desactivar la función de calentamiento automático de los platos. El producto final saquélo del multicocción inmediatamente para que no se humedezca. Si esto no es posible, se permite dejar el producto en el multicocción un corto espacio de tiempo con el conservador de calor encendido.

### Programa «FRY»


Diseñado para freír carnes, aves, pescado y alimentos con muchos componentes. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 15 minutos. Se puede establecer manualmente el tiempo de cocción en el diapasón desde 5 minutos a 1 hora con pasos de 1 minuto. La función del programador de inicio no está disponible en este programa.

 Al alcanzar la temperatura de preparación dada el aparato emite una señal sonora.

Para evitar la quema de los ingredientes recomendamos seguir las instrucciones de los libros de recetas y periódicamente remover el contenido del recipiente. Antes de reutilizar el programa "FRY", deje que el aparato se enfríe completamente. Se recomienda freír alimentos con la tapa abierta - esto permita alcanzar un reluciente acabado.

### Programa «YOGURT»

Diseñado para la cocción de yogur casero y para elaboración de masas. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 8 horas. Se puede configurar manualmente los rangos de tiempo de cocción desde 30 minutos a 12 horas con pasos de 30 minutos. Cuando introduzca los ingredientes asegúrese de manera que no ocupen más de la mitad del volumen útil del recipiente. La función de conservador de calor en este programa no está disponible.


 Para preparar el yogur se puede utilizar un conjunto especial de frascos para yogurt REDMOND RAM-G1 (se vende por separado).

### Programa «BREAD»

Se recomienda para la cocción de diferentes tipos de pan a base de harina de trigo y con adición de harina de centeno. El programa ofrece un ciclo completo de preparación desde la elaboración de masas hasta su horneado. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 3 horas. Es posible el ajuste manual del tiempo de elaboración desde 10 minutos a 6 horas con pasos de 5 minutos.

El tiempo máximo de funcionamiento del "conservador de calor" en este programa se limita a tres horas. No se recomienda la utilización de la función "Programador de inicio" ya que esto puede afectar la calidad de la cocción.

Tenga en cuenta que durante la primera hora de trabajo del programa es para levantar la masa y después sólo el horneado. Antes de utilizar la harina, se recomienda tamizar para la oxigenación y la eliminación de las impurezas. Para reducir el tiempo de cocción y simplificar la preparación se recomienda el uso de mezclas preparadas para la preparación del pan.

 Al colocar los ingredientes vigile que no ocupen más de la mitad del volumen útil del recipiente.

*Al establecer un tiempo de cocción de menos de 1 hora después de pulsar el botón «Start» se inicia el proceso de horneado. Para que el PAN se hornee uniformemente, es necesario girar el dispositivo después de la señal sonora que emitirá el aparato.*

*¡ADVERTENCIA! Use guantes de cocina para extraer el pan del aparato.*

No abra la tapa del multicocción en la etapa de levantamiento de la masa! De ello depende la calidad del producto horneado.


### Programa «SLOW COOK»

El programa está diseñado para preparar estofado, mango y también leche caliente. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 3 horas. Se puede establecer manualmente el tiempo de cocción en el rango desde 5 minutos a 12 horas con pasos de 10 minutos.

### Programa «EXPRESS»

El programa está diseñado para cocinar arroz con leche y agua a granel. El programa prevé el apagado automático después de un agua hirviendo completo. Ajuste manualmente el tiempo de cocción y también cuenta con un «Comienzo retrasado» y «Avtopodogrev» en este programa no están disponibles.

Para iniciar el programa de preparación en el modo de espera, pulse el botón «Start». Se iluminará el indicador del régimen de preparación y la luz de fondo del botón «Start». Se iniciará el desarrollo del programa establecido.

 *Si está utilizando programas automáticos y no logró el resultado deseado, consulte «Consejos de preparación», donde puede encontrar respuestas a las preguntas más frecuentes y obtener recomendaciones.*


## III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Elaboración de masas.
- Preparación de fondue
- Preparación asado/fritura
- Preparación de requesón, queso
- Preparación de alimentación infantil.
- Esterilización de utensilios
- Pasteurización de productos líquidos.

## IV. MANTENIMIENTO

### Normas generales y recomendaciones

- Antes del primer uso del aparato, así como para eliminar el olor de los alimentos en el multicocción después de la cocción recomendamos dejar en él durante 15 minutos la mitad de un limón en el programa «STEAM».
- No se deben dejar en el recipiente cerrado del multicocción los alimentos cocinados o llenos de agua más de 24 horas. El recipiente con los platos cocinados los puede conservar en el frigorífico y en caso de necesidad recalentarlos en el multicocción, utilizando la función calentamiento.
- Si no va a utilizar la unidad durante mucho tiempo, desenchúfela de la red eléctrica. La cámara de trabajo, incluyendo el disco de la calefacción, el recipiente, la tapa interior y la válvula de vapor debe estar limpios y secos.
- Antes de empezar la limpieza del producto, asegúrese de que está desconectado de la red y completamente enfriado. Para limpiar, use un paño suave y delicado detergente de limpiar vajillas.

 **SE PROHIBE el uso para limpiar el instrumento de trapos o esponjas ásperas, pastas abrasivas. También es inaceptable el uso de sustancias químicas agresivas o de otro tipo, no se recomienda su uso con objetos en contacto con alimentos.**

*¡NO sumerja el cuerpo del aparato en agua ni lo ponga bajo el grifo!*

- Tenga cuidado al limpiar las piezas de goma del multicocción: su daño o deformación pueden ocasionar un mal funcionamiento del aparato.
- La carcasa del producto puede limpiarse cuando esté sucia. El recipiente, la tapa interior de aluminio y la válvula de vapor desmontable deben ser limpiados después de cada uso. El acumulado que se forma durante el proceso de cocción de la comida en el multicocción eliminelo después de cada utilización del aparato. La superficie interior de la cámara de trabajo limpiela cuando sea necesario.

### Limpieza del cuerpo.

Limpie la caja del aparato con un paño suave y húmedo o una esponja de cocina. Es posible el uso de un detergente delicado. Para evitar posibles manchas de agua y las manchas en el cuerpo recomendamos secar su superficie bien seca.

### Limpieza del recipiente.

Puede limpiar el recipiente de forma manual, utilizando una esponja suave y detergente para lavar platos y lavavajillas (de conformidad con las recomendaciones de su fabricante.)

Si está muy sucio, se vierte en el recipiente agua tibia y se deja en remojo durante un tiempo y luego se limpia. Obligatoria secar la superficie interna bien seca, antes de introducirla en el cuerpo del multicocción.

Ante un uso regular del recipiente es posible un total o parcial cambio de color del recubrimiento antiadherente interno. Por sí mismo esto no es un signo de defecto del recipiente.


### Limpieza del interior de la cubierta de aluminio

1. Abra la tapa del multicocción.
2. En la parte inferior de la cara interior de la tapa simultáneamente aprete hacia el centro los dos fijadores de plástico. Sin forzar tire de la cubierta interna de aluminio ligeramente hacia usted y hacia abajo hasta que se desenganche de la cubierta principal.
3. Limpie la superficie de ambas tapas con un paño de cocina húmedo o con una esponja. Si es necesario, retire la cubierta, lave con agua corriente, usando un detergente para lavar platos. Utilizar el lavavajillas en este caso no debería ser.
4. Seque las dos tapas bien secas.
5. Inserte la cubierta de aluminio en los primeros puestos. Alinee la cubierta de aluminio desmontable con la cubierta principal. Con un poco de esfuerzo, haga clic en las pestañas hasta que encaje.

### Limpieza de la válvula de vapor desmontable

La válvula de vapor se instala en un zócalo especial en la cubierta superior, y se compone de las cubiertas externas e internas.

1. Tire suavemente de la cubierta exterior de la proyección en el hueco de la tapa hacia arriba y hacia usted.
2. Presione el pestillo de plástico en la parte inferior de la válvula y retire la cubierta interior.
3. Si es necesario, retire con cuidado la válvula de goma. Lave todas las partes de la válvula.
4. Volver a montar en orden inverso: pasta de goma, alinee los clips de la válvula principal con los bucles correspondientes en la carcasa interior y alinee las cubiertas hasta que haga clic. Montar la válvula de vapor en la toma de esta unidad.


 **ADVERTENCIA! Para evitar la deformación de la goma de la válvula no la retuerza y no la estire al quitarla, límpiela o ponerla.**

### Drenaje del condensado

En este modelo, el condensado se recoge en una cavidad especial en el dispositivo alrededor del recipiente. Después de cada uso del multicocción, retire el condensado que queda en la cavidad alrededor del recipiente con una servilleta de cocina.


### Limpieza de la cámara de trabajo

Cumpliendo estrictamente con este manual de probabilidad de obtener partículas de alimentos líquidos o desechos en el espacio útil del dispositivo es mínimo. Si se produce una contaminación significativa, limpie la superficie de la cámara para evitar el mal funcionamiento del sistema o el fracaso del producto.

 **¡Antes de limpiar la cámara de trabajo del multicocción, asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la red y totalmente frío!**

La pared lateral de la cámara de trabajo, la superficie del disco calentador y el sensor central de la carcasa (situado en el centro del disco de calentamiento) se pueden limpiar con esponja o paño húmedo (no mojado). Si utiliza detergente, es necesario eliminar cuidadosamente las sobras para eliminar olores indeseables durante la cocción posterior.

En caso de ingestión de cuerpos extraños en la ranura alrededor del sensor de temperatura central, retirar con cuidado con pinzas, sin ejercer ninguna presión sobre la carcasa del sensor. En caso de suciedad en la superficie del disco de calentamiento es admisible utilizar una esponja húmeda de dureza media o un cepillo sintético.

 **Con el uso regular del aparato con el tiempo es posible la decoloración total o parcial del disco de calentamiento. En sí mismo esto no es un signo de funcionamiento defectuoso y no afecta a la precisión de su trabajo.**

## V. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

### Errores en la preparación y soluciones para eliminarlas

La siguiente tabla resume los errores típicos que suelen ocurrir a la hora de preparar la comida en los robots de cocina, se han examinado las posibles causas y las vías de su solución.

#### EL PLATO NO SE HA PREPARADO COMPLETAMENTE

Posibles causas del problema		Medidas de solución
Usted se ha olvidado de cerrar la tapa del electrodoméstico o no la ha cerrado herméticamente, por lo que la temperatura de preparación no era lo suficientemente alta.		No abra la tapa del robot de cocina durante la cocción sin que eso sea necesario. Cierre la tapa hasta que haga clic. Asegúrese de que nada impida cerrar la tapa herméticamente y que el sellado de goma en la tapa interior del dispositivo no esté deformado.
El tazón y el elemento calefactor tienen mal contacto, por lo cual la temperatura de cocción no fue lo suficientemente alta.		El tazón debe estar instalado en el cuerpo del dispositivo recto, adhiriéndose firmemente a la parte inferior del disco calefactor. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la cámara del robot de cocina. No permita ensuciamiento del disco calefactor.
Una desafortunada elección de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son adecuados para el método de preparación que se ha elegido o Usted ha seleccionado un programa de preparación incorrecto.		Es deseable usar recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del dispositivo). Use recetas en las que realmente puede confiar.
Los ingredientes se han cortado en trozos demasiado grandes, se han infringido las proporciones generales de la colocación de los productos.		La selección de los ingredientes, el método de su corte, las proporciones de su colocación, la selección del programa y el tiempo de cocción deben coincidir con la receta elegida.
Usted ha instalado de forma incorrecta (no ha calculado) el tiempo de preparación.		
La variante de la receta que ha elegido no está adaptada para la preparación en este robot de cocina.		
En caso de cocinar al vapor: en el tazón no hay suficiente agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.		Vierta el agua en el recipiente necesariamente según el volumen recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación.
En caso de freído:	Ha vertido demasiado aceite en el tazón.	En caso de freído normal es suficiente que el aceite cubra el fondo del tazón en una capa fina. En caso de freído en grasa siga las instrucciones de la receta correspondiente.
	Exceso de humedad en el tazón.	No cierre la tapa del robot de cocina a la hora de freír, si esto no está indicado en la receta. Los alimentos congelados en fresco o en maduro deben ser descongelados y escurridos antes del freído.
En caso de cocción: la evaporación del caldo a la hora de cocinar alimentos con alta acidez.		Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de cocinar: enjuague, sofrir y etc. Siga las instrucciones de la receta elegida.
En caso de horneado (el centro de la masa no se ha horneado):	En el proceso de la preparación de la masa ésta se ha adherido a la tapa interior y ha bloqueado la válvula de escape de vapor.	Ponga la masa en el tazón en menor cantidad.
	Ha vertido demasiada masa en el tazón.	Saque la hornada del tazón, dale la vuelta y vuelva a poner en el tazón, luego siga con la preparación hasta que esté listo. En el futuro a la hora de hornear ponga en el tazón menor cantidad de masa.

#### EL PRODUCTO SE HA RECOCIDO

Se ha equivocado a la hora de elegir el tipo de producto o de establecer (calcular) el tiempo de la preparación. Tamaño demasiado pequeño de los ingredientes.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su corte, las proporciones de su colocación, la selección del programa y el tiempo de cocción deben coincidir con sus recomendaciones.
Después de la preparación, el plato listo estuvo demasiado tiempo en modo de autocalentamiento.	El uso duradero de la función de autocalentamiento no es recomendable. Si su modelo del robot de cocina tiene prevista la desactivación previa de esta función, puede servirse de esta opción.

#### EL ALIMENTO SE EVAPORA EN EL PROCESO DE LA COCCIÓN

En caso de preparación de papilla a base de leche, la leche se evapora.	La calidad y cualidades de la leche pueden depender del lugar y condiciones de su producción. Recomendamos usar solamente leche UHT con un contenido de grasa de hasta el 2,5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable.
Los ingredientes no han sido tratados o han sido tratados incorrectamente (mal enjuagados, etc.) antes de la cocción.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de tratamiento previo, las proporciones de su colocación deben coincidir con sus recomendaciones.
No se han cumplido las proporciones de los ingredientes o se ha seleccionado mal el tipo de alimento.	Los cereales integrales, carne, pescado y mariscos siempre deben lavarse hasta dejar agua limpia.

#### EL PLATO SE QUEMA

El tazón se ha limpiado mal después de la preparación de comida anterior.	Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el tazón esté bien lavado y que el revestimiento antiadherente no esté dañado.
El revestimiento antiadherente del tazón ha sido dañado.	
El volumen total del producto es inferior a lo indicado en la receta.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo).
Ha establecido un tiempo de cocción demasiado largo.	Recorte el tiempo de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo.
En caso de freído: se ha olvidado de verter aceite en el tazón; no removía o daba la vuelta a los alimentos preparados demasiado tarde.	En caso de freído normal vierta en el tazón un poco de aceite vegetal – de tal manera que el aceite cubra el fondo del tazón con una capa fina. Para un freído homogéneo hay que remover periódicamente o dar la vuelta a los alimentos después de un cierto tiempo.
En caso de guisado: en el tazón falta el agua.	Agregue más líquido en el tazón. No abra la tapa del robot de cocina durante la cocción sin que eso sea necesario.
En caso de cocción: en el tazón falta agua (no se han cumplido las proporciones de los ingredientes).	Mantenga la proporción correcta de los ingredientes líquidos y sólidos.
En caso de horneado: no ha engrasado la superficie inferior del tazón con mantequilla antes de la preparación.	Antes de colocar la masa engrase el fondo y las paredes del tazón con mantequilla o aceite (no vierta el aceite en el recipiente!).

#### EL ALIMENTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

Removía el producto en el tazón demasiado a menudo.	En caso de freído normal remueva el plato no más a menudo que cada 5-7 minutos.
Ha establecido un tiempo de cocción demasiado largo.	Acorde el tiempo de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo.

#### LA HORNADA SE HA QUEDADO HÚMEDA

Se han utilizado los ingredientes poco adecuados que provocan exceso de humedad (fruta o verdura jugosa, frutas del bosque congeladas, nata agria, etc.)	Seleccione los ingredientes según la receta de la hornada. Intente no seleccionar como ingredientes los alimentos que contienen demasiada humedad o úsalos cuando posible en cantidades mínimas.
Ha dejado la hornada preparada en el robot de cocina cerrado demasiado tiempo.	Intente sacar la hornada del robot de cocina inmediatamente después del fin de su preparación. En caso de necesidad puede dejar un rato el alimento en el robot de cocina con la función de autocalentamiento activada.

#### LA MASA NO SE HA FERMENTADO

Se han batido mal los huevos con el azúcar.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de tratamiento previo, las proporciones de su colocación deben coincidir con sus recomendaciones.
La masa se ha quedado demasiado tiempo con levadura en polvo.	
No ha tamizado la harina o ha amasado mal la masa.	
Se han hecho errores a la hora de colocar los ingredientes.	
La receta elegida no es adecuada para el horneado en este modelo del robot de cocina.	

**i** En algunos modelos de robots de cocina REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de falta de líquido en el tazón se activa el sistema de protección contra el sobrecalentamiento del dispositivo. En este caso, el programa de preparación se detiene y el robot de cocina pasa en modo de autocalentamiento.

Tabla resumen de los programas de preparación (especificaciones de fábrica)

Programa	Recomendaciones de uso:	Tiempo de preparación por defecto	Rango del tiempo de preparación/paso de ajuste	Salida a los parámetros de funcionamiento	Inicio diferido, hora	Auotcalentamiento, hora
MULTICOOK	Preparación de varios platos con la posibilidad del ajuste de temperatura y tiempo de preparación	00:30	2 min – 15 h / 1 min Si la temperatura está por encima de 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	+	+	+
PILAF	Preparación de diversos tipos de pilaf	00:35	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
STEAM	Preparación de las verduras al vapor, pescado, carne, platos dietéticos y vegetarianos	00:30	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Preparación de varios primeros platos (borsch, rasólnik, etc.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	+	+	+
PASTA	Preparación de los macarrones, preparación de la pasta según diferentes recetas	00:08	2 min – 1 h / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Preparación de papillas de avena	00:25	5 min – 1.5 h / 1 min	+	+	+
STEW	Estofado de verduras, carne, pescado	1:00	20 min – 12 h / 5 min	+	-	+
BAKE	Horneado de los muffins, galletas, guisos, diferentes pasteles hechos con masa de levadura y pasta de hojaldre.	00:50	20 min – 4 h / 10 min	+	-	+
FRY	Freido de verdura, carne, ave	00:15	5 min – 1 h / 1 min	-	+	+
YOGURT	Preparación de diversos tipos de yogur	8:00	30 min – 12 h / 30 min	+	-	-
BREAD	Horneado de pan	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Cocción a fuego lento de verduras, carne, pescado	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Preparación rápida de arroz, papilla desmenuzable de cereales	-	-	-	-	-

**i** Se indica la temperatura media de funcionamiento del elemento calefactor.

Tiempo de cocción recomendado de los diferentes productos al vapor

Producto	Peso, gramos/cantidad	Cantidad de agua, ml	Tiempo de preparación, min
Filete de cerdo/ ternera (cubitos de 1,5 x1,5 cm)	500	800	30/40
Filete de cordero (cubitos de 1,5 x1,5 cm)	500	800	40
Filete de pollo (cubitos de 1,5 x1,5 cm)	500	800	20
Albóndigas/ chuletas	500	800	25/40
Pescado (filete)	300	800	15
Gambas de ensalada, peladas, cocidas y congeladas	300	800	5
Patata (cubitos de 1,5 x1,5 cm)	500	800	20
Zanahoria (cubitos de 1,5 x1,5 cm)	500	800	35
Remolacha (cubitos de 1,5 x1,5 cm)	500	1500	90
Hortalizas (congeladas)	500	800	5
Huevos	5 kom.	800	10

**i** Hay que tener en cuenta que éstas son las recomendaciones generales. El tiempo indicado en la tabla puede diferir de los valores recomendados en función de las características del producto en particular, así como en función de sus gustos personales.

Recomendaciones de uso de los modos de temperatura con el programa "MULTICOOK"

Temperatura de cocción	Recomendaciones de uso
35°C	Fermentación de la masa, preparación de vinagre
40°C	Preparación de yogures
45°C	Fermentación
50°C	Fermentación
55°C	Preparación de pomadas
60°C	Preparación de té verde, alimento para bebé
65°C	Cocción de carne envasada al vacío
70°C	Preparación de ponche
75°C	Pasteurización, preparación de té blanco
80°C	Preparación de ponche de vino
85°C	Preparación de requesón o platos que requieren un tiempo de cocción prolongado
90°C	Preparación de té rojo
95°C	Preparación de papillas a base de leche
100°C	Preparación de bisé o confituras
105°C	Preparación de aspíc
110°C	Esterilización
115°C	Preparación de jarabe de azúcar
120°C	Preparación de morcillo
125°C	Preparación de carne guisado
130°C	Preparación de budín
135°C	Sofreido de platos preparados para darles una corteza crujiente.
140°C	Ahumado
145°C	Asado de verduras y pescado en papel de aluminio
150°C	Asado de carne en papel de aluminio
155°C	Freido de productos elaborados a base de la masa de levadura
160°C	Freido de aves
165°C	Freido filetes
170°C	Preparación de las papas fritas, nuggets de pollo

**i** Véase también el libro de recetas anexo.

VI. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

(se venden por separado)

Adquirir accesorios complementarios para el multicocción REDMOND RMC-M4510E y conocer los nuevos productos de la producción REDMOND es posible en la web [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) o en las tiendas oficiales de los distribuidores autorizados.

RAM-FB1 - canasta para freír

Se utiliza para cocinar diferentes alimentos en aceite muy caliente o hirviendo (frito). Apto para todas las recipientes con volumen de 3 litros. Fabricado en acero inoxidable, cuenta con un mango desmontable y ganchos para la fijación al recipiente para facilitar el drenaje el exceso de aceite después de cocinar. Se puede utilizar con otras marcas de multicocción. Se puede lavar en el lavavajillas.



**RAM-G1 – kit de tarros de yogur con marcadores de las tapas (4 uds.)**

Diseñado para preparación de diversos yogures. Los tarros tienen marcadores para los datos, lo que permite controlar el plazo de caducidad. Es posible utilizarlos con multicocciones de otras marcas

**RB-A500 (A501, A503) - recipiente con revestimiento antiadherente**

Capacidad - 5 litros.

**RB-C500 - recipiente con revestimiento de cerámica antiadherente**

Capacidad - 5 litros.

**RB-C505 – recipiente con recubrimiento antiadherente cerámico Ceralon® (Suiza)**

Capacidad - 5 litros.

**RB-S500 – recipiente de acero inoxidable**

Capacidad - 5 litros.

## VII. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

falla/defecto	Posibles causas	Solución
El display muestra un mensaje de error: E1 - E4	Error del sistema, un posible fallo de la tarjeta de control o del elemento calefactor	Desenchufe el aparato, deje que se enfríe. Cierre la cubierta, Enchufe el aparato a la red eléctrica de nuevo.
El aparato no funciona	El cable eléctrico no está conectado al dispositivo y (o) toma de corriente eléctrica	Asegúrese de que el cable está conectado a un conector extraíble correspondiente en el dispositivo y enchufado.
	Toma eléctrica defectuosa	Enchufe el dispositivo a una toma de trabajo.
	En la red eléctrica hay corriente	Compruebe la tensión de red. Si no tiene, por favor póngase en contacto con la compañía que le suministra a su casa.
El plato se está cocinando demasiado tiempo	Interrupción de alimentación o de electricidad (nivel de voltaje es inestable o por debajo de lo normal)	Compruebe que la línea de alimentación de voltaje es estable. Si es inestable o por debajo de lo normal, consulte a la compañía que suministra a su casa el servicio.
	Entre el recipiente y el elemento calefactor hay un objeto o han caído partículas (polvo, cereales, trozos de comida)	Desenchufe el aparato, deje que se enfríe. Retire cualquier objeto o partículas extrañas
	El recipiente en el cuerpo del multicocción no está bien colocado.	Ponga el recipiente bien colocado y equilibrado, sin distorsiones.
	El disco de calefacción está muy sucio.	Desenchufe el aparato y que se enfríe. Limpie el disco calefacción
Durante la cocción se escapa el vapor del aparato por debajo de la cubierta	El recipiente está instalado en la carcasa de manera desigual	Ponga el recipiente en forma pareja, sin distorsiones.
	La tapa no está apretada o debajo de ella hay un objeto extraño	Compruebe si hay algún objeto (basura, cereales, trozos de comida) entre la tapa y el cuerpo del aparato, elimínelos. Siempre cierre la tapa del multicocción hasta que chasquee.
	La junta de goma en la parte interior de la tapa está muy sucia, deformada o dañada	Compruebe el estado de la goma de estanqueidad en la cubierta interior del dispositivo. Tal vez sea necesario sustituirla.

## VIII. GARANTÍA


Este producto tiene una garantía de un plazo de 2 años a contar de la fecha de compra. Durante el periodo de garantía, el fabricante se compromete a eliminar, mediante la reparación o la sustitución de la totalidad del producto, cualquier defecto de fábrica causado por la mala calidad de los materiales o montaje. La garantía entra en vigor sólo si la fecha de la compra está confirmada por el sello de la tienda y la firma de vendedor en la tarjeta de garantía original. Esta garantía sólo se reconoce si el producto se utilizaba de acuerdo con el manual de operación, no se ha reparado o desmontado y no fue dañado por el mal uso, así como sólo si se ha guardado la integridad absoluta del producto. Esta garantía no cubre el desgaste normal y los productos de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos antiadherentes, selladores, etc.)

La vida útil del producto y el plazo de su garantía se calcularán a partir de la fecha de la venta o la fecha de la fabricación del producto (en caso si no se puede determinar la fecha de la venta).

Se puede encontrar la fecha de la fabricación del dispositivo en el número de serie indicado en la etiqueta de identificación del cuerpo del dispositivo. El número de serie consta de 13 dígitos. Los dígitos sexto y séptimo indican el mes, el octavo el año de la fabricación del dispositivo.

El plazo de la vida útil de este dispositivo establecido por el fabricante es de 5 años a contar de la fecha de su adquisición. Este plazo es válido a condición de que la operación del producto se realiza con el cumplimiento estricto con las instrucciones del presente manual y con los requisitos técnicos establecidos.

**i** El embalaje, el manual de usuario, así como el dispositivo mismo se deben eliminar de acuerdo con el programa local de reciclaje. Demuestre compromiso con el medio ambiente: no se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica normal.

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

## MEDIDAS DE SEGURANÇA

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

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

- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho – a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento – é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.
- **STOP** *ATENÇÃO! Durante a operação do aparelho o seu corpo, a taça e as partes metálicas ficam aquecidos. Tenha cuidado! Use luvas de cozinha. Para evitar os escaldões com vapor quente não se baixe sobre o aparelho ao abrir a tampa.*
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica depois de acabar de usá-lo, como também ao limpá-lo ou deslocá-lo. Remova o fio eléctrico com as mãos secas, segurando na ficha e não no fio.
- Não estende o fio nos vãos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.

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

- Não instale o aparelho sobre superfícies fofas, não o tape durante a operação, isto pode levar ao sobreaquecimento, provocando avaria do aparelho.
- É proibida a operação do aparelho ao ar livre, pois a entrada de líquidos ou objectos alheios para interior do corpo do aparelho podem causar avarias graves.
- Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele

se encontra desligado e completamente arrefecido. Siga as indicações de limpeza rigorosamente.

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

- O aparelho não está destinado ao uso de pessoas (inclusive crianças) que tenham problemas físicos, de nervos ou psíquicos ou ainda problemas com prática e com conhecimentos, exceto, quando alguém estiver vigiando tais pessoas, ou se receber a instrução relacionada ao uso do dado aparelho por uma pessoa que se responsabilize pela segurança delas. É necessário vigiar as crianças com o objetivo de não permiti-

tir que brinquem com o aparelho, seus periféricos e também sua embalagem de fábrica. A limpeza e o manuseio do dispositivo não devem ser feitos por crianças sem a vigilância de adultos.

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

**STOP** *ATENÇÃO! Está proibido usar o dispositivo em caso de qualquer mau funcionamento.*

**Características técnicas**

Modelo.....	RMC-M4510E
Potência.....	860-1000 W
Voltagem.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacidade.....	5 Litros
Revestimento em cerâmica antiaderente.....	Anato®
Visor.....	LED
Válvula de vapor.....	removível
Tampa interior.....	removível

**Programas**

1. MULTICOOK
2. PILAF (PAELHA)
3. STEAM (VAPOR)
4. SOUP (SOPA)
5. PASTA (MASSAS)
6. PORRIDGE ( PAPAS / CREMES)
7. STEW (GUIJADOS / ESTUFADOS)
8. BAKE (COZIMENTO)
9. FRY (ASSAR)
10. YOGURT (IOGURTE)
11. BREAD (PÃO)
12. SLOW COOK (COZER LENTAMENTE)
13. EXPRESS

**Funções**

"MASTERCHIEF LITE" (ajusta o tempo e temperatura durante os programas de trabalho de preparação.....)	Sim
Mantendo a temperatura dos alimentos preparados.....	Sim
Conservador de calor.....	até 12 horas.
Desliga-se conservando o calor.....	Sim
Aquecimento do alimento.....	até 12 horas.
Programador inicial.....	até 24 horas.
Cancela os sinais sonoros (bips.....)	Sim

**Conjunto completo**

MULTI COOKER (PANELA ELECTRICA).....	1 Unidade
Recipiente RB-C502.....	1 unidade
Recipiente para cozinhar a vapor.....	1 unidade
Tijela.....	1 Unidade
Colher plana.....	1 Unidade
Copo medidor.....	1 Unidade
Tenaz.....	1 Unidade
Livro com "100 receitas".....	1 Unidade
Suporte para colher.....	1 unidade
Manual de instruções.....	1 unidade
Livro de instruções.....	1 unidade
Cabo de alimentação.....	1 unidade

**i** O fabricante tem o direito de introduzir novas alterações no desenho do conjunto completo, bem como as características técnicas do produto para a melhoria de produção sem qualquer outra notificação dessas mudanças.

**Conteúdo da embalagem A1**

1. Tampa do aparelho
2. Aro regulador de pressão
3. Tampa interior desmontável
4. Válvula de vapor

5. Recipiente
6. Botão de abertura da tampa
7. Painel de uso com visualização
8. Corpo
9. Pega de transporte
10. Válvula de vapor removível
11. Colher plana
12. Tijela
13. Recipiente para cozinhar a vapor
14. Suporte para colher
15. Copo medidor
16. Tenaz
17. Cabo de alimentação

**Painel de controlo A2**

1. Botão «Cancel/Reheat» («Cancelar/Aquecimento») - activar / desactivar a função de aquecimento, interrompendo o programa de cozimento, restabelecer a configuração do usuário.
2. Botão «Hour Delay» («Programador») - activar o sistema do programador desde o início.
3. Botão «Menu» («Menu») - confirma a escolha dos programas automáticos de cozimento.
4. Visor
5. Botão «Min/-» («Min/-») – escolha de programa de culinária automático, diminuição da temperatura, selecção dos valores de minutos.
6. Botão «Hour/+» («Hora/+») - escolha de programa de culinária automático, aumento da temperatura, selecção dos valores de horas.
7. Botão «Start» («Iniciar») - ligação do regime preajustado de confeição, confirmação dos ajustamentos introduzidos.

**Exibições no Visor A2**

- a. Indicadores de programas automatizados.
- b. Indicador de início de programa.
- c. Indicador de regime de preparação.
- d. Indicador de tempo.
- e. Indicadores de conservador de calor.
- f. Indicador de programa «EXPRESS» «Rápido»
- g. Indicador de modo de aquecimento.
- h. Indicador de cancelamento com sinais.
- i. Indicador de temperatura.

**I. ANTES DA PRIMEIRA INSERÇÃO**

Retire cuidadosamente o produto e seus acessórios fora da caixa. Remova todos os materiais de embalagem.

**⚠** Mantenha as etiquetas de advertência, etiquetas indicadoras e plaqueta com número de série do produto atacada ao seu corpo! Uma ausência do número de série do produto cancelará automaticamente os direitos de garantia.

Limpe a unidade com um pano húmido. Lave a tigela com água morna e sabão. Seque-a completamente. Ao primeiro uso pode sentir-se um cheiro estranho, que não é um mau funcionamento do aparelho. Neste caso, limpe o aparelho.

**⚠** É necessário manter o aparelho a uma temperatura ambiental não menos que as 2 horas antes da ligação após o seu transporte ou armazenamento às temperaturas baixas.

**II. FUNCIONAMENTO DA PAINEL MULTIFUNÇÕES**

**Acertar o relógio**

Ligue o aparelho. Mantenha pressionado o botão «Hour/+» ou «Min/-». O indicador de tempo no visor começa a piscar. Para acertar a hora, pressione o botão «Hour/+», e para os minutos o botão «Min/-». O aumento das horas e dos minutos são efetuados de forma independente uns dos outros. Ao alcançar o valor máximo, o ajuste continua desde o início de um som (bip). Para alterar rapidamente o valor pressione e mantenha pressionado o botão desejado. Quando tiver definido a hora, por 5 segundos não pressione nenhum botão do painel. As configurações são salvas automaticamente.

**Desactivar os sinais sonoros**

Para desligar os sinais sonoros, pressione e segure o botão "Menu". No visor o indicador de cancelamento dos sinais sonoros. Para activar de novo os sons pressione uma vez mais no botão «Menu».

**Ajuste o tempo de cozimento**

Na Multifunções "REDMOND RMC-M4510E" pode ajustar de forma independente o tempo de cozedura para cada programa, excepto para o programa «EXPRESS». O ritmo da mudança sonora de tempo depende do programa de cozimento seleccionado.

Depois de seleccionar o programa automático e apertar a tecla «Menu» utilize o botão «Hour/+», para ajustar as horas e o botão «Min/-» - para ajustar os minutos. A alteração das horas e minutos são efectuados de modo independente uns dos outros. Ao atingir o máximo valor o ajuste continua desde o início sonoro. Para mudar rapidamente o valor, pressione e mantenha pressionado o botão respectivo.

O ritmo da mudança do tempo depende do programa de cozimento seleccionado.

**i** Em alguns programas automáticos o tempo de cozimento predefinido só começa depois de atingir a temperatura programada para tal. Por exemplo, se colocar água fria e programar 5 minutos, no «STEAM» o tempo de cozedura de 5 minutos só começa depois de a água estar a ferver e existir um vapor denso no recipiente. No programa «PASTA» ao predefinir o tempo de cozimento este só começa depois de ferver a água e pressionar o botão «Start».

**Programador Inicial**

A função "Programador Inicial" permite configurar o tempo em que o alimento deve estar pronto (tendo em conta o tempo de trabalho do programa). O tempo máximo de atraso é de 24 horas. O tempo de atraso por defeito é o tempo de execução pré-determinado e o tempo necessário para sair da Multifunções dos parâmetros operacionais (se é fornecido pelas configurações de fábrica do programa). A mudança de tempo do programador de início -1 minuto.

Para alterara hora de início do programa após a seleção do programa automático, clique em «Time Delay». Para aumentar as horas, pressione «Hour/+». Para alterar os minutos, o botão «Min/-». A alteração das horas e minutos, é realizada de forma independente um do outro. O valor máximo de configuração continua a partir do início do som (bip). Para alterar rapidamente o valor, pressione e mantenha pressionado o botão necessário.

**i** Durante o uso da função «Delay Start», «programador de início» no visor aparece o tempo actual. Para ver o tempo de preparação de cozimento, pressione e mantenha pressionado o botão «Time Delay» «programador de tempo». A função do programador de início está disponível para todos os programas de cozimento automática, excepto os programas «FRY», «PASTA» e «EXPRESS». Não se recomenda utilizar esta função no "programador de início" se a receita contem produtos do género: ovos, leite fresco, carne, queijo, etc.

## Manter a temperatura dos alimentos já preparados (conservador de calor)

Esta função é activada automaticamente, imediatamente após a conclusão do programa de preparação e pode manter a temperatura da placa ao longo dos limites de 70-75 °C, durante 12 horas. Activando o indicador de calor conservador acende-se o botão «Cancel/Reheat», no visor aparece o indicador «Cancel/Reheat» «Conservador de calor» e directamente se inicia o tempo de cozimento neste programa.

Se for necessário o conservador de calor pode ser desactivado pressionando e segurando por alguns segundos o botão «Cancel/Reheat».

## Depois de desligar o calor conservador

Ligar o conservador de calor uma vez acabado e o programa de preparação nem sempre é desejável. Pensando nisso, a Multifunções REDMOND RMC-M4510E tem a possibilidade de cancelar temporariamente esta função em "Programador de Início" ou outro programa de preparação. Assim, durante os trabalhos do programa, pressione o botão "Start". Para reativar o calor conservador, pressione de novo o botão «Start».

**i** A função de "Conservador de Calor" não está disponível quando se utiliza os programas: «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» nem quando se estabelece no programa «MULTICOOK» uma temperatura de cozimento abaixo de 80 °C.

## Aquecer a Comida

A Multifunções Redmond RMC-M4510E pode ser usada para aquecer os alimentos frios.

Para fazer isso:

1. Coloque a comida no recipiente, coloque-o na caixa da Multifunções, feche a tampa, e ligue-a.
2. Pressione e segure por alguns segundos o botão «Cancel/Reheat».
3. Aparecerão os indicadores correspondentes no visor e os botões acendem. O temporizador começará a contar o tempo de aquecimento.

O aparelho aquece os alimentos a 70-75 °C e manterá estas condições durante 12 horas. Se for necessário, pode parar o aquecimento, pressionando uns segundos o botão «Cancel/Reheat», enquanto no visor os botões correspondentes se desligam.

**i** Graças às funções conservadoras de calor e aquecimento a Multifunções pode manter o produto quente até 12 horas, mas não se recomenda deixar um alimento quente mais do que duas ou três horas, porque às vezes, pode levar a uma alteração na qualidade o sabor.

## Função «MASTERCHIEF LITE»

Descubra mais oportunidades para a criatividade culinária com a nova função «MASTERCHIEF LITE». Se o programa "MULTICOOK" permite definir os parâmetros do programa para executar, em seguida, usando a função «MASTERCHIEF LITE» pode alterar os valores directamente no processo de preparação.

Poderá sempre ajustar o funcionamento de qualquer programa de encontro às suas necessidades. Ferver a sopa? Fazer papas - cremes de leite? Legumes no vapor são cozidos por muito tempo? Mude a temperatura ou o tempo de preparação, sem interromper o programa como se cozinhasse no fogão ou forno.

**i** Pode usar a função «MASTERCHIEF LITE» apenas durante o cozimento. Durante a utilização do programa «EXPRESS», o trabalho na função «Programador de início» e esperando a saída dos parâmetros de funcionamento da função «MASTERCHIEF LITE» não está disponível.

Na mudança de temperatura, quando se utiliza a função "MASTERCHIEF LITE" é possível ouvir um som (de guitarra) a partir do 35° até aos 170° C em intervalos de 1 °C. A possível falta de tempo de cozimento depende do programa selecionado. Alterações da etapa - 1 minuto.

**i** A função "MASTERCHIEF LITE" pode ser especialmente útil se está a preparar as refeições com receitas complexas que requerem uma combinação de diferentes programas de cozedura (por exemplo, quando o molho estiver cozido, estrogonofe, sopas, massas variadas, marmeladas, compotas, doces, etc.)

Para alterar a temperatura de cozimento:

1. Durante os trabalhos de preparação do programa, pressione a tecla "Menu". O indicador de temperatura no visor começa a piscar.
2. Regule a temperatura desejada. Para aumentar, pressione «Hour/+» para reduzir o botão «Min/-». Para mudanças rápidas, pressione e segure o botão apropriado. Após atingir o valor máximo/mínimo, a configuração continua a partir do início do som (bip).
3. Não pressione os botões no painel de controlo por 5 segundos. As alterações são salvas automaticamente.

**i** Para proteger contra o super aquecimento quando a temperatura de cozimento é acima de 130 °C, a duração máxima do programa é limitada a duas horas (excepto no programa «BAKE»). Ao utilizar o programa automático «YOGURT» a função automática da temperatura de cozimento não está disponível.

Para alterar o tempo de cozimento:

1. Durante o programa, clique duas vezes na tecla "Menu". O valor do indicador de tempo começa a piscar no visor.
2. Defina o tempo de cozimento adequado. Para aumentar o valor com aumentos de 1 hora, pressione «Hour/+», em aumentos de 1 minuto - clique em «Min/-». As mudanças em horas e minutos acontecem de forma independente umas das outras. Após atingir o valor máximo, a configuração continua a partir do início do som (bip). Para alterar rapidamente o valor, pressione e segure o botão desejado.
3. Não aperte os botões do painel de controlo durante 5 segundos. As mudanças guardam-se automaticamente.

**i** Se o tempo de cozimento é ajustado às 00:00 h, o programa irá parar de funcionar.

## Procedimentos comuns para utilizar programas automáticos

1. Prepare os ingredientes necessários.
2. Coloque os ingredientes na tigela da Multifunções de acordo com o programa de preparação e insira-o no aparelho. Certifique-se de que todos os ingredientes, incluindo líquidos, estão abaixo da marca máxima na superfície interna do recipiente.
3. Certifique-se de que o recipiente está instalado sem deformações e está em contacto com o elemento de aquecimento/resistência. Feche a tampa da Multifunções até ouvir um clique. Ligue o aparelho.
4. Para sair do modo de espera, pressione a tecla «Menu». Seleccione o programa de cozimento desejado usando o botão «Hour/+» e «Min/-» (o indicador do programa pisca no visor). Confirme a sua selecção pressionando o programa "Menu".

**i** No programa "MULTICOOK" depois de confirmar o programa, pode-se ajustar a temperatura de cozimento desejado. Para aumentar o valor padrão, use o botão «Hour/+» e para reduzir, o botão «Min/-». Para completar a temperatura do sistema, pressione a tecla «Menu».

5. Para alterar o tempo de preparação, pré determinado, use os botões «Hour/+» e «Min/-».
6. Se necessário, defina o tempo do programador de início.

**i** A função "programador de início" não está disponível quando se usa os programas: «FRY», «PASTA» e «EXPRESS».

7. Para iniciar os programas de preparação pressione a tecla «Start». Iluminam-se os indicadores dos botões «Start» e «Cancel/Reheat». A contagem regressiva do tempo de cozimento, dependendo do programa de preparação selecionado começará imediatamente após pressionar o botão «Start» ou ao atingir a temperatura desejada no recipiente.

**i** Se necessário, pode desactivar previamente a função de conservador de calor pressionando o botão «Start». O indicador do botão «Cancel/Reheat» desliga-se. Se premir novamente o botão «Start» é reativada a função. O programa do «calor conservador» não está disponível quando utilizar as programas «YOGURT» e «EXPRESS».

8. Ao finalizar os programas de preparação ouvirá um bip sonoro e o visor mostra End. Além disso, dependendo do programa selecionado e da configuração actual, o dispositivo muda para o regime de «retenção de calor» (acende-se o indicador do botão «Cancel/Reheat» e a inscrição na tela Keep Warm) "manter quente".
9. Para cancelar o programa introduzido, interrompendo o processo de cozimento ou retenção de calor pressione por segundos o botão «Cancel/Reheat».



Para obter resultados de qualidade está convidada a usar as receitas para os pratos que estão no livro de receitas Multifunções REDMOND RMC-M4510E projectado especificamente para este modelo. As receitas apropriadas pode encontrar na página - [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Se pensa que não pode obter o resultado desejado com os programas automatizados convencionais utilize o programa universal "MULTICOOK", que lhe oferece grandes possibilidades para as suas experiências culinárias.

## Programa «MULTICOOK»

Este programa está projectado para cozinhar os alimentos à temperatura especificada e tempo de preparação para o usuário. Graças ao programa "MULTICOOK" Multifunções REDMOND RMC-M4510E pode substituir uma série de utensílios de cozinha e permite cozinhar praticamente qualquer receita que procura num livro de receitas antigas ou na Internet.

**i** Se a temperatura da preparação não excede os 80 °C, a função retenção de calor fica desactivada sem a possibilidade de a incluir manualmente.

Por defeito, o programa "MULTICOOK" o tempo de cozedura é de 30 minutos, a temperatura de cozimento - 100°C. O intervalo de ajuste manual da temperatura no programa varia entre 35 a 170 °C, em intervalos de 5°C. A configuração manualmente e o intervalo de tempo é a partir de 2 minutos a 15 horas, com intervalos de 1 minuto.

**i** Advertência: Por razões de segurança, quando se ajusta uma temperatura superior a 130°C o tempo de cozimento será limitado a 2 horas.



No programa "MULTICOOK" pode preparar muitos pratos diferentes. Use o livro de receitas dos nossos chefes profissionais ou a tabela especial recomendada para cozinhar vários pratos, e as temperaturas adequadas, para cada cozimento. Além disso, pode encontrar as receitas necessárias em [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

**Programa «PILAF»**

O programa está projectado para preparar vários tipos de arroz. Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 35 minutos. É possível ajustar manualmente o tempo de cozimento desde 10 minutos a 2 horas, em intervalos sonoros de 5 minutos.

**Programa «STEAM»**

Projectado para cozinhar carne, aves, peixe, legumes e vários alimentos. Por defeito, o tempo de cozimento no programa é de 30 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento de 10 minutos para duas horas em intervalos de 5 minutos.

Para trabalhar neste programa, utilize o recipiente especial (incluído):

1. Despeje 400 a 800 ml de água no recipiente. Coloque-o no recipiente para cozinhar a vapor.
2. Medir e preparar os produtos de acordo com a receita, colocá-los uniformemente no recipiente e inseri-lo dentro do aparelho. Certifique-se de que o recipiente está em contacto com o elemento de aquecimento.
3. Siga os passos 3-8 do procedimento operacional geral, usado nos programas automatizados.

**i** Depois de ferver a água e conseguir uma densidade suficiente de vapor no recipiente ouvirá um sinal sonoro. Inicia-se o programa de preparação para o cozimento, o tempo de contagem é regressiva.

Se não quer usar as definições automáticas de tempo neste programa, consulte a tabela "Tempo de cozimento de diferentes alimentos a vapor".

**Programa «SOUP»**

Projectado para cozinhar sopas, carnes, legumes, sopas frias de carne, peixe, frango ou legumes.

Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 40 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento com sinais sonoros entre 20 minutos a 8 horas, com intervalos de 5 minutos.

**i** Antes de sair dos parâmetros de preparação o dispositivo emite um sinal sonoro.

**Programa «PASTA»**

O programa prevê ferver a água, o peso dos ingredientes e preparação subsequente. No momento da água ferver coloque os produtos, ouvirá um sinal sonoro. A contagem regressiva de preparação começa após pressionar o botão «Start».

Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 8 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento a partir de 2 minutos a 1 hora em intervalos de 1 minuto. As funções "programador de início" e "retenção de calor", neste programa não estão disponíveis.

**i** Na preparação de certos alimentos por exemplo: massas, ravioli, etc. forma-se espuma. Para evitar possíveis fugas para fora do recipiente, a tampa pode ser aberta alguns minutos após inserir os alimentos na água a ferver.

**Programa «PORRIDGE»**

Projectado para cozinhar papas, cremes com leite pasteurizado de baixa gordura.

Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 25 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento a partir de 5 minutos a 1,30 hora com intervalos de 1 minuto.

Para evitar a ebulição do leite e obter o resultado desejado, recomenda-se que antes da preparação siga estes passos:

- Lave bem os cereais integrais (arroz, trigo-sarraceno, painço, etc.), até que a água das lavagens seja clara.
- Antes de preparar o recipiente da MultiFunções untar a frigideira com manteiga;
- Considere rigorosamente as medidas das proporções dos ingredientes de acordo com as instruções do livro de receitas (aumentar ou diminuir a quantidade de ingredientes proporcionalmente).
- Se utilizar leite em pó, dilua em água potável numa proporção de 1:1. As propriedades do leite e grãos de cereais, dependendo do fabricante e país de origem, podem ser diferentes e, por vezes, afecta os resultados de cozimento.

**i** Se não tiver alcançado os resultados desejados no programa «PORRIDGE», use o universal da MULTICOOK. A temperatura ótima para a cozedura de papa de leite é de 95°C. A quantidade de ingredientes e o tempo de cozedura ajuste à receita.

**Programa «STEW»**

Projectado para cozinhar ensopados, guisados e assados. Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 1 hora. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento, que varia de 20 minutos a 12 horas em intervalos de 5 minutos.

**Programa «BAKE»**

Projectado para cozinhar bolos, refogados, ensopados e tortas feitas com massa de fermento.

Por defeito, o tempo de preparação do programa é de 50 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento de 20 minutos a 4 horas, com etapas de 10 minutos.

**i** Para ver se o bolo já está cozido é espetar um palito na massa. Se ao remover sair seco o bolo está pronto.

Na preparação de bolos, recomenda-se desactivar as placas de aquecimento automático. Quando termina remova imediatamente da MultiFunções para que não humedeca. Se isso não for possível, pode deixar o bolo por um curto espaço de tempo com o calor conservado.

**Programa «FRY»**

Projectado para fritar: carne, aves, peixes e alimentos com muitos componentes. Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 15 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento a partir de 5 minutos a 1 hora com intervalos 1 minuto. A função do programa de início não está disponível neste programa.

**i** Ao atingir a temperatura de preparação serão emitidos sinais sonoros. Para evitar que queime siga todas as instruções dos livros de receita e, regularmente agite o conteúdo do recipiente. Antes de reutilizar o programa «FRY», deixe o aparelho esfriar completamente. Recomendamos fritar os alimentos com a tampa aberta - isto permite um acabamento mais re-luzente / brilhante.

**Programa «YOGURT»**

Projectado para cozinhar iogurte caseiro e para elaboração de massas. Por efeito, o tempo de cozimento do programa é de 8 horas. Pode configurar manualmente os intervalos de tempo de cozimento de 30 minutos a 12 horas, em intervalos de 30 minutos. Quando introduz os ingredientes certifique-se de que eles não ocupam mais de metade do volume do recipiente. A função do programa "calor conservador" não está disponível.

**i** Para preparar o iogurte pode usar um conjunto especial de frascos de iogurte REDMOND RAM-G1 (vendido separadamente).

**Programa «BREAD»**

Recomendado para cozinhar diferentes tipos de pão feitos de farinha de trigo e adição de farinha de centeio. O programa proporciona um ciclo completo de preparação para o desenvolvimento da massa até estar cozido. Por defeito, o tempo de cozimento é de 3 horas. É possível ajustar manualmente o tempo de processamento de 10 minutos a 6 horas, em intervalos de 5 minutos.

O tempo máximo de funcionamento do "Conservador de calor" neste programa é limitado a três horas. O uso da função «Start» não é recomendado, pois pode afectar a qualidade da cozedura.

Note-se que, a primeira hora do programa é para levantar a massa (levar) e depois o cozimento. Antes de utilizar a farinha, recomenda-se que a pe-neire para eliminação de impurezas. Para reduzir o tempo de cozimento e simplificar a preparação, misture os ingredientes do pão.

**i** Ao colocar os ingredientes vigie para que não ocupem mais da metade do volume do recipiente.

Ao definir um tempo de cozimento de menos de 1 hora depois de premir o botão "Start" inicia-se o processo de cozimento. Para que o pão seja cozido uniformemente, é necessário ligar o aparelho após o sinal sonoro "bip" que o aparelho emite.

ATENÇÃO! Utilize luvas de forno para remover o pão da máquina.

Não abra a tampa da MultiFunções quando a massa está a levedar. Disto depende a qualidade do produto cozido.

**Programa «SLOW COOK»**

O programa está projectado para preparar estufados, guisados, e leite quente. Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 3 horas. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento na faixa de 5 minutos a 12 horas em intervalos de 10 minutos.

**Programa «EXPRESS»**

O programa está projectado para cozinhar arroz doce e ferver água a granel. O programa prevê o desligamento automático após a ebulição da água. Ajuste manualmente o tempo de cozimento e também possui um "Cozimento retardado".

O "Auto reaquecimento" neste programa não está disponível. Para iniciar o programa de preparação no modo de espera, pressione o botão «Start». Ilumina-se o indicador de regime de preparação e a luz de fundo do botão «Start». Iniciará o desenvolvimento do programa definido.

**i** Se estiver a usar programas automáticos e não conseguir o resultado desejado, consulte "Conselhos de cozimento", onde pode encontrar respostas às perguntas mais frequentes e obter recomendações.

III. POSSIBILIDADES SUPLEMENTARES

- Elaboração de massas
- Preparação de fondue
- Preparação de assados/fritos
- Preparação de requeijão, queijo
- Preparação de alimentação infantil
- Esterilização de utensílios
- Pasteurização de produtos líquidos

## IV. MANUTENÇÃO

### Regras gerais e recomendações

- Antes da primeira utilização do aparelho, bem como para eliminar o cheiro de comida na Multifunções depois de usar recomenda-se deixar por 15 minutos metade de um limão no programa «STEAM».
  - Não deve deixar fechados na Multifunções, alimentos cozidos ou cheios de água mais de 24 horas. O recipiente com os alimentos cozinhados podem ser conservados no frigorífico e aquecer se necessário na Multifunções usando a função de aquecimento.
  - Se não usar o aparelho por um longo período de tempo, desligue-o da tomada. O aparelho, incluindo o disco de aquecimento, o recipiente, a tampa interna e válvula de vapor devem estar sempre limpos e secos.
  - Antes de começar a limpeza do aparelho, verifique se ele está desligado da corrente elétrica e totalmente fria. Para limpar, use um pano macio e detergente neutro de lavar louça.
- STOP** *É PROIBIDO usar para a limpeza, panos de cozinha ásperos, objectos ou esponjas ásperas, pastas abrasivas etc. Também é inaceitável usar produtos químicos ou de outros tipos, o seu uso não é recomendável num aparelho em contacto com alimentos. Não mergulhe o aparelho em água nem o coloque debaixo da torneira!*
- Tenha cuidado ao limpar as borrachas da Multifunções: o seu dano ou deformação podem causar mau funcionamento do aparelho.
  - A parte exterior deste produto pode ser limpa quando estiver suja. O recipiente, a tampa interior de alumínio e a válvula de vapor removível devem ser limpos após cada utilização. O acumulado formado durante o processo de cozimento dos alimentos na Multifunções, limpe após cada utilização do aparelho. A superfície interna do aparelho limpa, quando necessário.

### Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho com um pano macio e húmido ou esponja de cozinha não abrasiva. Pode usar um detergente suave. Para evitar as manchas de água seque muito bem.

### Limpeza do recipiente

Pode limpar o recipiente manualmente, usando uma esponja macia e detergente de lavar louça (de acordo com as recomendações do fabricante.)

Se estiver muito suja, despeje no recipiente água morna e deixe de molho por um tempo e depois limpe. Deve obrigatoriamente secar a superfície interna antes de inseri-la na Multifunções.

Antes do uso regular do recipiente é possível uma mudança total ou parcial da cor do revestimento antiaderente interno. Por si só, isso não é um sinal de defeito do recipiente.

### Limpeza do interior da tampa de alumínio

1. Abra a tampa da Multifunções.
2. Na parte inferior da face interior da tampa, aperte em direcção ao centro simultaneamente, os dois fechos de plástico. Sem forçar puxar a tampa de alumínio interna ligeiramente para si e para baixo até que se solte do eixo principal.
3. Limpe a superfície de ambas as tampas com pano de cozinha macio húmido ou uma esponja húmida. Se necessário, retire a tampa, lave em água corrente, usando um detergente de lavar louça. Não use a máquina de lavar louça.
4. Seque as 2 tampas muito bem.
5. Insira a parte de alumínio no lugar. Alinhe a tampa de alumínio removível com o eixo principal. Com um pouco de esforço, insira nas guias de encaixe.

### Limpeza da válvula de vapor desmontável

A válvula de vapor instala-se na parte superior da tampa, e consiste nas tampas exteriores e interiores.

1. Tire suavemente a tampa exterior da projecção na cavidade da tampa para cima, e em sua direcção.
2. Pressione o trinco de plástico na parte inferior da válvula e retire a tampa interior.
3. Se necessário, retire cuidadosamente a válvula de borracha. Lave todas as partes da válvula.
4. Volte a montar na ordem inversa: válvula de borracha, alinhar os cliques da válvula principal com os ganchos correspondentes na taça interna e alinhar a tampa até ouvir um clique. Montar a válvula de vapor no sítio.

**STOP** *ATENÇÃO! Para evitar a deformação da válvula de borracha não esticar ao retirar, limpar ou ao colocá-la.*

### Drenagem da condensação

Neste modelo, o condensado é recolhido numa cavidade especial do dispositivo em torno do recipiente. Depois de cada utilização da Multifunção limpe o condensado que permanece na cavidade em torno da taça, com papel de cozinha.

### Limpeza interna do recipiente

Cumprindo rigorosamente com este Manual as partículas de alimentos, líquidos ou detritos, no espaço útil do dispositivo é mínima. Se ocorrer uma contaminação significativa, limpe a superfície da taça para evitar o mau funcionamento do sistema ou falha do produto.

**STOP** *Antes de limpar a taça da Multifunções, verifique se o aparelho está desligado da tomada e totalmente frio.*

O lado lateral da taça de trabalho, a superfície do disco de aquecimento, e o sensor central (invólucro localizado no centro do aquecimento do disco) podem ser limpos com uma esponja ou pano húmido (não molhado). Se utilizar detergente, precisa remover cuidadosamente as sobras para eliminar odores indesejáveis durante o cozimento seguinte.

No caso de corpos estranhos na ranhura ao redor do sensor de temperatura central, retire cuidadosamente com uma pinça, sem exercer qualquer pressão sobre a caixa do sensor. Em caso de sujidade na superfície do disco de aquecimento (resistência) é admissível a utilização de uma esponja dura, húmida ou uma escova sintética.

**i** *Com o uso regular do dispositivo ao longo do tempo é possível uma descoloração total ou parcial do disco de aquecimento. Isto não é um sinal de mau funcionamento e não afecta a precisão do seu trabalho.*

## V. CONSELHOS DE COZIMENTO

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

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

#### O PRATO NÃO ESTÁ COMPLETAMENTE COZIDO

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

**O PRATO ESTÁ SOBRECOZIDO**

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

**O PRODUTO EVAPORA DURANTE A COZEDURA**

Durante a cozedura da papa de leite o leite evapora.	A qualidade e as propriedades de leite dependem do local e do método da sua produção. Recomendamos usar apenas leite ultrapasteurizado com o nível de gordura até 2,5%. Em caso de necessidade pode juntar um bocadinho de água potável.
Os ingredientes não foram devidamente tratados ou foram tratados incorretamente (mal lavados, etc.). Não foram cumpridas as proporções de ingredientes ou foi mal escolhido o tipo de alimento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações.</li> <li>Os cereais integrais, a carne, o peixe e o marisco devem ser bem lavados até obter água limpa.</li> </ul>

**O PRATO FICA PEGADO**

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

**O PRODUTO PERDEU A SUA FORMA**

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

**A PASTELARIA SAIU MOLHADA**

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

**PASTELARIA NÃO SE LEVEDOU**

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

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

**Tempo de cozimento de diferentes alimentos a vapor**

Nº ord.	Produto	Peso, g / quantidade, peças	Volume de água, ml	Tempo de cozimento, min.
1	File de carne de porco/de vaca (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	800	30/40
2	File de cordeiro (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	800	40
3	File de frango (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
4	Rissóis/almôndegas	500	800	25/40
5	Peixe (file)	300	800	15
6	Camarões de salada (descascados, cozidos e congelados)	300	800	5
7	Ravioli	5 peças	800	25/30
8	Batatas (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
9	Cenoura (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	800	35
10	Beterraba (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	90
11	Legumes (congelados)	500	800	5
12	Ovos	5 peças	800	10

**i** Há de considerar que estas são recomendações gerais. O tempo real pode ser diferente dos valores recomendados, dependendo da qualidade de um dado produto, assim como de seus gostos.

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


Programa	Recomendações para o uso	Tempo de cozimento pré-definido	Faixa de tempo de cozimento / passo de ajuste	Início retardado	Standby	Aquecimento automático
MULTICOOK	Preparação de vários pratos com a possibilidade de ajustar o tempo e a temperatura de cozimento	00:30	2 min – 15 h / 1 min Se a temperatura estiver acima de 130°C: 2 min – 2 h / 1 min	+	+	+
PILAF	Preparação de vários tipos de risoto	00:35	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
STEAM	Cozimento em banho-maria de legumes, peixes, carnes, ravioli, pratos dietéticos e vegetarianos.	00:30	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Cozimento de vários primeiros pratos (várias sopas de carne, legumes, etc.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	+	+	+
PASTA	Preparação de pasta segundo várias receitas	00:08	2 min – 1 h / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Preparação de papas lácteas.	00:25	5 min – 1,5 h / 1 min	+	+	+
STEW	Estufagem de carne, peixe, legumes	1:00	20 min – 12 h / 5 min	+	-	+
BAKE	Fornecimento de biscoitos, tortas, empadas de massa leveada e folhada	00:50	20 min – 4 h / 10 min	+	-	+
FRY	Fritura de carne, peixe, legumes	00:15	5 min – 1 h / 1 min	-	+	+
YOGURT	Preparação de vários tipos de iogurte.	8:00	30 min – 12 h / 30 min	+	-	-
BREAD	Panificação	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Cozimento lento de carne, peixe, legumes	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Cozedura rápida de arroz, de papas friáveis de cereais	-	-	-	-	-

**i** Está indicada a temperatura média de funcionamento do elemento de aquecimento.



## Recomendações sobre o uso de regimes de temperatura no programa "MULTICOOK"

Temperatura de exercício	Recomendações para o uso
35°C	Repouso da massa fresca, preparação de vinagre
40°C	Preparação de iogurtes
45°C	Levedo
50°C	Fermentação
55°C	Preparação de doces de creme
60°C	Preparação do chá verde, comida para bebé
65°C	Cozimento de carne em vácuo
70°C	Preparação de ponche
75°C	Pasteurização, preparação do chá branco
80°C	Preparação de vinho quente
85°C	Preparação de queijão ou alimentos que requerem tempos de cozedura longos
90°C	Preparação do chá vermelho
95°C	Cozimento de papas lácteas
100°C	Preparação de merengues ou doce de frutas
105°C	Preparação de pratos com gelatina
110°C	Esterilização
115°C	Preparação de xarope de açúcar
120°C	Preparação de perna de porco
125°C	Preparação de guisado da carne
130°C	Cozedura de pudim
135°C	Torrefacção de refeições prontas para obter uma crosta estalejante
140°C	Fumagem
145°C	Assadura de legumes e peixe em folha
150°C	Assadura da carne em folha
155°C	Fritura de produtos de massa levedada
160°C	Assadura de aves
165°C	Assadura de bifes
170°C	Preparação de batatas fritas, nuggets de frango

 Veja também o livro de receitas em anexo.

## VI. ACCESÓRIOS SUPLEMENTARES

(Vende-se separadamente)

Para adquirir acessórios suplementares, novos produtos, lojas oficiais ou revendedores autorizados para a Multifunções REDMOND RMC-M4510E visite o site: [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

### RAM-FB1 - cesto para fritar

Utiliza-se para cozinhar diferentes alimentos em azeite/óleo muito quente. Apropriado para todos os recipientes com um volume de 3 litros. Feita de aço inoxidável, tem uma alça removível e ganchos para prender ao recipiente para facilitar a drenagem do excesso de azeite/óleo após o cozimento. Pode ser usado com outros tipos de Multifunções. Pode ser lavado na máquina da louça.

### RAM-G1 - conjunto de frascos 4 frascos de iogurte com tampas e marcadores

Projetado para preparação de vários iogurtes. Os frascos têm marcadores para dados, permitindo o controlo do prazo de validade. É possível utilizar com outras marcas multifunções.

### RB-A500 (A501, A503) - recipiente com revestimento antiaderente

Capacidade - 5 litros.

### RB-C500 - recipiente com revestimento de cerâmica antiaderente

Capacidade - 5 litros.

### RB-C505 - recipiente com revestimento de cerâmica antiaderente - Ceralon® (Suíça)

Capacidade - 5 litros.

### RB-S500 - recipiente em aço inoxidável

Capacidade - 5 litros.

## VII. PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Falha/defeito	Causas possíveis	Solução
O visor mostra uma mensagem de erro: E1 - E4	Ero de sistema, uma possível falha no painel de controlo ou no elemento de aquecimento	Desligue o aparelho, deixe-o esfriar. Feche a tampa, ligue de novo à rede elétrica.
O aparelho não funciona	O cabo elétrico não está ligado ao dispositivo e (ou) tomada elétrica	Verifique se o cabo está ligado a um conector removível correspondente no dispositivo e ligado.
	Tomada elétrica com defeito	Ligue a ficha a uma tomada de parede
O alimento demora demasiado tempo a cozinhar	Na rede elétrica há corrente	Verifique se tem corrente. Se não tem, por favor, entre em contacto com a sua empresa fornecedora de electricidade.
	Falha de energia ou electricidade (nível de voltagem instável ou baixa)	Verifique se a tensão da rede elétrica é estável. Se é instável ou abaixo do normal, fale com a sua empresa fornecedora.
	Entre o recipiente e o elemento de aquecimento, há um objecto ou cairam partículas (pó, grãos, pedaços de comida)	Desligue o aparelho, deixe-o esfriar. Remova todos os objetos estranhos ou detritos.
	O contentor não está bem cotocado na Multifunções.	Coloque o recipiente sem distorções, bem colocado e equilibrado.
O disco de aquecimento está muito sujo.		Desligue o aparelho e espere que esfrie. Limpe o disco.
	O recipiente está instalado na taça de forma desigual.	Coloque a taça de forma uniforme sem distorção.
Durante a cozedura o vapor, es-capa do aparelho por baixo da tampa.	Falha entre a junção estanque, que liga o recipiente à tampa interior da Multifunções.	Verifique se há algum objecto (lixo, cereais, pedaços de comida) entre a tampa e o corpo do aparelho, elimine-os. Feche sempre a tampa da Multifunções até ouvir um clique
	A tampa não está apertada ou há por baixo um objecto estranho.	Verifique o estado da borracha de vedação na tampa interna do dispositivo. Talvez precise de ser substituída.
	A junta de borracha na parte interior da tampa está suja, deformada ou danificada.	


## VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA


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

A vida do produto e o prazo de garantia devem ser calculados a partir da data da venda ou da data de fabricação do produto (no caso se não for possível determinar a data da venda).

A data de fabricação do dispositivo pode ser encontrada no número de série localizado na etiqueta de identificação ligada ao corpo do produto. O número de série é composto de 13 dígitos. Caracteres 6 e 7 indicam o mês, 8 indica o ano de produção.

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

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

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

## SIKKERHEDSANVISNINGER

- STOP** *Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.*
- Denne multikoger er et multifunktionelt apparat velegnet til tilberedning af diverse retter. Den kan bruges i lejligheder, sommerhuse, på hotelværelser, i private lokaler af butikker, kontorer, eller andre lignende ikke-industrielle steder. Al industriel eller forkert brug af enheden vil opfattes som et brud af betingelser for apparatbrugsanvisning. I disse tilfælde fratager producent alt ansvar fra sig mht. mulige konsekvenser.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel).
- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet – hvis parameterne ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.
- STOP** *Pas På! Når apparatet virker, bliver dets korpus, skål og metaliske detalier varme! Vær forsigtig! Brug isoleret grydelapper. For at undgå skoldning af varm damp ikke læne sig over apparatet når De åbner låget.*
- Sluk apparatet fra stikkontakter efter brug, også ved rengøring og omflytning. Tag ledningen af med tørre hænder, hold den på kontakten, ikke på snoet.
- Køb ikke netledningen i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at strømkablet ikke er bøjet, snoet, og ikke kommer i kontakt med skarpe hjørner og kanter af møbler.
- STOP** *Husk det: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garanti-betingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i service-center.*

- Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker – det kan lede til overophedning og skade.
  - Det er forbudt at bruge apparatet i friluft – hvis fugt eller fremmede genstande kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.
  - Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er koldet af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet.
- STOP** *Det er FORBUDT at nedsænke apparatets korpus i vand eller sætte det under rindende vand!*
- Dette apparat må ikke bruges af mennesker (herunder børn), som har fysiske og psykiske afvigelser eller afvigelser i nervesystemet, eller med mangel på erfaring og

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

- Selvstændig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings – og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.
- STOP** *OBS! Brug ikke apparatet om enhver funktionsfejl er opstået.*

#### Teknisk data

Model .....	RMC-M4510E
Effekt .....	860-1000 W
Spænding .....	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitet .....	5 l
Skålens belægning .....	Keramisk non-stick Anato®
Skærm .....	LED
Dampventil .....	aftagelig
Invendigt låg .....	aftagelig

#### Programmer

1. MULTICOOK
2. PILAF (PILAF)
3. STEAM (DAMP)
4. SOUP (SUPPE)
5. PASTA
6. PORRIDGE (MÆLKEGRØD)
7. STEW (STUVE)
8. BAKE (BAGE)
9. FRY (STEGE)
10. YOGURT (YOGHURT)
11. BREAD (BRØD)
12. SLOW COOK (STUVNING)
13. EXPRESS

#### Funktioner

"MASTERCHIEF LITE" (Ændring af tid og temperatur efter at programmet er startet) .....	ja
Holde færdige retter varme (auto-opvarmning) .....	op til 12 timer
Preliminær frakobling af auto-opvarmning .....	ja
Opvarmning af retter .....	op til 8 timer
Udskudt start .....	op til 24 t
Tænde/slukke lydsignaler .....	ja

#### Indhold

Multikoger .....	1 stk.
Skål RB-C502 .....	1 stk.
Beholder for tilberedning i damp .....	1 stk.
Øseske .....	1 stk.
Flad ske .....	1 stk.
Måteskål .....	1 stk.
Tang for at holde skål .....	1 stk.
Bog "100 opskrifter" .....	1 stk.
Holder for øseske/ske .....	1 stk.
Bruksanvisning .....	1 stk.
Servicebog .....	1 stk.
Strømkabel .....	1 stk.

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

#### Multikogers design A1

1. Låg
2. Tætningsring
3. Aftageligt innertåg
4. Dumpåbning
5. Skål

6. Knap for at åbne låget
7. Kontrolpanel med display
8. Beholder
9. Bærehåndtag
10. Aftagelig dampventil
11. Fladske
12. Øseske
13. Beholder for tilberedning i damp
14. Holder for øseske/ske
15. Måleskål
16. Tang for at holde skål
17. Elledning

### Styrpanel A2


1. Knappen "Cancel/Reheat" ("Annulere/Opvarme") – aktivere / deaktivere opvarmning, afbryde tilberedningen, nulstille brugerindstillinger.
2. Knappen "Time Delay" (Udskudt start) – aktivere udskudt start funktion.
3. Knappen "Menu" ("Menu") – bekræfter valget af auto-program.
4. Skærm
5. Knap "Min/-" ("Min/-") – valg af automatisk madlavningsprogrammer, formidsknning af temperaturen, valg af minutværdi.
6. Knap "Hour/+ " (Time/+) – valg af automatisk madlavningsprogrammer, forøgning af temperaturen, valg af timeværdi.
7. Knappen "Start" ("Start") – aktivering af den valgte tilberedningsprogram.

### Skærmons opsætning A2


- a. Indikatorer for automatisk tilberedningsprogrammer.
- b. Indikator for udskudt start.
- c. Indikator for tilberedningsprogram.
- d. Indikator for tid.
- e. Indikator for auto-opvarmning.
- f. Indikator for "EXPRESS".
- g. Indikator for opvarmning.
- h. Indikator for slukning af lydsignaler.
- i. Indikator for temperatur.

## I. INDEN DEN FØRSTE START

Tag forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af kassen. Fjern alle emballagematerialer.

 Vær sikker på at advarselmærker, informationsklistermærker og skilt med produktets serienummer bevares intakt på produktets hus! Manglende serienumret på produktet medfører bortfald af garanti på produktet.

Rengør apparatet med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Ved første brug kan fremmed lugt forekomme, det er normalt og ikke er tegn på fejlfunktion. I dette tilfælde rengør apparatet grundigt.

 Efter transportering eller bevaring under lave temperaturer skal man holde produktet under stuetemperaturen mindst 2 timer inden man sætter enheden i gang.

## II. DRIFT AF MULTIKOGEREN

### Indstilling af ur

Slut enheden til elnettet. Tryk og hold "Hour/+" eller "Min/-". Indikator for aktuel tid på skærmen vil blinke. For at indstille timer tryk på knappen

"Hour/+", for indstilling af minutter – knappen "Min/-". Timer og minutter ændres uafhængigt af hinanden. Efter at den maksimale tidstal er nået, nulstilles værdien og begynder forfra. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede. Ved afslutningen af tidsindstillingen vent med at trykke på knapper på panelen for et par sekunder. Indstillinger vil blive gemt automatisk.


### Slukke lydsignaler

For at deaktivere bip tryk på og holde "Menu" knappen uafhængigt af programmet. Indikatoren af akustiske signaler vil lyse op. For at aktivere bip tryk på og hold "Menu" knappen.

### Indstilling af tilberedningstiden

I REDMOND RMC-M4510E kan du ændre tilberedningstidens standardindstilling for hvert program. Trin af ændring og muligt omfang af det valgte tidsværdi afhænger af det valgte program.


Efter at det automatiske program er valgt og "Menu" knappen er trykt, tryk på "Hour/+", for at indstille timer, og "Min/-" for indstilling af minutter. Timer og minutter ændres uafhængigt af hinanden. Efter at den maksimale tidstal er nået, nulstilles værdien og begynder forfra. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede.

 I enkelte programmer begynder den forudindstillede tilberedningstid først efter at enheden opnår den valgte temperatur. For eksempel, efter at koldt vand er hældt ind og "STEAM" program er indstillet på 5 minutter, starter programmet og den indstillede tilberedningstid først efter at vand er begyndt at koge og dampen er tæt nok i skålen. Under "PASTA" programmet begynder forudindstillede tilberedningstid at tælle efter at vandet er begyndt at koge og et gentaget tryk på "Start".

### Udskudt start

Med udskudt start funktionen kan du indstille den tid, retten skal være klar til (programtiden er taget med). Max tid for udskudt start er 24 timer. Udskudt start tiden er som standard inkluderer tilberedningstiden og den tid, der skal til for at apparatet opnår driftsparametre (hvis fabriksindstillingerne af programmet tillader det). Installationsstrin for udskudt start er 1 minut.

For at ændre tidsindstillingen, skal du, efter at automatisk program er valgt, trykke på "Time Delay". For at øge timestallet tryk "Hour/+". For at ændre minuttallet tryk "Min/-". Timer og minutter ændres uafhængigt af hinanden. Efter at den maksimale tidstal er nået, nulstilles værdien og begynder forfra. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede.

 Når "Udskudt start" er aktiv, vises der på displayet den aktuelle tid. Hvis du vil se den tid, retten bliver klar til, tryk og hold "Time Delay". Udskudt start funktionen er tilgængelig for alle automatiske tilberedningsprogrammer undtagen programmet "FRY", "PASTA" og "EXPRESS". Det anbefales ikke at bruge udskudte start, hvis opskriften indeholder letfordærlige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, ost, osv.).


### Hold varm funktion (autoopvarmning)

Denne funktion aktiveres automatisk straks efter at tilberedningsprogrammet er sluttet og kan holde temperaturen af den færdige ret oppe indenfor et mellemrum 70°-75°C i 12 timer. Når funktionen er aktiv, lyser knapindikator "Cancel/ Reheat", "Opvarmning" og direkte oplysning af tid lyser på skærmen.

Hvis det er nødvendigt kan funktionen slukkes ved at trykke og holde nede i et par sekunder "Cancel/Reheat" knappen.

### Preliminær slukning af auto opvarmning

Tænding af auto opvarmning efter at programmet er sluk ikke altid er ønskeligt. Derfor findes det i REDMOND RMC-M4510E en mulighed at slukke denne funktion i forvejen inden hovedprogrammet er slut. For at gøre det tryk på "Start" når programmet er aktiv. For at aktivere funktionen tryk på "Start" igen.


 Hold varm funktion er ikke tilgængelig i programmer "YOGURT", "PASTA", "EXPRESS", "MULTICOOK" er den deaktiveret når madlavningstemperatur er under 80°C.

### Genopvarmning af retter

Multikoger REDMOND RMC-M4510E kan bruges til at opvarme kolde retter. For at gøre det:

1. Læg maden ind i skålen, derefter sæt skålen ind i multikogeren.
2. Luk låget, sæt spændingen på.
3. Tryk og hold knappen "Cancel/Reheat" i et par sekunder. Da vil tilsvarende indikatorer lyse op på skærmen og knappen. Tidtælleren begynder at tælle opvarmningstid direkte.

Du kan opvarme kolde retter til temperatur 70-75°C og holde den varm i op til 12 timer. Hvis det er nødvendigt kan funktionen deaktiveres ved at trykke og holde nede i et par sekunder "Cancel/Reheat" knappen indtil tilsvarende indikatorer slukker.

 Takken for hold-varm og opvarmningsfunktioner kan du holde produktet varm i op til 12 timer, men vil gøre opmærksom på, at retter, der holdes varme i længere tid, mere, end 2-3 timer, kan i visse fald ændre deres smag.


### "MASTERCHIEF LITE" funktion

Oplev endnu flere muligheder for din kulinariske kreativitet med den nye funktion "MASTERCHIEF LITE". Medens programmet "MULTICOOK" giver mulighed for at indstille parametre for programmet inden du starter det, kan du med funktionen "MASTERCHIEF LITE" ændre indstillinger direkte under tilberedningen.

Du kan altid justere ethvert program, så at det svarer præcist til dine præferencer. Koger suppen over? Koger mælkgrøden over? Tilberedningsgrøntsagerne for længe? Du kan ændre temperaturen eller tilberedningstiden uden at afbryde tilberedningsprogram lige sådan, som du gør når du laver maden på komfuret eller i ovnen.

 Du kan bruge "MASTERCHIEF LITE" kun under tilberedningen. Under programmet "EXPRESS", samt når funktionen "Udskudt start" er aktiv og når driftsparametre (temperatur, damp) er ikke nået, er funktionen "MASTERCHIEF LITE" utilgængelig.

Ændring i temperaturen, når du bruger "MASTERCHIEF LITE" er mulig indenfor mellemrum 35-170 °C i trin på 1 °C. Tilgængelig mellemrum af tid afhænger af det valgte program. Ændringstrin - 1 minut.

 "MASTERCHIEF LITE" funktionen kan især være nyttigt, hvis du bruger komplicerede opskrifter, der kræver en kombination af forskellige madlavningsprogrammer (for eksempel, under madlavning af kødfyldte kålruller, stroganoff, supper og pasta, syltetøj, osv.).

For at ændre tilberedningstemperatur:

1. Når programmet er i gang, tryk "Menu" knappen. Indikator for program vil blinke.

- Indstil den ønskede tilberedningstemperatur. For at øge tryk "Hour/+", for at mindske tryk "Min/-". For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede. Efter at den maksimale (minimale) grænse af tiden er nået, nulstilles tiden og begynder forfra.
- Tryk ikke på knapperne på kontrolpanelet i længere end 5 sekunder. Indstillingerne vil blive gemt automatisk.

**i** Når beskyttelse mod overophedning, når du installerer temperaturen over 130°C vil den maksimale varighed af programmet være begrænset til 2 timer (undtagen program "BAKE"). Når du bruger automatisk program "YOGURT" er temperaturændring ikke tilgængelig.

For at ændre tilberedningstid:

- Når programmet er i gang, tryk "Menu" knappen to gange. Indikator for tid vil begynde at blinke.
- Indstil den ønskede tilberedningstid. For at øge værdien i trin på 1 time tryk "Hour/+"; i trin på 1 minut - "Min/-". Timer og minutter ændres uafhængigt af hinanden. Efter at den maksimale tidstal er nået, nulstilles værdien og begynder forfra. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede.
- Tryk ikke på knapperne på kontrolpanelet i længere end 5 sekunder. Indstillingerne vil blive gemt automatisk.

**i** Hvis du indstiller tilberedningstiden på 00:00 vil programmet blive stoppet.

#### Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer

- Forbered (afmål) de nødvendige ingredienser.
- Læg ingredienserne i skålen i overensstemmelse med det valgte program og sæt den ind i multikokeren. Sørg for at alle de ingredienser, inkluderet væske, ligger under den maksimale mærke på skålens inderside. Sørg for, at skålen er sat korrekt (vandet) ind og er i tæt kontakt med varmelementet.
- Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.
- For at gå ud af standby tryk på "Menu". Vælg den ønskede tilberedningsprogram ved hjælp af "Hour/+ " og "Min/-" knapperne (den tilsvarende indikator vil blinke på displayet). Bekræft dit valg ved at trykke på "Menu" knappen.

**i** I "MULTICOOK" programmet kan du indstille den ønskede stegetemperatur efter at programmet er bekræftet. For at øge standardværdien tryk "Hour/A"; for at mindske tryk "Min/-". For at fuldføre temperaturindstillingen tryk på "Menu".

- For at ændre standardtiden tryk på "Hour/+ " og "Min/-".
- Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden af udskudt start.

**i** Udskudt start funktionen er ej tilgængelig for programmer "FRY", "PASTA" og "EXPRESS".

- For at starte tilberedningen tryk "Start". "Start" og "Cancel/Reheat" indikatorer vil lyse op. Nedtælling af tid vil begynde, afhængigt af det valgte program, umiddelbart efter tryk på "Start", eller efter at den nødvendige temperatur er nået.

**i** Hvis det er nødvendigt, kan du på forhånd deaktivere autoopvarmning ved at trykke på "Start". "Cancel/Reheat" knapindikator vil slukke. Et gentaget tryk på "Start" knappen vil aktivere denne funktion. Autoopvarmning er ej tilgængelig for programmer "YOGURT" og "EXPRESS".

- Ved afslutningen af programmet vil et bip lyde og "End" vises på skærmen. Videre, afhængigt af det valgte program og løbende indstillinger vil apparatet gå over i autoopvarmning (knapindikatorer "Cancel/Reheat" lyser op) og "Keep Warm" vises på skærmen, eller i standby-tilstand.

- For at annullere det valgte program, afbryd tilberedningen eller autoopvarmningen, tryk og hold på knappen "Cancel/Reheat" i et par sekunder.

**i** For at opnå kvalitetsresultater tilbyder vi dig at bruge opskrifter fra koge-bøger, som leveres sammen med REDMOND RMC-M4510E, disse er udarbejdet specielt til denne model. Disse opskrifter du kan du også finde på [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Hvis du tror, at du ikke har opnået det ønskede resultat ved almindelige automatiske programmer kan du bruge et universelt program "MULTICOOK", som byder på store muligheder for dine kulinariske eksperimenter.

#### Program "MULTICOOK"

Programmet er designet til madlavning med bruger-specificeret parametre for temperatur og tilberedningstid. Takket være "MULTICOOK" programmet kan REDMOND RMC-M4510E erstatte en række køkkenmaskiner og gør det muligt at tilberede næsten alle retter, du kan finde opskrifter for, være det en gammel kagebog eller en Internetside.

**i** Hvis temperaturen af madlavningen ikke overstiger 80°C, vil autoopvarmning-funktionen deaktiveres uden mulighed for at aktivere den manuelt.

Som standard er tilberedningstid i "MULTICOOK" programmet 30 minutter, temperatur 100°C. Manuel temperaturindstilling i programmet spænder fra 35 til 170°C i trin på 5°C. Manuel indstilling af tidsinterval spænder fra 2 minutter til 15 timer i trin på 1 minut.

**i** OBS! Af sikkerhedsgrunde ved temperaturer på over 130°C er tilberedningstiden begrænset med 2 timer.

**i** Med programmet "MULTICOOK" er det muligt at lave mange forskellige retter. Brug den medfølgende kagebog fra vores professionelle kokke eller et særligt tabel med anbefalede temperaturer til madlavning af forskellige retter og produkter. Du kan også finde opskrifter på [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

#### Program "PILAF"

Programmet er designet for tilberedelse af forskellige former for pilaf. Som standard er tidsindstillingen for dette program 35 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

#### Program "STEAM"

Designet for tilberedning af kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og sammensatte retter på damp. Som standard er tidsindstillingen for dette program 30 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Til dampning kan en speciel beholder bruges (inkluderes):

- Hæld 400-800 ml vand ind i skålen. Sæt beholderen for dampning ind i skålen.
- Mål og forbered råvarer i henhold til recepten, placer dem jævnt i beholderen og sæt skålen ind i huset. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmelementet.
- Følg anvisningerne i pp 3-8 af "Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer".

**i** Efter at vandet er kogt og tilstrækkelig tæthed af damp i skålen opnået, vil en lysdins sendes. Tidtælleren begynder nedtælling af programtiden.

Hvis du ikke bruger automatisk tidsindstilling i programmet, kan du bruge tabellen "Anbefalede tilberedningstider for forskellige produkter ved tilberedning på damp".

#### Program "SOUP"

Designet til madlavning af supper, fyldte, vegetabiliske og kolde supper af kød, fisk, fjerkræ eller grøntsager.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 40 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

**i** Straks inden arbejdsparametre for madlavning er opnået, hører du et bip.

#### Program "PASTA"

Under programmets løb bringes vandet i kog, derefter lægges ingredienserne ind til deres videre forberedelse. I det øjeblik vandet er kogt og du skal lægge ingredienserne ind, hører der et alarm bip. Tiden begynder at tælle umiddelbart efter et tryk på "Start" knappen.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 8 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 2 minutter til 1 time med trin på 1 minut. Udskudt start for dette program er ikke tilgængelig.

**i** I forbindelse med tilberedelsen af visse fødevarer (fx pasta, ravioli, osv.) dannes der skum. For at forhindre eventuel løgøse af skum udenfor skålen kan du åbne låget i et par minutter efter at ingredienserne er lagt ind i kogende vand.

#### Program "PORRIDGE"

Programmet er beregnet til tilberedning af grød af fedtfattigt pasteuriseret mælk. Som standard er tidsindstillingen for dette program 25 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med trin på 1 minut.

For at undgå overkogning af mælk og for at få et godt resultat, anbefales det før tilberedelse at gøre følgende:

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

**i** Egenskaber af mælk og korn kan variere afhængigt af oprindelsessted og producent, som til tider påvirker resultatet.

Hvis det ønskede resultat i programmet "PORRIDGE" ikke er nået, kan du bruge "MULTICOOK" universelt program. Optimal temperatur for tilberedelse af mælkegrød er 95°C. Mængden af ingredienser og tilberedelsessted indstilles i henhold til opskriften.

#### Program "STEW"

Egnet til at tilberede gullasch, stege og gryderetter.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

#### Program "BAKE"

Designet til madlavning af kager, indbagte retter og kager af gærdej.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 50 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 4 timer med trin på 10 minutter.

DNK



Om kiks er kla kan du tjekke ved at stikke en træpind (tandstik) i. Hvis du tager det ud og ser, at der ikke sidder nogen dej fast på den - er kiks klar.

Når du laver bagværk anbefaler vi at deaktivere automatisk opvarmning af retter. Den færdige ret skal fjerne ud af multikoger straks efter den er klar, ellers kan den blive fugtig. Hvis det er ikke muligt, kan du lade produktet i multikogeren i en kortere tid, med autoopvarmning slået til.

## Program "FRY"

Designet for stegning af kød, fjerkræ, fisk og sammensatte retter.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 15 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time med trin på 1 minut. Den forsikede start i dette program er ikke tilgængelig.

Når den indstillede temperatur er nået, udsender apparatet en lydsignal.

**i** For at undgå, at der brænder nogle ingredienser fast skal du følge instruktionerne i kogebogen og lejlighedsvis røre og vende indholdet af skålen. Inden en gentagen brug af programmet "FRY" lade apparatet afkøle helt. Det anbefales at stege med åbent låg - det giver en sprød skorpe.

## Program "YOGURT"

Egnet til at tilberede hjemmelavede yoghurt og fermentering af dej. Som standard er tidsindstillingen for dette program 8 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 30 minutter til 12 timer med trin på 30 minutter. Ved inlægning af ingredienserne sørg for at de fylder ikke mere, end en halvdelt af skålvolumen. Auto opvarmning i dette program er ikke tilgængelig.

**i** For at lave yoghurt kan du bruge et specielt sæt af krukker til yoghurt REDMOND RAM-G1 (kan købes separat).

## Program "BREAD"

Er god til at bage forskellige sorter af hvedebrød og brød af hvedemel og rugmel blanding. Programmet indeholder et komplet tilberedelsescyklus for at bage brød - fra deigæring til bægning. Som standard er tidsindstillingen for dette program 3 timer. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 6 timer med trin på 5 minutter.

Maksimal driftstid for funktionen "Autoopvarmning" i dette program er begrænset med 3 timer. Det anbefales ikke at bruge "Udskudt start" i dette program, da dette kan påvirke kvaliteten af bægning.

Bemærk, at under den første time af programmet foregår gæring af dej, straks derefter starter bægning. Før du bruger mel, anbefales det at finkæmme det for itning og fjernelse af urenheder. For at spare tid og forenkle madlavning anbefales det at bruge færdig blanding med til brødbægning.

**i** Ved inlægning af ingredienserne sørg for at de fylder ikke mere, end en halvdelt af skålvolumen.

Når tilberedningstiden er sat til mindre end 1 time, begynder bægningen straks efter tryk på "Start" knappen. For at brød blev gennembagt jævnt er det nødvendigt at vende brødet efter at et bip lyder.

OBS! Brug grydelapper, når du tager brødet ud.

Åbn ikke låget når gæring pågår! Af dette afhænger kvaliteten af brødet.

## Program "SLOW COOK"

Programmet er designet til at forberede stuvet kød, skank og bagt mælk.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 3 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 12 timer med trin på 10 minutter.

## Program "EXPRESS"

Egnet til madlavning af ris og smuldrende grød i vand. Programmet indebærer automatisk slukning efter at vandet er fordampet og der er ikke noget vand at koge i skålen. Udskudt start, autoopvarmning og manuel indstilling af tid for dette program er ikke tilgængelig.

For at starte tilberedningen i standbytilstand tryk på "Start" knappen. Indikatorer for tilberedningstilstand og baggrundslys for "Start" knappen vil lyse op. Det valgte tilberedningsprogram begynder at køre.



Hvis automatiske programmer giver ikke et ønsket resultat, se venligst "Madlavning Tips" hvor du kan finde svar på dine spørgsmål og få tips og råd.

## III. EXTRA FUNKTIONER

- Gæring af dej
- Tilberedning af fondue
- Friturestegning
- Fremstilling af ost, hytteost
- Tilberedelse af bønemad
- Sterilisering af rødkaber
- Pasteurisering af flydende retter

## IV. VEDLIGEHOLDELSE

### Generelle regler og anbefalinger

- Før du bruger apparatet for første gang eller for at fjerne lugt efter ind og køre programmet "STEAM" i 15 minutter.
- Du bør ikke lade multikoger stå med færdig mad med lukket skål eller stå vandfyldt i mere end 24 timer. Skålen med den færdige ret kan opbevares i køleskabet og om nødvendigt kan maden genopvarmes ved hjælp af genopvarmningsfunktionen.
- Hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid, sørg for at afbryde det fra elnettet. Arbejdsammer inklusive varmedisken, skålen, det indvendige låg og dampventilen skal være rene og tørre.
- Inden du begynder at rengøre produktet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. For rengøring af produktet en blød klud og mildt opvaskemiddel kan bruges.



Ved rengøring må du IKKE bruge grove klude eller abrasive svampe, slibepasta o.l. Desuden er det også uacceptabelt at bruge nogen aggressive og lignende stoffer, der ikke er godkendt til at bruge med genstande, der er i kontakt med fødevarer.

Det er IKKE TILLADT at sænke apparatet i vand eller placere det under rindende vand.

- Vær forsigtig ved rengøring af gummele: skader eller deformation kan forårsage funktionsfejl på apparatet.
- Kabinettet må renses, når det er snævet. Skålen, internt aluminium låg og en aftagelig dampventil skal rengøres efter hver brug. Kondensvand, der bliver dannet under tilberedningen fjernes efter hver brug. Indvendige kammer overflader renses om nødvendigt.

## Rengøring af kabinettet

Rengør kabinettet med en blød, fugtig klud eller køkkensvamp. Eventuel et vand og pletter på kabinettet anbefales det at tørre overfladen tør.

## Rengøring af skål

Skålen kan du rengøre ved hånden med en blød svamp og opvaskemiddel eller i opvaskemaskine (i overensstemmelse med anbefalingerne fra producenten.)

Hvis skålen er meget forurenet, fyld den med varmt vand og lad det stå og trække i et stykke tid, derefter foretag en rengøring. Vær sikker på at tørre ydersiden af skålen helt tør, før du sætter det ind i multikogeren.

Ved regelmæssig drift af skålen kan en fuld eller delvis ændring af farve på interne non-stick belægning forekomme. I sig selv er dette ikke tegn på at skålen er defekt.

## Rengøring af indvendig aluminiumlåg

1. Åbn multikogeren låg.
2. I den nedre del af lågets inderside tryk samtidigt på to plastikholder. Uden at bruge for meget kraft træk den interne aluminium låg lidt over og ned, indtil den løsner sig fra hovedlåget.
3. Rengør begge lågene med en blød, fugtig klud eller køkkensvamp. Hvis det er nødvendigt kan du vaske dækslet under rindende vand ved hjælp af et opvaskemiddel. Opvaskemaskinen i dette tilfælde bør ikke bruges.
4. Tør begge låge.
5. Sæt aluminiumlåget ind i de øvre riller. Placer et aftageligt aluminiumlåg fluks med hovedlåget. Med en lille stykke tryk på holderne til de klikker.

## Rengøring af aftagelig dampventil

Dampventilen er monteret i et særligt sæde inde i topdækslet og består af ydre og indre kåber.

1. Træk forsigtigt i den ydre kåbe ved at tage fat i fordybningen i dækslet op og til dig.
2. Skub plastiklåsen på den nederste side af ventilen og fjern den indvendige kåbe.
3. Hvis det er nødvendigt fjern forsigtigt ventiliens gummitætninger. Skyl alle ventiledele med vand.
4. Monteringen foretages i omvendt rækkefølge. Placer gummitætninger på plads, juster låsene af hovedventilens fluks med tilsvarende låkker på den indre kåbe og sammenstil kåbene til et klik. Monter dampventilen fast ind i sædet på enheden.

**STOP** OBS! For at undgå forvriddning af ventiliens gummitætninger skal de ikke snoes eller trækkes ud, når du fjerner dem, under rengøring og installation.

## Kondensatdræning

I denne model er kondensatet opsamles i et specielt hulrum på enheden rundt skålen. Efter hver brug fjern kondensvandet, der samles i hulrummet rundt i skålen ved hjælp af en køkkenklude.

## Rengøring af arbejdskameraet

Hvis du nøje overholder denne vejledning er sandsynligheden for at væske, små fødevarerpartikler eller papirrester og snavs kommer ind i arbejdstidkammeret minimal. Hvis der opstår en betydelig forurening, rengør overfladen af kameraet for at forhindre misfunktion eller brud af multikogeren.

**STOP** Inden du begynder at rengøre sørg for at apparatet er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet!

Arbejdskammerets sider, varmedediskens overflade og central termoføler hus (placeret i midten af varmedisken) rengøres med fugtig (ikke våd!) svamp eller serviet. I fald du bruger et opvaskemiddel er nødvendigt at omhyggeligt fjerne rester for at eliminere den uønskede lugt under efterfølgende madlavning.

I fald der er fremmedlegemer der er kommet ind i rillen rundt om den centrale termoføler, forsigtigt fjern dem med en pinset, uden at lægge noget pres på sensorens hus. Ved forurening af varmedisken overflade det er tilladt at anvende våd svamp af medium hårdhed eller et syntetisk pensel.

**i** Ved regelmæssig brug af apparatet er det med tidens løb muligt, at varmedisken bliver fuldstændig eller delvis misfarvet. Det er i sig selv ikke en funktionsfejl og påvirker ikke funktionsdygtigheden.

## V. MADLAVNING TIPS

### Fejl under madlavningen og løsningsmåder

I den efterfølgende tabel er samlet de typiske fejl under madlavning i multikoger, samt mulige årsager og løsninger.

#### RETEN ER IKKE LAVET FÆRDIG

Mulige årsager til problemet	Løsningsmåder
Du glemte at lukke låget eller har lukket det ikke tæt, så madlavning foregår under temperaturen der ikke var høj nok.	Under tilberedningen ikke åbne låget udnådig. Luk låget til det klikker. Sørg for, at intet forstyrer låget at låse tæt og at gummitætningen på det indvendige låg ikke er deformeret.
Dårlig kontakt mellem skålen og varmelegemet, så kogetemperaturen var ikke høj nok.	Skålen skal indsættes i huset plant, skal ligge tæt an med bunden til varmedisken. Sørg for, at arbejds-kammeret ingen fremmedlegemer findes. Undgå kontaminering af varmedisken.
En uheldig valg af ingredienserne. Disse ingredienser er ikke egnet til fremstillingsmetoden du har valgt, eller du har valgt et forkert tilberedelsesprogram.	Det er ønskeligt at anvende opskrifter, der gennemprøvede (tilpassede til denne model). Brug kun opskrifter, du virkelig kan stole på.
Ingredienserne er skåret for stort, generelle proportioner af ingredienserne er ikke overholdt.	Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Kogetiden er indstillet forkert (tidberegningen er forkert). Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikoger.	
Når du tilbereder på damp: Der er for lidt vand i skålen til at sikre en tilstrækkelig dampdensitet.	Hæld vand i skålen præcis i den mængde, der står i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroller vandstanden under tilberedningen.
Ved stegning:	Du har hældt for meget olie i skålen.
	Overskydende fugt i skålen.
Ved kogning: bouillon koger over, ved madlavning af fødevarer med højt syreindhold.	Ved almindelig stegning er det nok at dække bunden med tynd lag af olie. Ved friturestegning følg tilsvarende opskrift.
	Nogle produkter kræver en særlig håndtering før tilberedning: vask, sautering etc. Følg din valgte opskrift.
Ved baging (dejen er ikke bagt igenem):	Under gæringsprocessen er dejen sat fast på indersiden af låget og blokeret udgangskanalen i dampventilen.
	Du har lagt for meget dej i skålen.
	Læg dejen i skålen i et mindre omfang.
	Tag dejen ud af skålen, drej den og læg ind i skålen igen og fortsæt madlavningen. I fremtiden, når bager, læg mindre dej ind i skålen.

#### PRODUKTET HAR KOGT FOR MEGET

Du har lavet en fejl i valget af produkttype eller gjort forkert indstilling (beregning) af beagteden. Størrelsen af ingredienserne er for lille.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Efter madlavning, den færdige ret har stået for længe på auto-opvarmningen.	Det kan ikke anbefales at bruge auto-opvarmningen for længe. Hvis i din model af multikoger kan du slukke denne funktion i forvejen, kan du bruge denne funktion.

#### UNDER MADLAVNINGEN KOGER PRODUKTET OVER

Ved tilberedning af mælkegrød koger mælken over.	Kvaliteten og egenskaberne af mælk kan afhænge af lokale produktionsforhold. Brug venligst kun ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, kan mælken fortyndes lidt med drikkevand.
Før madlavningen var ingredienserne ikke behandlet, eller behandlet forkert (dårlig vask osv.).	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Forholdet mellem ingredienserne er ikke opfyldt eller forkert valgt produkttype.	Fuldkornsprodukter, kød, fisk og skaldyr skal altid omhyggeligt vaskes til vandet er rent.

DNK

#### RETEN BRÆNDER FAST

Efter den foregående madlavning skålen var dårligt rengjort. Skålens non-stick belægning er beskadiget.	Far du begynder at lave mad, sørg for at skålen er rent og non-stick belægning ikke er beskadiget.
Den samlede mængde af produktet er mindre end det, der anbefales i opskriften.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model).
Kogetiden er for lang.	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model.
Ved stegning: du har glemt at hælde olien i skålen; ikke rørte eller vendte retten.	I almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen - så det dækker bunden af skålen med et tyndt lag. For ensartet stegning skal der regelmæssigt røres eller vendes gennem en vis tid.
Ved stuvning: der er ikke væske nok.	Tilsæt mere væske i skålen. Under tilberedningen ikke åbne låget udnådig.
Ved kogning: for lidt væske i skålen (ingrediensproportionerne er ikke overholdt).	Overhold det rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.
Ved baging: du har ikke smurt indersiden af skålen med olie før tilberedning.	Far du lægger dejen ind skal siderne og bunden af skål smøres med smør eller olie (ikke hælde olie i skålen).

#### EN SKÅREN RET ER DEFORMERET UNDER TILBEREDNINGEN

Du har rørt for meget i produkt i skålen.	Under konventionel stegning behøver du ikke røre oftere end en gang hver 5-7 minut.
Kogetiden er for lang.	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model.

#### BAGVÆRKET ER VÅDT

Uegnede ingredienser, der giver et overskud af fugt (saftige frugter eller grøntsager, frose bær, creme osv.).	Valg ingredienserne ifølge opskriften. Vær sikker på at vælge som ingredienser der ikke indeholder for meget fugt, eller bruge dem i minimumsmængder.
Du har holdt bagværket for længe i en lukket multikoger.	Sørg for at fjerne bagværket straks efter baging. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet i multikogeren i en kort tid, med autoopvarmning på.

#### BAGVÆRKET ER IKKE STEGET

Æg med sukker var pisket dårligt.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Dejen med bagepulver i stod for længe.	
Du er har ikke sigtet mel eller dejen var ættet dårligt.	
Fejl under indlæggelsen af ingredienserne.	
Den valgte opskrift er ikke egnet til baging i denne multikoger.	

**i** I nogle modeller af Redmond multikoger under programmer "STEW" og "SOUP" når der er for lidt væske i skålen vil overophedningsbeskyttelse slå til. I dette tilfælde stopper programmet og autoopvarmningen slår til.

**Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)**

Program	Tips for brug	Tilberedningstiden som standard	Interval af kogetid / indstillingstrin	Udskudt start	Opbeholdelse af indholdsmængde	Auto opvarmning
MULTICOOK	Tilberedning af forskellige retter med muligheden at indstille temperatur og kogetid	00:30	2 min – 15 t / 1 min hvis temperaturen er over 130°C; 2 min – 2 t / 1 min	+	+	+
PILAF	Tilberedelse af forskellige typer af pilaf.	00:35	10 min – 2 t / 5 min	+	+	+
STEAM	Tilberedelse på damp af grøntsager, fisk, kød, kost- og vegetariske retter, samt børnemad.	00:30	10 min – 2 t / 5 min	+	+	+
SOUP	Tilberedning af forskellige supper	00:40	20 min – 8 t / 5 min	+	+	+
PASTA	Kogning af makaroni, lavning af pasta efter forskellige opskrifter	00:08	2 min – 1 t / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Tilberedning af mælkegrød.	00:25	5 min – 1.5 t / 1 min	+	+	+
STEW	Stuvning af grøntsager, kød, fisk	1:00	20 min – 12 t / 5 min	+	-	+
BAKE	Bagning af kager, sukkerbrødkager, gryderetter, diverse fyldte kager af gærdej og buttermilk.	00:50	20 min – 4 t / 10 min	+	-	+
FRY	Stegning af grøntsager, kød, fjerkræ	00:15	5 min – 1 t / 1 min	-	+	+
YOGURT	Tilberedelse af forskellige typer af yoghurt.	8:00	30 min – 12 t / 30 min	+	-	-
BREAD	Bagning af brød	3:00	10 min – 6 t / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Langsom kogning af grøntsager, kød, fisk	3:00	5 min – 12 t / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Hurtig tilberedelse af smuldrende grød og ris	-	-	-	-	-

**i** Viser gennemsnitlig driftstemperatur af varmeelementet.

**Anbefalede tilberedningstider for forskellige produkter ved tilberedning på damp**

	Vare	Vægt, g / mængde	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter
1	Filet af svinekød / oksekød (1,5 x 1,5 cm tern)	500	800	30/40
2	Lamfilet (1,5 x 1,5 cm tern)	500	800	40
3	Hønsfilet (1,5 x 1,5 cm tern)	500	800	20
4	Frikadeller / koteletter	500	800	25/40
5	Fisk (filet)	300	800	15
6	Salat rejer, skrællede, kogt og frosset	300	800	5
7	Kartofler (1,5 x 1,5 cm tern)	500	800	20
8	Gulerødder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	800	35
9	Rødbeder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	1500	90
10	Grøntsager (frosne)	500	800	5
11	Æg	5 stk.	800	10

**i** Det skal tages kun til orientering og vejledning. Tal i tabellen kan afvige fra de anbefalede værdier afhængigt af kvaliteten af et bestemt produkt, samt dine smagspræferencer.

**Tips om brug af temperaturindstillinger i «MULTICOOK»**

Nº	Driftstemperatur	Tips for brug*
1	35°C	Gæring af dej, tilberedning af eddike
2	40°C	Fremstilling af joghurt
3	45°C	Surdej
4	50°C	Gæring
5	55°C	Fremstilling af parfæt
6	60°C	Lavning af grøn te, babymad
7	65°C	Tilberedning af kød i vakuumpakning
8	70°C	Fremstilling af punch
9	75°C	Pasteurisering, lavning af hvid te
10	80°C	Lavning af gløgg
11	85°C	Lavning af hytteost eller fødevarer, der kræver lang tilberedningstid
12	90°C	Lavning af rød te
13	95°C	Lavning af mælkegrad
14	100°C	Lavning af mænger eller marmelade
15	105°C	Lavning af kagedelé
16	110°C	Sterilisation
17	115°C	Lavning af sukkersirup
18	120°C	Lavning af skaff
19	125°C	Stuvning af kød
20	130°C	Madlavning af gryderetter
21	135°C	Ristning af færdigretter for give dem en sprød skårpe
22	140°C	Rygning
23	145°C	Indbagning af grøntsager og fisk i folie
24	150°C	Indbagning af kød i folie
25	155°C	Stegning af gærdej produkter
26	160°C	Stegning af fjerkræ
27	165°C	Stegning af bøffer
28	170°C	Lavning af pommes frites, hønse nuggets

**i** Se også medfølgende kogeboek.

**VI. EXTRA TILBEHØR**

(kan købes separat)

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND RMC-M4510E eller lære nyt om vores nye produkter på REDMOND hjemmeside på [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com), eller i butikkerne hos de autoriserede forhandlere.

**RAM-FB1 – kurv for friturestegning**

Bruges til madlavning af forskellige fødevarer i meget varmt eller kogende olie (friture). Velegnet til alle skåle med volumen fra 3 liter. Lavet af rustfrit stål, har et aftageligt håndtag og en krog til fastgørelse på skålen til at lette dræning den overskydende olie efter kogning. Velegnet til brug med multikogere af andre mærker. Kan vaskes i opvaskemaskinen.



**RAM-G1 – sæt af krukker til yoghurt (4 stk.) med markering på lågene**

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

**RB-A500 (A501, A503) - skål med non-stick belægning**

Volym - 5 litre

**RB-C500 – skål med non-stick keramisk belægning**

Volym - 5 litre

**RB-C505 – skål med non-stick keramisk belægning Ceraton® (Schweiz)**

Volym - 5 litre

**RB-S500 – skål af rustfrit stål**

Volym - 5 litre

## VII. MULIGE FUNKTIONSFEJL OG DERES LØSNINGER

Fejlbeskrivelse	Mulig årsag	Hvad der kan gøres
Fejlmeddelelse på skærmen: E1 - E4	Systemfejl, styrekortet eller varmelegemet kan være beskadiget.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt, sæt spændingen på igen.
Apparatet tændes ikke	Netledningen er ikke tilsluttet enheden og (eller) stikkontakt	Sørg for, at elledningen er sluttet til korrekt stik på enheden og er sat i
	Defekt stikkontakt	Slut apparatet til en fungerende stikkontakt
	Elnettet er strømløst	Tjek om der er netspænding i nettet. Hvis den mangler, kontakt dit elforsyningselskab
Retten tilberedes for længe	Strømbrydere (spændingsniveau er ustabilt eller under det normale)	Tjek om der er stabil netspænding i elnettet. Hvis den er ustabil eller under den normale, kontakt dit elforsyningselskab
	Mellem skålen og varmelegemet findes en fremmed genstand eller små dele (krumper, korn, madrester).	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Fjern fremmede genstande.
	Skålen er placeret skævt.	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder.
Under tilberedning siver der damp ud fra neden af låget.	Varmelegemet er meget snavset.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Rengør varmelegemet.
	Skålen er placeret ujævnt inde i huset	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder.
	Utætthed imellem skål og det indvendige dæksel	Låget tæter ikke eller der er en fremmed genstand under låget
	Gummipakning på indersiden af dækslet er meget snavset, deformet eller beskadiget	Kontroller tilstanden af gummipakningen på inderdækslet. Den skal muligvis udskiftes

## VIII. GARANTI

Dette produkt er dækket med garanti i en periode på 2 år fra købsdatoen. Under garantiperioden forpligter producenten sig at udføre reparation eller udskiftning af hele produktet ved eventuelle fejl, forårsaget af dårlig kvalitet i materialer og udførelse. Garantien er kun gyldig, hvis datoen for købet er bekræftet ved sælgerens segl og underskrift af på originale garantibevis. Denne garanti genkendes kun, hvis produktet blev anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen, blev ikke repareret eller skillet ad eller beskadiget ved misbrug, samt at det er fuldt komplet. Denne garanti dækker ikke normalt slid og forbrugsdele (filtre, elpærer, non-stick belægninger, tætninger, osv).

Produktets levetid og garantiperioden beregnes fra den produktets salgsdato eller fremstillingsdato (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes).

Fremstillingsdato findes i serienummeret, der er placeret på identifikationsetiketten på apparatet. Serienummeret består af 13 cifre. 6. og 7. tal angiver måned, 8. - år af produktionen.

Producenten har sat produktets levetid - 5 år fra købsdatoen. Denne tid er gyldig, forudsat at driften af produktet er i nøje overensstemmelse med denne vejledning og de tekniske krav, der skal opfyldes.

**i** *Emballage, brugermanual, såvel som selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale miljøregler. Vis hensyn til miljøet: smid ikke af sådanne produkter sammen med dit normale husholdningsaffald.*

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

## SIKKERHETSANVISNINGER

- STOP** *Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fulgt.*
- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging hjemmet og kan brukes i leiligheter, landsteder, hotell rom, vaske-rom av butikker, kontorer, eller i andre slike forhold der ikke – industriell bruk. Industriell eller annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
- Før du kobler apparatet til strømmettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabellen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.
- STOP** *GI AKT! I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalledetjer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken votter. For å unngå forbrenning av varm damp ikke bøy deg over apparatet ved å åpne lokket.*
- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmkilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.
- STOP** *Merk: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.*

- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
  - Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.
  - Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømmettet og helt avkjølt. Følg instruksjoner for rengjøring av apparatet.
- STOP** *DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!*
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) som har fysiske, nevrologiske eller psy-

kiske funksjonshemninger eller mangel på erfaring og kunnskap, med unntak av når slike personer blir overvåket eller utført sin instruksjon om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Det er nødvendig å overvåke barna til å forebygge deres spill med enheten, tilbehør, samt sin fabrikk emballasje. Rengjøring og vedlikehold av enheten må ikke gjennomføres av barn uten tilsyn av en voksen.

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

føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

**STOP**

**ADVARSEL!** Aldri bruk apparatet ved alle slags feil.

#### Tekniske spesifikasjoner

Modell .....	RMC-M4510E
Kapasitet .....	860-1000 W
Spenning .....	220-240 V, 50/60 Hz
Bollevolum .....	5 l
Boltelelegg .....	kleberfritt keramisk Anato®
Skjerm .....	LED
Dampventil .....	avtagbar
Indre lokk .....	avtagbart

#### Programmer

- MULTICOOK
- PILAF (PILAFF)
- STEAM (DAMPKOKING)
- SOUP (SUPPE)
- PASTA
- PORRIDGE (MELKEGRØT)
- STEW (STUING)
- BAKE (BAKING)
- FRY (STEKING)
- YOGURT (YOGHURT)
- BREAD (BRØD)
- SLOW COOK (SMÅKOKING)
- EXPRESS

#### Funksjoner

"MASTERCHIEF LITE" (innstilling av tilberedningstid og temperatur under kjøring av programmet) .....	finnes
Opprettholdelse av temperatur for ferdige retter (automatisk oppvarming) .....	opp til 12 timer
Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming .....	finnes
Oppvarming av retter .....	opp til 12 timer
Forsinket start .....	opp til 24 timer
Avstengning av lydsignal .....	finnes

#### Oversikt over deler

Multikoker .....	1 stk.
Bolle RB-C502 .....	1 stk.
Beholder for dampkoking .....	1 stk.
Øse .....	1 stk.
Flat skje .....	1 stk.
Måletepp .....	1 stk.
Bolletang .....	1 stk.
Oppskriftsbok «100 oppskrifter» .....	1 stk.

Holder for øse/skje.....	1 stk.
Bruksanvisning.....	1 stk.
Garantibok.....	1 stk.
Strømledning.....	1 stk.

**i** Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer.

## Innretning av multikoker A1

1. Apparatets lokk
2. Tetningsring
3. Avtagbart indre lokk
4. Dampåpning
5. Bolle
6. Knappen for å åpne lokk
7. Betjeningspanel med skjerm
8. Skrog
9. Bærehåndtak
10. Avtagbar dampventil
11. Flat skje
12. Øse
13. Beholder for dampkoking
14. Holder for øse/skje
15. Målekopp
16. Bolletang
17. Strømledning

## Betjeningspanel A2

1. Knappen «Cancel/Reheat» («Avbryt/Oppvarming») – slå på/av oppvarmingsfunksjon, avbrytelse av tilberedningsprogram, kansellering av brukerinnstillinger.
2. Knappen «Time Delay» («Forsinket start») – aktivering av forsinket starts modus.
3. Knappen «Menu» («Meny») – bekrefter valget av automatisk tilberedningsprogram.
4. Skjerm
5. Knappen «Min/→» («Min/→») – valg av automatiske programmet for matlaging, for å redusere den temperaturen, valg av minutter.
6. Knappen «Hour/+» («Time/+») – valg av automatiske programmet for matlaging, økning av temperaturen, valg av timer.
7. Knappen «Start» («Oppstart») – aktivering av valgt tilberedningsmodus.

## Innretning av skjermen A2

- a. Indikatorer for automatiske programmer
- b. Indikator for forsinket starts modus
- c. Indikator for tilberedningsmodus
- d. Indikator for tidsverdi
- e. Indikatorer for automatisk oppvarmings modus
- f. Indikator for programmet «EXPRESS».
- g. Indikator for oppvarmings modus
- h. Indikator for avstengning av lys signaler
- i. Indikator for temperaturs verdi

## I. FØR FØRSTE GANGS BRUK

Ta forsiktig produktet og tilbehøret ut av boksen. Fjern alle emballasje.

**⚠** Pass på å holde på plass varselkiltene, klistermerker, pekere, og serienumeret label på kroppen til produktet! Fravær av serienummene på produktet vil annullere garantirettighetene.

Rengjør kroppen av enheten med en fuktig klut. Skyll bollen med varmt såpevann Tørk grundig. Ved førstegangs bruk det kan føre til fremmed lukk som ikke er en feil på enheten. I dette tilfellet, rengjør enheten.

**⚠** Multikoker skal stå i romtemperatur i løpet av minst 2 timer etter transportering og oppbevaring i lav temperatur.

## II. DRIFT AV MULTIKOKER

### Innstilling av klokke

Koble apparat til strømmett. Trykk på knappen «Hour/+» eller «Min/→» og hold den i en stund. Indikator for gjeldende tid på skjermen vil begynne å blinke. For å sette timersverdi trykk på knappen «Hour/+», for å sette minuttersverdi trykk på knappen «Min/→». Øking av timersverdi og minuttersverdi skjer uavhengig av hverandre. Etter at den maksimale verdien vil bli oppnådd vil innstillingen bli begynt på nytt. For å raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i noen få sekunder. Etter at gjeldende tid vil bli ferdig innstilt ikke trykk på noen knapper i 5 sekunder. Innstillingene vil bli automatisk lagret.

### Avstengning av lys signaler

For å deaktivere lys signaler trykk på knappen «Menu» i enhver modus og hold den i en stund. Indikator for avstengning av lys signaler vil lyse på skjermen. For å aktivere lys signaler trykk igjen på knappen «Menu» og hold den.

### Innstilling av tilberedningstid

Multikoker REDMOND RMC-M4510E har et system som muliggjør å selvstendig innstille tilberedningstid for hvert program bortsett fra programmet «EXPRESS». Endringsstrinn og eventuelt tidsomfang er avhengig av valgt tilberedningsprogram.

Etter valg av et automatisk program og trykk på knappen «Menu» bruk knappen «Hour/+» for å sette timersverdi og knappen «Min/→» for å sette minuttersverdi. Øking av timersverdi og minuttersverdi skjer uavhengig av hverandre. Etter at den maksimale verdien vil bli oppnådd vil innstillingen bli begynt på nytt. For å raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i noen få sekunder.

**i** I noen automatiske programmer vil telling av den innstilte tilberedningstid bli begynt bare etter at apparatet oppnår den innstilte arbeidstemperatur. For eksempel, hvis du heller kaldt vann opp i apparatet og setter tilberedningstid i programmet «STEAM» på 5 minutter, vil programmets oppstart og nedtelling av den innstilte tilberedningstiden bli begynt bare etter at vannet er kokt og dampen i bollen er oppnådd en tilstrekkelig tetthet. I programmet «PASTA» vil telling av den innstilte tilberedningstid bli begynt etter at vannet er kokt og knappen «Start» er trykket på nytt.

### Forsinket start

Funksjon «Forsinket start» muliggjør å innstille tiden en rett bør være ferdig til (med hensyn til hvor lenge det valgte tilberedningsprogrammet kjøres). Maksimal tid for forsinket start er 24 timer. Standardinnstilt tid for forsinket start består av tiden programmet blir kjørt samt tiden som trenges for å oppnå arbeidsparametre (hvis det er forutsatt av fabrikkinnstillinger). Et endringsstrinn for forsinket start er 1 minutt.

Etter å ha bekreftet valg av et automatisk program for å endre tiden for forsinket start trykk på knappen «Time Delay». For å øke timersverdi trykk på knappen «Hour/+». For å øke minuttersverdi trykk på knappen «Min/→». Øking av timersverdi og minuttersverdi skjer uavhengig av hverandre. Etter at den maksimale verdien vil bli oppnådd vil innstillingen bli begynt på nytt. For å raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i noen få sekunder.

**i** Under kjøring av funksjon «Forsinket start» vil verdien for gjeldende tid bli vist på skjermen. For å få se tiden for rettens ferdighet trykk på knappen «Time Delay» og hold den i en stund. Forsinket starts funksjon er tilgjengelig i alle automatiske tilberedningsprogrammer bortsett fra programmet «FRY», «PASTA» og «EXPRESS». Ikke anbefales å bruke denne funksjonen hvis oppskriften inneholder lett bedevnelige matvarer som ingredienser (egg, fersk melk, kjøtt, ost osv).

### Opprettholdelse av temperatur for ferdige retter (automatisk oppvarming)

Denne funksjonen automatisk aktiveres straks etter slutten på tilberedningsprogram og kan opprettholde temperaturen for en ferdig rett i omfang 70-75°C i løpet av 12 timer. Når automatisk oppvarming er aktivert, vil indikator for knappen «Cancel/Reheat» lyse, indikator «Oppvarming» og telling av tilberedningstid vil bli vist på skjermen.

Om nødvendig kan du slå av automatisk oppvarming med å trykke på knappen «Cancel/Reheat» og holde den i noen få sekunder.

### Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming

Det at automatisk oppvarming vil bli aktivert etter slutten på et tilberedningsprogram er ikke alltid ønskelig. Med hensyn til dette faktum er det forutsatt i multikoker REDMOND RMC-M4510E en mulighet til å på forhånd slå av denne funksjonen når funksjonen «Forsinket start» eller et tilberedningsprogram kjøres. For å på forhånd slå av automatisk oppvarming trykk på knappen «Start» under kjøring av et tilberedningsprogram. For å aktivere automatisk oppvarming igjen trykk på knappen «Start» en gang til.

**i** Automatisk oppvarming er tilgjengelig i programmet «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» eller ved innstilling i programmet «MULTICOOK» tilberedningstemperatur under 80°C.

### Oppvarming av retter

Multikoker REDMOND RMC-M4510E kan bli brukt for oppvarming av kalde retter. For å gjøre det:

1. Legg ingredienser i bollen, sett den i multikokers skrog.
2. Lukk lokket, koble apparat til strømmett.
3. Trykk på knappen «Cancel/Reheat» og hold den i noen få sekunder. Tilsvarende indikatorer vil lyse på skjermen og på knappen. Tidsuret vil begynne telling av oppvarmingsstid.

Apparat vil oppvarme retten til 70-75°C og vil opprettholde den varm i løpet av 12 timer. Om nødvendig kan du avbryte oppvarming med å trykke på knappen «Cancel/Reheat» og holde den i en stund inntil tilsvarende indikatorer slukker.

**💡** Takket være oppvarming av kalde retter og automatisk oppvarming kan multikoker holde en rett varm opp til 12 timer, men vi ikke anbefaler å holde en rett i varm tilstand mer enn to-tre timer, fordi det kan iblant føre til endring av rettens smakegenskaper.

### Funksjon «MASTERCHIEF LITE»

Åpne for deg mer muligheter for matlagingkunst med en ny funksjon «MASTERCHIEF LITE» Programmet «MULTICOOK» muliggjør å innstille arbeidsparametre før programmets oppstart, men med bruk av funksjon «MASTERCHIEF LITE» du kan endre innstillingene under tilberedningsprosessen.

Du kan alltid innstille hvert program på en slik måte at det vil tilfredstille nettopp dine ønsker. Suppen koker over? Melkegrøt også? Grønnsaker dampkokes altfor lenge? Du kan rett og slett endre tilberedningstid eller temperatur uten å avbryte programmet som om du lager mat på en ovn eller i en dampovn.

**i** Du kan bruke funksjon «MASTERCHIEF LITE» bare under tilberedning av mat. Denne funksjonen er utilgjengelig i programmet «EXPRESS», sammen med funksjon «Forsinket start» og når du venter på at apparatet vil oppnå arbeidsparametre.

Når du bruker funksjon «MASTERCHIEF LITE» kan du endre tilberedningstemperatur i omfang 35 - 170°C med et endringstrinn på 1°C. Tidsomfang er avhengig av den valgte tilberedningsprogram. Et endringstrinn er 1 minutt.

**i** Funksjon «MASTERCHIEF LITE» kan være særlig nyttig hvis du lager retter (følge kompliserte oppskrifter som krever kombinasjon av ulike tilberedningsprogramer (for eksempel, når du lager kulleruller, bifjstroganoff, supper, pasta, syltetøy osv)

For å endre tilberedningstemperatur:

1. Under kjøring av tilberedningsprogram trykk på knappen «Menu». Indikator for temperaturverdi vil blinke på skjermen.
2. Sett en ønsket temperaturverdi. For å øke verdien trykk på knappen «Hour/+», for å redusere den på knappen «Min/-». For å raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i noen få sekunder. Etter at den maksimale (minimale) verdien vil bli oppnådd vil innstillingen bli begynt på nytt.
3. Ikke trykk på noen knapper på betjeningspanelet i løpet av 5 sekunder. Da endringene vil bli automatisk lagret.

**i** Hvis tilberedningstemperatur overstiger 130°C for å beskytte apparat mot overopphetting er maksimal tid for kjøring av programmet begrenset med to timer (bortsett fra programmet «BAKE»). Endring av tilberedningstemperatur utilgjengelig i automatisk program «YOGURT».

For å endre tilberedningstid:

1. Under kjøring av tilberedningsprogram trykk to ganger på knappen «Menu». Indikator for tidsverdien vil blinke på skjermen.
2. Sett en ønsket tilberedningstid. For å øke tiden med et endringstrinn på 1 time trykk på knappen «Hour/+», med en endringstrinn på 1 minutt trykk på knappen «Min/-». Endring av timers og minuttersverdiene skjer uavhengig av hverandre. Etter at den maksimale (minimale) verdien vil bli oppnådd vil innstillingen bli begynt på nytt. For å raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i noen få sekunder.
3. Ikke trykk på noen knapper på betjeningspanelet i løpet av 5 sekunder. Da endringene vil bli automatisk lagret.

**i** Hvis du setter tilberedningstid på 00:00, programmet vil bli avbrutt.

### Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Legg ingrediensene i bollen ifølge den valgte tilberedningsprogram og sett bollen i skrog av multikokeren. Kontroller at alle ingredienser inkludert væske er under maksimalt merke på bollens innvendige overflate. Kontroller at bollen står jevnt i skroget, uten skjævheter og kommer tett innpå varmeelementet.
3. Lukk lokket til det klikker. Koble apparat til strømmett.
4. For å gå ut av ventemodus trykk på knappen «Menu». Velg et tilberedningsprogram med hjelp av knapper «Hour/+» og «Min/-» (tilsvarende indikator vil blinke på skjermen). Bekreft valg av programmet med å trykke en gang til på knappen «Menu».

**i** I programmet «MULTICOOK» etter bekreftelse av programmetsvalg kan du sette en ønsket tilberedningstemperatur. For å øke standardinnstilt verdi bruk knappen «Hour/+», for å redusere den knappen «Min/-». For å fullføre innstilling av tilberedningstemperatur trykk på knappen «Menu».

5. For å endre standardinnstilt tilberedningstid bruk knapper «Hour/+» og «Min/-».
6. Sett forsinket start om nødvendig.

**i** Funksjon «Forsinket start» er utilgjengelig i programmer «FRY», «PASTA» og «EXPRESS».

7. For å aktivere et tilberedningsprogram trykk på knappen «Start». Indikatorer for knapper «Start» og «Cancel/Reheat» vil lyse. Nedstilling av tilberedningstid vil bli begynt straks etter trykk på knappen «Start» eller etter at nødvendig tilberedningstemperatur vil bli oppnådd i bollen avhengig av valgt tilberedningsprogram.

**i** Om nødvendig, kan du på forhånd slå av automatisk oppvarming med å trykke på knappen «Start». Indikator for knappen «Cancel/Reheat» vil slukne. Med å trykke på knappen «Start» en gang til vil du aktivere funksjonen på nytt. Automatisk oppvarming er utilgjengelig i programmer «YOGURT» og «EXPRESS».

8. Etter slutt på tilberedningsprogram vil du høre et lydsignal og ordet «End» vil bli vist på skjermen. Videre vil apparat gå over automatisk oppvarming (indikator for knappen «Cancel/Reheat» og «Keep Warm» vil bli vist på skjermen) eller til ventemodus, avhengig av valgt tilberedningsprogram eller gjeldende innstillinger.
9. For å kansellere et program du tidligere aktivert eller å avbryte tilberedningsprosessen eller automatisk oppvarming, trykk på knappen «Cancel/Reheat» og hold den i en stund.

**i** For å oppnå utmerket resultat anbefaler vi å benytte oppskrifter fra en oppskriftsbok som er vedlagt multikoker REDMOND RMC-M4510E og utarbeidet spesielt for denne modellen multikoker. Du kan også finne relevante oppskrifter på webside [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Hvis du synes at du ikke klarer å oppnå et ønsket resultat med bruk av vanlige automatiske programmer, da kan du bruke et universielt program «MULTICOOK» som gir store muligheter for dine kokeeksperimenter.

### Programmet «MULTICOOK»

Dette programmet er utviklet for tilberedning av ulike retter med tilberedningstid og temperatur innstilt av brukeren. Takket være programmet «MULTICOOK» kan multikoker REDMOND RMC-M4510E erstatte en hel rekke kjøkkenredskaper og muliggjør å lage en rett nesten etter enhver oppskrift av din interesse som du fant i en gammel oppskriftsbok eller i Internett.

**i** Hvis tilberedningstemperatur ikke overstiger 80°C vil automatisk oppvarming bli slått av uten mulighet til manuell aktivering.

I programmet «MULTICOOK» standardinnstilt tilberedningstid er 30 minutter og tilberedningstemperatur er 100°C. Manuell innstilling av temperatur i programmet er mulig i omfang 35-170°C med et endringstrinn på 5°C. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i omfang fra 2 minutter opp til 15 timer. Med et endringstrinn på 1 minutt.

**i** ADVARSEL! Hvis tilberedningstemperatur overstiger 130°C vil tilberedningstid bli begrenset med 2 timer for sikkerhets skyld.

**i** Programmet «MULTICOOK» lar deg å lage mange ulike retter. Bruk vedlagt oppskriftsbok fra våre kyndige kokere eller en spesiell tabell for anbefalte temperaturer for tilberedning av ulike retter. Du kan også finne en rekke forskjellige oppskrifter på webside [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

### Programmet «PILAF»

Programmet er anbefalt for tilberedning av ulike typer pilaff. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «PILAF» er 35 minutter. Manuell innstilling

av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

### Programmet «STEAM»

Anbefales for dampkoking av fugl, grønnsaker, fisk, kjøtt, samt retter som består av flere ingredienser. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

For tilberedning i dette programmet bruk en spesiell beholder (inkludert i leveringssett):

1. Hell 400-800 ml vann opp i bollen. Sett beholder for dampkoking inn i bollen.
2. Mål og forbered ingredienser ifølge oppskriften, legg dem jevnt i beholderen og sett bollen inn i apparatets skrog. Kontroller at bollen kommer tett innpå varmeelementet.
3. Følg instruksjoner i avsnitt 3-8 i generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer.

**i** Etter at vannet er kokt og dampen i bollen oppnår tilstrekkelig tetthet vil du høre et lydsignal. Nedstilling av tilberedningstid vil bli begynt.

Hvis du ikke bruker automatiske tidsinnstillinger i dette programmet benytt tabellen «Anbefalt tid for dampkoking av forskjellige matvarer».

### Programmet «SOUP»

Anbefales for tilberedning av buljonger samt varme og kalde supper av grønnsaker, kjøtt, fisk og fugl.

Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 8 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

**i** Du vil høre et lydsignal for apparat oppnår arbeidsparametre.

### Programmet «PASTA»

Dette programmet forutsetter koking av vann, legging av ingredienser i bollen og deres tilberedning. Etter at vannet er kokt vil du høre et lydsignal som betyr at du kan legge ingredienser i bollen. Nedstilling av tilberedningstid vil bli begynt etter at du trykker på knappen «Start» en gang til.

Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 8 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 2 minutter opp til 1 timer med et endringstrinn på 1 minutt. Funksjoner «Forsinket start» og «Automatisk oppvarming» er utilgjengelige i dette programmet.

**i** Ved tilberedning av noen matvarer (for eksempel, spaghetti, pelmener o.l.) dannes skum. For å unngå at skummen koker over kan du åpne lokket noen minutter etter legging av ingredienser i kokende vann.

### Programmet «PORRIDGE»

Anbefales for tilberedning av grøt med bruk av pasteurisert lettmeik.

Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 25 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 1 time 30 minutter med et endringstrinn på 1 minutt.

For å unngå at melken koker over og for å få det ønskede resultat, er det anbefalt:

- å vaske grundig alle fullkorn matvarer (ris, bokhvete, hirse osv.) inntil vannet er klart;
- å smøre bollen for tilberedning;

- å måle ingrediensene ifølge oppskriftbok og overholde anbefalte mengder (redusere eller øke mengden av ingredienser bare tilsvarende);
- når du bruker helmelk fortynt den med drikkevann i forholdet 1:1.

**i** *Egenskaper av melk og korn kan variere avhengig av opprinnelsessted og produsenten, noe som kan iblant påvirke resultater av matlaging.*

*Hvis det forventede resultatet i programmet «PORRIDGE» ikke ble oppnådd, bruk universielt program «MULTICOOK». Den optimale temperaturen for tilberedning av melkegrøt er 95°C. Mengde ingredienser og tilberedningstid ifølge oppskriften.*

## Programmet «STEW»

Anbefales for tilberedning av gulasj, steik og gryterett. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

## Programmet «BAKE»

Anbefales for baking av kjeks, puddinger og forskjellige kaker av gjørdeig. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 50 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 4 timer med et endringstrinn på 10 minutter.



*Du kan sjekke om kaken er ferdig med å stikke en trestokk (en tannpirker) i den. Hvis du tar stokken ut og det er ikke noe deig kleist på den – kaken er ferdig.*

*Når du baker er det anbefalt å slå av automatisk oppvarming. Ta en ferdig kake ut av multikoker straks etter slutten på programmet, ellers blir den fuktig. Du kan la kaken stå i multikokeren i en kort stund ved aktivert automatisk oppvarming.*

## Programmet «FRY»

Anbefales for steking av kjøtt, fugl, fisk og retter som består av flere ingredienser. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 15 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 1 time med et endringstrinn på 1 minutt. Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

**i** *Etter at innstilt tilberedningstemperatur vil bli oppnådd vil du høre et lydssignal.*

*For å unngå at maten blir svidd anbefaler vi å følge instruksjoner i oppskriftsbok og regelmessig røre innholdet av bollen. La apparatet bli fullstendig avkjølt før å bruke programmet «FRY» på nytt. Anbefales å steke ingredienser med et åpent lokk – det lar lå få en gyllen skorpe.*

## Programmet «YOGURT»

Anbefales for tilberedning av hjemmelaget yoghurt og deigheving. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 8 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 30 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 30 minutter. Når du legger ingredienser i bollen kontroller at deres volum ikke overstiger halvparten av bollens arbeidsvolum. Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

**i** *Når du lager yoghurt kan du bruke et spesielt sett av glass for yoghurt REDMOND RAM-G1 (kjøpes separat fra multikoker).*

## Programmet «BREAD»

Programmet er anbefalt for baking av ulike typer brød av hvitemel samt tilsetning av rugmel. Programmet forutsetter en full syklus fra deigheving til baking. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 3 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 6 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Maksimal tid for kjøring av funksjon «Automatisk oppvarming» i dette programmet er begrenset med tre timer. Bruk av funksjon «Forsinket start» er ikke anbefalt fordi det kan påvirke det ferdige brødet kvaliteten.

Du bør ta hensyn til det at i løpet av første time deigen heves, deretter foregår selve bakingen. Det anbefales å sikte mel før å bruke det for å mette det med oksygen og fjerne eventuelle fremmedlegemer og partikler. For å spare tid og forenkle baking anbefaler vi å bruke ferdige blandinger for brødbaking.

**i** *Når du legger ingredienser i bollen kontroller at deres volum ikke overstiger halvparten av bollens arbeidsvolum.*

*Hvis innstilt tilberedningstid er mindre enn 1 time vil bakingprosessen bli begynt etter trykk på knappen «Start». For jevn baking av brød må du velte det etter at du hører et lydssignal.*

*ADVARSEL! Bruk kjøkkenhansker for å ta ferdigbakt brød ut av apparat.*

Ikke åpen multikokers lokk under deigheving! Det kan påvirke brødet kvaliteten.

## Programmet «SLOW COOK»

Programmet er anbefalt for tilberedning av stuet kjøtt, rullekjøtt samt steamte melk.

Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 3 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 10 minutter.

## Programmet «EXPRESS»

Programmet er anbefalt for tilberedning av ris og smuldrende grøt av ulike typer gryn. Programmet forutsetter automatisk avstengning etter at vannet er fullstendig kokt ut. Manuell innstilling av tilberedningstid samt funksjoner «Automatisk oppvarming» og «Forsinket start» er ikke tilgjengelige i dette programmet.

For å aktivere et valgt tilberedningsprogram i ventemodus trykk på knappen «Start». Indikatorer for tilberedningsmodus og belysning av knappen «Start» vil lyse. Det valgte tilberedningsprogrammet vil bli aktivert.



*Hvis det ønsked resultatet ble ikke oppnådd ved bruk av automatiske programmer, følg instruksjoner i avsnitt «Tips for tilberedning», der du kan finne svar på oftest stilte spørsmål og få nødvendige anbefalinger.*

## III. EKSTRA MULIGHETER

- Deigheving
- Tilberedning av fondue
- Frityrsteiking
- Tilberedning av kvarg, ost
- Tilberedning av barnemat
- Sterilisering av kjøkkenutstyr
- Pasteurisering av flytende matvarer

## IV. VEDLIKEHOLD

### Generelle regler og anbefalinger

- Før første gangs bruk samt for å fjerne matlukt etter matlaging anbefaler vi å koke i bollen halvdelt sitron i 15 minutter i programmet «STEAM». Ikke la multikokeren stå med lukket lokk og ferdig mat eller vann mer enn i 24 timer. Du kan oppbevare bollen med en ferdig rett i et kjøleskap og oppvarme retten i multikokeren med bruk av oppvarmingsfunksjon.

- Hvis du ikke bruker apparat i lang tid koble det av strømmett. Arbeidskammer inklusiv varmeplaten, bollen, indre lokk og dampventil bør være rene og tørre.
- Før du begynner å rengjøre apparatet kontroller at det er koblet fra strømmettet og fullstendig avkjølt. For rengjøring bruk myk klut og milde oppvaskmidler.



*DET ER FORBUDT å rengjøre apparatet med servietter eller svamper med hardt belegg samt slippelasta. Det er også forbudt bruk av kjemiske aggressive stoffer eller andre skadelige stoffer som kan komme i kontakt med mat. DET ER FORBUDT å dyppe apparatet i vann eller plassere det under rennende vann.*

- Vær forsiktig når du renser apparatets gummideler: deres skade kan føre til apparatets funksjonssvikt.
- Apparatets skrog kan rengjøres etter behov. Bollen, indre aluminium lokk og avtagbar dampventil må rengjøres etter hver bruk. Kondensat som dannes under matlaging bør fjernes etter hver bruk av apparat. Innvendige overflater av arbeidskammer bør rengjøres etter behov.

### Rengjøring av skrog

Rengjør apparatets skrog med en myk fuktig kjøkkenserviett eller svamp. Du kan bruke et mildt rensmiddel. For å unngå vannflekker på skroget tørk det grundig.

### Rengjøring av bolle

Du kan rengjøre bollen både med en myk serviett og oppvaskmiddel og i oppvaskmaskin (i samsvar med anbefalinger fra produsenten).

Hvis bollen er veldig skitten hell varmt vann opp i den og la den stå slik i en stund, deretter rengjør bollen. Tørk grundig bollens utvendig overflate før å sette den i apparatets skrog.

Ved regelmessig bruk av multikokeren kan innvendig kleberfritt belegg fullstendig eller delvis endre fargen, noe som er ikke et tegn på bollens skade.

### Rengjøring av indre aluminium lokk

1. Åpne multikokerens lokk.
2. I nedre del på innvendig side av lokket trykk samtidig på to plastlås. Uten anstrengelser trekk indre aluminium lokk foran og nedover inntil det løsner av hovedlokk.
3. Tørk overflaten av begge bolter med en fuktig kjøkkenserviett eller svamp. Om nødvendig vask lokket under rennende vann med oppvaskmiddel. Det er ikke anbefalt å bruke oppvaskmaskin i dette tilfellet.
4. Tørk grundig begge lokkene.
5. Sett aluminium lokk i øvre sporene. Sett avtagbart aluminium lokk sammen med hovedlokk. Med en liten anstrengelse trykk på plastlåsen til det klikker.

### Rengjøring av avtagbar dampventil

Dampventilen er innsatt i et spesielt uttak på apparatets øvre lokk og består av innvendig og utvendig kappe.

1. Forsiktig trekk utvendig kappe i knasten i fordyppning på lokket foran og oppover.
2. Trykk på plaslåsen på dampventilens nedre side og ta innvendig kappe av.
3. Forsiktig ta ut dampventilens gummideler om nødvendig. Rengjør alle dampventilens deler.
4. Monter dampventil i motsatt rekkefølge: sett gummidelene på plass, sett låsene i dampventilens hoveddel sammen med tilsvarende hengsler på innvendig kappe og sett kappen sammen til det klikker. Sett dampventilen tett i uttaket på apparatets lokk.

**STOP** **VIKTIG!** Ikke vri heller trekk dampventilens gummi når du tar den av, renser den eller setter den på plass for å unngå dens deformering.

### Fjerning av kondensat

Under matlaging kan dannes kondensat som i denne modellen blir samlet opp i et spesielt hulrom rundt bollen. Fjern kondensaten etter hver bruk av apparat med en serviett.

### Renngjøring av arbeidskammer

Hvis du nøye følger denne bruksanvisningen er muligheten til at en væske, matpartikkel eller søppel kommer inn i arbeidskammer er svært liten. Men hvis arbeidskammeret ble betydelig forurenset bør du rengjøre dets overflater for å unngå funksjonssvikt eller skade på apparat.

**STOP** Før du begynner å rengjøre arbeidskammeret kontroller at apparat er koblet fra strømmett og fullstendig avkjølt!

Arbeidskammer sidevegger, varmeplaten overflate og kappe til en sentral varmesensor (den ligger i midten av varmeplaten) kan rengjøres med en fuktig (ikke våt) svamp eller serviett. Hvis du bruker et oppvaskmiddel fjern alle rester av middelet for å unngå en uønsket lukt ved påfølgende matlaging.

Hvis fremmedlegemer kommer inn i fordypning rundt sentral varmesensoren, fjern dem forsiktig med pinsett uten å presse på kappen til sensoren. Forurenset overflate av varmeplaten kan rengjøres med fuktig svamp eller med syntetisk børste.

**i** Ved regelmessig bruk av apparatet kan fargen av varmeplaten bli fullstendig eller delvis endret, noe som er ikke et tegn på noen skade av apparatet og ikke påvirker apparatets drift.

## V. TIPS FOR TILBEREDNING

### Tilberedningsfeil og måter å eliminere dem

Tabellen nedenfor oppsummerer de typiske feilene som blir gjort ved matlaging i multikokere, samt mulige årsaker av disse feilene og måter å eliminere dem.

#### RETEN ER IKKE HELT FERDIG

Mulige årsaker	Løsning
Du glemte å lukke lokket på multikokeren eller lukket det ikke tett, slik at tilberedningstemperaturen ikke var høy nok.	Ikke åpne lokket under tilberedning om det ikke er nødvendig. Lukk lokket til det klikker. Kontroller at det er ikke noe som hindrer at lokket blir tett lukket og at tetningsgummi på det indre lokket er ikke deformert.
Bollen og varmelementet kommer ikke i kontakt med hverandre, derfor tilberedningstemperaturen ikke var høy nok.	Bollen må installeres inn i multikokeren utvendig kjele jevnt, bollen bunn må ligge tett til oppvarmingskive. Kontroller at det er ikke noen fremmedlegemer i multikokeren arbeidskammer. Unngå forurensninger av oppvarmingskive.
Feil valg av rettens ingredienser. De valgte ingrediensene ikke passer til tilberedningsmåte eller tilberedningsprogrammet du har valgt. Du har skåret opp ingredienser i altfor store stykker. Feilaktige mengder ingredienser. Tilberedningstid er feil innstilt (beregnet). Den valgte oppskriften passer ikke for tilberedning i denne multikokeren.	Det er ønskelig å bruke oppskrifter som er gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen). Bruk oppskrifter du virkelig kan stole på. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Når du dampkoker: det er altfor lite vann i bollen for å gi en tilstrekkelig damptrykk.	Hell i bolle så mye vann som anbefalt i oppskriften. Hvis du er i tvil, sjekk vannivået under tilberedningsprosess.
Når du steker:	Det er altfor mye vegetabilsk olje i bollen. Ved frituresteking følg instruksjonene i oppskriften.
	Det er altfor mye væske i bollen.

Når du koker: kraften koker over når du koker matvarer med høy surhetsnivå.	Under heving klistret deigen seg fast til det indre lokket og blokkerte dampventilen.	Neon produkter krever spesiell behandling før koking: de bør vaskes, stekes på middels sterk varme til de er møre osv. Følg instruksjonene i den valgte oppskriften.
Når du baker (deigen er ikke gjennombakt):	Du har lagt altfor mye deig inn i bollen.	Legg mindre mengden deig inn i bollen.
		Ta deigen ut av bollen, velt den og legg inn i bollen igjen. Deretter fortsatt baking til brødet eller kake blir ferdig. I fremtiden legg inn i bollen mindre mengde deig når du baker.

### MATEN ER OVERKOKT

Feil valgt matvare eller feil innstilt (beregnet) tilberedningstid. For liten størrelse av ingrediensene.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Ferdig rett etter tilberedning var altfor lenge automatisk oppvarmet.	Det er uønsket å bruke automatisk oppvarming i altfor lang tid. Du kan slå av denne funksjonen på forhånd hvis det er mulig i din multikoker.

### MATEN KOKER OVER UNDER KOKING

Når du lager meltkrøt koker melken over.	Kvaliteten og egenskaper av melk kan være avhengig av sted og forhold den ble produsert. Vi anbefaler å bruke bare ultra-pasteurisert melk med et fettinnhold på opp til 2,5%. Om nødvendig, kan melken fortynnes litt med drikkevann.
Ingredienser ble ikke behandlet før koking eller feil behandlet (dårlig vasket osv.). Mengder ingredienser er ikke overholdt eller feilaktig valgt type matvare.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. Fullkorn matvarer, kjøtt, fisk og sjemat bør alltid grundig vaskes til vannet er klart.

### MATEN ER SVIDD

Bollen var dårlig rengjort etter forrige matlaging. Bollens non-slipp belegget er skadet.	Før du begynner å koke, kontroller at bollen er grundig rengjort og at bollens non-slipp belegget er ikke skadet.
Det totale volumet av matvaren er mindre enn det er anbefalt i oppskriften.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift.
Den innstilte tilberedningstid er altfor lang.	Reduser tilberedningstid eller bruk oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen.
Når du steker: du har glemte å helle olje i bollen; ikke rørt eller ikke veltet maten som stekes.	Ved vanlig steking hell i bollen litt vegetabilsk olje, slik at den dekker bollens bunn med en tynt lag. For jevn steking bør du regelmessig røre eller vette matvare i bollen.
Stuing: det er ikke nok væske i bollen.	Tilsett mer væske inn i bollen. Under stuing ikke åpne lokket hvis det ikke er nødvendig.
Når du koker: det er altfor lite væske i bollen (rettens ingredienser i feil mengde).	Kontroller at det er det riktige forholdet mellom væske og faste ingredienser.
Når du baker: du har ikke smurt bollens indre overflate med smør før baking.	Før du legger deigen inn i bollen smør bollens vegger og bunn med smør eller olje (ikke hell olje i bollen).

### INGREDIENSER MISTET DERES OPPRINNELIGE OPPSKÅRET FORM

Du rerte ingredienser i bollen altfor ofte.	Ved vanlig steking rør ingrediensene ikke oftere enn en gang hver 5-7 minutter.
Den innstilte tilberedningstid er altfor lang.	Reduser tilberedningstid eller bruk oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen.

### BAKVERK ER FUKTIG

Du har brukt uegnede ingredienser som inneholder overuskudd av fuktighet (saftige frukter eller grønnsaker, frosne bær, ramme, osv)	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften. Ikke velg ingredienser som inneholder overuskudd av fuktighet eller bruk dem i minimale mengder.
Ferdig bakverk ble stående altfor lenge i lukket multikoker.	Ta bakverket ut av multikoker straks etter det ble ferdig. Om nødvendig kan bakverket stå på automatisk oppvarming i multikoker i kort tid.

NOR

## BAKVERK HAR IKKE HEVET SEG

Egg med sukker er dårlig pisket.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingrediensenes skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Deig med tilsatt bakepulver har stått altfor lenge.	
Du har ikke sikket mel eller deigen var dårlig etlett.	
Feil legging av ingrediensene i apparatet.	
Den valgte oppskriften passer ikke til baking i denne modellen.	

**i** En rekke modeller av multikokere REDMOND er utstyrt med en spesiell funksjon i programmer "STEW" og "SOUP" som aktiverer vernet mot apparatets overoppheting ved mangel av væske i ballen. I dette tilfelle stanser tilberedningsprogram og multikoker går over til automatisk oppvarming.

## Oppsummerende tabell av tilberedningsprogrammer (fabrikkinstillinger)

Programmer	Anbefalinger for bruk	Standard innstilt tilberedningstid	Umfang av tilberedningstid/et endringsstrinn	Innstilling av arbeidsparametre	Forsinkelst start, timer	Automatisk oppvarming, timer
MULTICOOK	Tilberedning av forskjellige retter med innstilling av temperatur og tilberedningstid	00:30	2 min – 15 t / 1 min Hvis temperaturen er over 130 °C: 2 min – 2 t / 1 min	+	+	+
PILAF	Tilberedning av forskjellige typer pilaf	00:35	10 min – 2 t / 5 min	+	+	+
STEAM	Dampkoking av kjøtt, fisk, grønnsaker, manti, dietiske og vegetariske retter	00:30	10 min – 2 t / 5 min	+	+	+
SOUP	Laging av forskjellige hovedretter (bortsj, rassolnik osv)	00:40	20 min – 8 t / 5 min	+	+	+
PASTA	Koking av spaghetti, tilberedning av pasta etter forskjellige oppskrifter	00:08	2 min – 1 t / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Tilberedning av melkegrøt	00:25	5 min – 1,5 t / 1 min	+	+	+
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker	1:00	20 min – 12 t / 5 min	+	-	+
BAKE	Baking av kjevs, puddinger, kaker av gjærdeig og buttedeig	00:50	20 min – 4 t / 10 min	+	-	+
FRY	Steking av grønnsaker, kjøtt, fugl	00:15	5 min – 1 t / 1 min	-	+	+
YOGURT	Tilberedning av ulike typer yoghurt	8:00	30 min – 12 t / 30 min	+	-	-
BREAD	Baking av brød	3:00	10 min – 6 t / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Steaming av grønnsaker, kjøtt, fisk	3:00	5 min – 12 t / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Rask koking av ris, tilberedning av smuldrende grøt av ulike typer gryn	-	-	-	-	-

**i** Tabellen viser en gjennomsnittlig arbeidstemperatur for varmelementet

## Anbefalt tid for dampkoking av forskjellige matvarer

Matvare	Vekt, gram/mengde	Mengde vann, ml	Tilberedningstid, minutter
Svinefilet/ oksefilet (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm)	500	800	30/40
Lamfilet (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm)	500	800	40
Kyllingfilet (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
Kjøttkaker/kjøttboller	500	800	25/40
Fisk (filet)	300	800	15

Matvare	Vekt, gram/mengde	Mengde vann, ml	Tilberedningstid, minutter
Reker, rensede, kokte og frosne	300	800	5
Poteter (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
Gulrot (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm)	500	800	35
Rødbete (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	90
Grønnsaker (frosne)	500	800	5
Egg	5 stk	800	10

**i** Husk at dette er kun generelle anbefalinger. Tiden angitt i tabellen kan være forskjellig fra de anbefalte verdiene avhengig av kvaliteten på en bestemt matvare samt dine smakpreferanser.

## Anbefalinger for bruk av forskjellige temperaturer i programmet "MULTICOOK"

Arbeidstemperatur	Anbefalinger for bruk
35°C	Deigheving, laging av eddik
40°C	Tilberedning av yoghurt
45°C	Syring
50°C	Gjæring
55°C	Tilberedning av flatekaramell
60°C	Tilberedning av grønn te, barnemat
65°C	Koking av kjøtt i vakuumpakking
70°C	Tilberedning av punsj
75°C	Pasteurisering, tilberedning av hvit te
80°C	Tilberedning av gløgg
85°C	Tilberedning av kvarg eller retter som krever lang tilberedningstid
90°C	Tilberedning av rød te
95°C	Tilberedning av melkegrøt
100°C	Tilberedning av marengs eller syltetøy
105°C	Tilberedning av kabaret
110°C	Sterilisering
115°C	Tilberedning av sukker sirup
120°C	Tilberedning av elsbein
125°C	Tilberedning av lapskaus
130°C	Tilberedning av pudding
135°C	Steking av ferdige retter for å få en sprø skorpe
140°C	Røyking
145°C	Baking av grønnsaker og fisk i folie
150°C	Baking av kjøtt i folie
155°C	Baking av gjærdeig
160°C	Steking av fugl
165°C	Steking av bif
170°C	Tilberedning av pommefrites, nuggets

**i** I tillegg se vedlagt oppskriftsbok



## VI. YTTERLIGGERE TILBEHØR

(kjøpes separat fra multikoker)

Du kan kjøpe ytterligere tilbehør til multikoker REDMOND RMC-M4510E og få vite om nye produkter REDMOND på webside [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) eller i butikker av autoriserte forhandlere.

### RAM-FB1 – kurv for frityrsteking

Brukes for steking av utike matvarer i veldig varm eller kokende olje (frityren). Egnert for alle boller med volumet på 3 liter og mer. Laget av rustfritt stål, har et avtagbart håndtak og en krok for å feste kurven til bollen for å helle ut overflødig olje etter steking. Egnert for bruk med andre merker multikokere. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

### RAM-G1 – sett med glass for yoghurt med datomarkører på lokk (4 stk.)

Designet for tilberedning av forskjellige typer yoghurt. Det er datomarkører på glassene for å kontrollere holdbarheten. Egnert for bruk med andre modeller multikokere.

### RB-A500 (A501, A503) – bolle med kleberfritt belegg

Volum 5 L.

### RB-C500 – bolle med kleberfritt keramisk belegg

Volum 5 L.

### RB-C505 – bolle med kleberfritt keramisk belegg Ceralon® (Swiss)

Volum 5 L.

### RB-S500 – bolle av rustfritt stål

Volum 5 L.

## VII. MULIGE FEIL OG ELIMINERINGSMÅTER

Feil	Mulig årsak	Elimineringsmåte
Melding om systemfeil på skjermen: E1 – E4	Systemfeil. Mulig svikt av styreplaten eller varmelementet.	Koble apparatet fra strømmettet, la det bli avkjølt. Lukk lokket tett og koble apparat til strømmett på nytt.
Apparatet står ikke på	Strømledningen er ikke koblet til apparatet og (eller) til stikkontakt.	Kontroller at avtagbar strømledning er koblet til riktig kontakt på apparatet og til stikkontakt.
	Feil på stikkontakten.	Koble apparatet til en fungerende stikkontakt.
Retten Lages altfor lenge.	Det er ikke strømtilførsel i strømmett.	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmettet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicesenter der du bor.
	Mulig strømbrydd (spenningsnivå er ustabil eller under det normale nivået).	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmettet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicesenter der du bor.
	Det er et fremmedlegeme eller partikler (søppel, gryn, matbiter) mellom bolen og varmelementet.	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Fjern et fremmedlegeme eller partikler.
	Bollen står ikke jevnt i apparatet.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
Det går damp fram under lokket under matlaging.	Varmeplaten er meget forurenset.	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Rengjør varmeplaten.
	Bollen står ikke jevnt i apparatet.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Lokket er ikke tett lukket eller det er et fremmedlegeme under lokket.	Sjekk at det er ikke fremmedlegemer (søppel, gryn, matbiter) mellom lokket og apparatet, fjern dem. Alltid lukk lokket til det
	Tetningsgummi på indre lokket er meget forurenset, deformert eller skadet.	Kontroller tilstanden av tetningsgummi på indre lokket av apparatet. Kanskje den må erstattes.


## VIII. GARANTI

Dette produktet er garantert for en periode på to år fra kjøpsdato. I garantitiden er produsenten ansvarlig for eliminering av alle mulige fabrikkfeil som skyldes dårlig kvalitet på materialer og utførelse med hjelp av reparasjon, erstatning av deler eller hele produktet. Garantien skal være gyldig bare dersom kjøpsdato er bekreftet med stempel og underskrift av selger på et spesielt garantikort. Garantien er gyldig kun hvis produktet ble brukt i henhold til bruksanvisningen, ikke ble reparert, demontert eller skadet på grunn av misbruk, samt produktets komplett sett er bevart. Garantien gjelder ikke normal slitasje på produktet og forbruksmaterialer (filtre, lyspærer, non-slipp belegg, tetninger osv.). Produktets levetid og garantitiden beregnes fra datoen for salg eller fra produksjonsdato (hvis salgstidspunktet ikke kan bli identifisert).

Produksjonsdato av apparatet kan bli funnet i serienummeret som står på identifikasjonsetiketten på apparatets utvendig side. Serienummeret består av tretten tegn. Den sekste og den syvende tegn betyr måned og den åttende betyr år av apparatets produksjon.

For produksjonsdato vennligst se ID-etiketten på rammeverket der serienummeret er angitt. Serienummeret består av 13 symboler, der det 6 og det 7 symbolet sammen står for måneden og det 8 symbolet står for året på produksjon.

Produktets levetid fastsatt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato. Denne levetiden er gyldig forutsatt at apparatets drift er i henhold til denne bruksanvisningen og tekniske krav er oppfylt.

 Emballasjen, bruksanvisningen samt selve apparatet må behandles i henhold til gjeldende lokale programmer for gjenvinning av avfall. Vennligst ta vare på miljøet: ikke kast stike produkter sammen med vanlig avfall.

NOR

 Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.

## SÄKERHETSÅTGÄRDER

- STOP** *Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.*
- Denna elektrisk apparat är en multifunktionsanordning för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, servicerum av affärer, kontor eller andra likadana ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänning som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons.)
- Använd förlängningsladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningsladd, se till att den är också jordad.
- STOP** *Obs! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.*
- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.
- STOP** *Kom ihåg! Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.*
- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetets gång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.

- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
  - Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Förlj noga rensningsinstruktioner!
- STOP** *Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!*
- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utövar tillsyn över sådana personer eller när en person som är

ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till sådana personer som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen får inte utföras av barn utan tillsyn av de vuxna.

- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

**STOP** *OBS! Det är förbjudet att bruka apparaten vid vilka fel som helst.*

#### Teknisk specifikation

Modellnamn .....	RMC-M4510E
Effekt .....	860-1000 W
Spänning .....	220-240 V, 50/60 Hz
Skålkapacitet .....	5 l
Skål beläggning .....	non-stick, keramisk Anato®
Display .....	LED
Ångventil .....	löstagbar
Innerlock .....	löstagbar

#### Program

1. MULTICOOK
2. PILAF (PILAFF)
3. STEAM (ÅNGKOKNING)
4. SOUP (SOPPA)
5. PASTA
6. PORRIDGE (MILKGRÖT)
7. STEW (STUVNING)
8. BAKE (BAKNING)
9. FRY (STEKNING)
10. YOGURT (YOGHURT)
11. BREAD (BRÖD)
12. SLOW COOK (SAKTA KOKNING)
13. EXPRESS

#### Funktioner

"MASTERCHIEF LITE" (tids- och temperatursjustering vid matlagning när ett program utförs) .....	finns
Temperaturreglering av färdiglagad mat (automatisk värmeåterställning) .....	upp till 12 timmar
Förhandsavstängning av autovärmeåterställning .....	finns
Matuppvärmning .....	upp till 12 timmar
Starttidsfördröjning .....	upp till 24 timmar
Avstängning av ljudsignaler .....	finns

#### Utrustning

Multikokare .....	1 st.
Skål RB-C502 .....	1 st.
Container för ångkokning .....	1 st.
Slev .....	1 st.
Plattsked .....	1 st.
Mätbägare .....	1 st.
Tång för skål .....	1 st.
Bok «100 recept» .....	1 st.
Hållare till slev/sked .....	1 st.
Bruksanvisning .....	1 st.
Servicebok .....	1 st.
Strömförsörjningsladd .....	1 st.

**i** Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt tekniska egenskaper av produkter under ständig förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar separat.

#### Allmän beskrivning av multikokare A1

1. Apparats lock
2. Tätningarring
3. Löstagbart innerlock
4. Ånghål

- Skål
- Knapp för att öppna locket
- Kontrollpanel med display
- Apparatens kropp
- Handtag för att bära apparaten
- Löstagbar ångventil
- Platt sked
- Slev
- Container för ångkokning
- Hållare till slev/sked
- Mätbågar
- Tång för skål
- Strömförsörjningsladd

#### Kontrollpanel A2


- Knappen „Cancel/Reheat“ („Avbryta/Uppvärmning“) – att sätta på/stänga av uppvärmningsfunktion, avbrytning av ett tillagningsprogram, att återställa fabriksinställningar.
- Knappen „Time Delay“ („Tidsfördröjning“) – att sätta på läget för inställning av starttidsfördröjning.
- Knappen „Menu“ („Meny“) – bekräftar valet av automatiska matlagningsprogram.
- Display.
- Knappen „Min/-“ („Min/-“) – välja automatiskt matlagningsprogram, minska temperature, justera minuter.
- Knappen „Hour/+“ („Timme/+“) – välja automatiskt matlagningsprogram, öka temperature, justera timmar.
- Knappen „Start“ („Start“) – att sätta på ett valt matlagningsläge

#### Beskrivning av display A2


- Indikatorer för automatiska program.
- Indikator för startfördröjningsläge.
- Indikator för tillagningsläge.
- Indikator för tid.
- Indikatorer för autovärmhållningsläge.
- Indikator för programmet „EXPRESS“.
- Indikator för uppvärmningsläge.
- Indikator för avstängning av ljudsignaler.
- Indikator för temperatur.

## I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

För försiktig multikokaren med detaljerna ut förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial.

 Det är nödvändigt att spara varningsklistermärken, tecken och skylten med multikokarens serienummer på dess kropp! Avsaknaden av serienummer på apparaten leder till att du inte har rätt för garanti på underhåll.

Behandla kroppen av apparaten med en vät duk. Tvätta skålen med varmt vatten med soppa. Torka ordentligt. Vid första användningen kan en obehörlig doft kännas, vilket inte är en följd av apparatens fel. I denna fall ska rengöring uppfyllas.

 Efter transporter eller förvaring i låg temperatur behövs det att låta apparaten finnas i rumstemperatur i inte mindre än 2 timmar innan man sätter på apparaten.

## II. ANVÄNDNING AV MULTIKOKARE

### Tidsinställning

Ansluta apparaten till ett elnät. Tryck på knappen „Hour/+“ eller „Min/-“ och håll den intryckt. Tidsindikatorn på displayen börjar blinka då. För att ställa in timtalet tryck på knappen „Hour/+“ för att ställa in minuttalet tryck på knappen „Min/-“. Timtalet och minuttalet ökar oberoende av varandra. Tidsinställning börjas om när talen når maximala siffrorna. För att ändra talen snabbt tryck på en motsvarande knapp och håll den intryckt. När du har inställt tid tryck inte på knapparna som finns i panelen i 5 sekunder. Nya inställningar sparas automatiskt.


### Avstängning av ljudsignaler

För att stänga av ljudsignaler tryck på knappen „Menu“ i vilket läge som helst och håll den intryckt. Indikatorn för avstängning av ljudsignaler tänds på displayen då. För att sätta på ljudsignaler tryck på knappen „Menu“ en gång till och håll den intryckt.

### Inställning av tillagningstid

Med multikokare REDMOND RMC-M4510E går det att ställa in tillagningstid för varje program själv med undantag för programmet „EXPRESS“. Intervall och möjliga tidsområden beror på ett valt tillagningsprogram.


Efter att ha valt ett automatiskt program och ha tryckt på knappen „Menu“ använd knappen „Hour/+“ för att inställa timtal och knappen „Min/-“ för att inställa minuttal. Timtalet och minuttalet ökar oberoende av varandra. Tidsinställning börjas om när talen når maximala siffrorna. För att ändra talen snabbt tryck en motsvarande knapp och håll den intryckt.

 I flera automatiska program börjar nedräkning av inställd tid utföras bara efter apparaten har nått sin drifttemperatur. Till exempel om man håller kallt vatten och ställer in 5 minuter i tillagningstid för programmet „STEAM“ börjar programmet och inställd tids nedräkning utföras bara efter vattnet har börjat koka och när tillräckligt tid ånga finns i skålen. I programmet „PASTA“ börjar nedräkning av inställd tillagningstid efter vattnet har kokat och man har tryckt på knappen „Start“ en gång till.

### Fördröjd starttid av ett program

Fördröjd start-funktionen låter ställa in tidsintervall efter vilket en maträtt är färdig (inklusive tillagningstid av ett valt program). Maximala intervallet för startfördröjning är 24 timmar. Förvalda inställningar för startfördröjning inkluderar ett programs drifttid och tid som multikokaren behöver för att nå driftparametrar (om sådana är förutsedda av fabriksinställningar). Varje tryck ökar startfördröjningstid med 1 minut.

För att ändra startfördröjningstid tryck på knappen „Time delay“ efter att ha bekräftat det valda automatiska programmet. För att öka timtal tryck på knappen „Hour/+“. För att ändra minuttal tryck på knappen „Min/-“. Timtalet och minuttalet ökar oberoende av varandra. Tidsinställning börjas om när talen når maximala siffrorna. För att ändra talen snabbt tryck en motsvarande knapp och håll den intryckt.

 När funktionen Starttidsfördröjning utförs kan man se på displayen aktuellt tid. För att se när en maträtt blir färdig tryck på knappen „Time Delay“ och håll den intryckt. Funktionen starttidsfördröjning är tillgänglig i alla automatiska tillagningsprogram med undantag för programmen „FRY“, „PASTA“ och „EXPRESS“. Det rekommenderas inte att använda funktionen starttidsfördröjning om recept innehåller produkter som har kort användningstid (ägg, färsk mjölk, kött, ost, osv).


### Temperaturhållning av färdiglagad mat (automatisk värmhållning)

Denna funktion sätts på automatiskt efter ett tillagningsprogram har tagit slut och den kan hålla temperaturen av färdiglagade maträtter mellan 70-75°C i 12 timmar. När automatisk värmhållning utföras tänds indikatorn för knappen „Cancel/Reheat“, indikatorn „Värmhållning“ samt lägets drifttidsnedräkning syns på displayen.

Om så är nödvändigt kan man stänga av autovärmhållning genom att trycka på knappen „Cancel/Reheat“ och hålla den intryckt.

### Förhandsavstängning av autovärmhållning

Det är inte alltid man behöver att autovärmhållning börjar utföras efter ett tillagningsprogram har tagit slut. Med hänsyn till detta finns det i multikokare REDMOND RMC-M4510E möjlighet att stänga av denna funktion på förhand när funktionen Starttidsfördröjning eller ett tillagningsprogram utföras. För att göra detta tryck på knappen „Start“ när ett program utförs. För att sätta på autovärmhållning igen tryck på knappen „Start“ en gång till.

 Autovärmhållningsfunktion är inte tillgänglig vid användning av programmen „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ och när man inställer temperatur som är lägre än 80°C i programmet „MULTICOOK“.

### Matuppvärmning

Man kan använda multikokaren REDMOND RMC-M4510E för uppvärmning av kall mat. Gör så här:

- Lägg produkter i skålen, placera skålen i multikokarens kropp.
- Stäng locket, ansluta apparaten till ett elnät.
- Tryck på knappen „Cancel/Reheat“ och håll den intryckt i flera sekunder. Motsvarande indikatorer tänds på displayen och knappen då. Timern börjar nedräkning av uppvärmningstid.

Apparaten uppvärmer en maträtt tills den är 70-75°C och ska hålla den varm i 12 timmar. Om så är nödvändigt kan man avbryta uppvärmning genom att trycka på knappen „Cancel/Reheat“ och hålla den intryckt i flera sekunder tills motsvarande indikatorer slöcknar.




Tack vare autovärmhållningsfunktion och uppvärmningsfunktion kan multikokaren hålla produkter varma hur långt som helst, vi rekommenderar dock att inte låta mat vara varm mer än två-tre timmar eftersom det kan påverka matens smakegenskaper.

### Funktionen „MASTERCHIEF LITE“

Lär känna nya möjligheter för din kulinariska kreativitet med nya funktionen „MASTERCHIEF LITE“. Med programmet „MULTICOOK“ kan du justera programmets driftparametrar innan dess start och med funktionen „MASTERCHIEF LITE“ kan du justera inställningar precis under tillagningsprocess.

Du kan alltid ställa in ett programs utförande så att det passar dina egna önsningar. Soppor kokar bort? Mjölkröt kokar över? Tar det för mycket tid för att ångkoka grönsaker? Justera tillagningstemperatur eller tillagningstid utan att avbryta ett programs utförande, detta kan man inte göra när man tillagar mat med en spis eller en ugn.

 Du kan använda funktionen „MASTERCHIEF LITE“ endast när ett matlagningsprogram utförs. Om du använder programmet „EXPRESS“ är funktionen „MASTERCHIEF LITE“ inte tillgänglig, funktionen är inte heller tillgänglig tills apparaten har nått driftparametrar.

Man kan ändra temperatur från 35 till 170°C när man använder funktionen „MASTERCHIEF LITE“, varje tryck ökar temperatur med 1°C. Möjligt tidsområde beror på ett valt program. Varje tryck ökar tid med 1 minut.



Funktionen **MASTERCHIEF LITE** kan vara väldigt nyttig om du lagar maträtter enligt svåra recept som kräver användning av olika tillagningsprogram (till exempel vid tillagning av kändisomar, Biff Stroganoff, soppor och pastorer enligt olika recept, sylter osv.)

För att ändra tillagningstemperatur:

1. Tryck på knappen „Menu“ när ett program utförs. Indikatorn för temperaturen börjar blinka på displayen då.
2. Ställ in önskad temperatur. För att öka den tryck på knappen „Hour/+“, för att minska den tryck på knappen „Min/-“. För att ändra talen snabbt tryck på en motsvarande knapp och håll den intryckt. Inställning börjas om när talen når maximala (minimala) siffrorna.
3. Tryck inte på knapparna som finns i panelen i 5 sekunder. Nya inställningar sparas automatiskt.



För att undvika apparatens överhettning begränsas ett programs maximala drifttid med 2 timmar när man ställer in tillagningstemperatur som är högre än 130°C (med undantag för programmet „BAKE“). När man använder automatiska programmet „YOGURT“ är temperaturändringen funktionen inte tillgänglig.

För att ändra tillagningstid:

1. Tryck på knappen „Menu“ två gånger när ett program utförs. Tidsindikatorn på displayen börjar blinka.
2. Ställ in önskad tillagningstid. För att öka tiden med 1 timme tryck på knappen „Hour/+“, för att öka tiden med 1 minut tryck på knappen „Min/“. Timaltet och minuttalet ökar oberoende av varandra. Tidsinställning börjas om när talen når maximala siffrorna. För att ändra talen snabbt tryck på en motsvarande knapp och håll den intryckt.
3. Tryck inte på knapparna som finns i panelen i 5 sekunder. Nya inställningar sparas automatiskt.



Om du ställer in tillagningstiden 00:00 avbrytas ett programs utförande då.

## Hur man använder automatiska program

1. Förbered (mät) ingredienser som ska användas.
2. Läg ingredienserna i multikokarens skål enligt tillagningsprogram och placera den i apparatens kropp. Kontrollera att alla ingredienser inklusive vätskor inte överstiger det maximala märket som finns på skålens innersida. Kontrollera att skålen är placerad rakt och bär uppvärmningselementet tätt.
3. Stäng multikokarens lock så att du hör ett klickande ljud. Ansluta apparaten till ett elnät.
4. För att avbryta vänteläge tryck på knappen „Menu“. Välj ett önskat tillagningsprogram genom att trycka på knapparna „Hour/+“ och „Min/-“ (indikator för motsvarande program börjar blinka på displayen då). Bekräfta ditt val av programmet genom att trycka på knappen „Menu“ en gång till.



Efter att ha bekräftat valet av programmet kan du ställa in önskad tillagningstemperatur i programmet „MULTICOOK“. För att öka förhållningstid temperatur tryck på knapparna „Hour/+“, för att minska den använd knappen „Min/-“. För fullbordande av temperaturinställning tryck på knappen „Menu“.

5. För att ändra tillagningstid som är inställd på förhand använd knapparna „Hour/+“ och „Min/-“.
6. Om så är nödvändigt ställ in starttidsfördröjning.



Funktionen Starttidsfördröjning är inte tillgänglig när du använder programmen „FRY“, „PASTA“ och „EXPRESS“.

7. För att starta ett tillagningsprogram tryck på knappen „Start“. Då tänd indikatorerna för knapparna „Start“ och „Cancel/Reheat“. Tillagningstidsredräkning beror på ett valt tillagningsprogram och

börjar strax efter man har tryckt på knappen „Start“ eller när temperaturen i skålen har nått nödvändiga värden.



Om så är nödvändigt kan man stänga av autovärmhållningsfunktionen på förhand genom att trycka på knappen „Start“. Indikatorn för knappen „Cancel/Reheat“ slöcknar då. Man kan sätta på funktionen igen genom att trycka på knappen „Start“ en gång till. Autovärmhållningsfunktionen är inte tillgänglig när man använder programmen „YOGURT“ och „EXPRESS“.

8. När ett tillagningsprogram tar slut ljuder en signal och på displayen kan man se ordet „End“. Det som händer efter det beror på ett valt program eller aktuella inställningar, apparaten övergår till autovärmhållningsläge (indikatorn för knappen „Cancel/Reheat“ och orden „Keep Warm“ tänds på displayen) eller till vänteläge.
9. För att avbryta det valda programmet, avbryta tillagningsprocess eller autovärmhållning tryck på knappen „Cancel/Reheat“ och håll den intryckt i flera sekunder.



För att du får kvalitativt resultat erbjuder vi att använda matrecept som finns i kokboken vilken du får med multikokaren REDMOND RMC-M4510E, recepten är avsedda för precis denna modell av apparaten. Mer recept kan du hitta på webbsidan [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Om du tror att du inte har fått önskat resultat genom att använda vanliga automatiska program använd universella programmet „MULTICOOK“ vilket erbjuder o begränsade möjligheter till dina kulinariska experiment.



## Programmet „MULTICOOK“

Programmet är avsett för tillagning av maträtter enligt användarens temperatur- och tidsinställningar. Tack vare programmet „MULTICOOK“ kan multikokaren REDMOND RMC-M4510E ersätta en rad hushållsapparater och genom att använda detta program kan du laga nästan vilken maträtt som helst, prova nästan alla recept som du hittar i en gammal kokbok eller på Internet.



Om tillagningstemperatur för en maträtt är inte högre än 80°C stängs autovärmhållningsfunktion av automatiskt utan möjlighet att sätta på den manuellt.



Förinställd tillagningstid i programmet „MULTICOOK“ är 30 minuter, tillagningstemperatur är 100°C. Det går att ställa in talet i temperatursintervallet mellan 35-170°C manuellt, varje gång du ändrar talet ökar med 5°C. Det går att ställa in tidsintervallet från 2 minuter till 15 timmar, talet ökar med 1 minut.



**OBSERVERA!** För säkerhets skull begränsas tillagningstid med två timmar när man ställer in temperatur som är högre än 130°C.



Det går att tillaga många olika maträtter med programmet „MULTICOOK“. Använd vår kokbok som innehåller recept från våra professionella kokar, du får boken tillsammans med multikokaren, du kan också använda tabellen med rekommenderade temperaturer för tillagning av olika maträtter och produkter. Du kan också hitta erforderliga recept på webbsidan [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

## Programmet „PILAF“

Programmet är avsett för tillagning av olika typer av pilaf. Förinställd tillagningstid i programmet är 35 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuellt inställning är från 10 minuter till 2 timmar, talet ändras med 5 minuter.

## Programmet „STEAM“

Programmet är avsett för ångkokning av kött, fågel, fisk, grönsaker och maträtter som består av flera komponenter. Förinställd tillagningstid för programmet är 30 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuellt tillagningstidsinställning är från 10 minuter till 2 timmar, talet ändras med 5 minuter.

Använd en speciell container med två nivåer när du tillagar mat med detta program (ingår i uppsättningen):

1. Slå upp 400-800 ml vatten i skålen. Placera containern för ångkokning i skålen.
2. Mät och förbered produkter enligt recept, fördela dem jämnt i containern, placera skålen i apparatens kropp. Kontrollera att skålen vidrör uppvärmningselementet tätt.
3. Följ anvisningar 3-8 från allmänna regler för hur man använder automatiska program.



Efter vatten har kokat och ånga i skålen blir tillräckligt tät gör apparaten en ljudsignal. Nedräkning av tillagningsprogrammets drifttid börjar då.

Om du inte använder automatiska tidsinställningar i detta program se tabellen „Rekommenderade tillagningstid för ångkokning av olika produkter“.

SWE

## Programmet „SOUP“

Programmet är avsett för tillagning av buljonger, smaktilsattssoppor, grönsaksoppor och kalla soppor med kött, fisk, fågel eller grönsaker.

Förinställd tillagningstid i programmet är 40 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuellt tillagningstidsinställning är från 20 minuter till 8 timmar, talet ändras med 5 minuter.



När apparaten har nått sina driftparametrar ljuder en signal.

## Programmet „PASTA“

Programmet inkluderar kokning av vatten, placering av ingredienser och vidare tillagning. När vatten har kokat ljuder en signal vilken betyder att det är tid att placera produkter i multikokaren. Tidsnedräkning börjar efter du har tryckt på knappen „Start“ en gång till.

Förinställd tillagningstid i programmet är 8 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuellt tillagningstidsinställning är från 2 minuter till 1 timme, talet ändras med 1 minut. Funktionerna Starttidsfördröjning och Autovärmhållning är inte tillgängliga i detta program.



När du tillagar vissa produkter (till exempel pasta, ravioli osv.) finns det skum. För att undvika att den rinner ut ur skålen kan man öppna locket efter ett par minuter sedan man har placerat produkter i kokande vatten.

## Programmet „PORRIDGE“

Programmet är avsett för tillagning av gröt med pastöriserad mjölk med låg fetthalt.

Förinställd tillagningstid i programmet är 25 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuellt tillagningstidsinställning är från 5 minuter till 1 timme 30 minuter, talet ändras med 1 minut.

För att undvika att mjölk kokar bort och för att få önskat resultat rekommenderas det att göra så här innan du börjar laga:

- skölj alla gryt (ris, bovete, gryn, vete osv) noggrant tills vattnet blir klart;
- smör multikokarens skål med smör innan tillagning;
- iaktta proportioner strängt och mät av ingredienser enligt rekommendationer från receptboken (öka och minska ingredienser endast proportionellt);
- om du använder oskummad mjölk behövs det att blanda den med dricksvatten i 1:1 proportionen.

**i** Egenskaper av mjölk och gryn kan skilja sig på grund av ursprungstort och tillverkare vilket kan ibland påverka matlagningsresultat.

Om du inte har fått önskat resultat med programmet "PORRIDGE" använd universalprogrammet "MULTICOOK". Den optimala temperaturen för tillagning av mjölkgröt är 95°C. Ta ingredienser och ställ in tillagningstid enligt receptet.

## Programmet "STEW"

Programmet är avsett för tillagning av gulasch, stek och grytor.

Förinställd tillagningstid i programmet är 1 timme. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 20 minuter till 12 timmar, talet ändras med 5 minuter.

## Programmet "BAKE"

Programmet är avsett för tillagning av sockerkakor, puddingar och pajer av jästddeg.

Förinställd tillagningstid i programmet är 50 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 20 minuter till 4 timmar, talet ändras med 10 minuter.

**!** Att se hur klar sockerkaka är kan man genom att sticka in en träpinne (en tandpetare) i den. Om det inte finns spår av deg på pinnen är sockerkakan klar.

Det rekommenderas att stänga av automatisk värmeållningsfunktion. Ta ut färdiga maträtter ur multikokaren strax efter ha tillagat dem så att de inte blir fuktiga. Om det är inte möjligt tillåtas det att lämna produkten i multikokaren under en kort period med fungerade autovärmeållning.

## Programmet "FRY"

Programmet är avsett för stekning av kött, fisk, fågel och maträtter som består av flera komponenter.

Förinställd tillagningstid i programmet är 15 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 5 minuter till 1 timme, talet ändras med 1 minuter. Funktionen Starttidsfördröjning är inte tillgänglig i detta program.

**i** När apparaten har nått inställd temperatur ljuder en signal.

För att undvika att ingredienser blir vibrerande rekommenderas det att följa instruktionerna från receptboken och röra om skålen innehåll då och då. Låt apparaten svalna helt innan du använder programmet "FRY" igen. Det rekommenderas att steka produkter när locket är öppet, då blir produktens ytor knapriga.

## Programmet "YOGURT"

Programmet är avsett för tillagning av hemlagad yoghurt och för jäsnings av deg. Förinställd tillagningstid i programmet är 8 timmar. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 30 minuter till 12 timmar, talet ändras med 30 minuter. När du placeras ingredienser se till att de tar upp inte mer än hälften av skålen volym. Funktionen autovärmeållning är inte tillgänglig i detta program.

**i** För tillagning av yoghurt kan du använda en speciell uppsättning burkar för yoghurt REDMOND RAM-G1 (köpas separat).

## Programmet "BREAD"

Programmet rekommenderas för bakning av olika typer av bröd av vetemjöl och med tillsättning av rågmjöl. Programmet utför hela processen av tillag-

ning: från jäsnings av deg till bakning. Förinställd tillagningstid i programmet är 3 timmar. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 10 minuter till 6 timmar, talet ändras med 5 minuter.

Maximala drifttiden av funktionen Autovärmeållning i detta program är begränsad tre timmar. Det rekommenderas inte att använda funktionen Starttidsfördröjning eftersom det kan påverka bakelsers kvalitet.

Det är nödvändigt att ta hänsyn till att under den första timmen av programmets utförande jäsas deg och efter detta börjar bakning. Innan du använder mjöl rekommenderas det att sålla den för att mätta den med syre och undanröja tillsatser. För att minska tillagningstiden och för att göra processen enklare rekommenderar vi använda färdiga blandningar för brödbakning.

**i** När du placerar ingredienser se till att de tar upp inte mer än hälften av skålen volym.

När du ställer in tillagningstid som är mindre än 1 timme börjar bakning utföras efter du har tryckt på knappen "Start". För att bröd blir genområdd behövs det att vända på det när apparaten har ljudit en signal.

**OBSERVERA!** Använd köksvantar för att ta bröd ut ur apparaten. .

Öppna inte locket under jäsnings av bröd! Kvalitet av produkten som bakas beror på detta.

## Programmet "SLOW COOK"

Programmet är avsett för tillagning av kött som kokt i kort spad, fläsklägg samt kokt mjölk.

Förinställd tillagningstid för programmet är 3 timmar. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 5 minuter till 12 timmar, talet ändras med 10 minuter.

Programmet "EXPRESS" Programmet är avsett för tillagning av ris och fluffiga gröt med vatten. Programmet förutsätter automatisk avstängning efter vatten har kokat bort. Att ställa in tillagningstid manuellt samt funktionerna Starttidsfördröjning och Autovärmeållning är inte tillgängliga i detta program.

För att starta tillagningsprogrammet i vänteläge trycka på knappen "Start". Indikatorerna för tillagningsläge och belysning av knappen "Start" tändes då. Det inställda programmet börjar utföras.

**!** Om du inte har fått önskat resultat genom att använda automatiska program se avsnittet "Tips för matlagning", där kan du hitta svar på frågorna som ofta uppstår och förförderliga rekommendationer.

## III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Jäsning av deg
- Tillagning av fondue
- Frityrkokning
- Tillagning av kvarg, ost
- Tillagning av barnmat
- Sterilisering av köksporstin
- Pastörisering av flytande produkter

## IV. UNDERHÅLL AV APPARATEN

### Allmänna regler och rekommendationer

- Före första användningen av apparaten samt för att undanröja matens lukt från multikokaren efter varje användning rekommenderas det att koka en hälft av citron i 15 minuter med programmet "STEAM".

- Man får inte lämna skålen med färdiglagad mat eller vatten i stängda multikokaren mer än i 24 timmar. Skålen med färdiglagad mat kan förvaras i ett kylskåp och uppvärmas om så är nödvändigt i multikokaren genom att använda uppvärmningsfunktion.
- Om du inte använder apparaten under längre tid koppla av apparaten från ett elnät. Arbetsenhetsen samt uppvärmningsskivan, skålen, innerlocket och ångventilen måste vara rena och torra.
- Innan du börjar rengöra apparaten behövs det att kontrollera att apparaten inte är kopplad till ett elnät och har kallnat helt. Använd mjukt tygbit och skonsamma diskmedel.

**STOP**

Det är **FÖRBIJDET** att använda hårda servetter eller svampar och slipmedelpastor vid rengöring av apparaten. Det är otillåtligt att använda kemiska aggressiva ämnen eller andra ämnen som inte rekommenderas att använda tillsammans med artiklar som har kontakt med mat.

Det är **FÖRBIJDET** att sänka apparatens kropp i vatten eller skölja apparaten under kranen!

- Var försiktig när du rengör gummidelar av multikokaren; om du skadar eller deformerar dem kan det påverka apparatens drift.
- Rengöring av apparatens kropp kan man utföra vid nödvändighet. Skålen, inner aluminiumlocket och löstagbara ångventilen får rengöras efter varje användning av apparaten. Ta bort kondens som samlas under matlagning med multikokaren efter varje användning av apparaten. Rengör arbetsenhetsens innersidor vid nödvändighet.

### Rengöring av kroppen

Rengör apparatens kropp med en mjuk fuktig trasa eller svamp. Det är tillåtet att använda ett skonsamt rengöringsmedel. För att undvika ha spår och fläckar av utfluten vätska rekommenderas det att torka apparatens kropp tills den är torr.

### Rengöring av skålen

Det går att rengöra skålen antingen manuellt, med hjälp av en mjuk svamp och diskmedel eller i en diskmaskin (enligt rekommendationer från dess tillverkare).

Om skålen är väldigt smutsig slå upp varmt vatten i skålen och låt den stå så här under en viss tid, rengör skålen efter detta. Det är nödvändigt att torka av skålen utsida så att den är helt torr innan du placerar den i multikokarens kropp.

Om du använder skålen regelbundet kan dess non-stick beläggning på insidan ändra färgen helt eller delvis. Om så har hänt betyder det inte att det är något fel med skålen.

### Rengöring av inner aluminiumlocket

1. Öppna multikokarens lock.
2. Tryck på två plastfixturer som finns i nedre delen av lockets insida riktat mot center när du trycker. Utan kraft drag inner aluminiumlocket lite mot dig och ner så att det inte är kopplat med huvudlocket längre.
3. Torka ytor av båda locken med en fuktig kökstrasa eller en svamp. Om så är nödvändig rengör det lossnade locket under kranen, använd diskmedel för detta. Det rekommenderas inte att använda en diskmaskin i detta fall.
4. Torka av båda locken så att de är torra.
5. Placera aluminiumlocket i övre falsar. Före löstagbara aluminiumlocket med huvudlocket. Med lite kraft trycka på fixturerna tills du hör ett klickande ljud.

## Rengöring av löstagbara ångventilen

Ångventilen är installerad i ett speciellt säte på apparatens övre lock och består av en innerhuv och en ytterhuv.

1. Drag försiktigt ytterhuv som finns i lockets fördjupning upp och sedan mot dig.
2. Tryck på plastfixturen som finns på nedre delen av ventilen och ta bort innerhuv.
3. Om så är nödvändigt ta också bort ventilens gummidelar, gör det försiktigt. Rengör alla delar av ventilen.
4. Montera alla delar i motsatt ordning: placera gummidelarna på dess plats, förena fixturerna på ventilens huvuddel med motsvarande detaljer på innerhuv och pressa tills du hör ett klickande ljud. Placera tätt ångventilen i sätet på apparatens lock.

**STOP** OBSERVERA! För att undvika deformation av ventilens gummidel rulla inte ihop den och drag inte ut den när du kopplar av, rengör eller monterar den.

## Att ta bort kondens

I denna modell samlas kondens i en speciell plats i apparatens kropp omkring skålen. Efter varje användning av multikokaren ta bort kondens som har samlats i platsen omkring skålen med hjälp av en kökstrasa.

## Rengöring av arbetsenheten

Om man iakttar strängt anvisningar från denna bruksanvisning finns det minimal risk att någon vätska, små matdelar eller avfall råkar i apparatens arbetsenhet. Om en betydlig nedsmutsning har hänt får man rengöra arbetsenhets ytor för att undvika att apparaten fungerar på ett felaktigt sätt eller går sönder.

**STOP** Innan du börjar rengöra multikokarens arbetsenhet kontrollera att apparaten inte är kopplad till ett elnät och har kallnat helt!

Arbetsenhets sidor, uppvärmningsskivans yta och centrala termogivarens huv (ligger mitt i uppvärmningsskivan) kan rengöras med en fuktig (inte våt) svamp eller servett. Om du använder ett diskmedel är det obligatoriskt att ta bort dess rester noggrant för att inte ha en oönskad lukt när du använder apparaten för tillagning av mat nästa gång.

Om främmande artiklar har råkat i centrala termogivarens fördjupning ta bort dem med hjälp av en pincett utan att trycka på givarens huv. Om uppvärmningsskivans yta har blivit smutsig är det tillåtet att använda en fuktig medelhård svamp eller en syntetisk borste.

**i** Om du använder apparaten regelbundet kan uppvärmningsskivan ändra färgen helt eller delvis med tiden. Om så har hänt betyder det inte att det är något fel med apparaten och det påverkar inte apparatens drift.

## V. TIPS FÖR MATLAGNING

### Fel vid matlagningen och sätt att motverka dem

I tabellen nedan samlas de typiska del som kan uppstå vid matlagningen i multikokare, samt finns möjliga orsaker och sätt att lösa problem.

#### RÄTTEN ÄR INTE KLARLAGAD

Möjliga orsaker av problemet	Lösningar
Du har glömt att stänga locket av apparaten eller du har stängt det otätt, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög.	Vid matlagningen öppna inte locket av multikokaren utan nödvändighet. Stäng locket tills det klickar. Kontrollera att det inte finns någonting som stör att stänga locket tätt och att gummipackning inte är deformerad.
Skålen och uppvärmningselement har dålig koppling, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög.	Skålen ska placeras i kroppen rakt och tätt vidröra den uppvärmande disken. Kontrollera att det inte några obehöriga föremål finns arbetskameran. Låter inte uppvärmande disken förorenas.
Misslyckade ingredienser i rätten. Dessa ingredienser passar inte att lagas på detta sätt eller du har valt ett fel matlagningsprogram. Ingredienser har skurits i för stora bitar, proportioner av ingredienser har bytts. Du har satt på fel matlagningstid (misslyckades att räkna ut den). Det utvalda receptet är olämpligt för att tillagas i denna multikokare.	Det är önskvärt att följa de provlagade recepten (passande för denna apparats modell). Använd recepten som du verkligen kan lita på. Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.

Vit ångkokningen: för lite vatten i skålen är ång får en tillräcklig tätt.	Håll vatten i skålen i den av receptet framvisade volymen. Tvekar du så kan du kontrollera vattennivån vid matlagning.	
Vid stekning:	Du har hållt för mycket oljan in i skålen.	Vid en vanlig stekning är det tillräckligt att låta oljan flytta på skålens botten.
	Övermått av vatten i skålen	Vid friteringen följ anvisningar av det motsvarande receptet.
Vid kokning: buljongen med produkter med en hög syrhetsgrad kan kokas bort.	Vissa produkter kräver en speciell behandling – kokning, rengöring och passering och m.m. Följ rekommendationer i det utvalda receptet.	
Vid bakning: (degen är inte klar):	Vid bakning av degen, den hamnade på inre locket och stängde ångventil.	Minska portionen av degen i skålen.
	Du har lagt för stor portion av deg in i skålen.	Ta bakelsen ut ur skålen, vänd om och placera tillbaka i skålen, sedan fortsätt bakningen tills den är klar. Lägg mindre portion av deg i skålen nästa gång.

SWE

## PRODUKTEN ÄR ÖVERKOKT

Du har valt antingen fel produkt typ eller felaktiga inställningar av matlagningstid. För små portioner av ingredienser.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Den upplagade rätten var vid autovarmhållningen för länge	Det är inte önskvärt att använda autovarmhållning på lång tid. Om din multikokares modell har en funktion av att preliminärt avstånga den, kan du gärna använda den.

## PRODUKTEN SOM KOKAS BORT

Vid kokning av mjölkgröt kokas mjölken bort.	Mjölks kvalitet och egenskaper kan bero på tillverknings plats och konditioner. Vi rekommenderar att använda bara den ultrapassriserade mjölken med fett 2,5%. Vid nödvändighet kan du hålla in lite dricksvatten.
Ingredienser var behandlade på ett fel sätt (tvättade inte tillräckligt osv).	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Proportioner av ingredienserna passar inte bra eller en fet produkt typ är vald.	Füllkorns gryns, kött, fisk och skaldjur ska tvättas noggrant innan vatten blir klar.

## RÄTTEN NEDBÄNS

Skålen har inte rengjorts efter tidigare matlagning. Non-stick beläggning av skålen har skadats.	Före matlagningen kontrollera att skålen är ren och beläggningen inte har skador.
Portionen av ingredienser i skålen är mindre än det rekommenderas i receptet.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell).
Du har satt på för lång tid av matlagning.	Skära matlagningstid och följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell.
Vid stekning: du har glömt att hålla in olja; rörde inte eller vände rätten för sent.	Vid en vanlig stekning håll lite olja in i skålen och låta oljan flytta på skålens botten. För en jämn stekning rekommenderas det att röra om produkter eller vända de efter en viss tid.
Vid stuvning: vätskan är inte tillräckligt mycket i skålen.	Tilläg mer vätskan. Vid matlagning öppna inte multikokarens lock utan nödvändighet.
Vid kokning: För lite vätskan i skålen (proportioner av ingredienser är inte korrekta).	Kontrollera en rätt proportion av vätskan och matbitar.
Vid bakning: du har inte smörjt inre ytan av skålen före matlagningen.	Innan du lägger in degen smörj botten och väggar av skålen med smör eller olja (det bör inte hålla oljan i skålen).

## PRODUKTEN TAPPADE DEN AVSKURNA FORMEN

Du har rörd den för mycket i skålen.	Vid en vanlig stekning rör rätten inte oftare än varje 5-7 minuter.
Du har satt på för lång tid för matlagningen.	Skära tid eller följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell.

## BAKELSEN BLEV VÅT

Du har valt fel ingredienser, som ger ut för mycket vätskan (fräscha grönsaker eller frukter, frysta bär, gräddfilen m.m.)	Valj ingredienser enligt bakningsrecept. Undvik ingredienser som innehåller för mycket vätskan eller använd dem i mindre proportioner.
Du har låtit en klar bakelse ligga i en stängd multikokare för lång tid.	Ta ut bakelsen strax efter matlagningen. Vid nödvändighet sätt på en kort period av autovarmhållning efter bakningen.

## BAKELSEN HAR INTE LYFT UPP

Ägg och socker vispats inte tillräckligt.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Degen har låtit stå ute med bakpulver på för lång tid.	
Du har inte slättat mjölet eller knådat degen på ett dåligt sätt.	
Fel vid ingrediens tillagning.	
Det utvalda receptet passar inte för denna apparats modell.	

**i** Flera REDMOND multikokares modeller har en specialitet, då i program "STEW" och "SOUP" startar skyddssystemet automatiskt mot apparatens överhettning, i fall det är för lite vätskan i skålen. Då avbryts matlagningsprogram och multikokaren sätter igång autovarmhållningen.

## Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

Program	Rekommendationer angående användning	Förvänt matlagningstid	Matlagningstidsområde/ Justeringsdelning	Arbetsinställningar	Senarelaggning av start, timme	Autovarmhållning, timme
MULTICOOK	Tillagning av olika rätter med en möjlighet att sätta på temperatur och matlagningstid	00:30	2 min – 15 t / 1 min Om temperaturen är över 130°C: 2 min – 2 t / 1 min	+	+	+
PILAF	Tillagning av pilaff efter olika recept	00:35	10 min – 2 t / 5 min	+	+	+
STEAM	Ångkokning av grönsaker, fisk, kött, ravioli och dietiska och vegetariska maträtter	00:30	10 min – 2 t / 5 min	+	+	+
SOUP	Tillagning av huvudrätter (borsj, grönsaks-soppa m.m.)	00:40	20 min – 8 t / 5 min	+	+	+
PASTA	Kokning av makaroner och pasta efter olika recept	00:08	2 min – 1 t / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Tillagning av mjölkgröt	00:25	5 min – 1,5 t / 1 min	+	+	+
STEW	Styvnig av grönsaker, kött och fisk	1:00	20 min – 12 t / 5 min	+	-	+
BAKE	Bakning kakor, gratänger, pajer av smördeg och jäsdeg	00:50	20 min – 4 t / 10 min	+	-	+
FRY	Stekning av grönsaker, kött, fågel	00:15	5 min – 1 t / 1 min	-	+	+
YOGURT	Tillagning av olika sorters yoghurt	8:00	30 min – 12 t / 30 min	+	-	-
BREAD	Tillagning av bröd	3:00	10 min – 6 t / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Bräsring av grönsaker, kött, fisk	3:00	5 min – 12 t / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Snabb tillagning av ris och gryngröt	-	-	-	-	-

**i** Tabellen uppger matlagningstemperatur i genomsnitt

## Rekommenderade tillagningstid för ångkokning av olika produkter

Produkt	Vikt, g (mängd)	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
Fläskfilé/nötkött (tärningar, 1,5 – 1,5 cm)	500	800	30/40
Lammkött (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	800	40
Kycklingfilé (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	800	20
Köttbullar/koteletter	500	800	25/40
Fisk (filé)	300	800	15
Salad räcker, rensade, kokta och frysta	300	800	5
Ravioli	5 pcs.	800	25/30
Potatis (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	800	20
Morot (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	800	35
Rödbete (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	1500	90
Frysta grönsaker	500	800	5
Ägg	5 pcs.	800	10

**i** Det är viktigt att ta hänsyn till att det är allmänna rekommendationer. Tid som är angiven i tabellen är ungefärlig. Den kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och på vad man personligen föredrar.

## Rekommendationer om temperaturregimer i "MULTICOOK" programmet

Temperatur	Bruksrekommendationer *
35°C	Bakning av deg, tillagning av ättika
40°C	Tillagning av yoghurt
45°C	Tillagning av surdeg
50°C	Jäsning
55°C	Tillagning av glassyr
60°C	Tillagning av grönt te, barnmat
65°C	Köttkokning i vakuum
70°C	Punsch tillagning
75°C	Pastörisering, tillagning av vitt te
80°C	Tillagning av glögg
85°C	Tillagning av kvarg eller rätter som kräver en lång matlagningstid
90°C	Tillagning av rött te
95°C	Tillagning av mjölkgröt
100°C	Tillagning av bese eller sylt
105°C	Tillagning av köttgelé
110°C	Sterilisering
115°C	Tillagning av sockersirap
120°C	Tillagning av grissrulle
125°C	Tillagning av stuvad kött
130°C	Tillagning av gratänger
135°C	Röstning av färdig mat för att tillge en krispelig yta



Temperatur	Bruksrekommendationer *
140°C	Rökning
145°C	Bakning av grönsaker och fisk i metallfolien
150°C	Bakning av kött i metallfolien
155°C	Stekning av bakelser med jäsdeg
160°C	Stekning av kyckling
165°C	Stekning av stek
170°C	Tillagning av fransk potatis och kycklingsnagets

**i** *Vänligen se receptboken som ingår i komplett*

## VI. ÖVRIGA TILLBEHÖR

(kan köpas separat)

Du kan köpa tillbehör till multikokaren RMC-M4510E och få information om nya produkter av REDMOND på webbsidan [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) eller hos officiella återförsäljares butiker.

### RAM-FB1 – friteringskorg

Används för tillagning av olika produkter i väldigt het eller kokande olja (frityr). Passar för all skålar som har kapacitet på 3 liter eller mer. Tillverkad av rostfritt stål, har ett löstagbart handtag och en liten krok för fixering på skålen så att det blir lättare att hålla av obehövliga oljan efter tillagning. Det går att använda korgen med multikokare av andra tillverkare. Man kan rensa korgen i diskmaskin.

### RAM-G1 – uppsättning burkar för yoghurt med märken på lock (4 st.)

Avsedd för lagning av olika sorter yoghurt. Burkar har märken med datum vilket låter kontrollera användningstid. Det är möjligt att använda dem med multikokare av andra tillverkare.

### RB-A500 (A501, A503) – skål med non-stick beläggning

Kapacitet – 5 liter.

### RB-C500 – skål med non-stick keramik beläggning

Kapacitet – 5 liter.

### RB-C505 – skål med non-stick keramik beläggning Ceralon® (Schweiz)

Kapacitet – 5 liter.

### RB-S500 – skål av rostfritt stål

Kapacitet – 5 liter.

## VII. MÖJLIGA FEL OCH ÅTGÄRDER

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/åtgärd
Ett meddelande om fel på displayen: E1 – E4	Systemfel, det finns möjlighet att kontrollanordning eller uppvärmningselement gick sönder.	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kallna. Stäng locket tätt, koppla in apparaten till elnät en gång till
Apparaten fungerar inte	Elförsörjningssladden är inte kopplad till apparaten och (eller) till ett eluttag	Kontrollera att löstagbara elsladden är kopplad till motsvarande delen av apparaten och är också kopplad in till ett eluttag
	Det är något fel med ett eluttag	Koppla in apparaten till ett fungerande eluttag
	Det finns ingen spänning i elnät	Kontrollera att det finns spänning i elnät. Kontakta servicebolaget som sköter ditt hus om spänning i elnät saknas
Tillagning av en maträtt tar för mycket tid	Avbrott i försörjning i elnät (spänningsnivå är ostabil eller mindre än normal)	Kontrollera att det finns stabil spänning i elnät. Om den är ostabil eller är mindre än normal kontakta servicebolaget som sköter ditt hus
	Det finns en främmande sak eller saker mellan skålen och uppvärmningselement (skräp, gryn, matbitar)	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kallna. Ta bort den främmande saken eller partiklar
	Skålen i apparatens kropp placerad inte rakt	Placera skålen rakt så att den inte krokvar
	Uppvärmningselement är väldigt smutsig	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kallna. Rengör uppvärmningselement

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/åtgärd	
Under matlagning kan man se ånga som kommer underifrån	Skålen i apparatens kropp placerad inte rakt	Placera skålen rakt så att den inte krokvar	
	Det finns luft på platserna mellan skålen och multikokarens innerlock där de måste sammanfogas tätt	Locket sitter inte tätt eller det finns en främmande partikel under locket	Kontrollera att det inte finns främmande saker (skräp, gryn, matbitar) mellan locket och apparatens kropp, ta bort dem. Stäng alltid multikokarens lock tills du hör ett klickande ljud
	Tätningsgummi som finns på innerlocket är väldigt smutsig, deformationerad eller skadad		Kontrollera skick av tätningsgummit på apparatens innerlock. Antagligen det behövs att ersätta den med en ny

## VIII. GARANTIÅTAGANDE

Finns garanti på 2 år efter köp. Under garantiperioden garanterar tillverkaren att undanröja varje tillverkningsfel som orsakades av en otillräcklig kvalitet av material eller konstruktion genom att reparera den, ersätta detaljer eller hela apparaten. Garanti träder i kraft bara i fall datum av köp är bekräftat med stämpel av affären som köpet pågick i och en signatur av expedient på ett originalkvitto. Denna garanti erkänns endast i fall apparaten exploaterades enligt bruksanvisning, inte reparerades, inte demonterades och inte var skadad efter en felaktig behandling, samt alla detaljer har förvarats tillsammans. Denna garanti omfattar inte en fysisk förlstning av apparaten och förbrukningsartikel (filter, lampor, non-stick beläggning, förtätning osv).

Bruksperiod och garantitermin räknas från datum av köp eller tillverkning (i fall datum av köpet är okänt).

Tillverkningsdatum finns i ett serienummer på ett identifikationsmärke på apparatens kropp. Serienummer består av 13 tecken. Det sjätte och det sjunde tecknen betyder en månad, det åttonde – är ett år av tillverkning.

Den av tillverkare för denna apparat förutsett bruksperioden är 5 år efter köp. Denna bruksperiod gäller endast om exploateringen pågår enligt denna bruksanvisning och tekniska krav.

**i** *Förpackningen, bruksanvisning och själva apparaten ska återvinnas enligt lokalt sopåtervinningsprogram. Ta hänsyn till miljö; denna apparat får inte hanteras som hushållsavfall.*

 Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

## TURVATOIMET

**STOP** *Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jä ttämisestä turvallisuuksivaatimukset ja käyttösäännöt.*

- Tämä sähkölaite on ruoanlaittoon tarkoitettu monitoimilaite, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalituloissa, toimistoissa ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeittiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen – Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan, – tämä on pakollinen vaatimus suo-

jaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.

**STOP** *VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.*

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.

**STOP** *Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palvelukeskuksessa.*

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana – se voi johtaa ylikuumentumiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona -kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.

- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen.
- **STOP** *ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!*
- Ihmiset (lapset mukaan lukien), joilla on fyysisiä tai psyykkisiä sairauksia tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja osaamista eivät saa käyttää tätä laitetta ilman ko. ihmisten turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa tai ilman sitä, että kyseinen henkilö perehdyttää ko. ihmisiä laitteen käyttöön. Älä anna lapsille leikkiä laitteella, sen osilla tai pakkauksella. Lapset eivät saa käyttää tai puhdistaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.
- **STOP** *HUOMIO! Älä käytä laitetta, jos siinä on mikä tahansa vika.*

#### Tekniset tiedot

Malli	RMC-M4510E
Teho	860-1000 W
Jännite	220-240 V, 50/60 Hz
Kulhon tilavuus	5 l
Kulhon pinnoite	tarttumaton keraaminen Anato®
Nestekidenäyttö	LED
Höyryventtiili	irrotettava
Sisäkansi	irrotettava

#### Ohjelmat

- MULTICOOK
- PILAF (PILAHVI)
- STEAM (HÖYRYTYS)
- SOUP (KEITTO)
- PASTA
- PORRIDGE (MAITOPUURO)
- STEW (HAUDUTUS)
- BAKE (LEIPOMINEN)
- FRY (PAISTAMINEN)
- YOGURT (JOGURTTI)
- BREAD (LEIPÄ)
- SLOW COOK (HIDAS HAUDUTUS)
- EXPRESS

#### Toiminnot

MASTERCHIEF LITE (kypsentämisajan ja -lämpötilan säätö ohjelman toiminnan kuluessa)	kyllä
Valmiin ruoan lämpötilan ylläpito	12 h
Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen	kyllä
Ruoan uudelleenlämmitys	12 h
Käynnistyksen lykkäys	24 h
Äänimerkkien kytkeminen pois päältä	kyllä

#### Kokoonpano

Monitoimikeitin	1 kpl
Kulho RB-C502	1 kpl
Höyrytysastia	1 kpl
Kauha	1 kpl
Litettä lusikka	1 kpl
Mittalasi	1 kpl
Kulhopihdit	1 kpl
100 ruokaohjetta-kirja	1 kpl
Kulhon/lusikan kannatin	1 kpl
Käyttöohje	1 kpl
Huoltokirja	1 kpl
Virtajohto	1 kpl

**i** Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa, sekä teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista.

#### Monitoimikeittimen rakenne A1

- Laitteen kansi
- Tiivisterengas
- Irrotettava sisäkansi
- Höyryaukko
- Kulho
- Kannen avaamisen painike
- Ohjauspaneeli näytöllä
- Runko
- Kantokahva
- Irrotettava höyryventtiili
- Litettä lusikka
- Kauha
- Höyrytysastia
- Kulhon/lusikan kannatin
- Mittalasi
- Kulhopihdit
- Virtajohto

#### Ohjauspaneeli A2


- Cancel/Reheat (Peruutus/Uudelleenlämmitys)-painike: uudelleenlämmityksen kytkeminen päälle/pois päältä, ruoanlaitto-ohjelman keskeytys, käsin asetettujen arvojen nollaus
- Time Delay (Lykkäys)-painike: käynnistyksen lykkäyksen kytkeminen päälle/pois päältä.
- Menu-painike: automaattisen ruoanlaitto-ohjelman vahvistaa valinnan.
- Näyttö.
- Min/- (Minuutit/-) - painike: Automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta, lämpötilan pienentäminen, minuuttien ohjelmointi.
- Hour/+ (Tunnit/+) - painike: Automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta, lämpötilan korottaminen, tuntien ohjelmointi.
- Start (Käynnisty) -painike: valitun ohjelman käynnisty.

#### Näytön rakenne A2

- Automaattisten ohjelmien merkkivalot
- Käynnistyksen lykkäyksen merkkivalo
- Ruoanlaitto-ohjelman merkkivalo
- Ajan merkkivalo
- Valmiin ruoan lämpötilan ylläpidon merkkivalot
- EXPRESS-ohjelman merkkivalo
- Uudelleenlämmityksen merkkivalo
- Äänimerkkien kytkemisen pois päältä-merkkivalo.
- Lämpötilan merkkivalo

## I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYNNISTYSTÄ

Ota keitin ja sen osat laatikosta. Poista kaikki pakkausmateriaalit.

 **Jätä kaikki tuotteen rungossa olevat varoitukset ja opastustarrat sekä sarjanumerotarra paikoilleen! Jos sarjanumero tuotteesta puuttuu, takuu raukeaa automaattisesti.**

Puhdista tuotteen runko kostealla liinalla. Huuhtele kulho lämpimällä vedellä ja saippualla. Kuivata huolellisesti. Vieras haju keittimestä ensimmäisen käytön yhteydessä ei ole merkki keittimen viasta. Tässä tapauksessa puhdista keitin.

 **Jos laitetta on kuljetettu tai säilytetty matalassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huoneämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä.**

## II. MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ

### Kellonajan asetus

Kytke laite sähköverkkoon. Paina Hour/+ tai Min/--painike muuttaman sekunnin. Kellonajan merkkivalo näyttöä alkaa vilkkua. Asetat tunnit painikkeella Hour/+ ja minuutit painikkeella Min/--. Tuntien ja minuuttien painikkeet toimivat toisistaan riippumattomasti. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiarvon, kellonajan asetus alkaa uudestaan alusta. Kun painat painikkeet muuttaman sekunnin vapauttamatta, arvot muuttavat nopeammin. Kun olet asettanut haluamasi kellonajan, älä paina mitään painiketta 5 sekuntiin. Asetuksen tallentuvat automaattisesti.


### Äänimerkkien kytkeminen päälle ja pois päältä

Paina Menu-painike muuttaman sekunnin missä tahansa tilassa. Näytölle syttyä äänimerkkien kytkemisen päälle ja pois päältä merkkivalo. Kytke äänimerkit pois päältä painamalla Menu-painikkeen muuttaman sekunnin uudestaan.

### Ruonalaittoajan asetus

REDMOND RMC-M4S10E-monitoimikeittimessä on mahdollisuus asettaa kypsytysajan käsin kaikissa ohjelmissa paitsi EXPRESS. Muutoksen aikaväli ja minimi- ja maksimiaika ovat ohjelmakohtaiset.

Automaattisen ohjelman valinnan jälkeen paina Menu-painike ja aseta tunti Hour/+ -painikkeella ja minuutit Min/--painikkeella. Tuntien ja minuuttien painikkeet toimivat toisistaan riippumattomasti. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiarvon, kellonajan asetus alkaa uudestaan alusta. Kun painat painikkeet muuttaman sekunnin vapauttamatta, arvot muuttavat nopeammin.

 **Joissakin automaattisissa ohjelmissa asetetun ajan laskenta alkaa vasta silloin, kun keitin saavuttaa työlämpötilan. Esimerkiksi, jos kaataa kulhoon kylmää vettä ja asettaa STEAM-ohjelmassa kypsytysajan 5 minuuttia, niin ohjelma käynnistyy ja asetetun ajan laskenta alkaa vasta, kun vesi alkaa kiehua ja kulhoon muodostuu riittävästi höyryä.**


PASTA-ohjelmassa asetetun ruonalaittoajan laskenta alkaa veden kiehumisen jälkeen, kun olet painanut Start-napin uudestaan.

### Ohjelman käynnistyksen lykkäys

Käynnistyksen lykkäyksen asetuksella voit määrätä ajan, jonka kuluttaa ruoka on valmis (ottaen huomioon ohjelman kypsytysaika). Maksimilykkäys on 24 tuntia. Oletuksena oleva käynnistyksen lykkäysaika on ohjelman kypsytysaika lisättyä aikaa, joka monitoimikeittin tarvitsee työolosuhteiden saavuttamiseen (jos tämä kuuluu ohjelman tehdasasetuksiin). Voit asentaa lykkäysajan 1 minuutin välein.

Valitse automaattinen ohjelma ja paina Time Delay-painike. Tunnit muutetaan Hour/+ -painikkeella, minuutit muutetaan Min/--painikkeella. Tuntien ja mi-

nuuttien painikkeet toimivat toisistaan riippumattomasti. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiarvon, kellonajan asetus alkaa uudestaan alusta. Kun painat painikkeet muuttaman sekunnin vapauttamatta, arvot muuttavat nopeammin.

 **Kun olet valinnut käynnistyksen lykkäyksen, näytöllä näkyy kuitenkin kelloaika. Jos haluat tietää, milloin ruoka on valmis, paina Time Delay-painike. Käynnistyksen lykkäys on käynnissä kaikissa automaattisissa ohjelmissa paitsi FRY-, PASTA- ja EXPRESS-ohjelmat. Jos ruokaohjeessa on nopeasti pilaantuvia raaka-aineita (kananmuna, tuore maito, liha, juusto, ym.), emme suosittele käynnistyksen lykkäyksen käyttöä.**


### Valmiin ruoan lämpötilan ylläpito

Tämä toiminto käynnistyy heti, kun ruonalaitto-ohjelma on päätynyt. Valmiin ruoan lämpötila 70-75°C ylläpidetään 12 tunnin ajan. Kun lämpötilan ylläpito on päällä, Cancel/Reheat-painikkeen merkkivalo palaa, näytöllä on Uudelleenlämmityksen merkkivalo ja aika, aika, joka on kulunut tämän toiminnon käynnistämiseen.

Halutessasi voit kytkeä lämpötilan ylläpidon pois käytöstä painamalla Cancel/Reheat-painikkeen muuttaman sekunnin ajan.

### Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen

Joskus valmiin ruoan lämpötilan ylläpito ruonalaitto-ohjelman päätyttyä ei ole toivottua. Ottaa tämä huomioon REDMOND RMC-M4S10E-monitoimikoneessa on mahdollisuus kytkeä lämpötilan ylläpidon pois päältä etukäteen, käynnistyksen tai pääohjelman toiminnan aikana. Jos haluat kytkeä lämpötilan ylläpidon pois päältä ohjelman toiminnan aikana, paina Start-painike. Lämpötilan ylläpito kytketään taas päälle painamalla Start-painikkeen uudestaan.


 **YOGURT-, PASTA-, EXPRESS-ohjelmissa ja kun MULTICOOK-ohjelmassa on asennettu kypsytyslämpötila alle 80°C, lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.**

### Ruon uudelleenlämmitys

Voit uudelleen lämmittää valmistaa ruokaa REDMOND RMC-M4S10E-monitoimikeittimessä. Järjestys on seuraava:

1. Laita ruoka kulhoon ja asenna kulho monitorikeittimen runkoon.
2. Sulje kansi ja kytke laite sähköverkkoon.
3. Paina Cancel/Reheat-painike muuttaman sekunnin. Vastaavat merkkivalot syttyvät näytölle ja painikkeelle. Alkaa ohjelman käynnistyksessä kuluneen ajan laskenta.


Laitte lämmittää ruoan 70-75°C ja ylläpitää tätä lämpötilaa 12 tuntia. Voit keskeyttää uudelleenlämmityksen painamalla Cancel/Reheat-painikkeen muuttaman sekunnin, kunnes vastaavat merkkivalot sammuvat.

 **Lämpötilan ylläpidon ja uudelleenlämmityksen toimintojen ansioista monitoimikeittin pystyy ylläpitämään ruokaa lämpimänä jopa 12 tuntia, muttemme suosittelee kuitenkin jättää ruokaa lämpimäksi kahta tai kolmea tuntia pitempää, koska tämä voi vaikuttaa ruoan makuuun.**


### MASTERCHIEF LITE-toiminto

MASTERCHIEF LITE-toiminto antaa sinulle vielä enemmän mahdollisuuksia luoda kulinaristisia taideteoksia keittiössäsi. Jos MULTICOOK-ohjelma mahdollistaa työparametrien asetuksen ennen ohjelman käynnistämistä, niin MASTERCHIEF LITE-toiminnolla voit muuttaa asetuksia suoraan ruonalaitto-prosessissa.

Voit aina säätää minkä tahansa ohjelman niin että se vastaa nimenomaan sinun toivomuksiasi. Kiehuuko keitto liit? "Karkaako" maitopuu? Kestääkö vihannesten höyritys liian kauan? Muuta kypsytysaika ja lämpötila pysäyttämättä ohjelmaa samalla tavalla, kuin olisit tehnyt laittamassa ruokaa hellaalla tai uunissa.


 **MASTERCHIEF LITE-toiminto on käytössä vain kun ruonalaitto-ohjelma on jo käynnistynyt. Kun käytät EXPRESS-ohjelmaa, käynnistyksen lykkäys on päällä tai odotat kunnes monitoimikeitin saavuttaa työparametrit, MASTERCHIEF LITE-toiminto ei ole käytössä.**

Voit muuttaa lämpötilan MASTERCHIEF LITE-toiminnolla 35-170°C 1°C välein. Kypsytysaimitteen muuttamisen mahdollisuus riippuu valitusta ohjelmasta. Voit muuttaa aikaa 1 minuutin välein.

 **MASTERCHIEF LITE-toiminto voi olla erityisen hyödyllinen, kun valmistat ruokaa monimutkaisien ruokaohjeiden mukaan, jossa muutama ohjelma on yhdistetty (esimerkiksi kun laitat kaalikääryleitä, stroganoffia, erilaisia keittoja ja pastoja, marmeladia, yms.).**


Muutat lämpötilan seuraavasti:

1. Kun ruonalaitto-ohjelma on jo käynnistynyt, paina Menu-painike. Näytöllä oleva lämpötilan merkkivalo alkaa vilkkua.
2. Aseta haluamasi lämpötila. Nosta lämpötilan Hour/+ -painikkeella, lasket lämpötilan Min/--painikkeella. Kun painat painikkeet muuttaman sekunnin vapauttamatta, arvot muuttavat nopeammin. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiarvon (minimiarvon), asetus alkaa uudestaan alusta.
3. Älä paina mitään painiketta 5 sekuntiin. Asetuksen tallentuvat automaattisesti.

 **Suojatukseen laitetta ylikuumenemisesta kun on asetettu kypsytyslämpötila yli 130°C, niin kypsytysaika on korkeintaan 2 tuntia (paitsi BAKE-ohjelma). Kun käytät automaattista YOGURT-ohjelmaa, kypsytyslämpötilaa ei ole mahdollista muuttaa.**


Muutat ajan seuraavasti:

1. Kun ruonalaitto-ohjelma on jo käynnistynyt, paina Menu-painike kaksi kertaa. Näytöllä oleva ajan merkkivalo alkaa vilkkua.
2. Aseta haluamasi aika. Pidennä aikaa tunnilta painamalla Hour/+ -painiketta tunnin välein, minuutilla Min/--painikkeella minuutin välein. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiarvon, asetus alkaa uudestaan alusta. Kun painat painikkeet muuttaman sekunnin vapauttamatta, arvot muuttavat nopeammin.
3. Älä paina mitään painiketta 5 sekuntiin. Asetuksen tallentuvat automaattisesti.

 **Jos asetat kypsytysajaksi 00:00, ohjelma pysähtyy.**

### Automaattisten ohjelmien yleinen käyttöjärjestys

1. Mittaa tarvittavat valmistusaineet.
2. Laita valmistusaineet monitoimikeittimen kulhoon ruokaohjeen mukaan ja asenna kulho laitteen runkoon. Tarkista että kaikki aineet neseet mukaan lukien ovat kulhossa tasaisesti kulho sisäpinnalla olevan ylärajan merkin alapuolella. Tarkista että kulho on rungossa suoraan ja tiiviisti lämmityselementin päällä.
3. Sulje kansi naksahduksen asti. Kytke laite sähköverkkoon.
4. Laitte siirtyy pois valmistusilasta, kun painat Menu-painikkeen. Valitse haluamasi ruonalaitto-ohjelma Hour/+ tai Min/--painikkeella (vastaava ohjelman tunnus näytöllä alkaa vilkkua). Vähvistä ohjelman valinta painamalla Menu-painike uudestaan.

 **MULTICOOK-ohjelmassa voit valinnan vahvistuksen jälkeen asettaa haluamasi kypsytyslämpötilan. Nosta oletusarvon Hour/+ -painikkeella ja lasket Min/--painikkeella. Vahvista lämpötilan valinta painamalla Menu-painike uudestaan.**

5. Voit muuttaa ajan oletusarvon Hour/+ tai Min/--painikkeella.
6. Halutessasi voit asettaa käynnistyksen lykkäyksen.

**i** *FRY-, PASTA- ja EXPRESS-ohjelmissa käynnistyksen lykkäys ei ole käytössä.*

- Ruonlaitto-ohjelmaa käynnistyy painamalla Start-painikkeen. Start- ja Cancel/Reheat-painikkeiden merkkivalot syttyvät. Ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa heti Start-painikkeen painamisen jälkeen tai sen jälkeen kun monitorioikeitin saavuttaa työpöytätilan kullohossa.

**i** *Halutessasi voit kytkä lämpötilan ylläpidon etukäteen pois päältä painamalla Start-painikkeen. Cancel/Reheat-painikkeen merkkivalo sammuu. Jos painat Start-painikkeen uudestaan, kyseinen toiminto kytketty päälle taas. YOGURT- ja EXPRESS-ohjelmassa lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.*

- Ohjelman päätyttyä kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee End. Ohjelmasta tai asetuksista riippuen keitin siirtyy joko lämpötilan ylläpitoon (Cancel/Reheat -painike on valaistu ja Keep Warm palaa näytöllä) tai valmiustilaan.
- Voit peruuttaa valitun ohjelman, keskeyttää ruonanlaiton tai lämpötilan ylläpidon painamalla Cancel/Reheat-painikkeen muuttaman sekunnin.

**i** *Parhaan mahdollisen tuloksen saavutat, kun laitat ruokaa REDMOND RMC-M4510E-monitorioikeittimen toimitukseen kuuluvan keittokirjan ruokaohjeiden mukaan. Tämä keittokirja on kehitetty kyseistä laitetta varten. Läydät nämä ruokaohjeet myös sivustolta [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).*

*Jos mielestäni tavalliset automaattiset ohjelmat eivät valmista ruokaa haluamallasi tavalla, niin käytettävissäsi on monipuolinen MULTICOOK-ohjelma, jonka avulla voit tehdä laajalti erilaisia kulinaristisia kokeita.*

## MULTICOOK-ohjelma

Tämä ohjelma mahdollistaa ruonanlaiton käyttäjän asettamien lämpötilan ja kypsämisaajan mukaan. MULTICOOK-ohjelman vuoksi REDMOND RMC-M4510E-monitorioikeitin pystyy korvaamaan monet keittiökoneet ja jopa voit laittaa minkä tahansa ruoan minkä tahansa ruokaohjeen mukaan, jopa vanhasta keittokirjasta löydetyn tai Internetistä otetun ruokaohjeen mukaan.

**i** *Jos ruoan kypsämislämpötila on alle 80°C, lämpötilan ylläpito on kytketty pois päältä, eikä sitä voi kytkä päälle käsin.*

MULTICOOK-ohjelmassa kypsämisaajan oletusarvo on 30 minuuttia ja lämpötilan oletusarvo on 100°C. Käyttäjää voi asettaa lämpötilan 35°C - 170°C 5 asteen välein. Käyttäjää voi asettaa kypsämisaajan 2 minuutista 15 tuntiin yhden minuutin välein.

**i** *HUOM!* Turvallisuuden vuoksi kun kypsämislämpötila on asetettu yli 130°C, niin kypsämisaika on korkeintaan 2 tuntia.

**i** *Voit laittaa MULTICOOK-ohjelmassa runsaasti erilaisia ruokia. Käytä laitteen toimitukseen kuulua ammattilaisten kokkien laetua keittokirja tai käyttöohjeessa oleva taulukko, jossa on luettelu erilaisten ruokien valmistamiseen ja erilaisiin valmistusaineiden kypsämiseen sopivat lämpötilat. Voit myös löytää tarvitsemasi ruokaohjeet sivustolta [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).*

## PILAF-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat pilahvia. PILAF-ohjelman kypsämisaajan oletusarvo on 35 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

## STEAM-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen höyrytät lihaa, kalaa, kasviksia ja useasta raaka-ainesta koostuvia ruokia. Ohjelman kypsämisaajan oletusarvo on 30 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

Höyrytykseen on käytössä erillinen astia, joka kuuluu toimitukseen:

- Kaada kullohon 400–800 ml vettä. Aseta höyrytyksastia kullohon.
- Mittaa ja kásittele raaka-aineet ruokaohjeen mukaan, aseta ne tasaisesti höyrytyksastiaan ja asenna kullo laitteen runkoon. Tarkista että kullo on tiiviisti lämmityselementin päällä.
- Seuraa automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestuksen kohtien 3–8 ohjeita.

**i** *Kun vesi on alkanut kiehua ja kullohon on muodostunut riittävästi höyryä, kuuluu äänimerkki. Ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa.*

*Eller halua käyttää tässä ohjelmassa oletusarvoja, katso Erilaisten elintarvikkeiden höyrytysaika-taulukko.*

## SOUP-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen laitat liemiä, liha-, kala-, kana- ja kasviskeittoja sekä kylmiä keittoja. Ohjelman kypsämisaajan oletusarvo on 40 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 20 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein.

**i** *Kun laite saavuttaa työparametri, kuuluu äänimerkki.*

## PASTA-ohjelma

Ohjelmaan kuuluu veden kiehattaminen, valmistusaineiden laskemisen veteen ja kypsätäminen. Veden kiehumisen alkamisesta ja valmistusaineiden laskemisesta ilmoittaa äänimerkki. Ohjelman loppuun asti jääneen ajan laskenta alkaa, kun painat Start-painikkeen uudestaan.

Ohjelman kypsämisaajan oletusarvo on 8 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 2 minuutista 1 tuntiin 1 minuutin välein. Lämpötilan ylläpito ja käynnistyksen lykkäys tässä ohjelmassa eivät ole käytössä.

**i** *Joidenkin tuotteiden (makaronien) keittämisen yhteydessä muodostuu vahtoa. Välttyn sen valmistusta kullosta avaamalla kannen muuttaman minuutin kuluttua tuulettimen laittamiseksi kiehuvaan veteen.*

## PORRIDGE-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat puuroa pastöroituu vähärasvaiseen maitoon. Ohjelman kypsämisaajan oletusarvo on 25 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 1,5 tuntiin 1 minuutin välein.

Välttymäidönkehittämistä yli ja saat haluamasi tuloksen seuraavalla tavalla:

- pese kaikki täysjyväsuurimot (riisi, tattari, ryymin, hirssi, mys.) huolellisesti, kunnes vesi on kirkas;
- voitte monitorioikeittimen kullo ennen ruonanlaiton alkua;
- mitata kaikki aineet kullohon ohjekirjassa olevan ruoka-ohjeen mukaan, aineiden määrät on muuttettava samassa suhteessa alkuperäiseen määrään;
- kun käytät täysmaitoa, laimenna se vedellä suhteessa 1:1.

**i** *Maidon ja suurimojen ominaisuudet voivat olla erilaisia valmistajasta ja valmistusmaasta riippuen, mikä voi joskus vaikuttaa puuron ominaisuuksiin.*

*Eller alle tyytyväinen PORRIDGE-ohjelman tulokseen, voit laittaa puuroa monipuolisessa MULTICOOK-ohjelmassa. Maitopuuron valmistamiseen sopiva lämpötila on 95°C. Valmistusajat ja kypsämisaika ruokaohjeen mukaan.*

## STEW-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat gullin, paistin ja höystön. Ohjelman kypsämisaajan oletusarvo on 1 tunti. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 20 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein.

## BAKE-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen laitat kakkuja, laatikkoja ja pullataikinalivoonaisia. CAKE-ohjelmassa kypsämisaajan oletusarvo on 50 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 20 minuutista 4 tuntiin 10 minuutin välein.



*Kakun valmiuden voi tarkistaa hammastikulla. Pistä hammastikku kakun paksuimpaan osaan ja ota pois. Ellei hammastikkuun tartunut märkää taikinaa, kakku on vami.*

*Älä käytä käynnistyksen lykkäystä, koska se voi vaikuttaa leivonnaisten laatuun. Kun valmistat leivonnaisia, niin mieluummin kytkä lämpötilan ylläpito pois päältä. Ota valmis tuote monitorioikeittimestä heti ohjelman päätyttyä, jotta se ei tulisi kosteaksi. Ellei tämä ole mahdollista, niin jätä tuote monitorioikeittimeen vähäksi aikaa ja kytkä lämpötilan ylläpito päälle.*

## FRY-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen paistat lihaa, kalaa, kasviksia ja useasta raaka-ainesta koostuvia ruokia.

Ohjelman kypsämisaajan oletusarvo on 15 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 1 tuntiin 1 minuutin välein. Käynnistyksen lykkäys tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

**i** *Kun monitorioikeitin saavuttaa asetetun kypsämislämpötilan, kuuluu äänimerkki.*

*Välttyn ruoan palamista pohjaan, kun teet kaiken ruokaohjeen mukaan ja hämmennät kullohon sisältöä aika ajoin. Anna keittimelle jäähtyä ennen kun käytät FRY-ohjelmaa uudestaan. Paistaminen onnistuu paremmin, kun kansi on auki, näin muodostuu raape kuori.*

## YOGURT-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat kotijogurttia ja kohotat taikinaa. Ohjelman kypsämisaajan oletusarvo on 8 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 30 minuutista 12 tuntiin 30 minuutin välein. Laita valmistusaineet kullohon puoleenväliin asti. Lämpötilan ylläpito tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

**i** *Jogurttien säilyttämiseen on tarkoitettu kätevä REDMOND RAM-G1-jogurttipurkkiset (on ostettava erikseen).*

## BREAD-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat erilaisia leipiä vehnäjuhoista ja vehnä- ja ruisjauhojen sekoituksesta. Ohjelmaan kuuluu kollo leivän valmistamisen prosessi taikinan kohottamisesta leipomiseen. Ohjelman kypsämisaajan oletusarvo on 3 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 6 tuntiin 5 minuutin välein.

Lämpötila ylläpidetään 3 tuntia. Emme suosittele käynnistyksen lykkäystä, koska se voi vaikuttaa leivän laatuun.

On otettava huomioon että ensimmäisen tunnin keitin kohottaa taikinaa ja loput ajasta leipoa. Seulo jauhot ennen käyttöä, näin jauhosta tulee ilmevämpi ja kaikki epäpuhtaudet seuloetaan pois. Jos käytät valmiita leivän valmistusseoksia, säästät aikaa ja leipominen yksinkertaistuu.



*Laita valmistusaineet kullohon korkeintaan puoliinväliin. Jos asetat kypsämisaikasi alle tunnin, leipominen alkaa heti kun painat Start-painikkeen. Käännä leipä monitorioikeineassa äänimerkin jälkeen jotta se poistuisi tasaisesti.*

*HUOMIO!* Käytä kintaat valmiin leivän poistamiseen kullohsta.

Älä avaa monitorioikeittimen kanta taikinan kohoamisen jälkeen! Tämä vaikuttaa leivän laatuun.

**SLOW COOK-ohjelma**

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat haudutettua lihaa, potkaa ja haudutettua maitoa. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 2 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 12 tuntiin 10 minuutin välein.

**EXPRESS-ohjelma**

Tätä ohjelmaa käyttäen keität riisiä ja vesipuuuroja. Ohjelma päättyy automaattisesti, kun koko vesi kulhosta on höyrystynyt. Tässä ohjelmassa ei ole mahdollisuutta asettaa arvoja käsin. Lämpötilan ylläpito ja käynnistyksen lykitys tässä ohjelmassa eivät ole käytössä.

Paina valmistusilassa Start-painike. Tilan merkkivalo ja Start-painikkeen valaistus syttyvät. Valittu ohjelma alkaa toimia.

*Ellet ole tyytyväinen automaattisella ohjelmalla laitetuun ruokaan, niin lue Ruoanlaittovinjettejä-osio, josta löydät yleisten ongelmien ratkaisut ja ruoanlaittosisätykset.*

**III. LISÄMAHDOLLISUUDET**

- Taikinan kohottaminen
- Fonduen valmistaminen
- Friteeraus
- Rahkan ja juuston valmistaminen
- Lastenruokien valmistaminen
- Astioiden sterilointi
- Nestemäisten elintarvikkeiden pastörointi

**IV. LAITTEEN HUOLTO**

**Yleiset ohjeet ja suositukset**

- Ennen ensimmäistä käyttöä tai epämiellyttävien hajujen poistamiseen ruoanlaiton jälkeen höyrytä sitruunan puolikasta 15 minuuttia STEAM-ohjelmassa.
- Älä jätä suljettuun monitoimikeittimeen valmiita ruokaa tai vettä täyttää kulhoa 24 tuntia pitempään. Valmistaa ruokaa keittimen kulhossa voi säilyttää jääkapissa ja tarpeen mukaan lämmittää monitoimikeittimessä uudelleenlämmitysoinnolla.
- Ellet aio käyttää keitintä pitempään aikaan, niin irrota pistotulppa pistorasiasta. Silloin työtilan, lämmityselementin, kulhon, sisäkannen ja höyryventtiilin on oltava puhtaat ja kuivat.
- Ennen puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt. Käytä puhdistukseen pehmeää kangasta ja mietoa astianpesuainetta.

**STOP** Puhdistukseen EI SAA käyttää naarmuttavia aineita, naarmuttavia pesusieniä (ellei ohjeessa muuta sanottu) tai kemiallisesti aggressiivisia aineita, eikä aineita, joita ei saa käyttää ruoan kanssa kontaktissa olevien esineiden kanssa.

*El SAA upottaa keitintä veteen tai puhdistaa sitä vesisuikun alla*

- Käsittele kumi- tai silikoniaisia varovaisesti, niiden vaurioittaminen tai muodonmuutos voivat aiheuttaa keittimen viatlista toimintaa.
- Puhdista keittimen runko tarpeen mukaan. Kulho, sisäinen alumiinikansi ja höyryventtiili on puhdistettava joka käytön jälkeen. Ruoanlaiton yhteydessä muodostuva lauhdevesi on poistettava joka käytön jälkeen. Työtilan sisäpinnan puhdistaa tarpeen mukaan.

**Rungon puhdistus**

Runko puhdistetaan kostealla liinalla tai pesusienellä. Voit käyttää myös mietoa pesuainetta. Kuivaa runko liinalla, muuten vesi voi jättää sen pinnalle jälkiä.

**Kulhon puhdistus**

Kulhoa saa pestä sekä käsin kostealla liinalla tai pehmeällä pesusienellä ja astianpesuainetta eli astianpesukoneesta (sen valmistajan ohjeiden mukaan).

Jos kulho on erittäin likainen, liuota se lämpimään veteen vähäksi aikaa, minkä jälkeen pese. Pesun jälkeen kuivaa kulhon sisäisen pinta ja asenna keittimeen.

Jos kulhoa käytetään jatkuvasti, sen tarttumaton pinnote voi vaihtaa väriä. Tämä sinänsä ei ole kulhon vaurioitumisen merkki.

**Sisäisen alumiinikannen puhdistus**

1. Avaa monitoimikeittimen kansi.
2. Paina keskuksen päin kaksi muovikiinnitintä, jotka sijaitsevat kannen sisäpuolella. Vedä sisäinen alumiinikansi vähän itseen päin ja alas voimaa käyttämättä kunnes se irtaota pääkannesta.
3. Puhdista kummankin kannen pinnat kostealla liinalla tai pesusienellä. Tarpeen mukaan pese kansi juoksevala vedellä ja astianpesuainetta. Älä mielummin pese sisäistä alumiinikantaa astianpesukoneesta.
4. Kuivaa kumpikin kansi.
5. Asenna sisäkansi ulokkeet yläreikiin, sovita se pääkannen kanssa. Paina kevyesti naksaahdukseen asti.

**Irrotettavan höyryventtiilin puhdistus**

Irrotettava höyryventtiili sijaitsee keittimen pääkannella omassa pesässä ja koostuu ulko- ja sisävaipasta.

1. Vedä ulkovaippa varovasti ulokkeesta kiinni pitäen ylös ja itseesi päin.
2. Paina venttiilin alapuolella oleva muovikiinnike ja vedä sisävaippa ulos.
3. Tarpeen mukaan irrota varovasti venttiilin kumitiivisteeet. Pese kaikki venttiilin osat.
4. Pane venttiili kokoon päinvastaisessa järjestyksessä: asenna kumitiivisteeet paikoilleen, sovita venttiilin pääosan reiät ja vastaavat ulokkeet sisävaipassa ja paina naksaahdukseen asti. Asenna höyryventtiili tiiviisti pesään keittimen kannella.

**STOP** HUOM! Älä venytä tai väännä kumitiivistettä, kun käsittelet sitä, muuten se voi vaurioitua.

**Lauhdeveden poisto**

Ruoanlaiton yhteydessä muodostuu lauhdevesi, joka tässä mallissa kertyy keittimen rungossa sijaitsevaan syvennykseen kulhon ympärillä. Poista syvennykseen kertynyt lauhdevesi keittiöpyyhkeellä joka monitoimikeittimen käytön jälkeen.

**Työtilan puhdistus**

Jos noudatat tätä ohjetta, niin keittimen työtilaan ei nestettä, ruokaa tai roskia kerry. Mutta kun työtälä kuitenkin tulee likaiseksi, niin sen pinnat täytyy puhdistaa, muuten keitin voi toimia puutteellisesti tai mennä rikki.

**STOP** Ennen työtilan puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt!

Työtilan seinät, lämmityselementin pinta ja lämpöanturin (sijaitsee lämmityselementin keskellä) kohdella puhdistetaan kostealla (muttei märällä) pesusienellä tai liinalla. Jos käytät pesuainetta, niin huuhtele se huolellisesti, muuten ruoan valmistuksen yhteydessä siitä voi erittyä pahaa hajua.

Jos syvennykseen lämpöanturin ympärillä on kertynyt roskia, poista ne varovaisesti pinseteillä koskematta anturiin. Likaisen lämmityselementin pintaa saa puhdistaa kostealla keskikarkealla pesusienellä tai synteettisellä harjalla.

**i** Jos keitintä käytetään usein, lämmityselementti voi vaihtaa väriä. Tämä ei ole sinänsä sen vaurioitumisen merkki, eikä vaikuta sen toimintaan.

**V. VINKKEJÄ RUOANLAITTOON**

**Ruoanlaittovirheitä ja niiden korjaustapoja**

Alla esitettyyn taulukkoon on koottu tyypillisiä virheitä, joita sattuu ruoanlaitossa monitoimikeittimellä, ja niiden mahdollisia syitä ja ratkaisuja.

**RUOKA EI KYPSENNY KOKONAAN**

Mahdollisia ongelmien syitä	Ratkaisutapoja
Uhoheid sulkea laitteen kannen, tai ei sulkenut sitä tiiviisti, sen takia ruoanlaiton lämpötila ei ollut tarpeeksi korkea.	Elä avaa monitoimikeittimen kannen ruoanlaiton aikana ilman tarvetta. Sulje kansi kunnes se napsahtaa. Varmista, että mikäkin ei estä laitteen kannen tiivistä sulkeutumista ja että tiivistyskumi sisäkannessa ei ole epämuodostunut.
Huono kontakti kulhon ja lämmityselementin välillä, siksi ruoanlaiton lämpötila ei ollut tarpeeksi korkea.	Kulhon tulee olla tasaisesti ja tiiviisti asetettuna laitteen runkoon, pohja kohti lämmityselejä. Varmista, että monitoimikeittimen kammiassa ei ole vieraita esineitä. Älä päästä lämmityselejä likaantumaan.

Epäonnistunut ainesosien valinta. Kyseiset ainesosat eivät sovi valitsemaasi ruoanlaittotaapaan tai valitsitte väärän ruoanlaitto-ohjelman.		On suotavaa käyttää tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. Käytä reseptejä, joihin voit luottaa.
Ainesosat on leikattava liian suuriksi, ainesosien suhdanteet eivät ole tasaisia.		Ainesosien valinta, niiden leikkaustapa, ainesosien suhdanteet, ruoanlaitto-ohjelman ja -ajan valintojen tulee vastata valittua reseptiä.
Et asettanut (et laskenut) ruoanlaittoaikaa.		
Valitsemasi resepti ei sovi ruoanlaittoon tässä monitoimikeittimessä.		
Höyryttäessä: kulhossa on liian vähän vettä, jotta tarpeeksi höyryä pääsisi syntyymään.		Kaada kulhohon reseptin osoittama määrä vettä. Jos et ole varma, tarkista veden taso ruoanlaittoprosessissa.
Paistaessa:	Kaadoit kulhohon liikaa kasvisöljyä.	Tavallisessa paistamisessa riittää, että öljy peittää kulhon pohjan ohuena kerroksena.
	Liikaa kosteutta kulhossa.	Friteerattessa noudata vastaavan reseptin ohjeita.
Keittäessä: lihaläimen kiehahtaminen korkean happamuuden tuotteita keittäessä		Älä sulje monitoimikeittimen kanta paistamisen aikana, jos sitä ei ole vartta vasten kirjoitettu reseptiin. Pakastetut tuotteet tulee ehdottomasti sulattaa ja kuivata ennen paistamista.
Keittäessä: lihaläimen kiehahtaminen korkean happamuuden tuotteita keittäessä		Jotkut tuotteet vaativat erityisen käsittelyä ennen niiden keittämistä: pesu, ruskitus jne. Noudata valitsemasi reseptin suosituksia.
Leipoessa (taikina ei kypsyy):	Taikinan nostattamisessa se kiinnitti si-säkanteen ja peitti höyryventtiilin.	Käytä vähemmän taikinaa kulhon täyttämiseen.
	Laitto kulhohon liikaa taikinaa.	Poista leivos kulhosta, käännä se ja aseta takaisin kulhohon, jonka jälkeen jatka valmistusta kypsymiseen asti. Tulevaisuudessa käytä vähemmän taikinaa kulhon täyttämiseen.

## TUOTE SULI

Erehdyt tuotetyypin valinnassa tai ruoanlaittoajan asetuksessa (laskemisessa). Liian pienet ainesosat.	Käytä tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. Ainesosien valinta, niiden leikkaustapa, ainesosien suhdanteet, ruoanlaitto-ohjelman ja -ajan valintojen tulee vastata valittua reseptiä.
Valmis ruoka seiso liian pitkään automaattisessa lämmityksessä.	Automaattisen lämmityksen pitkäaikainen käyttö ei ole suotavaa. Jos sinun monitoimikeittimen mallista löytyy tämän toiminnon ennenaikainen katku, voit hyödyntää sitä.

## TUOTE KIEHAHTAA KEITÄESSÄ

Maito kiehahtaa puuroa keittäessä.	Maidon laatu ja ominaisuudet voivat riippua sen valmistuksen paikasta ja olosuhteista. Suosittelemme käyttämään vain ultrapastöroitua maitoa, jonka rasva-arvo on enintään 2,5%. Maitoa voi tarvittaessa laimentaa juomavedellä.
Ennen keittämistä, ainesosia ei käsitelty tai niitä ei käsitelty oikein (pestiin huonosti jne.).	Käytä tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. Ainesosien valinta, niiden käsittely etukäteen, ainesosien suhdanteet tulee vastata reseptin suosituksia.
Ainesosien suhdanteita ei noudatettu tai tuotetyypit valittiin väärin.	Kokojyväviljat, liha, kalat, meren antimet tulee aina pestä huolellisesti kunnes niistä lähtevä vesi on puhdasta.

## RUOKA PALAA POHJAAAN

Kulho puhdistettiin huonosti viimeisen ruoanlaiton jälkeen.	Ennen kuin aloitat ruoanlaiton, varmista että kulho on hyvin pesty ja sen teflonpinna ei ole vaurioitunut.
Tuotteiden määrä on reseptissä suositeltua pienempi.	Käytä tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä.
Asetit liian suuren ruoanlaittoajan.	Lyhennä ruoanlaittoaikaa tai noudata laitteesi mallille adaptoitujen reseptien ohjeita.
Paistaessa: unohdit kaataa kulhohon öljyä; et sekoittanut tai sekoitit liian myöhään paristettavana olevat tuotteet.	Tavallisessa paistossa kaada kulhohon hieman öljyä niin, että se peittää kulhon pohjan ohuena kerroksena. Jotta tuotteet paistuisivat tasaisesti, niitä tulee säännöllisesti sekoittaa tai käännellä tietyin ajan kuluissa.
Hauduttaessa: kulhossa ei ole tarpeeksi kosteutta.	Lisää kulhohon enemmän nestettä. Ruoanlaiton aikana, älä avaa monitoimikeittimen kanta ilman hyvää syytä.

Keittäessä: kulhossa on liian vähän nestettä (ainesosien suhdanteita ei ole noudatettu).	Noudata nesteen ja kovien ainesosien oikeita suhdanteita.
Leipoessa: et pyyhkinut kulhon sisäpintaa rasvalta ennen leipomista.	Ennen taikinan asettamista levitä kulhon sisäreunoille ja pohjalle voita tai kasvisrasvaa (jälä kaada rasvaa kulhohon).

## TUOTE MENETTI LEIKATUN MUOTONSA

Sekoitit tuotetta liikaa kulhossa	Tavallisessa paistossa sekoita ruokaa kulhossa 5-7 minuutin välein.
Asetit liian suuren ruoanlaittoajan	Lyhennä ruoanlaittoaikaa tai noudata laitteesi mallille adaptoitujen reseptien ohjeita.

## LEIVOKSESTA TULI KOSTEA

Käytti sopimattomia ainesosia, jotka luovat lisäkesteutta (meheviä vihannuksia tai hedelmiä, jäädytettyjä marjoja, smetanaa jne.).	Valitse ainesosat leipomiseen reseptin mukaisesti. Yritä olla valitsematta ainesosiksi tuotteita, jotka sisältävät liikaa kosteutta tai käytä niitä mahdollisimman vähän.
Pidit valmiita leivoita liian pitkään suljetussa monitoimikeittimessä	Poista leivos monitoimikeittimestä heti sen valmistuttua. Tarvittaessa voi jättää tuotteen monitoimikeittimen vähäksi aikaa, jos käynnistät automaattisen lämmityksen.

## LEIVOS EI NOUSSUT

Kananmuna ja sokeri huonosti vatkauneet.	Käytä tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. Ainesosien valinta, niiden käsittely etukäteen, ainesosien suhdanteet tulee vastata reseptin suosituksia.
Taikina seiso liian pitkään leivinjauheessa.	
Et seulonut jauhoja tai vaivasi taikinan huonosti.	
Virheitä ainesosien valinnassa.	
Valitsemasi resepti ei sovi käytettäväksi kyseisessä monitoimikeittimessä.	

**i** Osassa REDMOND monitoimikeittimistä on turvajärjestelmä, joka suojaa laitetta ylikuumentumiselta, jos ohjelman "STEW" ja "SOUP" aikana kulhossa on liian vähän nestettä. Tässä tilanteessa ruoanlaitto-ohjelma keskeytyy ja monitoimikeitin siirtyy automaattisen lämmityksen tilaan.

## Ruoanlaitto-ohjelmien yhteenvetotaulukko (tehdasasetukset)

Ohjelma	Käyttösuositus	Valio ruoanlaittoaika	Ruoanlaittoajan aikaväli/asetusväli	Laskennan alobus vireellä	Lylyty lämmitys, tunti	Automaattinen lämmitys, tunti
MULTICOOK	Erialaisten ruokien valmistaminen, jolloin kypsytämisaika ja -lämpötila voidaan asettaa käsin	00:30	2 min – 15 h / 1 min Jos lämpötila on yli 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	+	+	+
PILAF	Erialaisten pilahvien valmistus	00:35	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
STEAM	Lihan, kalan, vihannesten ja mantujen höyrytys, dieetti- ja kasvisruokien valmistaminen	00:30	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Erialaisten keittojen valmistaminen (esim. borsts-keitto, yms.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	+	+	+
PASTA	Makaroniin keittäminen, erilaisten pastojen valmistaminen	00:08	2 min – 1 h / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Maitopurojen valmistaminen	00:25	5 min – 1.5 h / 1 min	+	+	+
STEW	Lihan, kalan ja vihannesten haudutus	1:00	20 min – 12 h / 5 min	+	-	+
BAKE	Kaikkujen, sokerikakujen, laatikkojen ja piirakoiden valmistaminen pulla- ja lehtitaikeinasta	00:50	20 min – 4 h / 10 min	+	-	+

FIN

Ohjelma	Käyttösuositus	Valko ruoanlaittoaika	Ruoanlaittoajan aikaväli/asetusväli	Laskennan alkuohjelma	Lylykkykäynnistys, tunti	Automaattinen lämmitys, tunti
FRY	Lihan, kalan ja vihannesten paistaminen	00:15	5 min – 1 h / 1 min	-	+	+
YOGURT	Erialaisten jogurttien valmistaminen	8:00	30 min – 12 h / 30 min	+	-	-
BREAD	Leivän leipominen	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Lihan, kalan ja vihannesten hidas haudutus	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Riisin ja vesipurojen nopea valmistaminen	-	-	-	-	-

**i** Mainittu lämpötila on lämmityselonentin keskiyölämpötila

**Eri tuotteiden suositeltu ruoanlaittoaika höyryttämällä**

Tuote	Paino, g/määrä	Veden määrä, ml	Ruoanlaittoaika, min
Sian/naudanlihafilee (kuutiota 1,5–2 cm)	500	800	30/40
Lampaanlihafilee (kuutiota 1,5–2 cm)	500	800	40
Kanafilee (kuutiota 1,5–2 cm)	500	800	20
Lihapyörökät/Lihapullat	500	800	25/40
Kalafilee	300	800	15
Pakastemereläivät	300	800	5
Peruna (paloitettu 4 osaan)	500	800	20
Porkkana (kuutiota 1,5–2 cm)	500	800	35
Punajuurit (paloitettu 4 osaan)	500	1500	90
Pakastevignannokset	500	800	5
Kananmuna	5 pcs	800	10

**i** Muista, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Taulukossa osoitettu aika voi erota suositelluista arvoista riippuen keuhkeittaisen tuotteen laadusta, sekä sinun makutottumuksistasi.

**"MULTICOOK"-ohjelman suositellut ruoanlaiton tilat lämpötiloille**

Työlämpötila	Suositteluaan käytettäväksi
35°C	Taikinan kohoaminen, etikan valmistaminen
40°C	Jogurttien valmistaminen
45°C	Hapattaminen
50°C	Käyminen
55°C	Pehmeiden hedelmäkaramellien valmistaminen
60°C	Vihreän teen haudutus, lasten ruokien valmistaminen
65°C	Vakuumpakkauksessa olevan lihan keittäminen
70°C	Pussin valmistaminen
75°C	Pastörointi, valkoisen teen haudutus
80°C	Glögin valmistaminen

Työlämpötila	Suositteluaan käytettäväksi
85°C	Rahkan tai pitkää kypsennämissä vaativien ruokien valmistaminen
90°C	Punaisen teen haudutus
95°C	Maitopurojen valmistaminen
100°C	Marekien ja hillon valmistaminen
105°C	Lihahyytelön valmistaminen
110°C	Sterilointi
115°C	Sokerisirapin valmistaminen
120°C	Potkan valmistaminen
125°C	Lihan haudutus
130°C	Laatikon valmistaminen
135°C	Rapean kuoren muodostaminen valmiisiin ruokaan
140°C	Savustus
145°C	Vihannesten ja kalan uunissa paistaminen foliossa
150°C	Lihan paistaminen uunissa foliossa
155°C	Pullataikainasta valmistettujen tuotteiden paistaminen
160°C	Linnun paistaminen
165°C	Pihvien paistaminen
170°C	Ranskalaisten ja kananaggettien valmistaminen

**i** Ks. myös liitteenä oleva ruokaohjekirja.

**VI. LISÄOSAT**

(ostettava erikseen)

Voit ostaa lisäosia REDMOND RMC-M4510E-monitoimekittimeen ja tutustua REDMOND-utuuksiin sivustolla www.multicooker.com tai virallisten jälleenmyyjien myymälöissä.

**RAM-FB1-friteeraus kori**

Friteeraus kori on tarkoitettu erilaisten elintarvikkeiden uppoaistamiseen kiehuvaan tai erittäin kuumaan kasvisöljyyn (friteerausöljy). Soveltuu käytettäväksi kulhoissa tilavuudeltaan 3 litraa ja yli. Kori on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja varustettu irrottavalla kahvalla ja koukulla, jolla se kiinnitetään kulhoon, mikä helpottaa ylimääräisen öljyn pois valumisen kypsentämisen jälkeen. Kori soveltuu käytettäväksi myös muiden monitoimekittimien kanssa. Voit pestä sen astianpesukoneessa.

**RAM-G1-jogurttipurkkisetti, joilla on merkintä kannella (4 kpl)**

Setti on tarkoitettu erilaisten jogurttien valmistamiseen. Purkit on varustettu päivämerkinnoilla, joiden avulla aina tiedät, milloin tuote on valmistettu. Ne soveltuvat käytettäväksi myös muiden valmistajien monitoimekittimien kanssa.

**RB-A500 (A501, A503)-kulho tarttumattomalla pinnoitteella**

Tilavuus 5 litraa

**RB-C500 -kulho tarttumattomalla keraamisella pinnoitteella**

Tilavuus 5 litraa

**RB-C505-kulho tarttumattomalla keraamisella pinnoitteella Ceralon® (Sveitsi)**

Tilavuus 5 litraa

**RB-S500-kulho ruostumatonta terästä**

Tilavuus 5 litraa



## VII. MAHDOLLISET VIAT JA NIIDEN KORJAUS

Vika	Mahdollinen syy	Vian korjaus
Virheilmoitus näytöllä: E1 - E4	Järjestelmävika, ohjaukset, lämpötila-anturi tai paineanturi on mahdollisesti rikki.	Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteelle jäähtyä. Sulje kansit tiiviisti ja kytke laite sähköverkkoon uudestaan.
Keitin ei käynnisty	Johto ei ole kytketty keittimeen tai (ja) pistorasiaan.	Tarkista että irrotettava johto on kytketty keittimen liitäntään ja pistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen	Kytke keitin toimivaan pistorasiaan.
	Sähkökatkos	Tarkista jännite verkossa. Jos jännitettä ei ole, käänny isännöitsijäsi puoleen.
Ruoan valmistus kestää liian kauan	Virta on viallinen (jännite verkossa ei ole tasainen tai on tavallista matalampi)	Tarkista jännite verkossa. Jos jännite on puutteellinen, käänny isännöitsijäsi puoleen.
	Kulhon ja lämmityselementin välissä on joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.)	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Poista vieras esine.
	Kulho on vinosti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan
Ruoan valmistamiseksi keittimen kannen alta tulee höyryä	Lämmityselementti on likainen	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Puhdista lämmityselementti
	Kulho on vinosti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan
	Kulho ja keittimen sisäinen kansi eivät ole tiiviisti kiinni toisiinsa.	Tarkista, onko keittimen kannen ja rungon välissä joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.) ja poista se. Sulje keittimen kansi aina naksahduksen asti.
Ruoan valmistamisen aikana keittimen kannen alta tulee höyryä	Sisäkannen kumitiiviste on liiallinen, viallinen tai epämuodistunut	Tarkista sisäkannen kumitiivisteen kunto ja tarpeen mukaan vaihda.

## VIII. TAKUUSITOUMUS

Kyseisellä laitteella on 2 vuoden takuu sen ostamispäivästä lähtien Takuun aikana, valmistaja sitoutuu oikaisemaan, joko korjaamalla, vaihtamalla laitteen osia tai vaihtamalla koko laitteen, mitä tahansa valmistusvirheitä, jotka johduvat materiaalien tai valmistustyon huonosta laadusta. Takuu tulee voimaan vain silloin, kun ostopäivä on vahvistettavissa kaupan leimalla ja myyjän allekirjoituksella alkuperäisestä takuukuitista. Takuun aitous tunnustetaan vain silloin, kun laitetta on käytetty sen käyttöohjeiden mukaisesti, sitä ei remontoitu, ei puretu ja ei vaurioitettu väärinkäytön seurauksena, ja sen koko alkuperäinen pakkaus on säilytetty. Tämä takuu ei kata laitteen laitteiden normaalia kulumista ja sen kulutusmateriaaleja (suodattimet, lamput, teflonpäälliset, tiivisteet jne.).

Laitteen käyttöä ja sen takuusitoumuksen määräaika määritellään sen ostopäivästä tai laitteen valmistuspäivästä (jos ostopäivää ei voida määrittää).

Laitteen valmistuspäivän voi löytää sen sarjanumerosta, joka on laitteen rungolla sijaitsevassa tunnistetarrassa. Sarjanumero koostuu 13 merkistä. 6:s ja 7:s merkki osoittavat kuukauden, 8:s merkki osoittaa laitteen valmistusvuoden.

Valmistajan määrittelemä käyttöikä tälle laitteelle on 5 vuotta, alkaen sen ostopäivästä. Tämä määräaika on voimassa, jos edellytetään että laitteen käyttö tapahtuu sen käyttöohjeiden ja teknisten vaatimusten mukaisesti.

**i** *Pakkaus, käyttöohje ja itse laite on hävitettävä paikallisen kierrätysohjelman vaatusten mukaisesti. Huolehtikaa ympäristöstä: älkää hävitä tämänlaisia tuotteita tavallisen kotitalousjätteen mukana.*

 *Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, įdėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti. Tėsingai naudojantis prietaisu, jo eksploatavimo laikas bus žymiai ilgesnis.*

## SAUGOS PRIEMONĖS

**STOP** *Gamintojas neatsako už pažeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploatavimo taisyklių.*

- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitiniėmis sąlygomis, jis gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitiniuose patalpose, biuruose arba kitomis panašiomis nepramoninio eksploatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploatavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su nominalia prietaiso maitinimo įtampa (žr. gaminio techninius duomenis arba gamyklos lentelę).
- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą gaminio vartojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.

- Prietaisą junkite tik į elektros lizdą, kuriame yra įžeminimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

**STOP** *DĖMESIO! Veikiant prietaisui jo korpusas, dubuo ir metalinės detalės įkaista! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvės pirštinėmis. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nesilenkite virš įrenginio atidarydami dangtį.*

- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valydami arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
  - Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.
- Atsiminkite: atsitiktinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygas neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.*

- Nedėkite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sugesti.
  - Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – jeigu į prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašalinių daiktų, tai gali jį stipriai sugadinti.
  - Prieš valydami prietaisą įsitinkinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.
- STOP** *DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiuurkšle!*
- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakanka-

**STOP**

mai patirties ir įgūdžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos naudotis prietaisu išmoko atsa-kingas už jų saugą žmogus. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu ir jo dalimis bei gamykline pakuote. Vaikai neturi valyti bei tvarkyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.

- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.
- DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.**

#### Techninės charakteristikos

Modelis .....	RMC-M4510E
Galingumas .....	860-1000 W
Įtampa .....	220-240 V, 50/60 Hz
Įtampa talpa .....	5 l
Dubens danga .....	neprisivylanti keraminė Anato® danga
Ekranas .....	LED
Garų vožtuvas .....	nuimamas
Vidinis dangtis .....	nuimamas

#### Programos

1. MULTICOOK
2. PILAF (PLOVAS)
3. STEAM (GARINIMAS)
4. SOUP (SRIUBA)
5. PASTA (MAKARONAI)
6. PORRIDGE (PIENIŠKA KOŠĖ)
7. STEW (TROŠKINIMAS)
8. BAKE (KEPINIAI)
9. FRY (KEPIMAS)
10. YOGURT (JOGURTAS)
11. BREAD (DUONA)
12. SLOW COOK (LĖTAS TROŠKINIMAS)
13. EXPRESS

#### Funkcijos

Funkcija „MASTERCHIEF LITE“ (gaminimo laiko ir temperatūros nustatymas programos veikimo metu) .....	yra
Gatavų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas) .....	iki 12 val.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas .....	yra.
Patiekalų šildymas .....	iki 12 val.
Atidėtas paleidimas .....	iki 24 val.
Garsinių signalų atjungimas .....	yra

#### Komplektacija

Daugiafunkcis puodas .....	1 vnt.
Dubuo RB-C502 .....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose .....	1 vnt.
Samtis .....	1 vnt.
Plokščias šaukštas .....	1 vnt.
Dozatorius .....	1 vnt.
Žnyplės dubeniui .....	1 vnt.
Knyga „100 receptų“ .....	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis .....	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija .....	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė .....	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis .....	1 vnt.

**i** Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

#### Daugiafunkcio puodo įranga A1

1. Prietaiso dangtis
2. Žiedas-tarpikis
3. Nuimamas išorinis dangtis
4. Garų išėjimo plyšys
5. Dubuo
6. Dangčio pakėlimo mygtukas
7. Valdymo pultas su ekranu

- Korpusas
- Rankena nešti
- Nuimamas garų vožtuvas
- Plokščias šaukštas
- Samtis
- Talpa, skirta maistui gaminti garuose
- Samčio/šaukšto laikiklis
- Dozatorius
- Znyplės dubeniui
- Elektrinis maitinimo kabelis

**Valdymo pultas A2**

- Mgntukas „Cancel/Reheat“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, vartotojui nuostatų atšaukimas.
- Mgntukas „Time Delay“ („Atidėti“) – atidėto paleidimo režimo įjungimas.
- Mgntukas „Menu“ („Meniu“) – automatinės gaminimo programos patvirtina pasirinkimą.
- Ekranas.
- Mgntukas „Min/-“ („Min./-“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas, temperatūros mažinimas, minučių reikšmės pasirinkimas.
- Mgntukas „Hour/+“ („Val./+“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas, temperatūros didinimas, valandų reikšmės pasirinkimas.
- „Start“ („Start“) – pasirinkti maisto gaminimo režimo paleidimas.

**Ekranų išdėstymas A2**

- Automatinių programų indikatorius.
- Atidėto paleidimo funkcijos indikatorius.
- Gaminimo režimo indikatorius.
- Laiko indikatorius.
- Automatinio pašildymo režimo indikatorius.
- Programos „EXPRESS“ indikatorius.
- Pašildymo režimo indikatorius.
- Garsinių signalų išjungimo indikatorius.
- Temperatūros reikšmės indikatorius.

**I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ**

Išimkite iš dėžės gaminį. Pašalinkite visą pakuočės medžiagą ir reklamos lipdukus.

**⚠ Būtinai palikite vietoje perspėjamosius lipdukus, lipdukus-rodykles (jeigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso! Jeigu nėra serijos numerio, automatiškai netenka teisės į garantinį aptarnavimą.**

**i** Prieš jungiant prietaisą po pervažimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtinai jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Visiškai išvyniokite elektros srovės laidą. Nušluostykite gaminio korpusą drėgnu audiniu. Nuimamas dalis nuplaukite muilu vandeniu, prieš įjungdami prietaisą į elektros tinklą, kruopščiai nušluostykite visas jo dalis.

**II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLO-ATACIJA**

**Laiko nustatymas**

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir laikykite nuspaudę „Hour/+“ arba „Min/-“ mygtuką. Ekране pradės mirksėti faktinio laiko indikatorius. Valandų reikšmei padidinti, spauskite „Hour/+“ mygtuką, minučių reikšmei padidinti – spauskite „Min/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsiasi nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

tymas tęsiasi nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Nustačius faktinį laiką, 5 sek. nespaukite pulte jokio mygtuko. Nuostatos bus išsaugotos automatiškai.

**Garsinių signalų atjungimas**

Garsiniais signalais išjungti, bet kuriame režime spauskite ir palaikykite nuspaudę „Menu“ mygtuką. Ekrane atsiras garsinių signalų išjungimo indikatorius. Garsiniais signalais įjungti dar kartą spauskite ir palaikykite nuspaudę „Menu“ mygtuką.

**Gaminimo laiko nustatymas**

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M4510E galima savarankiškai nustatyti kiekvienos programos gaminimo laiką, išskyrus „EXPRESS“ programoje. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

Išsirinuk automatinę programą ir paspaudus „Menu“ mygtuką, valandų reikšmei nustatyti spauskite „Hour/+“, o minučių reikšmei nustatyti – „Min/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsiasi nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

**i** Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalto vandens ir pasirinkus programą „STEAM“ bei nustatant 5 min. gaminimo laiką, programos paleistis ir atbulinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniu užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui. Programoje „PASTA“ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda užvirus vandeniu ir pakartotinai nuspaudus mygtuką „Start“.

**Atidėtos programos paleidimas**

Atidėto paleidimo funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). Maksimalus atidėto paleidimo laikas yra 24 val. Pagat nutylėjimą nustatytas programos atidėtos paleidimo laikas ir laikas, reikalingas prietaisui pasiekti nustatytus darbinius parametrus (jei tai numatyta gamyklinėse programos nuostatose). Atidėto paleidimo nustatymo intervalas – 1 min.

Norint pakeisti atidėto paleidimo laiką, patvirtinę pasirinktą automatinę programą, spauskite „Time Delay“ mygtuką. Valandų reikšmei padidinti spauskite „Hour/+“ mygtuką. Minučių reikšmei pakeisti spauskite „Min/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsiasi nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

**i** Veikiant funkcijai „Time Delay“, ekrane bus rodomas faktinis laikas. Norint patvirtinti kiek laiko patiekalas gaminamas, spauskite ir palaikykite „Time Delay“ mygtuką. Atidėto paleidimo funkcija prielaima visose automatinėse gaminimo programose, išskyrus programas „PASTA“, „FRY“ ir „EXPRESS“. Nerekomenduojama naudoti „Time Delay“ funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

**Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)**

Funcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūra gali 12 val. palaikyti 70-75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, ekrane šviečia „Cancel/Reheat“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita.

Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Cancel/Reheat“ mygtuką.

**Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas**

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo išjungimas ne visomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M4510E numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, veikiant „Time Delay“ arba pagrindinį gaminimo programos funkciją. Norint tai atlikti, veikiant programai spauskite „Start“ mygtuką. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą spauskite „Start“ mygtuką.

**i** Automatinio pašildymo funkcija negalima, naudojant programas „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ ir programoje „MULTICOOK“ nustatčius žemesnę nei 80°C gaminimo temperatūrą.

**Patiekalų šildymas**

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M4510E galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

- sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcią puodą.
- Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
- Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Cancel/Reheat“ mygtuką. Ekrane ir ant mygtuko išžižbės atitinkamas indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.

Prietaisas pašildys patiekalą iki 70-75°C ir 12 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Cancel/Reheat“ mygtuką, kol užges atitinkami indikatoriai.

**⚠** Nepaisant to, kad prietaisų yra automatinio pašildymo funkcija ir jis gali iki 12 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi-tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.

**Funcija „MASTERCHIEF LITE“**

Atidarykite sau dar daugiau kulinarinio meno galimybių su naująja „MASTERCHIEF LITE“ funkcija! Jei programoje „MULTICOOK“ galima nustatyti programos veikimo parametrus iki ją paleidžiant, naudojant funkciją „MASTERCHIEF LITE“, galėsite keisti nuostatas tiesiogiai gaminimo proceso metu.

Visuomet galėsite bet kokios programos darbą sustabdyti taip, kad jį atitiktų jūsų pageidavimus. Išverda sriuba? Išbėga pieniška košė? Per ilgai garinasi daržovės? Pakeiskite temperatūrą arba gaminimo laiką, neperturkudami programos veikimo, taip, trais gamintumėte ant viryklės arba orkaitėje.

**i** Funcija „MASTERCHIEF LITE“ galėsite naudoti tik gaminimo metu. Naudojant programą „EXPRESS“, funkcijos „Time Delay“ veikimas ir laukimo perėjti į darbinius parametrus funkcija „MASTERCHIEF LITE“ negalima.

Temperatūros keitimas, naudojant „MASTERCHIEF LITE“ funkciją, galimas diapazone nuo 35 iki 170°C, keičiant 1°C intervalu. Galimas gaminimo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos programos. Keitimo intervalas – 1 min.

**⚠** Funcija „MASTERCHIEF LITE“ gali būti ypatigai naudinga, jei gaminate sudėtingus patiekalus, kurių gamybos procese tenka derinti skirtingas gaminimo programas (pvz., gaminant balandėlius, bėfstrogus, makaronus, užemę ir t. t.).

Norint pakeisti gaminimo temperatūrą:

- Jau veikiant gaminimo programai paspauskite mygtuką „Menu“. Ekrane pradės mirksėti temperatūros reikšmės indikatorius.
- Nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Norint ją padidinti, spauskite „Hour/+“, o norint sumažinti – „Min/-“ mygtuką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, spauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) reikšmę, laiko nustatymas tęsiasi nuo diapazono pradžios.
- Nespaukite mygtukų valdymo pulte 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.

**i** Siekiant apsaugoti maisto produktus nuo perkaitimo, esant nustatytai aukštesnei kaip 130°C temperatūrai, maksimalus programos veikimo laikas ribojamas 2 val. (išskyrus „BAKE“ programą). Naudojant automatine programą „YOGURT“, gaminimo temperatūros keitimo funkcija negalima.

Norint pakeisti gaminimo laiką:

1. Jau veikiant gaminimo programai du kartus paspauskite „Menu“ mygtuką. Ekране pradės mirksėti laiko reikšmės indikatoriaus.
2. Nustatykite pageidaujimą gaminimo laiką. Norint padidinti reikšmę 1 val. intervalu – spauskite „Hour/+“, norint didinti 1 min. intervalu – „Min/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greičiau pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
3. Nespauskite mygtukų valdymo pultė 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.

**i** Nustačius gaminimo laiko reikšmę 00:00, programos veikimas bus sustabdytas.

### Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiama produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcio puodo dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Įstikinkite, kad dubuo stovėtų tiesiai ir yra gerai prigludęs prie kaitinimo elemento.
3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spągtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Norint išėiti iš laukimo režimo, spauskite „Menu“ mygtuką. Išsirinkite reikalingą gaminimo programą mygtukais „Hour/+“ ir „Min/-“ (ekrane mirksės atitinkamos programos indikatoriai). Patvirtinkite pasirinktą programą, pakartotinai spausdami „Menu“ mygtuką.

**i** Programoje „MULTICOOK“, patvirtinus pasirinktą programą galėsite nustatyti norimą gaminimo temperatūrą. Pagal nutylėjimą nustatytai reikšmei padidinti naudokites „Hour/+“ mygtuką, o jei sumažinti – „Min/-“ mygtuką. Temperatūros nuostatoms užbaigti spauskite „Menu“ mygtuką.

5. Pagal nutylėjimą nustatytam gaminimo laikui pakeisti naudokites „Hour/+“ ir „Min/-“ mygtukais.
6. Esant poreikiui, nustatykite atidėto paleidimo laiką.

**i** Atidėto paleidimo funkcija negalima naudojant „PASTA“, „FRY“ ir „EXPRESS“ programas.

7. Gaminimo programai įjungti spauskite „Start“ mygtuką. Įsijungs mygtukų „Start“ ir „Cancel/Reheat“ indikatoriai. Atgalinė gaminimo laiko atskaita, priklausomai nuo pasirinktos programos, prasidės iš karto paspaudus „Start“ mygtuką arba dubenyje pasiekus reikalingą temperatūrą.

**i** Jeigu reikia, iš anksto atjunkite automatinio pašildymo funkciją, paspaudę „Start“ mygtuką. Užges mygtuko „Cancel/Reheat“ indikatoriaus. Pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „YOGURT“ ir „EXPRESS“ programas.

8. Apie gaminimo programos veikimo pabaigą informuos garsinis signalas, o ekrane atsiras užrašas „End“. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (ekrane švies „Cancel/Reheat“ mygtuko indikatoriaus ir užrašas „Reheat“) arba budėjimo režimą.
9. Norint atsukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Cancel/Reheat“ mygtuką.

**i** Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti viengį iš prie daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-M4510E pridėdamas knygos receptų, numatytų gamini-

ti būtent šiuo modeliu. Daugiau receptų taip pat galėsite rasti interneto svetainėje [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Jeigu, jūsų manymu, pasirinktos įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalio „MULTICOOK“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačias jūsų kulinarinių eksperimentų galimybes.

### PROGRAMA „MULTICOOK“

Ši programa skirta patiekalams gaminti vartotojų pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais. „MULTICOOK“ programos dėka daugiafunkcis greitpuodis REDMOND RMC-M4510E galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patikusį receptą, surastą senojeje kulinarijos knygoje ar internete.

**i** Jeigu gaminimo temperatūra neviršija 80°C, automatinio pašildymo funkcija bus atjungta be galimybės įjungti ją rankiniu būdu.

Pagal nutylėjimą programoje „MULTICOOK“ gaminimo laikas sudaro 30 min., gaminimo temperatūra – 100°C. Programos rankinių temperatūros nuostatų diapazonas yra 35–170°C, 5°C intervalu. Rankinių nuostatų diapazonas – nuo 2 min. iki 15 val., 1 min. intervalu.

**i** DĖMESIO! Saugumo sumetimais, nustatant aukštesnę nei 130°C temperatūrą, gaminimo laikas bus ribojamas 2 val.

**i** Programa „MULTICOOK“ galima paruošti daugybę įvairių patiekalų. Rekomenduojame pasinaudoti mūsų profesionalių virėjų paruošta knyga arba specialia rekomenduojama temperatūrą, skirtą įvairiems patiekalams ir produktams gaminti, lentelė. Receptų rasti ir tinklalapyje [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

### PROGRAMA „PILAF“

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 35 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

### PROGRAMA „STEAM“

Programa skirta mėsai, žuvisms, daržovėms ir patiekalams iš daugelio produktų garinti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 400–800 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Laikydami recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiama produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įstikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sekite 3–8 skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymus.

**i** Užvirus vandeniu ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje, pasigirs garsinis signalas. Prasidės atgalinė gaminimo laiko atskaita.

Neaudojant automatinių šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojamo įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentelė.

### PROGRAMA „SOUP“

Programa skirta sultiniams, daržovių ir šaltoms sriuboms su mėsa, žuvismis ir paukštinė vieni. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 8 val.

**i** Prieš prietaisui persijungiant į darbinis gaminimo parametrus, pasigirs garsinis signalas.

### PROGRAMA „PASTA“

Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė, ir reikia sudėti produktus, išpės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką.

Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 2 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo ir automatinio pašildymo funkcijos šioje programoje nėra galimos.

**i** Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidaro putas. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, padėjus kelias minutes po produktų sudėjimo į verdantį vandenį galima nukelti dangtį.

### PROGRAMA „PORRIDGE“

Programa skirta košėms su neriebiu pasteriuzuotu pienu virti.

Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 25 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekių;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

**i** Pieno ir kruopų sąvaybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojų, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamos rezultatas.

Nepasiekus norimo rezultato „PORRIDGE“ programa, siūlome pasinaudoti universalio „MULTICOOK“ programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95°C. Produktų kiekį ir virimo laiką nustatykite laikydamiesi recepto.

### PROGRAMA „STEW“

Programa skirta guliašui, kepsniams ir ragu gaminti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas sudaro 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 12 val.

### PROGRAMA „BAKE“

Programa skirta keksiui, apkepiui ir mietinės tešlos pyragams kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 50 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 20 min. iki 4 val.

**i** Ar biskvitas jau iškepęs, galima patikrinti įbedus į jį medinį pagaliuką (pvz., dantų krapštuką). Ištraukus pagaliuką, ant jo neturi likti prilipusios tešlos likučių, nes būtent tuomet biskvitas yra gatavas.

Naudojant „BAKE“ programą, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją. Gatavą produktą išimkite iš daugiafunkcio puodo iš karto, kai tik jis yra gatavas, kad jis nesudrėktų. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

### PROGRAMA „FRY“

Programa skirta mėsai, žuvisms, paukštiniai ir patiekalams iš daugelio produktų kepti.

Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

LTU

**i** Pasiekus nustatytą gaminimo temperatūrą, pasigirs garsinis signalas.

*Tam, kad produktai neprisiviltų, rekomenduojama laikytis receptų knygos nurodymų ir periodiškai maišyti dubens turinį. Paskartinau naudojant „FRY“ programą, leiskite prietaisui atvėsti. Rekomenduojama kepiniai produktus esant atidarytam dangčiui, tuomet bus trūkši apskrudusi luobelė.*

## PROGRAMA „YOGURT“

Programa skirta naminiam jogurtui gaminti ir tešlai kildinti. Pagal nutyčėjimą gaminimo laikas sudaro 8 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 30 min., nuo 30 min. iki 12 val. Produktų dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

**i** Jogurtams ruošti galite naudoti specialią, jogurtui ruošti skirtą REDMOND RAM-G1 indelių komplektą (išsigyjama atskirai).

## Programa „BREAD“

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietiniai duona su ruginųjų miltų priemaišu kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutyčėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 3 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 6 val.

Maksimalus šios programos automatinio pašildymo veikimo laikas apribotas iki 3 val. Nerekomenduojama naudotis funkcija „Time Delay“, nes tai gali turėti įtakos kepinio kokybei.

Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepama. Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant juos deguonimi ir pašalinant priemaišas. Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

**i** Produktų dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens.

*Nustatant trumpesnę nei 1 val. gaminimo laiką, paspaudus „Start“ mygtuką, prasidės kepimo laikas. Tam, kad duona iškeptų tolygiai, pasigirdus garsiniam signalui, kepinį reikia apversti.*

*DĖMESIO! Išimant iškeptą duoną, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.*

Tešlos kildinimo proceso metu neatidarinėkite prietaiso dangčio! Nuo to priklauso kepinio kokybė.

## PROGRAMA „SLOW COOK“

Programa skirta troškiniams ir kondensuotui pienui virti. Pagal nutyčėjimą gaminimo laikas sudaro 3 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 5 min. iki 12 val.

## PROGRAMA „EXPRESS“

Programa skirta greitam ryžių ir birių košių virimui vandenyje. Programa, išvirus vandeniui, išsijungia. Rankinių nuostatų galimybės ir atidėto paleidimo bei automatinio pašildymo funkcijų šioje programoje nėra.

Gaminimo programai paleisti, laukimo režime spauskite „Start“ mygtuką. Įsijungs gaminimo, automatinio pašildymo indikatoriai ir „Start“ mygtuko apšvietimas. Prasidės pasirinktos programos vykdymas.

**📖** Jei naudojantis automatinėmis programomis nepavyko pasiekti laukto rezultato, perskaitykite skyrių „Maisto gaminimo patarimai“, kuriame rasite atsakymų į dažniausiai kylančius klausimus ir gausite reikalingų rekomendacijų.

## III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Fondiu
- Gruzdinimas
- Varškės, sūrio virimas
- Vaikų maisto gamyba
- Indų sterilizavimas.
- Skystų produktų pasterizavimas

## IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

### Bendrosios taisyklės ir patarimai

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapą po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos „STEAM“ programa.

- Neverta uždarytame daugiavienkiame puode palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu ilgiau nei 24 val. Dubenį su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o prireikus pašildyti maistą, pasirinkus maisto pašildymo funkciją.
- Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, įskaitant kaitinimo diską, dubenį, vidinį dangtį ir garų vožtuvą turi būti švarūs ir sausi.
- Prieš valant prietaisą išjunkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones.

**STOP** Valant prietaisą DRAUDŽIAMA naudoti šiurkščias servetėles ar kempines bei abrazyvines pastas. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias agresyvias chemines priemones arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu.

*DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!*

- Atidžiai valykite gumines daugiavienkių puodo dalis: jas pažeidus arba deformavus gali sutrikti prietaiso veikimas.
- Prietaiso korpusą valykite pagal poreikį. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Gaminimo metu susikaupusį kondensatą valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo. Vidinius darbinės kameros paviršius valykite pagal poreikį.

### Korpuso valymas

Korpusą valykite minkštu drėgnu rankšluosčiu arba kempine. Galima naudoti švelnią valymo priemonę. Išvalius prietaisą, rekomenduojama jį sausai nuvalyti.

### Dubens valymas

Dubenį galima plauti tiek rankomis, naudojant švelnią kempinę ir indų plovimo priemonę, tiek indaplovėje (laikantis jos gamintojo instrukcijų).

Jeigu dubuo labai nešvarus, įpilkite į jį šilto vandens ir palikite kuriam laikui mirkti, tuomet išplaukite. Būtinai nušluostykite dubens paviršius, kad jis būtų sausas, ir tik tuomet statykite į daugiavienkių puodo korpusą.

Reguliariai naudojant dubenį, gali pilnai arba iš dalies pasikeisti jo vidinio neprisylančio stuoksnio spalva. Tai nėra dubens defektas.

### Valant vidinį aliumininį dangtį:

1. nukelkite daugiavienkių puodo dangtį.
2. Apatinėje dangčio dalyje iš vidaus vienu metu centro link paspauskite du plastikinius fiksatorius. Nenaudojant jėgos, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
3. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimkite dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Naudoti indaplovės šiuo atveju nereikėtų.
4. Nušluostykite sausai dangtį.
5. Įstatykite aliumininį dangtį į viršutinio griovelius. Suderinkite nuimamą aliumininį dangtį su pagrindiniu dangčiu. Nestipriai paspauskite fiksatorius (pasigirs spragtelėjimas).

### Nuimamo garų vožtuvo valymas

Nuimamas garų vožtuvas yra specialiam lizde, esančiame ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys.

1. Atsargiai patraukite už išorinės jo dalies, laikydami už atsikišimo, esančio dangčio ąduboje, į save aukšty.
2. Spustelėkite apatinėje vožtuvo pusėje esančius plastmasinius fiksatorius ir išimkite vidinį gaubtą.
3. Jeigu reikia, atsargiai išimkite vožtuvo gumelę. Nuplaukite visas vožtuvo dalis.
4. Surinkite atvirą šine seka: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindinės vožtuvo dalies fiksatorius su atitinkamomis kilpomis, esančiomis vidinėje gaubto pusėje ir sujunkite (pasigirs spragtelėjimas). Gerai įstatykite garų vožtuvą į lizdą ant prietaiso dangčio.

**STOP** DĖMESIO! Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempkite jos išimant, plauinant ir statant į vietą.

### Kondensato šalinimas

Šiame modelyje kondensatas kaupiasi specialioje talpoje, esančioje aplink dubenį, ant korpuso. Po kiekvieno prietaiso naudojimo aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

### Darbinės kameros valymas

Griežtai laikantis čia pateiktų nurodymų, tikimybė patekti skysčiams, maisto dalelėms ar nešvarumams į darbinės kameros vidų minimalus. Jeigu vis dėlto nešvarumų pateko, nuvalykite darbinės kameros paviršius, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis nelūžtų.

**STOP** Prieš valant daugiafunkcio puodo darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėso!

Šoninės darbinės kameros sienelės, kaitinimo disko paviršius ir centrinio šilumos jutiklio gaubtas (jis yra kaitinimo disko viduje) valomas drėgna (nešlapia) kempine arba servetėle. Jei naudojate indų ploviklį, būtinai kruopščiai nuskalaukite jo likučius, kad gaminant maistą neatstirastų pašalinis kvapas.

Patekus svetimkūniui į aplink centrinį šilumos jutiklį esančią įdubą, atargiai pašalinkite jį pincetu, nespausdami jutiklio gaubto. Užsiteršus kaitinimo disko paviršiui, galima naudoti vidutinio šiurkštumo drėgną kempinę arba sintetinį šepetėlį.

**i** Reguliariai naudojant prietaisą, gali piltai arba daliniai pakisti kaitinimo disko spalva. Tai nėra prietaiso gedimo požymis ir jis neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.

## V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

### Gaminimo problemos ir jų šalinimo būdai

Žemiau pateiktoje lentelėje surinkti tipinės gaminimo multifunkciniame puode klaidos, aprašyti jų galimos priežastys ir šalinimo būdai.

#### PATIEKALAS NEPAGAMINTAS IKI GALO

Galimos priežastys	Problemos šalinimo būdai
Pamiršote uždaryti prietaiso dangčio arba uždartė nesandariai, ir gaminimo temperatūra buvo per žema.	Gaminimo metu nerekomenduojama dažnai atidarinėti dangčio. Uždarykite dangtį kol pasigirs spragtelėjimas, įsitikinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašaliniių daiktų ir sandarinimo guma vidiniame dangtelyje nepažeista.
Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Dubenis patikimai nesiliečia su kaitinimo elementu.	Statydami dubenį į puodą, žiūrėkite kad jis būtų įstatytas į korpusą lygiai, sandariai priglustų prie kaitinimo elemento. Patikrinkite, ar tarp dubens ir kaitinimo elemento nėra pašaliniių daiktų. Pasirūpinkite, kad kaitinimo diskas būtų švarus.
Netinkamai parinkti patiekalo ingredientai. Parinkite netinkama gaminimo programa, arba parinkti ingredientai netinka gaminti parinktu būdu.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus.
Ingredientai sujaujstyti labai dideliais gabalais, sudėti ne laikiantis proporcijų. Netinkamai parinkta gaminimo trukmė. Išrinktas receptas netinka gaminiui multifunkciniame puode.	Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Gaminant garuose: per mažai skysčio dubenyje.	Iš karto įpilkite tiek vandens, kiek rekomenduojama recepte. Gaminimo metu patikrinkite vandens lygį.
Kepiant:	Įpilkite į dubenį per daug augalinį aliejų.
	Per daug drėgnas dubenyje.
Verdant: sultinys verdant iš produktų su papildomu rugštinumu išbėga.	Kepiant reikia kad aliejus uždegtų dubens dugną plonų sluoksnių. Kepiant riebaluose vadovaukitės gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygelėje. Neuždenkite dangčio kepiant, jei tai nenurodyta recepte. Sušaldytus produktus kepiant atšaldykite ir suplyškite vandenį.
Kepiant (tešla neįkepė):	Sumažinkite tešlos įdėdamas į dubenį, tūrį. Įsimitkite kepinį iš dubens, apverskite ir vėl įdėkite į dubenį, po to gaminkite iki paruošumo. Toliau mažinkite tešlos įdėdamas į dubenį, tūrį.

#### PRODUKTAS PERVERTĖ

Neteisingai parinkta gaminimo trukmė arba produktų tipas. Ingredientų gabaliukai yra mažesni, negu rekomenduojama.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Pagamintas patiekalas po virimo pernelgų ilgai buvo automatinio šildymo režime.	Pernelgų ilgai naudoti automatinio šildymo funkciją nerekomenduojama. Jeigu įsijungė apsaugos sistema šios funkcijos išjungimo galimybė, panaudokite ją.

#### VIRIMO METU PRODUKTAI IŠBĖGA

Verdant plenišką košę, išbėga pienas.	Pieno kokybė ir savybės gali priklausyti nuo jo gaminimo sąlygų ir vietos. Kad išvengtumėte šios problemos, rekomenduojame naudoti pasteurizuotą, ne daugiau negu 2,5% riebumo pieną. Esant reikalui į pieną galima įpilti šiek tiek geriamo vandens.
Sudedamosios dalys prieš virimą nebuvo paruoštos arba paruoštos netinkamai (blogai nuplautos ir pan.). Nesilaikoma sudedamųjų dalių proporcijų. Netinkamai parinkta produktų rūšis.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą. Kruopas, mėsos produktus, žuvis ir jūros gėrybes visada kruopščiai praplaukite.

#### PRODUKTAS PRIDEGĖ

Dubenyje buvo maisto likučių po paskutinio gaminimo arba neprideganti danga buvo pažeista.	Prieš gamindami pasirūpinkite, kad indas būtų švariai išplautas ir įsitikinkite, ar nepažeista neprideganti danga.
Bendras sudedamųjų produktų tūris mažesnis nei rekomenduojama recepte.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus.
Nustatėte pernelgų didelį gaminimo laiką.	Sumažinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto nurodymais, tinkamiems būtent šiam modeliui.
Kepiant: nepripilėte į dubenį aliejaus; Sudedamosios dalys nebuvo mašomos	Paprastai kepiant reikia į dubenį įpilti truputį aliejaus - kad uždegtų dubens dugną plonų sluoksnių. Kad produktas dubenyje būtų apkeptas tolygiai, rekomenduojama maišyti sudedamasias dalys, arba pervartyti.
Troškinant: dubenyje nepakanka drėgnės.	Reikia įpilti daugiau skysčio. Troškimo metu nerekomenduojama atidarinėti dangčio.
Verdant: Per mažai skysčio (nesilaikyta proporcijų).	Rekomenduojama laikytis recepte nurodomo skysčio ir pagrindinio produkto santykio.
Kepiant: prieš gaminant neįstėpė vidinį dubens paviršį aliejumi.	Prieš įdėdam tešlą patepkite dugną ir šonus aliejumi arba sviestu (neplikite aliejų į dubenį!).

LTU

#### GAMINIMO METU PRODUKTO GABALIUKAI PRARADO FORMĄ

Per dažnai maišydavote produktus dubenyje.	Paprastai kepiant maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5–7 minutes.
Nustatytas per didelis gaminimo laikas.	Sumažinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto nurodymais, tinkamiems būtent šiam modeliui.

#### KEPINYS DRĖGNAS

Buvo naudojami netinkamas sudedamosios dalys, kurie davė drėgnumo (sultingai daržovės arba vaisiai, užšaldytos uogos, grietinė ir t.t.).	Vadovaukitės receptų knygoje pateikiamomis gaminimo rekomendacijomis. Stenkitės nenaudoti sultingus ingredientus, arba naudokite juos minimaliai.
Iškepęs kepinys per ilgai buvo uždarytame multifunkciniame puode.	Kepinius iš puodo pagedaujama išimti iš karto jiems iškepęs. Jei reikia galite trumpam palikti kepinius puode, įjungus automatinį pašildymą.

#### KEPINYS NEIŠKILIO

Blogai suplakti kiaušiniai su cukrumi.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Tešla su kepimo milteliais per ilgai pastovėjo.	
Tešla blogai išmaišyta arba nebuvo išsijoti miltai.	
Netinkamai sudėti produktai.	
Pasirinktas netinkamas receptas.	

**i** Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliai Programose „STEW“ ir „SOUP“ jeigu nepakankama skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas perina į automatinio šildymo režimą.

**Gaminimo programų bendra lentelė (gamykliniai nustatymai)**

Programa	Naudojimo rekomendacijos	Gaminimo trukmė numatyta	Gaminimo trukmės diapazonas/ Pokyčio žingsnis	Išėjimas prie darbo parametro	Pradžios atidėjimas, val	Automatinio pašildymo funkcija, val
MULTICOOK	Patiekalams gaminti pagal naudotojo nustatytus paruošimo laiko parametrus bei temperatūros parametrus	00:30	2 min – 15 val / 1 min Wenn die Temperatur über 130°C: 2 min – 2 val / 1 min	+	+	+
PILAF	Patiekalams iš ryžių gaminimui	00:35	10 min – 2 val / 5 min	+	+	+
STEAM	Produktų gaminimas garuose	00:30	10 min – 2 val / 5 min	+	+	+
SOUP	Sriuboms virti	00:40	20 min – 8 val / 5 min	+	+	+
PASTA	Makaronų virimas	00:08	2 min – 1 val / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Verdant pienošią košę	00:25	5 min – 1.5 val / 1 min	+	+	+
STEW	Produktų troškimas	1:00	20 min – 12 val / 5 min	+	-	+
BAKE	Keksams, biskvitams, pyragams iš mielinės ir sluoksniuotos tešlos kepti	00:50	20 min – 4 val / 10 min	+	-	+
FRY	Kepimas daržovės, mėsa, žuvis	00:15	5 min – 1 val / 1 min	-	+	+
YOGURT	Jogurtams gaminti	8:00	30 min – 12 val / 30 min	+	-	-
BREAD	Duonos kepimas	3:00	10 min – 6 val / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Braising daržovės, mėsa, žuvis	3:00	5 min – 12 val / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Greitas maisto gaminimas ryžiai, košė trapus ant vandens	-	-	-	-	-

**i** Nustatyta vidutinė kaitinimo elemento darbinė temperatūra.

**Rekomenduojamas gaminimo laikas garuose**

Produktas	Svoris, g/Kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo trukmė, min
Kiaulienos filė/jautienos (1,5 x 1,5 cm)	500	800	30/40
Erienos filė (1,5 x 1,5 cm)	500	800	40
Vištenos filė (1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
Kukuliai/kotletai	500	800	25/40
Žuvis (filė)	300	800	15
Salotos krevečių, nulupti, virti ir šaldyti	300	800	5
Koldūna	5 vnt.	800	25/30
Butvės (1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
Morkos (1,5 x 1,5 cm)	500	800	35
Burokėliai (1,5 x 1,5 cm)	500	1500	90
Šaldytos daržovės	500	800	5
Kiaušiniai	5 vnt.	800	10

**i** Turėkite omenyje, kad tai yra bendros rekomendacijos. Nurodytas lentelėje laikas gali skirtis nuo rekomenduojamos reikšmės, atsižvelgiant į konkretus produkto kokybę ir įsų skonį.

**Rekomenduojami temperatūros režimų nustatymai programoje „MULTICOOK“**

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos
35	Tešlos kildimas, acto gaminimas
40	Jogurtu gaminimas
45	Raugas
50	Fermentacija
55	Saldainių paruošimas
60	Žaliosios arbatos, kūdiklių maisto gaminimas
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
70	Pušno paruošimas
75	Pasterizacija, baltos arbatos gaminimas
80	Karšto vyno gaminimas
85	Varškės paruošimas ar maisto produktų, kurie reikalauja ilgo gaminimo laiko
90	Raudonos arbatos gaminimas
95	Pieno košių paruošimas
100	Merengos arba uogienės ruošimas
105	Saltienos gaminimas
110	Sterilizavimas
115	Cukraus sirupo gaminimas
120	Kiaulės blausdos gaminimas
125	Troškintos mėsos gaminimas
130	Apkepos gaminimas
135	Pagamintų patiekalų apkepimas
140	Rūkymas
145	Daržovių ir žuvies folijoje kepimas
150	Mėsos folijoje kepimas
155	Gaminčių iš mielinės tešlos kepimas
160	Paukštiesenos kepimas
165	Kepsnių kepimas
170	Skrudintos bulvės paruošimas

**i** Taip pat žiūrėkite pridėdama receptų knyga.

**VI. PAPILDOMI PRIEDAI**

(Išigijami atskirai)

Išsigyti papildomų daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND RMC-M4510E priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) arba oficialių atstovų parduotuvėse.

**RAM-FB1 – krepšys, skirtas kepti gruzdintuvėje**

Naudojamas įvairiems maisto produktams gruzdinti stipriai įkaitintame arba verdančiame aliejuje (gruzdintuvėje). Tinka įvairioms, iki 3 litrų talpos. Pagamintas iš nerūdijančio plieno, su nuimama rankena ir kabliuku, skirtu tvirtinti prie dubens, kad pagaminius būtų paprasčiau nupilti aliejaus perteklių. Galima naudoti ir su kitų gamintųjų daugiafunkciais puodais. Galima plauti indaplovėje.



**RAM-G1 – jogurtui skirtų indelių kompleksas su žymekliais ant dangtelių (4 vnt.)**

Skirtas įvairių rūšių jogurtui gaminti. Ant indelių yra datos žymekliai, padėsiantys sekti galiojimo laiką. Galima naudoti ir su kitų gamintojų daugiafunkciais puodais.

**RB-A500 (A501, A503) – dubuo neprisvlančia danga**

Talpa – 5 litrai.

**RB-C500 – dubuo neprisvlančia keramine danga**

Talpa – 5 litrai.

**RB-C505 – dubuo neprisvlančia keramine danga Ceralon® (Šveicarija)**

Talpa – 5 litrai.

**RB-S500 – nerūdijančio plieno dubuo**

Talpa – 5 litrai.

Nustatytas gaminio eksploatavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos su sąlyga, kad gaminyje eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.



*Pakuotę, vartotojo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia utilizuoti vadovaujantis atliekų perdavimo vietas programa. Neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.*

## VII. GALIMOS TRIKTYS IR JŲ ŠALINIMO BŪDAI


Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E1 – E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo puoto arba kaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
Prietaisas nesijungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą.
	Sugedęs kištukinis lizdas.	Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą.
	Nėra įtampos elektros tinkle.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos).	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba daletės (šiuokšlės, kruopos, maisto gabaliukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daletes.
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi nelygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetiškumas.	Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas.
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuse nėra pašalinių objektų (šiuokšlių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas).  Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.

## VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui teikiama 2 metai garantija nuo pirkimo datos. Garantiniu laikotarpiu gamintojas įsipareigoja taisymo, detalių keitimo arba viso gaminio keitimo būdu pašalinti bet kokius gamybos defektus, atsiradusius dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija įsigalioja tik tuo atveju, jeigu pirkimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantijos talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminyje buvo naudojamas pagal eksploatavimo instrukciją, nebuvo remontuotas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat išsaugotas pilnas gaminio kompleksas. Ši garantija netaikoma natūraliam gaminio susidėvimui ir naudojamoms medžiagoms (filtrams, lemputėms, keraminėms ir tefloninėms dangoms, sandarinimo gumoms ir kt.).

Gaminio veikimo trukmė ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojami nuo pardavimo dienos arba nuo gaminio pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti).

Prietaiso pagaminimo datą rasite serijos numeryje, kuris nurodytas identifikaciniame lipduke ant gaminio korpuse. Serijos numeris yra iš 13 ženklų, 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – įrenginio pagaminimo metus.

 Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paildzinās tās kalpošanas termiņu.

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

**STOP** *Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas un izstrādājuma lietošanas noteikumu prasību neievērošanas dēļ.*

- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalos, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai – parametru

neatbilstība var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.

- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliedzieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.
- **STOP** *Uzmanību! Ierīces darbības laikā tās korpus, kausis un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimdsus. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, neliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.*
- Pēc lietošanas, kā arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā izslēdziet ierīci no rozetes. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.
- Nenovietojiet elektropadeves vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.

**STOP** *legaumējiet: nejaušs elektro-padeves kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.*

- Darbības laikā nelieciet ierīci uz mīkstas virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkopšanas instrukciju.

**STOP** *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas!*

- Šī ierīce nav paredzēta, lai to lietotu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu sistēmas vai psihiskas novirzes, vai arī bez attiecīgas pieredzes un iemaņām, izņemot gadījumus, kad šādi cilvēki tiek uzraudzīti vai par viņu drošību atbildīgas personas veic instruktāžu par šīs ierīces lietošanu. Nepieciešams uzraudzīt bērnus, lai nepieļautu, ka viņi rotaļājas ar ierīci, tās komplektējošajām sastāvdaļām, kā arī ar ierīces rūpniecisko iesaiņojumu. Ierīces tīrīšanu un apkopšanu nedrīkst veikt bērni bez pieaugušu cilvēku uzraudzības.

- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

**STOP** *UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

#### Tehniskais raksturojums

Modelis .....	RMC-M4510E
Jauda .....	860-1000 W
Sprigums .....	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums .....	5 l
Trauka pārklājums .....	pretpiedeguma, keramiskais Anato®
Displejs .....	LED
Tvaika vārsts .....	noņemams
Iekšējais vāks .....	noņemams

#### Programmas

1. MULTICOOK
2. PILAF (PĻOVS)
3. STEAM (TVAICĒŠANA)
4. SOUP (ZUPA)
5. PASTA (MAKARONI)
6. PORRIDGE (PIENA PUTRA)
7. STEW (SAUTĒŠANA)
8. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
9. FRY (CĒPSĀNA)
10. YOGURT (JOGURTS)
11. BREAD (MAIZE)
12. SLOW COOK (SUTINĀŠANA)
13. EXPRESS

**Funkcijas**

"MASTERCHIEF LITE" (gatavošanas laika un temperatūras uzstādīšana programma darbības procesā) ..... ir Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (automātiskā sildīšana) ..... līdz 12 stundām Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana ..... ir Ēdienu uzsildīšana ..... līdz 12 stundām Atliktais starts ..... līdz 24 stundām Skanās signālu atslēgšana ..... ir

**Komplektācija**

Multikats ..... 1 gab.  
Trauks RB-C502 ..... 1 gab.  
Konteiners gatavošanai ar tvaiku ..... 1 gab.  
Kausis ..... 1 gab.  
Lēziena karote ..... 1 gab.  
Mērglāze ..... 1 gab.  
Satvērējs traukam ..... 1 gab.  
Grāmata «100 receptes» ..... 1 gab.  
Karotes/kausis turētājs ..... 1 gab.  
Lietošanas instrukcija ..... 1 gab.  
Servisa grāmatiņa ..... 1 gab.  
Strāvas vads ..... 1 gab.

**i** Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehnikas parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

**Multikatla uzbūve A1**

1. Ierīces vāks
2. Bīvējošais gredzens
3. Noņemams iekšējais vāks
4. Atvere tvaika izplūšanai
5. Trauks
6. Vāka atvēršanas pogu
7. Vadības panelis ar displeju
8. Korpusu
9. Rokturis pārvietošanai
10. Noņemams tvaika vārsts
11. Lēziena karote
12. Kausis
13. Konteiners gatavošanai ar tvaiku
14. Karotes/kausis turētājs
15. Mērglāze
16. Trauka satvērējs
17. Strāvas vads

**Vadības panelis A2**

1. Poga «Cancel/Reheat» («Atcelt/Uzsildīšana») – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas darbības pārtraukšana, veikto iestatījumu atceļšana.
2. Poga «Time Delay» («Atlikšana») – atlikta starta iestatīšanas režīma ieslēgšana.
3. Poga «Menu» («Izvēlne») – automātiskās gatavošanas programmas apstiprina izvēli.
4. Displejs.
5. Poga «Min/→» («Min/→») – automātiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēle, temperatūras pazemināšana, minūšu skaita izvēle.
6. Poga «Hour/→» («Stundas/→») – automātiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēle, temperatūras paaugstināšana, stundu skaita izvēle.

7. Poga «Start» («Starts») – iestatīta gatavošanas režīma ieslēgšana.

**Displeja uzbūve A2**

- a. Automātisko programmu indikatori.
- b. Atlikta starta režīma indikatori.
- c. Gatavošanas režīma indikatori.
- d. Laika vienību indikatori.
- e. Automātiskās sildīšanas režīma indikatori.
- f. Programmas «EXPRESS» indikatori.
- g. Uzsildīšanas režīma indikatori.
- h. Skanās signālu atslēgšanas indikatori.
- i. Temperatūras vienību indikatori.

**I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS**

Izpakojet ierīci. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

**i** Obligāti atstājiet uz ierīces korpusa uzlīmētās brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes – norādījumu (ja tās ir) un plāksnīti ar sērīgas numuru uz ierīces korpusa! Ja uz ierīces nebūs sērīgas numura, jums automātiski zūd tiesības uz tās garantijas apkalpošanu.

**i** Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.

Pilnībā atīniet elektrokvadu. Ierīces korpusu noslaukiet ar mitru drāniņu. Noņemams detaļas nomazgājiet ziepjūdenī, rūpīgi nožvēļiet visus ierīces elementus pirms pieslēgšanas pie elektrotīkla.

**II. MULTIKATLA LIETOŠANA**

**Pulksteņa uzstādīšana**

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Nospiediet un turiet nospiestu pogu «Hour/→» vai «Min/→». Tekošā laika indikators uz displeja sāks mirgot. Lai iestatītu stundu vienības, spiediet pogu «Hour/→», minūšu vienības - pogu «Min/→». Stundu un minūšu vienību palielināšanās notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārīnīnātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu. Pēc tekošā laika iestatīšanas beigām 5 sekundes nospiediet pogas uz panela. Uzstādījums tiks automātiski saglabāts.

**Skanās signālu atslēgšana**

Lai atslēgtu skanās signālus, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Menu» jebkurā režīmā. Uz displeja iedegies skanās signālu atslēgšanas indikatori. Lai atkal ieslēgtu skanās signālus, vēlreiz nospiediet un turiet nospiestu pogu «Menu».

**Gatavošanas laika iestatīšana**

Multikatlam REDMOND RMC-M4510E ir iespējams patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu. «EXPRESS». Maiņas solis un iespējama laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas gatavošanas programmas.

Pēc automātiskās programmas izvēles un pogas «Menu» nospiešanas, izmantojiet pogu «Hour/→», lai iestatītu stundu vienības, un pogu «Min/→» lai iestatītu minūšu vienības. Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārīnīnātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.

**i** Dažām programmām uzstādītā gatavošanas laika atkaite sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru. Piemēram, ja ielej aukstu ūdeni un iestata programmai «STEAM» gatavošanas laiku 5 minūtes, tad iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaika daudzuma rašanās traukā. Programmai «PASTA» iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc ūdens uzvārīšanās un pogas «Start» atkārtotas nospiešanas.

**Programmas starta atlikšana**

Funkcija «Time Delay» ļauj iestatīt laiku, pēc kura ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Maksimālais starta atlikšanas laiks ir 24 stundas. Atlikta starta laiku sastāda programmas darbības laiks un laiks, kurš nepieciešams, lai multikats sasniegtu darba paramatrus (ja tas ir paredzēts rūpnīcas iestatījumos). Atlikta starta laika iestatīšanas solis – 1 minūte.

Lai izmainītu atlikta starta laiku pēc automātiskās programmas izvēles apstiprināšanas, nospiediet pogu «Time Delay».

Lai palielinātu laika stundu vienības, spiediet pogu «Hour/→». Lai izmainītu minūšu vienības – pogu «Min/→». Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārīnīnātu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.

**i** Funkcijas «Time Delay» darbības laikā uz displeja atspoguļosies tekošā laika vienības. Lai apskatītos ēdiena pagatavošanās laiku, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Time Delay». Atlikta starta funkcija ir pieejama visām automātiskajām gatavošanas programmām, izņemot programmas «FRY», «PASTA» un «EXPRESS». Nav ieteicams izmantot atlikta starta funkciju, ja tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olas, piens, gaļa, siers, u.c.).

**Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)**

Šī funkcija ieslēdzas automātiski uzreiz pēc gatavošanas programmas beigām un var uzturēt gatavo ēdiena temperatūru 70-75°C robežās līdz 12 stundām. Kad darbojas automātiskā sildīšana, deg pogas «Cancel/Reheat» indikators, uz displeja atspoguļojas indikatori Reheat darbības tiešā laika atkaite dotajā režīmā.

Ja ir nepieciešams, automātisko sildīšanu var atslēgt, nospiežot un pārīs sekundes turot nospiestu pogu «Cancel/Reheat».

**Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana**

Automātiskās sildīšanas ieslēgšanās pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir vēlama. Ņemot to vērā, multikatlam REDMOND RMC-M4510E ir paredzēta iespēja savlaicīgi atslēgt doto funkciju gatavošanas programmas darbības vai atlikta starta funkcijas darbības laikā. Lai to izdarītu, programmas darbības laikā nospiediet pogu «Start». Lai atkal ieslēgtu automātisko sildīšanu, vēlreiz nospiediet pogu «Start».

**i** Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas «YO-GURT», «PASTA», «EXPRESS» un programmai «MULTICOOK», ja iestatītā gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C.

**Ēdienu uzsildīšana**

Multikatlu REDMOND RMC-M4510E var izmantot aukstu ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārīciet produktus traukā, ievietojiet trauku multikatla korpusā.
2. Aizveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam
3. Nospiediet un pārīs sekundes turiet nospiestu pogu «Cancel/Reheat». Uz displeja ir pogas iedegies atbilstoši indikatori. Taimeris sāks uzsildīšanas laika atskaiti.

Ierīce uzsildīs ēdiena līdz 70-75°C un saglabās siltumu līdz 12 stundām. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pārīs sekundes turot nospiestu pogu «Cancel/Reheat», kamēr nodzīsts atbilstošie indikatori.

**i** Pateicoties automātiskās sildīšanas un uzsildīšanas funkcijai multikats var saglabāt ēdienes siltus līdz 12 stundām, tomēr mēs neiesakām izmantot šīs funkcijas ilgāk par 2-3 stundām, ja tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma.

## Funkcija «MASTERCHIEF LITE»

Atklājiet sev jaunus pavārmākslas iespējas ar funkciju «MASTERCHIEF LITE»! Programma «MULTICOOK» ļauj iestatīt programmas darbības parametrus līdz tās darbības sākumam, turpmētīm izmantojot funkciju «MASTERCHIEF LITE» Jūs varat mainīt darbības parametrus tieši gatavošanas procesa laikā.

Jūs vienmēr varat uzstādīt jebkuras programmas darbību atbilstoši savām vēlmēm. Pārvarās zupa? Piedeģ piens? Dārzeņu tvaicējās pārkā ilgī? Izmainiet gatavošanas temperatūru un laiku nepārtraucot gatavošanas procesu, it kā Jūs gatavotu uz plīts vai cepeškrāni.

**I** Jūs varat izmantot funkciju «MASTERCHIEF LITE» tikai gatavošanas laikā. Izmantojot programmu «EXPRESS», atliktā starta funkciju un gaidīšanas laiku, kamēr ierīce sasniedz darbībai nepieciešamos parametrus (28.lpp), funkcija «MASTERCHIEF LITE» nav pieejama.

Izmantojot funkciju «MASTERCHIEF LITE», temperatūras izmaiņas ir iespējamas diapazonā no 35 līdz 170°C ar soli -1°C. Iespējama gatavošanas laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas programmas. Maips soli - 1 minūte.

**I** Funkcija «MASTERCHIEF LITE» var būt ļoti noderīga, ja Jūs gatavojat pēc sarežģītas receptes, kurai ir nepieciešams saskaņot vairākas gatavošanas programmas (piemēram, kāpostu tīrēnu, befstrogonova gatavošana, zupu un dāzemu vārīšanu, utt.).

Lai izmainītu gatavošanas temperatūru:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet pogu «Menu». Temperatūras vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamu temperatūru. Lai to palielinātu, spiediet pogu «Hour/+», lai samazinātu – pogu «Min/-». Lai paātrinātu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu. Sasniedzot maksimālās (minimālās) vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības panela. Izmaiņas tiks saglabātas automatiski.

**I** Lai izvairītos no pārkaršanas iestatot gatavošanas temperatūru, kas ir augstāka par 130°C, maksimālais programmas darbības laiks ir ierobežots ar divām stundām (izmērot programmu «BAKE»). Izmantojot automatisko programmu «YOGURT», gatavošanas temperatūras izmaiņas funkcija nav pieejama.

Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā divreiz nospiediet pogu «Menu». Laika vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamu gatavošanas laiku. Lai palielinātu laika vienības par 1 stundu, nospiediet pogu «Hour/+», lai palielinātu par 1 minūti – pogu «Min/-». Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai paātrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības panela. Izmaiņas tiks saglabātas automatiski.

**I** Ja tiks uzstādītas 00:00 gatavošanas laika vienības, programmas darbība tiks apturēta.

## Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ielieciet sastāvdaļas multikatlā traukā atbilstošai gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces pusē. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrums, atrodas zemāk par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē. Pārliecinieties, ka trauks ir ievietots līdzēni un cieši saskaras ar sildelementu.
3. Atveriet multikata vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

4. Lai izietu no gaidīšanas režīma, nospiediet pogu «Menu». Ar pogām «Hour/+» un «Min/-» izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja mirgos atbilstošais programmas indikators). Apstipriniet programmas izvēli atkārtoti nospiežot pogu «Menu».

**I** Programmai «MULTICOOK» pēc programmas izvēles apstiprināšanas Jūs varat iestatīt vēlamu gatavošanas temperatūru. Lai palielinātu ierīci iestatītās vienības, izmantojiet pogu «Hour/+», lai samazinātu – pogu «Min/-». Lai pabeigtu temperatūras iestatīšanu, nospiediet pogu «Menu».

5. Lai izmainītu ierīci iestatīto gatavošanas laiku, izmantojiet pogas «Hour/+» un «Min/-».

**I** Ja ir nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku.

**I** Atliktā starta funkcija nav pieejama izmantojot programmas «FRY», «PASTA» un «EXPRESS».

7. Lai uzskātu gatavošanas programmas darbību, nospiediet pogu «Start». Iedegties pogu «Start» un «Cancel/Reheat» indikatori. Atkarībā no izvēlētas programmas, gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz pēc pogas «Start» nospiešanas vai nepieciešamās traika temperatūras sasniegšanas.

**I** Ja ir nepieciešams, var ierīkēt atslēgt automatiskās sildīšanas funkciju, nospiežot pogu «Start». Pogas «Cancel/Reheat» indikators nodrīst. Atkārtoti nospiežot pogu «Start», funkcija atkal ieslēgsies. Automatiskās sildīšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas «YOGURT» un «EXPRESS».

8. Par programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls, uz displeja parādīsies uzraksts End. Tālāk, atkarībā no izvēlētas gatavošanas programmas vai tekošajiem iestatījumiem, ierīce pāries automatiskās sildīšanas režīmā (uz displeja deg pogas «Cancel/Reheat» indikators un uzraksts Reheat) vai gaidīšanas režīmā.

9. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai automatiskās sildīšanas funkciju, nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu «Cancel/Reheat».

**I** Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, piedāvājam izmantot receptes no multikatlam REDMOND RMC-M4510E piemērotās receptes grāmatas, kuras ir izstrādātas speciāli šim modeļim. Atbilstošas receptes var atrast arī mūsu lapā [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Ja, pēc Jūsu domām, nav izdevies sasniegt vēlamu rezultātu ar parasto automatisko programmu, izmantojiet universālo programmu «MULTICOOK», kura atver plašas iespējas Jūsu kulinārijas eksperimentiem.

## Programma «MULTICOOK»

Programma paredzēta ēdīnu gatavošanai ar lietotāja iestatītajiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Patiecoties virtuālās multikatlā REDMOND RMC-M4510E var aizstāt vesulu virkni virtuālas tehnikas ierīču un ļaus pagatavot jebkādu ēdīnu pēc Jūsu receptes, atrastu senā pavārgrāmatā vai Internetā.

**I** Ja gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C, automatiskās sildīšanas funkcija tiks atslēgta bez iespējas ieslēgt to manuāli.

Ierīce iestatītās gatavošanas laiks programmai «MULTICOOK» ir 30 minūtes, gatavošanas temperatūra - 100°C. Temperatūras manuālais iestatīšanas diapazons šai programmai ir 35-170°C, ar soli -5°C. Laika manuālais iestatīšanas diapazons - no 2 minūtēm līdz 15 stundām, ar soli - 1 minūte.

**I** Uzmanību! Uzstādot gatavošanas temperatūru, kas ir augstāka par 130°C, drošības nolūkā gatavošanas laiks būs ierobežots ar divām stundām.

**I** Ar programmu «MULTICOOK» ir iespējams pagatavot daudz dažādu ēdīnu. Izmantojiet pievienoto receptu grāmatu, kuru ir sastādījuši mūsu profesionālie pavāri vai izmantojiet tabulu ar ieteicamo temperatūru dažādu ēdīnu un produktu pagatavošanai. Tāpat arī vajadzīgs receptes varat atrast mūsu lapā [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

## Programma «PILAF»

Programma paredzēta dažādu plover veidu gatavošanai. Ierīce iestatītās gatavošanas laiks šai programmai ir 35 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli - 5 minūtes.

## Programma «STEAM»

Programma paredzēta gaļas, putnu gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu ēdīnu tvaicēšanai. Ierīce iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli - 5 minūtes.

Lai gatavotu ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektā):

1. Ielejiet traukā 400-800 ml ūdens. Ievietojiet traukā konteineri gatavošanai ar tvaiku.
2. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka trauks cieši pieguļ sildelementam.
3. Sekojiet kopīgo automatisko programmu lietošanas noteikumu 3-8. punktu norādēm.

**I** Pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma sasniegšanas traukā atskanēs skaņas signāls. Sākies gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana.

Ja Jūs šai programmai neizmantojat ierīci iestatītās laika vienības, pievērsiet uzmanību tabulai «Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem».

## Programma «SOUP»

Programma paredzēta buljona, mērcu, dārzeņu un auksto zupu gatavošanai no gaļas, putnu gaļas un dārzeņiem. Ierīce iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām, ar soli - 5 minūtes.

**I** Pēc ierīces darbībai nepieciešamo parametru sasniegšanas atskanēs skaņas signāls.

## Programma «PASTA»

Programma paredz ūdens uzvārīšanas, sastāvdaļu ielikšanu un to pagatavošanu. Par ūdens uzvārīšanas un nepieciešamību ievietot produktus paziņos skaņas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas «Start» atkārtotas nospiešanas.

Ierīce iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 8 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundai, ar soli - 1 minūte. Atliktā starta un automatiskās sildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejamas.

**I** Gatavojot atsevišķus produktus (makaronus, pelmeņus, utt.), veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izklišanu ārpus trauka, pāris minūtes pēc produktu ielikšanas vārošajā ūdenī var atvērt vāku.

## Programma «PORRIDGE»

Programma paredzēta putru gatavošanai, izmantojot pastērētu pienu ar zemu tauku saturu.

Ierīce iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 25 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm, ar soli - 1 minūte.

Lai izvairītos no piena piederēšanas un iegūtu vēlamu rezultātu, iesakām pirms gatavošanas veikt sekojošas darbības:



## Darba kameras tīrīšana

Stingri ievērojot dotās instrukcijas norādījumus, šķidrums, ēdienu daļiņu vai atkritumu iekļūšana ierīces darba kamerā ir minimāla. Ja tomēr netīrumi tur ir iekļuvi, ir nepieciešams notīrīt ierīces darba kameras virsmu, lai izvairītos no ierīces kļūdainas darbības vai bojājuma.

**STOP** Pirms multikakta darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi!

Darba kameras sānu sienas, sildīšanas diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uznavu (kas atrodas sildīšanas diska vidū) var tīrīt ar mitru (nevis slapju) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgāšanas līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt to paliekas, lai izvairītos no nepatīkamas smakas ēdiena gatavošanas laikā.

Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvi iedobumā apkārt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinčeti, nespiežot uz sensora uznavu. Sildīšanas diska virsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot vidēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.

**i** Regulāri izmantojot ierīci, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties sildīšanas diska krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces bojājumu un neietekmē ierīces pareizu darbību.

## V. GATAVOŠANAS PADOMI

### Ēdienu gatavošanas kļūdas un to novēršanas paņēmieni

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskas kļūdas, kas tiek pieļautas, gatavojot ēdienes multikatlos, ir izskatīti iespējamie iemesli un paņēmieni, kā tos novērst.

#### ĒDIENS PĒC GATAVOŠANAS BEIGĀM NAV GATAVS

Iespējamie problēmas iemesli	Novēršanas paņēmieni
Jūs esat aizmirsuši aizvērt ierīces vāku vai neesat to cieši aizvēruši, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Ēdiena gatavošanas laikā nevieriet vājā multikakta vāku bez nepieciešamības. Aizveriet vāku līdz klikšķa atskanēšanai. Pārliecinieties, ka nekas netraucē ierīces vāku cieši aizvērt, un ka bīvējošā gumija uz iekšējā vāku nav deformējusies.
Kontakts starp kausu un sildāmelementu ir vājš, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Kausis jāietiek ierīces korpusā precīzi un līdzeni, lai tā dibens cieši piegūtu sildāmajam diskam. Pārliecinieties, ka multikatta darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet, ka sildāmelements kļūst netīrs.
Neveiksmīgi izvēlētas ēdiena sastāvdaļas. Šīs sastāvdaļas nav piemērotas, lai gatavotu ēdienu ar jūsu izvēlēto paņēmieni vai jūsu neesat izvēlējušies pareizo ēdiena gatavošanas programmu. Sastāvdaļas ir pārāk rupji sagrieztas, nav ievērotas pievienojamo produktu kopējās proporcijas.	Vēlams izmantot pārbaudītas (adaptētas šī modeļa ierīcē) receptes. Izmantojiet receptes, kurām tiešām varat uzticēties. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei.
Jūs neesat pareizi iestatījuši (neesat pareizi aprēķinājuši) ēdiena gatavošanas laiku.	Obligāti ielietiet kausā ūdeni tādā apjomā, kāds ir ieteikts receptē. Ja jūs šaubāties, pārbaudiet ūdens līmeni ēdiena gatavošanas procesa laikā.
Jūsu izvēlētais receptes variants nav piemērots gatavošanai šajā multikattā.	Parastās cepšanas laikā ir pietiekami, ja eļļa pārklāj kausa dibenu plānā kārtā. Vārot eļļā, sekojiet atbilstošās receptes norādījumiem.
Gatavojot ēdienu tvaicējot: kausā ir pārāk maz ūdens, lai nodrošinātu pietiekamu tvaika bīvējumu.	Neaizveriet multikatta vāku cepšanas laikā, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldiešu produkti pirms cepšanas ir obligāti jāatlaidina, un jānolējo no tiem ūdens
Cepto:	Dažiem produktiem ir nepieciešama speciāla apstrāde pirms vārīšanas: tie ir jāskato, jācep taukvielās utt. Sekojiet ieteikumiem jūsu izvēlētajai receptē.
Vārot: buljona izvārīšanās, gatavojot ēdienu no produktiem ar paaugstinātu skābumu.	Lieciet kausā mīklu mazākos apjomos.
Cepto miltu izstrādājumus (mīkla uz ceptuies):	Izņemiet mīklas izstrādājumu no kausa, apgrieziet un ielieciet atpakaļ kausā, pēc tam turpiniet gatavošanu līdz gatavībai. Turpmāk cepto, lieciet kausā mīklu mazākos apjomos.

## PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Jūs esat kļūdušies, izvēloties produkta tipu vai uzstādot (aprēķinot) ēdiena gatavošanas laiku. Pārāk mazi sastāvdaļu izmēri.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcē) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētas receptes ieteikumiem.
Pēc gatavošanas gatavais ēdiens ir pārāk ilgi bijis uzsilēs režīmā.	Pārāk ilgstoša autouzsilēs funkcijas izmantošanas nav vēlams. Ja jūsu multikatta modeļi ir paredzēti šīs funkcijas iepriekšējai atslēgšanai, jūs varat izslēgt šo iespēju.

## VĀROTĪES PRODUKTS IZTVAIKO VAI VĀROTĪES IZTEK

Vārot piena putru, piens iet pāri malām.	Piena kvalitāte un īpašība var būt atkarīgas no vietas un apstākļiem, kur tas ir ražots. Iesakām lietot tikai ultrapasterizēto pienu ar tauku saturu ne lielāku par 2,5%. Nepieciešamības gadījumā pienu var nedaudz atšķaidīt ar dzērmo ūdeni.
Pirms vārīšanas sastāvdaļas nebija apstrādātas vai bija apstrādātas nepareizi (slikti izskalotas utt.). Nav bijušas ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai bija nepareizi izvēlēti produkta tips.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcē) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētas receptes ieteikumiem. Pilngarņu putraimi, gaļa, zivis, jūras produkti vienmēr ir jāmazgā tik ilgi, līdz ūdens ir tīrs.

LVA

## ĒDIENS PIEDEG

Kausis ir bijis slikti iztīrīts pēc iepriekšējās ēdiena gatavošanas. Ir sabojāts kausa nepiedegošais pārklājums.	Pirms ēdiena gatavošanas uzskāšanas pārliecinieties, ka kausis ir rūpīgi izmazgāts un nepiedegošais pārklājums nav bojāts.
Kopējais produkta gatavošanai paredzētais apjoms ir mazāks par ieteikto receptē.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcē) recepti.
Jūs esat iestatījuši pārāk lielu ēdiena gatavošanas laiku.	Samaziniet gatavošanas laiku un sekojiet norādēm receptē, kas ir adaptēta jūsu modeļa ierīcē.
Cepto: jūs esat aizmirsuši ieliet kausā eļļu; neesat maisījuši vai pār vālu apgriezāt gatavojamos produktus.	Parastās cepšanas laikā ielietiet kausā nedaudz eļļas tā, lai tā pārklāj kausa dibenu plānā kārtā. Lai produkti vienmērīgi apceptos, periodiski produkti kausā ir jāmaisa vai jāapgriez pēc noteikta laika.
Sautējot: kausā ir pārāk maz mitruma.	Pielejiet kausā vairāk šķidruma. Ēdiena gatavošanas laikā bez nepieciešamības nevieriet vāji ierīces vāku
Vārot: kausā ir pārāk maz šķidrums (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas).	Strikti ievērojiet pareizu šķidruma cieto sastāvdaļu attiecību.
Cepto miltu izstrādājumus: pirms gatavošanas uzskāšanas jūs neesat iesmērējuši ar sviestu (eļļu) kausa iekšējo virsmu.	Pirms mīklas ielikšanas iesmērējiet kausa dibenu un sienas ar sviestu vai augu eļļu (eļļu nebutu vēlams liet kausā!).

## PRODUKTS ZAUDĒJIS FORMU

Jūs pārāk bieži esat maisījuši produktu kausā.	Parastās cepšanas laikā maisiet ēdienu ne biežāk kā pēc katrām 5-7 minūtēm.
Jūs esat iestatījuši pārāk lielu ēdiena gatavošanas laiku.	Saīsiniet ēdiena gatavošanas laiku vai sekojiet norādījumiem receptē, kas ir adaptēta šī modeļa ierīcē.

## MILTU IZSTRĀDĀJUMU CEPIENS IR MITRS

Bija izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas izdala pārāk daudz mitruma (suļīgi augļi vai dzērņi, saldiešas ogas, krejums utt.).	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Centieties neizvēlēties kā sastāvdaļas tādus produktus, kas satur pārāk daudz mitruma, vai pēc iespējas lietojiet tos minimālās daudzumos.
Gatavais cepiens pārāk ilgi bija turētš aizvērtā multikattā.	Centieties izņemt cepienu no multikatta uzreiz pēc tam, kad tas ir gatavs. Nepieciešamības gadījumā var atstāt produktu multikattā uz nelielu laiku ar ieslēgtu autouzsilēs funkciju.

## MILTU IZSTRĀDĀJUMS NAV PALIELINĀJIES APJOMĀ

Olas ar cukuru nav bijušas labi sakultas.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, no pirmatnējās apstrādei, pievienošanas proporcijām ir jāatbilst izvēlētajās receptes ieteikumiem.
Mikla pārāk ilgi noturēta ar pievienotu cepampulveri.	
Milti nav bijuši izsijāti vai mikla ir slikti samīcīta.	
Pielautas kļūdas, pievienojot sastāvdaļas.	
Īssu izvēlētā recepte nav piemērota miltu izstrādājumu cepšanai šajā multikatla modelī.	

**i** Vairākos multikatlu REDMOND modeļos programmās "STEW" un "SOUP" gadījumos, kad kausē ir par maz šķidrums, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multikatls pāriet autouzsilides režīmā

## Ēdiena gatavošanas programmu apkopojuma tabula (rūpnīcas uzstādījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Dabīgā garšvielu saturējuma	Sārta atlikšana, stundas	Autouzskāde
MULTICOOK	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas laiku un temperatūru	00:30	2 min – 15 st / 1 min la temperatūra ir augstāka par 130°C; 2 min – 2 st / 1 min	+	+	+
PILAF	Dažādu plover veidu gatavošana (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem)	00:35	10 min – 2 st / 5 min	+	+	+
STEAM	Gaļas, zivju, dārzeņu un citu produktu gatavošana ar tvaiku	00:30	10 min – 2 st / 5 min	+	+	+
SOUP	Buljonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	00:40	20 min – 8 st / 5 min	+	+	+
PASTA	Makaronu gatavošana no dažādām kviešu šķirnēm; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	00:08	2 min – 1 st / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Piena putru gatavošana	00:25	5 min – 1 st 30 min / 1 min	+	+	+
STEW	Gaļas, zivju, putnu gaļas, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdienu sautēšana	1:00	20 min – 12 st / 5 min	+	-	+
BAKE	Kēksu, biskvītu, sacepumu, pīrāgu no kārtainās un rauga mīklas cepšana	00:50	20 min – 4 st / 10 min	+	-	+
FRY	Gaļas, zivju, putnu gaļas, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdienu cepšana	00:15	5 min – 1 st / 1 min	-	+	+
YOGURT	Dažādu jogurtu gatavošana	8:00	30 min – 12 st / 30 min	+	-	-
BREAD	Maizes cepšana no rudzu un kviešu miltiem (ieskaitot mīklas raudzēšanas etapu)	3:00	10 min – 6 st / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Karsēta piena, sutinātas gaļas, stīlbiņa, galerta gatavošana	3:00	5 min – 12 st / 10 min	+	+	+
EXPRESS	Ātra rīsu gatavošana, ūdeni vārīto irideno putru gatavošana	-	-	-	-	-

**i** Šeit ir norādīta sildelementa vidējā darba temperatūra.

## Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g (daudz.)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min.
Cūkgaļas/lietlopu gaļas fileja (1,5 - 2 cm kubijā)	500	800	30/40
Jēra gaļas fileja (1,5 - 2 cm kubijā)	500	800	40
Vistas fileja (1,5 - 2 cm kubijā)	500	800	20
Frikadeles/kotletes	500	800	25/40
Zivs (fileja)	300	800	15
Jūras veltes (svaigi saldētas)	300	800	800

Produkts	Svars, g (daudz.)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min.
Manti/hinkali	5 gab.	800	25/30
Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	800	20
Burkāni (1,5 - 2 cm kubijā)	500	800	35
Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	1500	90
Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	800	5
Vistas olas	5 gab.	800	10

**i** Jāņem vērā, ka tie ir vispārēji ieteikumi. Reālais laiks var atšķirties no ieteiktajiem lielumiem atkarībā no katra konkrētā produkta kvalitātes, kā arī no tā, tieši kā sagatavots produkts jums garšo labāk.

## Ieteikumi temperatūras režīmu lietošanai programmā "MULTICOOK"

Darba temperatūra °C	Lietošanas ieteikumi
35	Mīklas raudzēšana, etiķa gatavošana
40	Jogurta gatavošana
45	Ieraugs
50	Fermentācija
55	Pomādes gatavošana
60	Zaļās tējas, bērnu pārtika gatavošana
65	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā
70	Punša gatavošana
75	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana
80	Karsttīna gatavošana
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kurim nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
90	Sarkanās tējas gatavošana
95	Piena putru gatavošana
100	Bezē, ievārijumu gatavošana
105	Galerta gatavošana
110	Sterilizācija
115	Čukura sīrupa gatavošana
120	Stīlbiņa gatavošana
125	Sautētas gaļas gatavošana
130	Sacepuma gatavošana
135	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garozīņu
140	Kūpināšana
145	Dārzeņu un zivs cepšana folijā
150	Gaļas cepšana folijā
155	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
160	Putnu gaļas cepšana
165	Steiku cepšana
170	Fritēšana

**i** Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.



## VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

(ir nopērkami atsevišķi)

Iegādāties papildus aksesuārus multikaktlam REDMOND RMC-M4510E un uzziņāt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) vai oficiālo pārstāvju veikalos.

### RAM-FB1 – grozs frītešanai

Izmanto dažādu produktu gatavošanai karstā vai vārošā eļļā. Var izmantot jebkādiem traukiem ar 3 litru tilpumu. Izgatavots no nerūsējoša tērauda, ir noņemams rokturis un āķis groza fiksēšanai uz trauka, ērtākam eļļas nolīšanas procesam. Var izmantot arī citu ražotāju multikaktliem. Var mazgāt trauku mazgājāmā mašīnā.

### RAM-G1 – burciņu komplekts jogurtam ar marķieriem uz vāka (4 gab.)

Paredzēts dažādu jogurtu gatavošanai. Burciņām ir datum marķieri, kas ļauj kontrolēt derīguma termiņu. Var izmantot citu ražotāju multikaktliem.

### RB-A500 (A501, A503) – trauks ar pretpiedeguma pārkļājumu

Tilpums – 5 litri.

### RB-C500 – trauks ar pretpiedeguma keramisko pārkļājumu

Tilpums – 5 litri.

### RB-C505 – trauks ar pretpiedeguma keramisko pārkļājumu Ceralon® (Šveice)

Tilpums – 5 litri.

### RB-S500 – nerūsējošā tērauda trauks

Tilpums – 5 litri.

## VII. IESPĒJAMIE BOJĀJUMI UN TO NOVĒRŠANA

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1 – E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktlīdzdai	Pārlicinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots kontaktlīdzdai
	Bojāta kontaktlīdzda	Pieslēdziet ierīci kontaktlīdzdai, kura darbojas
Ediens gatavojas pārāk ilgi	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ediena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku
	Trauks un multikaktla iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvis svešķermenis Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta


## VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 2 gadi no tā iegādāšanās mirkļa. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkurus ražošanas defektus, kurus izraisījis nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikajiem un teflona pārkļājumiem, gumijās blīvējumiem utt.).


Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem. Šis termiņš ir spēkā tikai ar nosacījumu, ka šī izstrādājuma ekspluatācija notiek, strikti ievērojot šo instrukciju un uzstādītās tehniskās prasības.

 Iesaņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāatņem un jānodrošina ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Gādājiet par vidi: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

LVA

 Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaega.

## OHUTUSMEETMED

**STOP** Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.

- Käesolev elektriseade kujutab endast mitme-funktsionaalset seadet toidu valmistamiseks olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, maamajades, hotellinumbrites, kaupluste olmeruumides, kontorites ja muudes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mittesihipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
- Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinge ühtib seadme nominaalpingega (vt. tehnilisi iseloomustikke või toote tehasetabelit).
- Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.

- Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektrilöögi välimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.

**STOP** TÄHELEPANU! Seadme töö ajal korpus, anum ja metall-detailid kuumenevad! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Vältimaks kuumast aurust tekkivat põletust, ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.

- Peale kasutamist lülitage seade pistikust välja, samuti selle puhastamise või teisdamisega ajal. Elektrijuhet võte kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
  - Ärge tõmmake elektrijuhet uksevahedest või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli äärtega.
- STOP** Pidage meeles: elektrikaabli juhuslik vigastamine võib tekitada häired, mis ei vasta garantii tingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumemise ja vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida seadme tõsiseid häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid.

STOP

**KEELATUD lasta seadet vette või paigutada seda jooksva vee alla!**

- Käesolev seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (muuhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidel seotud või

psüühilised kõrvalekaldumised või kellel on ebapiisavad teadmised või kogemused, väljaarvatud juhtudel, kui selliste isikute üle on järelevalve või nendele on läbi viidud nende ohutuse eest vastutava isiku poolt selle seadme kasutamisel juhendamine. Jälgima peab lapsi eesmärgiga keelata nendel mängida seadmega, selle koostisosadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist ja hooldust on lastel ilma täiskasvanuteta keelatud teha.

- Seadme iseseisev remont või selle konstruktsiooni muudatuste tegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autoriseeritud hooldekeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimiseku, traumad ja vara kahjustuse.

STOP

## Rikutud seadme kasutamine on keelatud.

### Tehnilised andmed

Mudel .....	RMC-M4510E
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sisepoti maht.....	5 liitrit
Sisepoti pinnakate.....	Anato® keraamiline kinnikõrbemisevastane
Ekraan .....	LED
Auruklapp.....	eemaldatav
Sisekaas.....	eemaldatav

### Programmid

1. MULTICOOK
2. PILAF (PILAFF)
3. STEAM (AURUTAMINE)
4. SOUP (SUPP)
5. PASTA (MAKARONID)
6. PORRIDGE (PIIMAPUDER)
7. STEW (HAUTAMINE)
8. BAKE (KÜPSETAMINE)
9. FRY (PRAADIMINE)
10. YOGURT (JOGURT)
11. BREAD (LEIB)
12. SLOW COOK (AEGLANE HAUTAMINE)
13. EXPRESS

### Funktsioonid

Funktsioon „MASTERCHIEF LITE“ (toiduvalmistusaja- ja -temperatuuri seadmine programmi töö ajal).....	on
Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine).....	kuni 12 tundi
Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus.....	jah
Toidu ülessoojendamine.....	kuni 12 tundi
Viitstart .....	kuni 24 tundi
Helisignaali väljalülitamise võimalus.....	on

### Komplekti kuuluvad

Multikeetja.....	1 tk
Sisepott RB-C502.....	1 tk
Nõu aurus keetmiseks.....	1 tk
Kulp.....	1 tk
Lusikas .....	1 tk
Mööteklaas .....	1 tk
Sisepoti tangid .....	1 tk
Brošüür „100 retsepti“.....	1 tk
Kulbi/lusika hoidja .....	1 tk
Kasutusjuhend .....	1 tk
Hooldusraamat .....	1 tk
Tõltejühe.....	1 tk

i

Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.

EST

**Multikeetja ehitus A1**

1. Seadme kaas
2. Tihend
3. Äravõetav sisekaas
4. Auru väljalaske ava
5. Sisepott
6. Kaane avamise nupp
7. Ekraani juhtpaneel
8. Korpus
9. Kandesang
10. Eemaldatav auruklapp
11. Lusikas
12. Kulp
13. Auruusanum
14. Kulbi/lusika hoidja
15. Mõteteklaas
16. Sisepotti tangid
17. Toitejuhe

**Juhtpaneel A2**

1. Nupp „Cancel/Reheat“ (väljalülitus/ülessoojendus) – ülessoojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; kasutaja sisetatud parameetrite tühistamiseks.
2. Nupp „Time Delay“ (viitae) – viitstardi aja seadmise režiimi sisselülitamiseks.
3. Nupp „Menu“ (menüü) – automaatse toiduvalmistusprogrammi kinnitab valiku.
4. Ekraan.
5. Nupp „Min/-“ (minutid/-) – valmistamise automaatprogrammi valik, temperatuuri alandamine, minutite valik.
6. Nupp „Hour/+“ (Tunnid/+)- valmistamise automaatprogrammi valik, temperatuuri suurendamine, tundide valik.
7. Nupp „Start“ (Start) – valitud toiduvalmistusrežiimi sisselülitamiseks.

**Ekraani osad A2**

- a. Automaatsete toiduvalmistusprogrammide indikaatorid.
- b. Viitstardirežiimi indikaator.
- c. Toiduvalmistusrežiimi indikaator.
- d. Ajanäidu indikaator.
- e. Automaatse soojashoidmise režiimi indikaatorid.
- f. Programmi „EXPRESS“ indikaator.
- g. Ülessoojendusrežiimi indikaator.
- h. Helisignaalse väljalülitamise indikaator.
- i. Temperatuurinäidu indikaator.

**I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST**

Pakkiye seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.



*Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised (nende olemasolul) ja toote korpusel olev seerianumbri silt! Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoolduse õigusest.*



*Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida toatemperatuuril vähemal 2 tundi.*

Harutage elektrijuhe täielikult lahti. Seadme korpus pühkige niiske lapiga. Eemaldatava detailid peske seebiveega, kuivatage hoolikalt enne elektrivõrku lülitamist.

**II. MULTIKEETJA KASUTAMINE**

**Kellaaja seadmine**

Ühendage seade vooluvõrku. Vajutage ja hoidke all nuppu „Hour/+“ või „Min/-“. Praeguse aja indikaator hakkab ekraanil vilkuma. Vajutage tunninäidu seadmiseks nuppu „Hour/+“, minutinäidu seadmiseks – nuppu „Min/-“. Tunni- ja minutinäidu suurendamine toimuvad teineteisest sõltumatult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Praeguse kellaaja seadmise lõpetamiseks ärge vajutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu juhtpaneelil. Seaded salvestatakse automaatselt.

**Helisignaalse väljalülitamine**

Helisignaalse väljalülitamiseks vajutage ja hoidke mis tahes režiimis all nuppu „Menu“. Ekraanil süttib helisignaalse väljalülitamise indikaator. Helisignaalse sisselülitamiseks vajutage ja hoidke uuesti all nuppu „Menu“.

**Toiduvalmistusaja määramine**

Multikeetjal REDMOND RMC-M4510E saab ise toiduvalmistusaja määrata igas programmis peale programmi „EXPRESS“. Muudatus saame ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud toiduvalmistusprogrammist.

Pärast automaatprogrammi valimist ja nupu „Menu“ vajutamist valige nupuga „Hour/+“ soovitud tunninäit ja nupuga „Min/-“ soovitud minutinäit. Tunni- ja minutinäidu muutmine toimub teineteisest sõltumatult. Parameetri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.



*Mõnedes automaatprogrammides hakatakse seatud toiduvalmistusaja lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud tootemperatuuri. Kui valate näiteks seadme sisepotti külma vett ja seate programmis „STEAM“ toiduvalmistusajaks 5 minutit, algab programmi töö ja seatud aja mahalgumine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisepotti. Programmis „PASTA“ algab seatud toiduvalmistusaja mahalgumine pärast vee keemaminekut ja teistkordset nupu „Start“ vajutamist.*

**Programmi viitstart**

Viitstardifunktsioon „Time Delay“ võimaldab sisetada aja, milleks peab toit valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Viitstardi maksimaalne aeg on 24 tundi. Vaikimisi sisaldab viitstardi aeg programmi tööaega ja aega, mida multikeetja vajab tööparameetrite saavutamiseks (kui see on tehaseade ette nähtud). Viitstardi aega saab seada 1 minuti kaupa.

Viitstardi aja muutmiseks pärast automaatprogrammi valiku kinnitamist vajutage nuppu „Time Delay“. Tunninäidu suurendamiseks vajutage nuppu „Hour/+“. Minutinäidu muutmiseks – nuppu „Min/-“. Tunni- ja minutinäidu muutmine toimub teineteisest sõltumatult. Parameetri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.



*Funktsiooni „Time Delay“ töö ajal kuvatakse ekraanil praegust kellaega. Et näha aega, milleks toit valmis saab, vajutage ja hoidke all nuppu „Time Delay“. Viitstardifunktsioon toimib kõigi automaatprogrammidega peale programmide „FRY“, „PASTA“ ja „EXPRESS“. Juuhl kui toidu koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid (nt munad, värsked piim, liha, juust jms), ei ole viitstardifunktsiooni kasutamine soovitatav.*

**Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)**

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu ning võib hoida valmistoidu temperatuuri vahemikus 70–75 °C 12 tunni vältel. Automaatse soojashoidmise ajal põleb nupu „Cancel/Reheat“ indikaator ning ekraanil kuvatakse indikaator „Reheat“ ning aeg, mille vältel seade on selles režiimis töötanud.

Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise välja lülitada. Selleks vajutage nuppu „Cancel/Reheat“ ja hoidke seade mõne sekundi vältel all.

**Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus**

Mõnikord ei ole automaatne soojashoidmine pärast toidu valmimist soovitatav. Seepärast on multikeetjal REDMOND RMC-M4510E võimalus see funktsioon funktsiooni „Time Delay“ või põhiprogrammi töötamise ajal eelnevalt välja lülitada. Selleks vajutage programmi töö ajal nuppu „Start“. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel üks kord nuppu „Start“.



*Automaatse soojashoidmise funktsiooni ei saa kasutada programmides „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ ega toiduvalmistusprogrammi seadmisel alla 80°C programmis „MULTICOOK“.*

**Toidu ülessoojendamine**

Multikeetjal REDMOND RMC-M4510E saab kasutada ka jahtunud toidu ülessoojendamiseks. Selleks tehke järgmist.

1. Pange toit sisepotti ja sisepott multikeetjasse.
2. Sulgege kaas ning ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Cancel/Reheat“. Vastavad indikaatorid ekraanil ja nupul süttivad. Taimer hakkab lugema ülessoojendamise algusest kulunud aega.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70–75 °C ja hoiab seda soojas kuni 12 tunni vältel. Vajaduse korral saab ülessoojenduse peatada. Selleks tuleb vajutada ja all hoida nuppu „Cancel/Reheat“, kuni vastavad indikaatorid kustuvad.



*Automaatne soojashoidmine ja ülessoojendusfunktsioon võimaldavad multikeetjal toitu kuni 12 tundi soojas hoida. Me ei soovita siiski hoida toitu soojas üle 2–3 tunni, sest see võib rikuda toidu maitset.*

**Funktsioon „MASTERCHIEF LITE“**

Uus funktsioon „MASTERCHIEF LITE“ annab teie käsutusse veel laiemat valikut kokakunsti võimalusi! Kui programmis „MULTICOOK“ võimaldab sisetada programmi töö parameetrid kuni programmi käivitamiseni, siis funktsioon „MASTERCHIEF LITE“ võimaldab teie seadeid ka toiduvalmistusprotsessi ajal muuta.

Te saate seada iga programmi tööd nii, et see vastaks just teie eelistustele. Kas supp keeb üle? Kas piimapuder ajab üle? Kas köögiviljad küpsevad auru liiga kaua? Muutke temperatuuri ja aega programmi tööd katkestamata, just nagu teeksite toitu pliidiil või praehjuhes.



*Funktsiooni „MASTERCHIEF LITE“ saab kasutada ainult toiduvalmistamise ajal. Programmis „EXPRESS“ kasutamise ajal ning funktsiooni „Time Delay“ ja tööparameetrite saavutamise ootamise ajal funktsiooni „MASTERCHIEF LITE“ kasutada ei saa.*

Temperatuuri saab funktsioonis „MASTERCHIEF LITE“ muuta vahemikus 35–170 °C sammuga 1°C. Toiduvalmistusaja vahemik oneline valitud programmist. Muutmise samm – 1 minut.



**Funktsioon „MASTERCHIEF LITE“** võib osutuda eriti kasulikuks, kui valmistate toitu keeruka retsepti järgi, mis nõuab erinevate toiduvalmistusprogrammide koos kasutamist (näiteks kapsarullide, böfstrooganovi, suppide või pasta valmistamisel erinevate retseptide järgi, džemei valmistamisel jne).

Toiduvalmistustemperatuuri muutmiseks tehke järgmist:

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal nuppu „Menu“. Temperatuurinäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Sisestage soovitud temperatuur. Näidu suurendamiseks vajutage nuppu „Hour/+“, vähendamiseks nuppu „Min/-“. Näidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Suurima (vähima) võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale.
3. Ärge vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.



**Kaitsmaks seadet ülekuumenemise eest, on temperatuuri seadmise üle 130 °C programmi maksimaalne tööaeg piiratud kahe tunniga (välja arvatud programmis „BAKE“). Automaatprogrammi „YOGURT“ kasutamisel toiduvalmistustemperatuuri muutmise funktsiooni kasutada ei saa.**

Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist:

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal kaks korda nuppu „Menu“. Ajanäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Sisestage soovitud toiduvalmistusaja. Näidu suurendamiseks 1 tunni kaupa vajutage nuppu „Hour/+“, 1 minuti kaupa – nuppu „Min/-“. Tunni-ja minutinäidu muutmine toimub teineteisest sõltumatult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
3. Ärge vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.



**Kui sisestate toiduvalmistusajaks 00:00, siis programmi töö peatub.**

## Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

1. Mõõtko välja vajalikud kogused ja valmistage toiduained ette.
2. Pange koostisained vastavalt toiduvalmistusprogrammile sisepotti ja asetage sisepott seadme korpusse. Jälgige, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedelikku, tase ei küündiks kõrgemale sisepotti siseküljel olevast maksimumtasemest tähistusest. Jälgige, et sisepott ei oleks viltu ja et see asetseks tihedalt vastu kuumuselamendile.
3. Sulgege multiteektja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Ooterežiimist väljumiseks vajutage nuppu „Menu“. Valige nuppudega „Hour/+“ ja „Min/-“ vajalik toiduvalmistusprogramm (vastav programmiindikaator ekraanil hakkab vilkuma). Kinnitage programmi valiik, vajutades kaks korda nuppu „Menu“.



**Programmis „MULTICOOK“** võite pärast programmi valimise kinnitamist valida soovitud toiduvalmistustemperatuuri. Vaikiväärtuse suurendamiseks kasutage nuppu „Hour/+“, vähendamiseks – nuppu „Min/-“. Temperatuuri seadmise lõpetamiseks vajutage nuppu „Menu“.

5. Vaikimisi määratud toiduvalmistusaja muutmiseks, kasutage nuppu „Hour/+“ ja „Min/-“.
6. Vajaduse korral sisestage programmi alguse viitaeg.



**Funktsiooni „Time Delay“** ei saa kasutada programmides „FRY“, „PASTA“ ega „EXPRESS“.

7. Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu „Start“. Süttivad nuppude „Start“ ja „Cancel/Reheat“ indikaatorid. Toiduvalmistusaja

mahalugemine algab olenevalt valitud toiduvalmistusprogrammist kas kohe pärast nuppu „Start“ vajutamist või vajaliku temperatuuri saavutamisest sisepott.



**Vajaduse korral saab automaatselt soojahoidmise funktsiooni nuppu „Start“ vajutades eelnevalt välja lülitada. Nupu „Cancel/Reheat“ indikaator kustub. Teistkordne nupu „Start“ vajutamine lülitab selle funktsiooni uuesti sisse. Programmis „YOGURT“ ja „EXPRESS“ kasutamisel automaatse soojahoidmise funktsiooni kasutada ei saa.**

8. Toiduvalmistusprogrammi töö lõppemisel kostab helisignaal ja ekraanile ilmub kiri „End“. Edasi lülitub seade valitud programmist või sisestatud seadetest olenevalt kas automaatse soojahoidmise režiimi (pölevad nupu „Cancel/Reheat“ indikaator ja kiri „Reheat“ ekraanil) või ooterežiimi.
9. Sisestatud programmi tühistamiseks või toiduvalmistusprotsessi või automaatse soojahoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund alt nuppu „Cancel/Reheat“.



**Kvaliteetse tulemuse saamiseks soovime kasutada spetsiaalselt selle mudeli jaoks välja töötatud toiduretsepte REDMOND RMC-M4510E juurde kuulvast kokaraamatust. Need retseptid leiate ka veebilehelt [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).**

**Kui te arvate ei ole talvisele automaatprogrammide abil võimalik soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalselt programmi „MULTICOOK“, mis annab teie käsutusse rohkelt võimalusi külinaarseteks katsetusteks.**

## Programm „MULTICOOK“

See programm on ette nähtud toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistustemperatuuri ja -aja parameetrite järgi. Programm „MULTICOOK“ võimaldab multiteektjaga REDMOND RMC-M4510E asendada tervet rida köögiseadmeid ja valmistada toitu vanades kokaraamatutes või Internetis leiduivate mitmesuguste retseptide järgi.



**Kui toiduvalmistustemperatuur ei ületa 80°C, on automaatse soojahoidmise funktsioon välja lülitatud ja seda ei saa käsitsi sisse lülitada.**

Vaikimisi on toiduvalmistusaja programm „MULTICOOK“ 30 minutit, ja toiduvalmistustemperatuur 100°C. Temperatuuri käsitsi seadmise vahemik on programmis 35–170°C, muuta saab 5°C kaupa. Aja käsitsi seadmise vahemik on 2 minutit kuni 15 tunnini, muuta saab 1 minuti kaupa.



**TÄHELEPANU!** Ohutuse eesmärgil on toiduvalmistusaja kõrgema kui 130°C temperatuuriseade korral piiratud kahe tunniga.



**Programmis „MULTICOOK“** saab valmistada väga mitmesuguseid toidusid. Kasutage kaasalaevat kokaraamatut retseptidega meie professionaalsetel kokkadel või spetsiaalsel tabelil eri toitude ja toiduainete jaoks soovitud temperatuuridega. Vajalikud retseptid leiate ka veebisidilt [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

## Programm „PILAF“

Programm on mõeldud mitmesuguste pilaffide valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks selles programmis määratud 35 minutit. Toiduvalmistusaja saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

## Programm „STEAM“

Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala, köögiviljade ja kombineeritud toitude auru küpsetamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 30 minutit. Toiduvalmistusaja saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Selles programmis toidu valmistamiseks kasutage spetsiaalset nõud (kuulub komplekti):

1. Valage sisepotti 400–800 ml vett. Paigaldage sisepotti aurutusnõu.
2. Mõõtko välja ja valmistage ette toiduained vastavalt retseptile ning laotage need ühtlaselt aurutusnõusse. Asetage sisepott seadme korpusse. Veenduge, et pott on tihedalt küttelemendi vastas.
3. Järgige punkte 3–8 juhiseid osas „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“.



**Pärast vee keemaminekut ja pisava aurutiheduse saavutamist sisepott kostab helisignaali. Käivitus toiduvalmistusprogrammi tööaja mahalugemine.**

**Kui te ei kasuta selles programmis automaatseid ajaseadeid, vaadake tabelit „Mitsesuguste toiduainete soovitatav töötlemisajaga aurutamise korral“.**

## Programm „SOUP“

See programm on mõeldud puljongite, kastmete, aedvilja- ja külmuppide valmistamiseks lihast, kalast, linnulihastr või köögiviljadest.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 40 minutit. Toiduvalmistusaja saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 8 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.



**Enne toiduvalmistusprogrammi tööparameetrite saavutamist kostab helisignaali.**

## Programm „PASTA“

See programm näeb ette vee kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende keetmise. Vee keemaminekut ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaali. Toiduvalmistusaja mahalugemine algab teistkordsest nupu „Start“ vajutamisest.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 8 minutit. Toiduvalmistusaja saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 minutit kuni 1 tund. Funktsiooni „Time Delay“ ja automaatset soojahoidmist selles programmis kasutada ei saa.



**Mõnede toodete (näiteks makaronide, pelmeenide jms) valmistamisel tekib vaht. Vahu võimaliku sisepottist väljavalgumise ennetamiseks võib mõni minut pärast toiduainete keevasse vette panemist kaane avada.**

## Programm „PORRIDGE“

Programm on mõeldud pudru valmistamiseks pastöriseeritud, vähesel rasvasisaldusega piima põhjal.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 25 minutit. Toiduvalmistusaja saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund ja 30 minutit.

Piima põhjakeemise vältimiseks ja soovitud tulemuse saavutamiseks soovitakse enne toiduvalmistamise algust teha järgmist:

- kõik täisteralised tangined (riis, tatar, hirss jms) korralikult läbi pesta, kuni vesi muutub läbipaistvaks;
- määrada sisepott enne toiduvalmistamist võiga sisse;
- järgida rangelt õigeid vahekorra, mõttes koostisained välja vastavalt retseptiraamatu soovitudele ning suurendades või vähendades koostisainete kogust täpselt proportsionaalses vahekorras;
- täispiima kasutamisel lahjendada seda jogiveega vahekorras 1:1.



**Piima ja teravilja omadused võivad tootjast ja tootmislohist olenevalt erinevad olla, mis võib mõjutada toiduvalmistamise tulemust.**

Kui programmis „PORRIDGE“ ei õnnestu soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalprogrammi „MULTICOOK“. Piimapudru valmistamise optimaalne temperatuur on 95 °C. Koostisainete kogus ja toiduvalmistusaeg määratakse vastavalt retseptile.

**Programm „STEW“**

Programm on mõeldud gutljaži, hautise ja raguu valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 12 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

**Programm „BAKE“**

Programm on mõeldud keekside, vormikookide ja pärmitaignapirukate küpsetamiseks.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 50 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 4 tundi, seada saab 10 minuti kaupa.



Biskviidi valmidust saab kontrollida puudust tikuga (hambagaiga). Kui tõmbate selle välja ja selle külge ei ole jäänud toorest tainast, on biskviit valmis.

Küpsetise valmistamisel on soovitatav automaatne soojushoidmine välja lülitada. Võtte valmis küpsetise kahe multikeetjaist välja, et see niiskust ei imaks. Kui see ei ole võimalik, võtte jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojushoidmine on sisse lülitatud.

**Programm „FRY“**

Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala ja kombineeritud toitude praadimiseks.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 15 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund. Viitstaridfunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.



Määratud toiduvalmistustemperatuuri saavutamisel seadmes kostab helisignaali. Koostisainete kõrbemamineku vältimiseks soovime järgida retseptiraamatu juhiseid ning sisepoti sisu aeg-ajalt segada. Enne programmi „FRY“ uuesti kasutamist laske seadmet täielikult maha jahtuda. Soovime praadida toiduaineid avatud kaanega – nii saate krõbeda koorigu.

**Programm „YOGURT“**

See programm on mõeldud koduse jogurti valmistamiseks ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 8 tundi. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 30 minutit kuni 12 tundi, seada saab 30 minuti kaupa. Koostisainete sisepoti panemisel veenduge, et need ei ületaks poolt poti kasulikust mahust. Automaatse soojushoidmise funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.



Jogurti valmistamiseks võite kasutada spetsiaalset jogurtipurkide komplekti REDMOND RAM-G1 (tuleb eraldi tellida).

**Programm „BREAD“**

Soovitatav eri liiki leibade küpsetamiseks nisujahust ja rukkijahulisandiga. Programm hõlbab tervet valmistusprotsessi alates taigna kergitamisest kuni leiva küpsetamiseni. Vaikimisi on selles programmis toiduvalmistusajaks 3 tundi. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 6 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Funktsiooni „Keep Warm“ maksimaalne tööaeg on selles programmis piiratud kahe tunniga. Viitstaridfunktsiooni ei ole soovitatav kasutada, kuivõrd see võib mõjutada küpsetise kvaliteeti.

Võtte arvesse, et programmi töö esimese tunni jooksul toimub taigna kergitamine, millele järgneb kohe küpsetamine. Enne jahu lisamist on soovitatav see hapnikuuga küllastamiseks ja lisandite eemaldamiseks läbi sõeluda. Aja kokkuhoiuks ja töö lihtsustamiseks soovime kasutada valmis leivasegusid.



Koostisainete sisepoti panemisel veenduge, et need ei ületaks poolt poti kasulikust mahust.

Kui toiduvalmistusajaks on seatud vähem kui 1 tund, algab pärast nupu „Start“ vajutamist küpsetamine. Et leib küpsete ühtlaselt, tuleb seda pärast helisignaali kindlasti keerata.

TÄHELEPANU! Valmis leiva seadmet välja võtmiseks kasutage pajakindaid.

Ärge avage multikeetja kaant taigna kergitamise ajal! Sellest sõltub küpsetise kvaliteet.

**Programm „SLOW COOK“**

See programm on mõeldud hautise, rulaadi ja ahjupiima valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 3 tundi. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 5 minutit kuni 12 tundi, seada saab 10 minuti kaupa.

**Programm „EXPRESS“**

Programm on mõeldud riisi ja sõmerate putrude keetmiseks vees. Programm näeb ette automaatse väljalülituse pärast vee täielikku keemaminekut. Selles programmis ei saa aega käsitsi muuta ega kasutada funktsioone „Time Delay“ ja „Keep Warm“.

Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage ooterežiimis nuppu „Start“. Toiduvalmistusrežiimi ja nupu „Start“ tuli süttivad. Määratud programmi täitmine käitub.



Kui te ei saavuta automaatprogrammidega soovitud tulemust, vaadake osa „Valmistamine NÕUANDED“; kust leiate vastused kõige sagedamini esitatavatele küsimustele ja saate vajalike soovitusi.

**III. LISAVÕIMALUSED**

- Taigna kergitamine
- Fondüü valmistamine
- Fritüüris praadimine
- Kohupiima ja juustu valmistamine
- Lastetoidude valmistamine
- Nõude steriliseerimine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine

**IV. SEADME HOOLDAMINE**

**Üldised reeglid ja soovitused**

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist multikeetjas soovime hautada selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis „STEAM“.
- Me ei soovita jätta valmis toitu või vett suletud kaanega multikeetjasse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisepotiga külmkapis ja soojendage see vajaduse korral multikeetjas üles, kasutades ülessoojendamise funktsiooni.
- Kui te seadet pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber, sealhulgas kuumutusplaat, sisepoti, sisekaas ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.
- Enne kui hakate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja pehmetoimelist nõudepesuvahendit.



Seadet EI TOHI puhastada kareda lapi ega kraapiva käsna või pastaga. Keelatud on kasutada ka keemiliselt agressiivseid või muid aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutes kasutada.

Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

- Olge multikeetja kummideetäilide puhastamisel ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd.
- Puhastage seadme korpus vajaduse järgi. Sisepoti, siseimst alumiiniumkaant ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal multikeetjasse tekkinud kondensaad eemaldage pärast seadme iga kasutuskorda. Töökambri sisepindu puhastage vajaduse järgi.

**Korpuse puhastamine**

Puhastage seadme korpus pehme niiske rätiku või käsna. Võite kasutada ka pehmetoimelist puhastusvahendit. Võimalike veeplekkide vältimiseks soovime korpuse kuiva lapiga kuivaks pühkida.

**Sisepoti puhastamine**

Te võite puhastada sisepoti käsitsi pehme käsna ja nõudepesuvahendiga, aga ka pesta seda nõudepesumasinas (tootja soovitusi järgides).

Kui sisepott on väga määrduanud, valage sellesse vett ja laske liguneda. Seejärel puhastage. Enne multikeetja korpusesse panemist pühkige sisepoti väliskülg kindlasti kuivaks.

Sagedase kasutamise korral võib sisepoti kindnikõrbemisevastase katte värsus aja jooksul osaliselt või täielikult muududa. See ei ole iseenesest defekti tundemärk.

**Sisemise alumiiniumkaane puhastamine**

1. Avage multikeetja kaas.
2. Vajutage kaane sisekülg allosas korraga kahe plastfiksaatori keskele. Tõmmake alumiiniumist sisekaant jõuga kasutamata enda poole ja üles, nii et see tuleb põhikaane küljest lahti.
3. Puhastage mõlema kaane pind niiske lapi või käsna. Vajaduse korral peske eemaldatud kaant voolava vee all, kasutades nõudepesuvahendit. Nõudepesumasinas pesemine ei ole soovitatav.
4. Pühkige mõlemad kaaned kuivaks.
5. Paigaldage alumiiniumkaas ülemistesse soontesse. Ühendage eemaldatav alumiiniumkaas põhikaanega. Suruge fiksaatorid kergelt kokku, kuni kostab klõpsatus.

**Eemaldatava auruklapi puhastamine**

Auruklapp on paigaldatud spetsiaalsesse õnarusse seadme väliskaanel ja koosneb välis- ja sisekestast.

1. Tõmmake ettevaatlikult väliskesta eendist kaane õnarusse üles ja enda poole.
2. Vajutage plastfiksaatorit klapi allosas ja võtke sisekest maha.
3. Vajaduse korral eemaldage ettevaatlikult klapi kummihendid. Peske kõik klapi osad puhtaks.
4. Pange vastupidises järjekorras uuesti kokku: paigaldage kummihendid, pange klapi põhiosa fiksaatorid kohakuti vastavate triipidega sisekestal ja suruge kestad kokku, kuni kostab klõpsatus. Paigaldage auruklapp oma pessa seadme kaanel.



TÄHELEPANU! Klapi kummihendi deformeerumise vältimiseks ärge väandage ega venitage seda mahavõtmise, puhastamise ega tagasipanemise ajal.

## Kondensaadi eemaldamine

Sellel mudelil koguneb kondensaat spetsiaalsesse õõnde seadme korpuses siseposti ümber. Pärast iga kasutuskorda eemaldage siseposti ümber olevasse õõnde kogunenud kondensaat köögrätikuga.

## Töökambri puhastamine

Kasutusjuhiste rangel järgimisel on vedelike, toiduosakeste ja mustuse sattumine seadme töökambri peaaegu välistatud. Kui seade on siiski oluliselt määrdunud, tuleb töökambri pinnad töötorgete ja seadme rikke vältimiseks puhastada.

**STOP** Enne kui hakkate multikeetja töökambrit puhastama, veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.

Töökambri külgeinad, kuumutusplaadi pinna ja keske termoanduri katte (asub kuumutusplaadi keskel) võib puhtaks pühkida niisutatud (mitte märjal) käsna või lapiga. Kui kasutate pesuvahendit, tuleb selle jäägid korralikult eemaldada, et vältida ebasoovitava lõhna teket järgmisel toiduvalmistamise ajal.

Juhul kui keske termoanduri ümber olevasse süvendisse satub vööriki, eemaldage need ettevaatlikult pintsettide abil. Seejuures ei tohi anduri kätte tugevasti suruda. Kui kuumutusplaadi pind on määrdunud, võib seda puhastada niisutatud, keskmise kõvadusega käsna või sünteetilise harjaga.

**i** Seadme pideval kasutamisel võib kuumutusplaadi värvus aja jooksul täielikult või osaliselt muutuda. See ei viita iseenesest seadme korras ära olekule ega mõjuta seadme häireteta tööd.

## V. VALMISTAMISE NÕUANDED

### Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

Alltoodud tabelis on ära toodud tüüpilised vead multikeetjas toidu valmistamise korral, vaadeldud võimalikud põhjused ja lahendamise viisid.

#### TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

Põhjuse võimalikud probleemid	Lahendamise viisid
Unustasite sulgeda seadme kaane või sulgesite selle mitte tihedalt, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge.	Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega. Sulgege kaas klõpsatuseni. Veenduge, et seadme kaane tihedat sulgemist miski ei takista ning sisekaanel olev tihendkummi ei ole deformeerunud.
Anum ja soojenduselemet on halva kontaktiga, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge.	Anuma peab asetama seadme korpusesse sirgelt, põhjaga tihedalt soojenduskettele liibudes. Veenduge, et multikeetja töökambri ei ole kõrvalisi elemente. Ärge laste soojendusketal määrduda.
Toidu koostisainete kohatu valik. Nimetatud koostisained ei sobi teie poolt valitud viisil või valisite vale valmistamisprogrammi.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võtte tööepolest usaldada.
Koostisainete on liigatud liiga suurte tükkidena, rikutu toiduainete sissepaneku üldiselt proportsioone.	Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.
Seadsite valesti valmistamise aja.	
Teie poolt valitud retsepti variant ei sobi nimetatud multikeetjas valmistamiseks.	
Aurul valmistamisel: anum on liiga vähe vett aurul piisava tiheduse tagamiseks.	Yett kallake anumasse kindlasti vaid retseptis osutatud mahus. Kahtluse korral kontrollige veetaset valmistamise protsessis.
Praadimisel:	Valasite anumasse liialt palju taimeõli.
	Liigne vedelik anumaks.
Keetmisel: puljongi väljakeemine kõrgenenud happesusega toiduainete keetmisel.	Mõned toiduained nõuavad enne valmistamist erilist töötlust: läbipesemist, pruunistamist jm. Järgige teie poolt valitud retsepti soovitusi.

Küpsetamisel: (taigen ei küpsenud läbi):	Kerkimise protsessis jäi taigen sisekaane külge kinni ja sulges auru väljalasketlapi.	Pange anumasse väiksemas koguses taigen.
	Panite anumasse liialt palju taigeni.	Võtke küpsetis anumast välja, pöörake ümber ja pange uuesti anumasse, seejärel valmistage lõpuni. Edaspidi pange küpsetamisel anumasse väiksemas koguses taigen.

#### TOODE ON ÜLE KEENUD

Eksitsite toiduaine liigi valikut või valmistamisaja seadmisel (arvutamisel). Koostisainete liialt väike suurus.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.
Peale valmistamist seisis valmis toit liialt kaua autoosojenduse režiimis.	Liialt kestev autoosojenduse funktsiooni kasutamine ei ole soovitatav. Kui teie multikeetja mudelis on ette nähtud nimetatud funktsiooni eelnev väljalülitamine, võtke seda võimalust kasutada.

#### KEETMISEL KEEB TOODE VÄLJA

Piimapudru keetmisel keeb piim välja.	Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingimustest. Soovitatav on kasutada vaid 2,5% rasvasusega ultrapastöriseeritud piima. Vajadusel võib piima veidi veega lahjendada.
Enne keetmist jäid toiduained töötlemata või olid tõdedud valesti (halvasti pestud jne.). Ei järgitud koostisainete vahetõrget või oli valesti valitud toiduaine tüüp.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötlemise viis, sissepanemise vahetõrget peavad vastama nende soovitusete. Täisteraviljad, liha, kala ja mereannid tuleb alati hoolikalt läbi pesta, kuni vesi jääb puhtaks.

#### TOIT KÕRBEB PÕHJA

Anum oli halvasti puhastatud eelneva toidu valmistamise järgelt.	Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbebisvastane kate ei ole vigastatud.
Anuma kõrbebisvastane kate on rikitud.	
Toiduainete üldmaht on retseptis soovitatavast väiksem.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte.
Seadsite liialt suure valmistamise aja.	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi.
Praadimisel: Unustasite valada anumasse õli; ei seganud või pöörasite hilja valmistatavaid toiduaineid.	Tavalise praadimise juures valage anumasse veidi taimeõli – nii, et see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks praadimiseks tuleb anumasse oleval toiduainel periooditi segada või teatud aja tagant ümber pöörata.
Hautamisel: anum on liiga tihedalt vedelikku.	Lisage anumasse rohkem vedelikku. Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega.
Keetmisel: anum on liialt vähe vedelikku (järgimata koostisainete vahetõrget).	Järgige vedelikku ja kõvade koostisainete õiget vahetõrget.
Küpsetamisel: ei määrdunud anum sisepinda enne valmistamist võiga.	Enne taigana sissepanekut määrige anum seinad ja põhi võiga või taimeõliga (ei tasu valada õli anumasse!).

#### TOISUAINE KAOTAS LÕIKEVORMI

Segasite toiduainet anumasse liialt sageli.	Tavalise praadimise korral segage toitu mitte sagedamini kui iga 5-7 minuti tagant.
Seadsite liialt suure valmistamise aja.	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi.

#### KÜPSETIS TULI NISKE

Kasutati sobimatuid koostisaineid, mis andsid liigse niiskuse (mahalased puuviljad või juurviljad, külmutatud marjad, hapukoor jne.).	Valmistage ette toiduained vastavalt küpsetamise retseptile. Püüdke koostisaineteks mitte valada liialt vedelikku sisalduvat toiduainet või kasutage neid võimalusel minimaalses koguses.
Hoidsite valmis küpsetise kinnises multikeetjas liialt kaua.	Püüdke küpsetis võtta multikeetjast välja kohe peale selle valmimist. Vajadusel võite jätta toidu multikeetjasse väheseks ajaks väljalülitatud autoosojendusega.

EST

## KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur olid halvasti vahustatud.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötamise viis, sissepanemise vahekorrad peavad vastama nende soovitudele.
Taigna seis on liialt kaua kergitusajaga.	
Jätsite jahu sõelumatagi või sõtkusite taigeni halvasti.	
Koostisainete panekul eksisite.	
Teie poolt valitud retsept ei sobi küpsetamiseks nimetatud multikeetja mudelile.	

**i** Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmides "STEW" ja "SOUP" vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenduse režiimi.

## Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

Programm	Kasutussoovitused	Valimisi valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Väljamine tööpärmestruure	Eelsoojatus, h	Autosoojendus, h
MULTICOOK	Mitmesuguste toitude valmistamine, toiduvalmistustemperatuuri ja -aja seadistamise võimalusega	00:30	2 min – 15 t / 1 min Kui temperatuur on üle 130°C: 2 min – 2 t / 1 min	+	+	12
PILAF	Eri liiki pilaffide valmistamine	00:35	10 min – 2 t / 5 min	+	+	12
STEAM	Aedviljade, kala, liha, pelmeenid, dieet- ja taimetoitude aurutamine	00:30	10 min – 2 t / 5 min	+	+	12
SOUP	Mitmesuguste suppide valmistamine (borš, rassolnik jm)	00:40	20 min – 8 t / 5 min	+	+	12
PASTA	Makaroonide keetmine, pasta valmistamine mitmesuguste retseptide järgi	00:08	2 min – 1 t / 1 min	-	+	12
PORRIDGE	Piimaputru valmistamine	00:25	5 min – 1.5 t / 1 min	+	+	-
STEW	Aedviljade, liha, kala hautamine	1:00	20 min – 12 t / 5 min	+	-	12
BAKE	Keekside, biskviitide, vormiroogade, mitmesuguste pärimi- ja lehttaignapirukate küpsetamine	00:50	20 min – 4 t / 10 min	+	-	4
FRY	Aedviljade, liha, linnuliha praadimine	00:15	5 min – 1 t / 1 min	-	+	12
YOGURT	Eri liiki jogurtite valmistamine	8:00	30 min – 12 t / 30 min	+	-	12
BREAD	Leiva küpsetamine	3:00	10 min – 6 t / 5 min	+	-	12
SLOW COOK	Aedviljade, liha, kala moorimine	3:00	5 min – 12 t / 10 min	+	-	4
EXPRESS	Kiirisi valmistamine, sõmerate putru valmistamine tangainetest	-	-	-	-	-

**i** Esitatud on kütteelemendi keskmine töötlemistemperatuur.

## Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral

Toiduaine	Kaal, g / kogus	Vee kogus, ml	Valmistamisajad, min
Sea/veisefilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	800	40/40
Lambafilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	800	40
Kanafilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	800	35
Frikadellid/kottetid	500	800	30/35
Kala (filee)	300	800	25
Salatikrevetid, puhastatud, keedetud/külmutatud	300	800	5

Toiduaine	Kaal, g / kogus	Vee kogus, ml	Valmistamisajad, min
Pelmeenid/hinkaalid	5 pcs.	800	30
Kartul (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	800	30
Porgand (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	800	30
Peet (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	1500	40
Aedviljad (külmutatud)	500	800	15
Munad	5 pcs.	800	10

**i** Tuleb arvestada, et need on üldised soovitusel. Tabelis osutatud aeg võib erineda soovitatud tähendustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maitse-eelistustest.

## Soovitud temperatuurirežiimide kasutamisel programmis "MULTICOOK"

Töötlemistemperatuur	Kasutussoovitused
35 °C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
40 °C	Jogurtite valmistamine
45 °C	Hapendamine
50 °C	Kääritamine
55 °C	Pumati valmistamine
60 °C	Rohelise tee, lastetoitude valmistamine
65 °C	Liha keetmine vaakumpakendis
70 °C	Punsi valmistamine
75 °C	Pastoriseerimine, valge tee valmistamine
80 °C	Hõõguveini valmistamine
85 °C	Kohupiima või pikka töötlemisaega nõudvate toitude valmistamine
90 °C	Punase tee valmistamine
95 °C	Piimapõhiste putru valmistamine
100 °C	Besee või moosi valmistamine
105 °C	Suldi valmistamine
110 °C	Steriliseerimine
115 °C	Suhkrusiirupi valmistamine
120 °C	Rulaadi valmistamine
125 °C	Lihahautise valmistamine
130 °C	Vormiroa valmistamine
135 °C	Valmistoitude ülepraadimine neile krõbiseva kooriku lisamiseks
140 °C	Suitsutamine
145 °C	Aedvilja- ja kalavormiroogade valmistamine fooliumis
150 °C	Lihavormiroa valmistamine fooliumis
155 °C	Pärmitaignatoodete praadimine
160 °C	Linnuliha praadimine
165 °C	Steakide praadimine
170 °C	Friikartulite, kanaganagitsate valmistamine

**i** Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.



## VI. LISATARVIKUD

(tuleb eraldi tellida)

Multikeetjale REDMOND RMC-M4510E lisatarvikuid tellida ja REDMOND i uute toodete kohta infot saate veebilehelt [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) või ametlike edasimüüjate kauplustest.

### RAM-FB1 – fritimiskorv

Kasutatakse mitmesuguste toiduainete töötlemiseks tugevasti kuumutatud või keevas õlis (frititüüris). Sobivad igasuguste sisepottide jaoks suurusega vähemalt 3 liitrit. Valmistatud roostevabast terasest, varustatud äravõetava käepideme ning sisepotile kinnitamise kongsuga, et lihtsustada liigse õli eraldamist pärast toiduvalmistamist. Kasutatav ka teiste kaubamärkide multikeetjatega. Võib pesta nõudepesumasinas.

### RAM-G1 – jogurtipurkide komplekt märgistega kaantel (4 tk)

Mõeldud mitmesuguste jogurtite valmistamiseks. Purkidel on olemas kuupäevamärgised kõtblikkusaja kontrollimiseks. Kasutatav ka teiste kaubamärkide multikeetjatega.

### RB-A500 (A501, A503) – kinnikõrbemisevastase kattega sisepott

Maht – 5 liitrit.

### RB-C500 – kinnikõrbemisevastase keraamilise kattega sisepott

Maht – 5 liitrit.

### RB-C505 – kinnikõrbemisevastase keraamilise Ceralon® kattega (Šveitsi) sisepott

Maht – 5 liitrit.

### RB-S500 – roostevabast terasest sisepott

Maht – 5 liitrit.

## VII. VÕIMALIKUD RIKKED JA NENDE LAHENDAMINE

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Ekraanile ilmuvad veateated: E1 – E4	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumutuselemendi rike.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.
Seade ei lülitu sisse.	Toitejuhe ei ole seadmega ja (või) elektrikontakti ühendatud.	Veenduge, et eemaldatav toitejuhe on ühendatud seadmega ja elektrikontakti.
	Vale elektrikontakt.	Ühendage seade õigesse elektrikontakti.
	Toitevõrgus pole voolu.	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
Toiduvalmistamiseks kutub liiga palju aega.	Elektritoite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi).	Kontrollige elektrivõrgu pinget stabiilsust. Kui pinge kõigub, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
	Sisepotti ja kuumutuselemendi vahel on võõrkeha või toidujäätmep (puru, tangud, toidutükid).	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage võõrkeha või toiduosakesed.
	Sisepott on seadmes viitu.	Paigutage sisepott otse.
	Kuumutusplaat on tugevalt määrdunud.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat.
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru.	Sisepott on korpusse viitu.	Paigutage sisepott otse.
	Kaas ei ole tihedalt kinni või on kaane vahele sattunud mingi võõrkeha.	Veenduge, et kaane ja korpusse vahel ei oleks mingit võõrkeha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage võõrkeha. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostaks klõpsatus.
	Sisekaane tihend on tugevalt määrdunud, deformeerunud või kahjustatud.	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisundit. Vajaduse korral vahetage välja.

## VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 2 aastat garantiit alates selle soetamise hetkest. Garantiaaja jooksul kohustus valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldada mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiit tunnustatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõigelt kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektatsioon. Nimetatud garantiit ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisevastased katted, tihendid jne.).


Toote teenistusaega ja garantiikohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleval identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk - seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg - 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele. Nimetatud garantiiaeg on kehtiv tingimusel, et seadme kasutus toimub ränges vastavuses käesoleva instruksiooniga ja esitatud tehniliste nõuetega.

**i** Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikele programmidele. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos talvistele olmejätmetega.

EST

 *Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.*

## MĂSURI DE SECURITATE

- STOP** *Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.*
- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa sigletică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necoresponderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.
- STOP** *ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*
- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atin-

gerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

STOP

*Nu uitați: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

STOP

*ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!*

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul nădărmării acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

STOP

*ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.*

ROU

**Caracteristici tehnice**

Model .....	RMC-M4510E
Putere .....	860-1000 W
Tensiune .....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacitatea vasului .....	5 l
Acoperirea vasului .....	antiaderentă, ceramică Anato®
Display .....	LED
Supapă de aburi .....	detașabilă
Capac interior .....	detașabil

**Programe**

1. MULTICOOK
2. PILAF
3. STEAM (LA ABURI)
4. SOUP (SUPĂ)
5. PASTA (PASTE)
6. PORRIDGE (TERCI CU LAPTE)
7. STEW (ÎNĂBUȘIRE)
8. BAKE (COACERE)
9. FRY (PRĂJIRE)
10. YOGURT (IAURT)
11. BREAD (PIINE)
12. SLOW COOK (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)
13. EXPRESS

**Funcții**

Funcția «MASTERCHIEF LITE» («MASTER ȘEF LITE») – setarea timpului și temperaturii de preparare în timpul funcționării programului) ..... este  
 Menținerea temperaturii bucatelor gata (Încălzire automată)..... până la 12 ore  
 Deconectarea preventivă a încălzirii automate ..... este  
 Încălzirea bucatelor ..... până la 12 ore  
 Amânarea startului ..... până la 24 de ore  
 Deconectarea semnalelor sonore ..... este

**Completare**

Multi-cooker .....	1 buc.
Vas RB-CS02 .....	1 buc.
Container pentru preparare la aburi .....	1 buc.
Polonic .....	1 buc.
Lingură plată .....	1 buc.
Pahar cotat .....	1 buc.
Clește pentru vas .....	1 buc.
Cartea «100 rețete» .....	1 buc.
Support pentru polonic/lingură .....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare .....	1 buc.
Carte de service .....	1 buc.
Cablu de alimentare .....	1 buc.

**i** Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecționării dispozitivului fără anunțare prealabilă privind astfel de modificări.

**Construcția multi-cooker-ului A1**

1. Capacul dispozitivului
2. Inel de etanșare
3. Capac interior detașabil
4. Orificiu pentru ieșirea aburului
5. Vas
6. Buton pentru deschiderea capacului

7. Panoul de comandă cu display
8. Corp
9. Mâner pentru transportare
10. Supapă de aburi detașabilă
11. Lingură plată
12. Polonic
13. Conținere pentru preparare la aburi
14. Support pentru polonic/lingură
15. Pahar cotat
16. Clește pentru vas
17. Cablu de alimentare

**Panou de comandă A2**

1. Butonul «Cancel/Reheat» («Anulare/Încălzire») - conectarea/deconectarea funcției de încălzire, întreruperea funcționării programului de preparare, anularea setărilor de utilizator.
2. Butonul «Time Delay» («Amânare») - conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
3. Butonul «Menu» («Menu») - confirmă selecția programului automat de preparare.
4. Display.
5. Butonul «Min/» («Min/») - selectarea programului automat de pregătire, micșorarea valorilor de temperatură, selectarea minutelor.
6. Butonul «Hour/+» («Oră/+») - selectarea programului automat de pregătire, creșterea valorilor de temperatură, selectarea orelor.
7. Butonul «Start» («Start») - conectarea regimului setat de preparare.

**Construcția displayului A2**

- a. Indicatorul programelor automate.
- b. Indicatorul regimului de start amânat.
- c. Indicatorul regimului de preparare.
- d. Indicatorul valorii orei.
- e. Indicatorul regimului de încălzire automată.
- f. Indicatorul programului «EXPRESS».
- g. Indicatorul regimului de încălzire.
- h. Indicatorul deconectării a semnalelor sonore.
- i. Indicatorul valorii temperaturii.

**I. ÎNAINTE DE PRIMA CONECTARE**

Despachetați dispozitivul, înlăturați toate materialele de ambalare și auto-colante promoționale.

**⚠** Păstrați obligatoriu pe loc autocolante de avertizare, autocolante-indicatoroare (în cazul prezentei lor) și plăcuța cu numărul de serie a dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.

**i** După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Desfășurați complet cablul de alimentare. Ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă umedă. Piesele detașabile spălați-le cu apă cu săpun, uscați minuțios toate elementele dispozitivului înainte de a-l conecta la rețeaua electrică.

**II. UTILIZAREA MULTI-COOKERULUI**

**Setarea orei**

Conectați dispozitivul la rețeaua electrică. Apăsăți și mențineți apăsat butonul «Hour/+» sau «Min/» - Indicatorul timpului curent pe display va începe să clipească. Pentru setarea valorii orei apăsați butonul «Hour/+», a minutelor – butonul «Min/». Majorarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începu-

tu intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător. După finalizarea setării orei curente nu apăsați butoanele pe panou timp de 5 secunde. Setările se vor salva automat.

**Deconectarea semnalelor sonore**

Pentru deconectarea semnalelor sonore apăsați și mențineți apăsat butonul «Menu» în orice regim. Pe display va lumina indicatorul deconectării a semnalelor sonore. Pentru conectarea semnalelor sonore apăsați încă o dată și mențineți apăsat butonul «Menu».

**Setarea timpului de preparare**

În multi-cooker REDMOND RMC-M4510 puteți seta de sine stătător timpul de preparare pentru fiecare program, cu excepția programului «EXPRESS». Pasul modificării și intervalul posibil al timpului setat depind de programul selectat de preparare.

După selectarea programului automat și apăsarea butonului «Menu» utilizați butonul «Hour/+», pentru setarea valorii orei și butonul «Min/» - pentru setarea valorii minutelor. Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.

**i** În unele programe automate numărătora timpului setat de preparare începe numai după ce dispozitivul a atins temperatura setată de funcționare. De exemplu, dacă turnați apă rece și să setați în programul «STEAM» timpul de preparare 5 minute, atunci lansarea programului și numărătora inversă a timpului setat de preparare vor începe numai după fierberea apei și formarea aburului destul de dens în vas. În programul «PASTA» numărătora timpului setat de preparare începe după fierberea apei și apăsarea repetată a butonului «Start».

**Amânarea startului programului**

Funcția «Time Delay» («Amânarea startului») permite setarea intervalului de timp la finalizarea căruia bucatele vor fi gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Timpul maxim de start amânat constituie 24 de ore. Timpul de start amânat implică este compus din timpul de funcționare a programului și timpul necesar pentru multi-cooker de a atinge parametrii de lucru (dacă acesta este prevăzut de setările de fabrică al programului). Pasul setării timpului de start amânat - 1 minut.

Pentru modificarea timpului de start amânat după confirmarea selectării programului automat de preparare apăsați butonul «Time Delay». Pentru majorarea valorii orei apăsați butonul «Hour/+». Pentru modificarea valorii minutelor – butonul «Min/». Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.

**i** În timpul funcționării funcției «Time Delay» pe display se afișează valoarea orei curente. Pentru a vedea timpul gradului de pregătire a bucatelor apăsați și mențineți apăsat butonul «Time Delay». Funcția de start amânat este disponibilă pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programelor «FRY», «PASTA» și «EXPRESS». Nu utilizați funcția «Time Delay» dacă în rețeta sunt indicate produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brânză, etc.).

**Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată)**

Această funcție se activează automat imediat după finalizarea programului de preparare și poate menține temperatura bucatelor gata în limita de 70-75°C timp de 12 ore. La funcționarea încălzirii automate se iluminează indicatorul butonului «Cancel/Reheat», pe display se afișează indicatorul «Reheat» și numărătora directă a timpului de funcționare în regimul dat.

În caz de necesitate, încălzirea automată poate fi deconectată, apăsând și menținând apăsat timp de câteva secunde butonul «Cancel/Reheat».

## Deconectarea preventivă a încălzirii automate

Conectarea încălzirii automate după finalizarea programului de preparare nu este de dorit întotdeauna. Ținând cont de acest fapt, în multi-cooker REDMOND RMC-M4510E este prevăzută opțiunea deconectării din timp a acestei funcții în timpul funcționării funcției «Time Delay» sau programului principal de preparare. Pentru aceasta în timpul funcționării programului apăsați butonul «Start». Pentru reconectarea încălzirii automate, apăsați încă o dată butonul «Start».

**i** Funcția de încălzire automată nu este disponibilă la utilizarea programelor «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» și la setarea în programul «MULTICOOK» temperaturii de preparare mai puțin de 80°C.

## Încălzirea bucatelor

Puteți utiliza multi-cookerul REDMOND RMC-M4510E pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru a face acest lucru:

1. Puneți produsele în vas, instalați-l în corpul multi-cookerului.
2. Încălziți capacul, conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
3. Apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Cancel/Reheat». Se vor ilumina indicatoratele corespunzătoare pe display și pe buton. Timerul va începe numărarea directă a timpului de încălzire.

Dispozitivul va încălzi bucatelile până la 70-75°C și le va menține în stare fierbinti timp de 12 ore. După necesitate, puteți opri încălzirea, apăsând și menținând apăsat timp de câteva secunde butonul «Cancel/Reheat», până când se vor stingea indicatoratele corespunzătoare.

**i** Datorită funcțiilor de încălzire automată și de încălzirea bucatelor multi-cookerul poate menține produsul într-o stare caldă până la 12 de ore, totuși nu se recomandă lăsarea bucatelor în acest regim mai mult de 2-3 ore, deoarece aceasta condiționează schimbarea calităților lor gustative.

## Funcția «MASTERCHIEF LITE»

Descoperiți mai multe oportunități pentru o creativitate culinară cu o funcție nouă «MASTERCHIEF LITE»! Dacă programul «MULTICOOK» permite setarea parametrilor de funcționare a programului până la lansarea acestuia, atunci utilizând funcția «MASTERCHIEF LITE», puteți modifica setările direct în procesul de preparare.

Puteți oricând regla funcționarea oricărui program, astfel încât acesta să corespundă dorințelor Dvs. Se evaporă supra la fierbere? «Fuge» terciul cu lapte? Legumele la aburi se prepară prea mult timp? Modificați temperatura sau timpul de preparare, fără a întrerupe funcționarea programului, ca și cum ați prepara la aragaz sau în cuptor.

**i** Puteți utiliza funcția «MASTERCHIEF LITE» doar în timpul preparării. În timpul utilizării programului «EXPRESS», activării funcției «Time Delay» și așteptării atingerii parametrilor de lucru funcția «MASTERCHIEF LITE» nu este disponibilă.

Modificarea temperaturii la utilizarea funcției «MASTERCHIEF LITE» este posibilă în intervalul de la 35°C până la 170°C cu pasul de 1°C. Intervalul posibil al timpului de preparare depinde de programul selectat. Pasul setării - 1 minut.

**i** Funcția «MASTERCHIEF LITE» poate fi deosebit de utilă, dacă preparați bucatelile după rețete complicate, care necesită o combinație de programe diferite de preparare (de exemplu, la prepararea sarmalelor, beef stroganoff, supelor și pastelor conform diferitor rețete, gemurilor, etc).

Pentru modificarea temperaturii de preparare:

1. În timpul funcționării programului de preparare apăsați butonul «Menu». Indicatorul valorii temperaturii pe display va începe să clipească.

2. Setează temperatura dorită. Pentru majorarea apăsați butonul «Hour/+», pentru micșorarea - butonul «Min/-». Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător. La atingerea valorii maxime (minime) setarea va continua de la începutul intervalului.
3. Nu apăsați butoanele pe panoul de comandă timp de 5 secunde. Modificările se vor salva automat.

**i** Pentru protecție contra supraîncălzirii la setarea temperaturii de preparare mai sus de 130°C timpul maxim de funcționare a programului se va limita până la două ore (cu excepția programului «BAKE»). La utilizarea programului automat «YOGURT» funcția de modificare a temperaturii de preparare nu este disponibilă.

Pentru modificarea timpului de preparare:

1. În timpul funcționării programului de preparare apăsați de două ori butonul «Menu». Indicatorul valorii orei pe display va începe să clipească.
2. Setează timpul de preparare dorit. Pentru majorarea valorii cu pasul de 1 oră apăsați butonul «Hour/+», cu pasul de 1 minut - butonul «Min/-». Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.
3. Nu apăsați butoanele pe panoul de comandă timp de 5 secunde. Modificările se vor salva automat.

**i** La setarea valorii timpului de preparare de 00:00, funcționarea programului va fi oprită.

## Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (cântăriți) ingredientele necesare.
2. Repartiți ingredientele în vasul multi-cookerului în conformitate cu programul de preparare și introduceți-l în corpul dispozitivului. Asigurați-vă ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie sub marcajul maxim de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără înclinări și aderă strâns la elementul de încălzire.
3. Încălziți capacul multi-cookerului până se va auzi un click. Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
4. Pentru a ieși din regimul de așteptare apăsați butonul «Menu». Selectați programul necesar de preparare cu ajutorul butoanelor «Hour/+» și «Min/-» (pe display va începe să clipească indicatorul corepunzător al programului). Confirmați selectarea programului prin apăsarea repetată a butonului «Menu».

**i** În programul «MULTICOOK» după confirmarea selectării programului puteți seta temperatura dorită de preparare. Pentru majorarea valorii setată implicit utilizați butonul «Hour/+», pentru micșorarea - butonul «Min/-». Pentru a finaliza setarea temperaturii apăsați butonul «Menu».

5. Pentru modificarea timpului de preparare setat implicit utilizați butoanele «Hour/+» și «Min/-».
6. După necesitate, setați timpul de start amânat.

**i** Funcția «Time Delay» nu este disponibilă la utilizarea programelor «FRY», «PASTA» și «EXPRESS».

7. Pentru lansarea programului de preparare apăsați butonul «Start». Se vor ilumina indicatoratele butoanelor «Start» și «Cancel/Reheat». Număratoarea inversă a timpului de preparare, în dependență de programul selectat de preparare, va începe imediat după apăsarea butonului «Start» sau atingerea temperaturii necesare în vas.

**i** După necesitate, puteți opri din timp funcția de încălzire automată, apăsând butonul «Start». Indicatorul butonului «Cancel/Reheat» se va stinge. Apăsarea repetată a butonului «Start» va conecta din nou funcția dată. Funcția de încălzire automată nu este disponibilă la utilizarea programelor «YOGURT» și «EXPRESS».

8. Despre finalizarea programului de preparare vă informa un semnal sonor, pe display va apare inscripția «End». Ulterior, în dependență de programul selectat sau setările curente, dispozitivul va trece în regimul de încălzire automată (se iluminează indicatorul butonului «Cancel/Reheat» și inscripția «Reheat» pe display) sau în regimul de așteptare.
9. Pentru anularea programului introdus, întrerupeți procesul de preparare sau încălzirea automată, apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Cancel/Reheat».

**i** Pentru obținerea rezultatului calitativ Vă oferim rețetele de preparare a bucatelor din cartea de rețete inclusă de multi-cookerul REDMOND RMC-M4510E elaborată special pentru acest model. Puteți la fel găsi rețetele corespunzătoare pe siteul web [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Dacă conform opiniei Dvs, rezultatul dorit în programele automate obișnuite nu este obținut, utilizați programul universal «MULTICOOK» care oferă oportunități enorme pentru experimentele culinare.

## Programul «MULTICOOK»

Programul se recomandă pentru prepararea bucatelor după parametrii de temperatură și timpul de preparare setate de către utilizator. Datorită programului «MULTICOOK» multi-cookerul REDMOND RMC-M4510E poate înlocui o gamă întreagă de aparate de bucătărie și permite prepararea bucatelor practic după orice rețetă, găsită într-o carte veche de bucatate sau în Internet.

**i** Dacă temperatura de preparare a bucatelor nu depășește 80°C, funcția de încălzire automată va fi deconectată fără posibilitatea de conectare manuală.

Timpul de preparare setat implicit în programul «MULTICOOK» constituie 30 de minute, temperatura de preparare - 100°C. Intervalul setării manuale a temperaturii în program constituie 35-170°C cu pasul setării de 5°C. Intervalul setării manuale a timpului - de la 2 minute până la 15 ore cu pasul de 1 minut.

**i** ATENȚIE! Din motive de securitate la setarea temperaturii peste 130°C timpul de preparare va fi limitat până la 2 ore.

**i** În programul «MULTICOOK» puteți prepara multe feluri de bucate diferite. Folosiți cartea de bucate anexată alături de bucătării noastre profesioniști sau tabelul special privind temperaturile recomandate pentru prepararea diferitor tipuri de bucate și alimente. De asemenea, puteți găsi rețetele potrivite pe siteul [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

## Programul «PILAF»

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor tipuri de pilaf. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 35 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

## Programul «STEAM»

Programul se recomandă pentru prepararea aburii a cărnii, cărnii de pasăre, peștelui, legumelor și bucatelor multicomponente. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 30 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Pentru preparare în acest program utilizați un conținer special (face parte din setul de livrare):

1. Turnați în vas 400-800 ml de apă. Instalați conținerul pentru preparare la aburi în vas.
2. Cântăriți și pregătiți toate ingredientele conform rețetei, repartiți-le uniform în conținer și instalați vasul în corpul dispozitivului. Asigurați-vă că vasul aderă strâns la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile pct. 3-8 din instrucțiunile generale privind utilizarea programelor automate.

**i** După clocotirea apei și atingerea densității necesare a aburului în vas dispozitivul va emite un semnal sonor. Se va începe numărătoarea inversă a timpului de funcționare a programului de preparare.

*Dacă nu utilizați setările automate a timpului în acest program, consultați tabelul «Timpul recomandat de preparare a diverselor produse pe abur».*

**Programul «SOUP»**

Se recomandă pentru prepararea bulionelor, supelor din legume și supelor reci din carne, pește, pasăre sau legume.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 40 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 8 ore cu pasul setării de 5 minute.

**i** Înainte de atingerea parametrilor de lucru de preparare, dispozitivul va emite un semnal sonor.

**Programul «PASTA»**

Programul prevede aducerea apei la fierbere, încărcarea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Despre momentul atingerii punctului de fierbere a apei și necesității încălzirii alimentelor va anunța semnal sonor. Numărătoarea inversă a timpului de preparare va începe după apăsarea repetată a butonului «Start».

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 8 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 2 minute până la 1 oră cu pasul setării de 1 minut. Funcțiile «Time Delay» și «Keep Warm» în acest program nu sunt disponibile.

**i** La prepararea unor alimente (de exemplu, paste, pelmeni, etc.) se formează șumă. Pentru prevenirea revărsării posibile a acesteia peste marginile vasului, puteți deschide capacul peste câteva minute după încărcarea alimentelor în apa clocotindă.

**Programul «PORRIDGE»**

Se recomandă pentru prepararea terciului cu utilizarea laptelui pasteurizat cu un procent de grăsime redus.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 25 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 până la 1 oră și 30 de minute cu pasul setării de 1 minut.

Pentru a preveni clocotirea laptelui și a obține un rezultat necesar se recomandă înainte de preparare de a efectua următorii pași:

- spătați bine toate crupele cu bob întreg (orez, hrișcă, grâu, etc.) până când apa va deveni limpede;
- ungeți vasul multi-cookerului cu unt înainte de preparare;
- respectați riguros proporțiile, cântărind ingredientele conform rețetelor din cartea de rețete (majorarar sau micșorar cantitatea ingredientelor doar în mod proporțional);
- în cazul folosirii laptelui integral diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1.

**i** Proprietățile laptelui și ale crupelor pot varia în dependență de locul de origine și producător, fapt ce acționează uneori asupra rezultatelor de preparare.

*Dacă rezultatul dorit în programul «PORRIDGE» nu a fost atins, utilizați programul universal «MULTICOOK». Temperatura optimă pentru prepararea terciului cu lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de preparare setați conform rețetei.*

**Programul «STEW»**

Se recomandă pentru prepararea tocaneii din carne, fripturii și ghiveciului. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 12 ore cu pasul setării de 5 minute.

**Programul «BAKE»**

Se recomandă pentru prepararea checurilor, budincilor și tartelilor din aluat cu drojdie. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 50 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 4 ore cu pasul setării de 10 minute.



Puteți verifica gradul de pregătire a pandispanului împingând în el un bețișor de lemn (scobitoare). Dacă la scoaterea acestuia pe el nu rămân încălete fragmente de aluat - pandispanul este gata.

*La prepararea capturilor se recomandă deconectarea funcției de încălzire automată a bucatelor. Scoateți produsul gata din multi-cooker imediat după preparare, pentru evitarea umezirii lui. Dacă acest lucru este imposibil, se admite lăsarea produsului în interiorul multi-cookerului pe un termen scurt la conectarea încălzirii automate.*

**Programul «FRY»**

Se recomandă pentru prăjirea cărnii, cărnii din pasăre, peștelui și bucatelor multicomponente.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 15 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 1 oră cu pasul setării de 1 minut. Funcția de start amânat în acest program nu este disponibilă.



La atingerea temperaturii setate de preparare dispozitivul va emite un semnal sonor.

*Pentru a evita arderea ingredientelor se recomandă urmarea instrucțiunilor din cartea de rețete și amestecarea periodică a conținutului în vas. Înainte de utilizare repetată a programului «FRY» lăsați dispozitivul să se răcească complet. Se recomandă prăjirea alimentelor cu capacul deschis - acesta va permite de a obține o crustă crocantă.*

**Programul «YOGURT»**

Se recomandă pentru prepararea iaurtului de casă și pentru dospirea aluatului. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 8 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 30 minute până la 12 ore cu pasul setării de 30 de minute. La încărcarea ingredientelor asigurați-vă, că toate ingredientele nu au ocupat mai mult de o jumătate din volumul util al vasului. Funcția de încălzire automată în acest program nu este disponibilă.



Pentru prepararea iaurturilor puteți utiliza un set special de borcaneșe pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se achiziționează separat).

**Programul «BREAD»**

Se utilizează pentru coacerea diferitor tipuri de pîine din amestecuri de făină de grâu și secară. Programul prevede un ciclu complet de preparare de la dospirea aluatului până la coacere. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 6 ore cu pasul setării de 5 minute.

Timpul maxim de lucru a funcției «Keep Warm» în acest program este limitat până la 3 ore. Nu utilizați funcția «Time Delay», deoarece aceasta poate influența calitatea copturii.

Țineți cont, că în decursul primei ore a funcționării programului are loc dospirea aluatului, apoi - coacerea. Înainte de utilizarea făinii, se recomandă cernerea ei pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura impuritățile din ea. Pentru reducerea timpului și simplificarea procesului de coacere, se recomandă utilizarea amestecurilor gata pentru prepararea pîinii.



La încărcarea ingredientelor asigurați-vă, că toate ingredientele nu au ocupat mai mult de o jumătate din volumul util al vasului.

*La setarea timpului de preparare mai puțin de 1 oră după apăsarea butonului «Start» va începe procesul de coacere. Pentru prăjirea uniformă a pîinii întoarceți-o după emiterea de către dispozitiv a semnalului sonor.*

ATENȚIE! Utilizați mănuși de bucătărie pentru scoaterea pîinii gata din dispozitiv.

Nu deschideți capacul multi-cookerului la etapa dospirii aluatului! De aceasta depinde calitatea produsului copt.

**Programul «SLOW COOK»**

Programul se recomandă pentru prepararea conservelor, cărnii pe os, precum și laptelui copt. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 12 ore cu pasul setării de 10 minute.

**Programul «EXPRESS»**

Programul se recomandă pentru prepararea orezului și terciurilor fărâmițoase cu apă. Programul prevede deconectarea automată după fierberea completă a apei. Posibilitatea setării manuale a timpului de preparare, precum și funcțiilor «Time Delay» și «Keep Warm» în acest program nu sunt disponibile.

Pentru pornirea programului de preparare în regimul de așteptare apăsați butonul «Start». Se vor ilumina indicatoarele regimului de preparare și iluminarea butonului «Start». Va începe lucrul programului setat.



*Dacă la utilizarea programelor automate rezultatul dorit nu a fost atins, adresați-vă la secțiunea «Recomandări pentru preparare», unde veți putea găsi răspunsuri la cele mai frecvente întrebări și primi recomandările necesare.*

III. POSIBILITAȚI SUPLIMENTARE DE PREPARARE

- Pregătirea aluatului
- Pregătirea ingredientelor
- Prăjirea
- Pregătirea de cașului, brânzei
- Pregătirea alimentelor pentru copii
- Sterilizarea ustensilelor
- Pasteurizarea produselor alimentare

IV. ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI

Recomandări și reguli generale

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru înlăturarea mirosurilor bucatelor din multicooker după preparare, se recomandă fierberea în acesta timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămie în programul «STEAM».
- Nu lăsați în multicookerul închis vasul cu bucatele gata sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Vasul cu bucatele gata îl puteți păstra în frigider și, în caz de necesitate, le puteți încălzi în multicooker utilizând funcția de încălzire.
- Dacă nu utilizați dispozitivul o perioadă îndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv și elementul de încălzire, vasul, capacul intern și supapa de evacuare a aburului trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a începe curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Pentru curățarea dispozitivului, utilizați o cârpă moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.



**NU UTILIZAȚI în timpul curățării dispozitivului șervețele sau burete dure, paste abrazive. La fel, nu utilizați orice substanțe chimice abrazive sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea obiectelor care intra în contact cu produsele alimentare.**

*NU SCUFUNDAȚI corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!*

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciuc ale multicookerului: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.
- Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Curățați vasul, capacul interior din aluminiu și supapa detașabilă de evacuare a aburului după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensatul care se formează în procesul de preparare a bucatelor în multi-cooker înălțurați după fiecare utilizare a dispozitivului. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățați-le după necesitate.

### Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umed sau cu un burete. Puteți utiliza un detergent delicat. Pentru a evita scurgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui pînă la uscat.

### Curățarea vasului

Puteți curăța vasul atât manual, utilizând un burete moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului acestuia).

În cazul impurificării considerabile turnați în vas apă caldă și lăsați-l la înmuiat pentru o perioadă de timp după care curățați-l. Ștergeți obligatoriu suprafața exterioară a vasului pînă la uscat, înainte de a-l instala în corpul multi-cookerului.

La utilizarea frecventă a vasului este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al vasului.

### Curățarea capacului interior din aluminiu

Deschideți capacul multi-cookerului.

1. În partea inferioară din interiorul capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare din plastic. Fără aplicarea efortului, scoateți capacul interior din aluminiu trăgându-l spre sine și în jos, pentru a-l elibera de la capacul de bază.
2. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu un șervețel de bucătărie umed sau cu un burete. După necesitate, spălați capacul sos sub jet de apă, utilizând un detergent de curățare. Nu utilizați în acest caz mașina de spălat vase.
3. Ștergeți ambele capace pînă la uscat.
4. Introduceți capacul din aluminiu în canalele superioare.
5. Aliniați capacul detașabil din aluminiu cu capacul de bază. Cu un efort mic apăsați pe fixatoarele pînă se va auzi un click.

### Curățarea supapei de aburi detașabilă

Supapa de aburi este instalată într-un loc special pe capacul superior al dispozitivului și este compus din mantele exterioare și interioare.

1. Trageți ușor manta superioară de ieșitură în adâncitura capacului în sus și spre sine.
2. Apăsați pe fixatorul din plastic de pe partea inferioară a supapei și scoateți manta interioară.
3. După necesitate, scoateți cu grijă inelul supapei. Spălați toate piesele supapei.
4. Efectuați asamblarea în ordinea inversă: instalați inelul la loc, aliniați fixatoarele părții de bază a supapei cu ieșiturile corespunzătoare pe manta interioară și cuplați-le pînă se va auzi un click. Instalați compact supapa de aburi în locașul pe capacul dispozitivului.

**STOP** **ATENȚIE!** Pentru a evita deformarea inelului pe supapa nu-l rădăciți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării.

### Înlăturarea condensatului

În modelul dat condensatul se acumulează într-o adâncitură specială pe corpul dispozitivului în jurul vasului. Înlăturați condensatul acumulat în adâncitura în jurul vasului cu ajutorul unui șervețel de bucătărie după fiecare utilizare a dispozitivului.

### Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor prezente în instrucțiuni de utilizare, posibilitatea nimeririi lichidului, particulelor de alimente sau a murdăriei în interiorul camerei de lucru a dispozitivului este minimă. Dacă impurificarea esențială totuși a avut loc, curățați suprafața camerei de lucru pentru a evita funcționarea incorectă sau defectarea dispozitivului.

**STOP** **Înainte de curățarea camerei de lucru a multi-cookerului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet!**

Peretei laterali ai camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta traductorului termic central (situat în mijlocul elementului de încălzire) pot fi curățați cu un burete sau un șervețel umezit (dar nu umed!). În cazul utilizării detergentului îndepărtați toate resturile lui, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea obiectelor străine în adâncitura din jurul traductorului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta traductorului. La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umezită de o duri-tate medie sau perle sintetice.

**i** **La utilizarea regulată a dispozitivului, cu timpul, este posibilă decolorarea totală sau parțială a elementului de încălzire. Acesta nu este un indicator al defecțiunii dispozitivului și nu influențează corectitudinea funcționării lui.**

## V. RECOMĂNDARI PENTRU PREPARARE

### Erori la preparare și modul de remediere a acestora

În tabelul de mai jos sunt colectate greșelile tipice, săvârșite la prepararea bucatelor în multifierbător, sunt prevăzute cauzele posibile și soluțiile.

#### BUcatele nu s-au preparat pînă la sfîrșit

Cauze posibile a problemei		Modalități de rezolvare
Ați uitat să închideți capacul aparatului sau l-ați închis nu bine, prin urmare, temperatura de preparare nu a fost suficient de mare.		În timpul de preparare nu deschideți capacul multifierbătorului fără necesitate. Închideți capacul pînă la clic. Asigurați-vă că nimic nu împiedică la închiderea capacului aparatului și cauciucul de etanșare nu este deformat.
Borul și elementul de încălzire nu sînt în contact, prin urmare, temperatura de preparare nu a fost suficient de mare.		Borul trebuie să fie instalat în corpul aparatului exact, bine lipit cu fundul la discul de încălzire. Asigurați-vă că în camera de lucru a multifierbătorului nu există obiecte străine. Nu lăsați impurități pe discul de încălzire.
<p>Selecția nereușită a ingredientelor bucatelor. Ingredientele date nu sunt potrivite pentru prepararea după metoda aleasă de dvs. sau ați selectat incorect programul de preparare.</p> <p>Ingredientele sunt feliate prea grosolane, sunt încălțate proporțiile generale de punere a produselor.</p> <p>Ați instalat greșit (nu ați calculat) timpul de preparare.</p> <p>Varianța de rețetă ce ați ales-o nu este potrivită pentru preparare în acest multifierbător.</p>		<p>E de dorit de folosit (adaptate pentru acest model de aparat) rețete deacum controlate. Folosiți rețete, în care puteți avea încredere într-adevăr.</p> <p>Selectarea de ingrediente, modul de feliere a lor, proporțiile de marcă, alegerea programului și a timpului de preparare trebuie să corespundă rețetei selectate.</p>
La pregătirea pe aburi: în bol e prea puțin apă, pentru a permite o densitate de aburi suficientă.		Turnați în bol apă neapărat în volum recomandat de rețetă. Dacă aveți îndoieli, verificați nivelul apei în timpul preparării.
La prăjire:	Ați turnat în bol prea mult ulei.	La prăjire obișnuită este suficient ca uleiul să acopere partea de jos a bolului cu un strat subțire. La prăjire în friteuze urmați instrucțiunile corespunzătoare de bază.
	Exces de umiditate în bol.	La prăjire nu închideți capacul multifierbătorului, dacă acest lucru nu este scris în rețetă. Produsele proaspăt congelate înainte de prăjire neapărat dezgheațați-le și scurgeți-le de apă.
La fierbere: scăderea prin fierbere a supei la prepararea produselor cu aciditate ridicată.		Unele produse necesită o procesare specială înainte de a fi preparate: spălarea, prăjirea etc. Urmăți recomandările din rețetă.
La coacere (aluatul nu s-a copt):	În procesul de dospire aluatul s-a lipit de capacul interior și a blocat supapa de eliberare a aburilor.	Puneți în bol aluat într-o măsură mai mică.
	Ați pus în bol prea mult aluat.	Scoateți produsul din bol, întorceți-l și din nou puneți-l în bol, după ce continuați prepararea pînă la coacere. În viitor puneți în bol aluat într-o măsură mai mică.

ROU

#### PRODUSUL S-A RĂȘFIERT

Ați făcut o greșală în alegerea tipului de produs sau la instalarea (calcularea) timpului de preparare. Dimensiunile ingredientelor sunt prea mici.	Consultați rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Selectarea ingredientelor, modulul de feliere a lor, selectarea programului și a timpului de preparare trebuie să corespundă recomandărilor ei.
După preparare, bucatelile prea mult timp au stat în funcția autoîncălzirii.	Utilizarea prelungită a funcției autoîncălzirii nu este de dorit. Dacă la modelul dvs. a multifierbătorului e prevăzută pre-dezactivarea acestei funcții, o puteți utiliza.

**SCĂDEREA PRIN FIERBERE A PRODUSULUI**

La fierberea terciului cu lapte, laptele scade prin fierbere	Calitatea și proprietățile lapteului pot depinde de locul și condițiile de producere. Vă recomandăm să utilizați numai lapte ultra-pasteurizat cu grăsimea până la 2,5%. La necesitate de l-diluat cu apă potabilă.
Ingredientele înainte de fierbere nu au fost tratate sau au fost tratate greșit (rău spălate ș.a.m.d.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau incorect selectat tipul de produs.	Consultați rețeta verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Selectarea ingredientelor, modulii de fierbere a lor, selectarea programului și a timpului de preparare trebuie să corespundă recomandărilor ei. Cereale integrale, carnea, peștele și fructele de mare clătite până la apă curată.

**BUCATELE SE PRIND DE VAS**

Bolul a fost rău curățat înainte de prepararea bucatelor. Acoperirea antiaderentă a bolului este deteriorată.	Înainte de a începe procesul de preparare, asigurați-vă că bolul este bine spălat și acoperirea antiaderentă nu este deteriorată.
Volumul total de produs e mai puțin decât este recomandat în rețetă.	Consultați rețeta verificată (adaptată pentru acest model de aparat).
Ați instalat prea mult timp de preparare.	Reduceți timpul de preparare sau urmați instrucțiunile de prescripție din rețetă, adaptată pentru acest model de aparat.
La prăjire: ați uitat să turnați în bol ulei; nu ați amestecat sau trziu ați întors produsele în procesul de preparare.	La prăjirea obișnuită turnați în bol un pic de ulei vegetal, în așa fel încât acesta să acopere fundul bolului cu un strat subțire. Pentru prăjirea uniformă produsele în bol ar trebui să fie periodic amestecate sau să fie înțoarse la un anumit timp.
La înăbușire: în bol e insuficientă umiditate.	Adăugați în bol mai mult lichid. În timpul de preparare nu deschideți capacul multifierbătorului fără necesitate.
La fierbere: în bol e prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor).	Respectați raportul corect de lichid și de ingrediente.
La coacere: n-ați uns suprafața interioară a bolului cu unt înainte de preparare.	Înainte de a introduce aluatul ungeți fundul și peretii bolului cu unt sau ulei vegetal (a nu se turna ulei în bol).

**PRODUSUL A PIERDUT FORMA-FELIERE**

Prea des ați amestecat produsul în bol.	La prăjirea obișnuită produsele se amestecă nu mai des decât o dată la 5-7 minute.
Ați instalat prea mult timp de preparare.	Reduceți timpul de preparare sau urmați instrucțiunile de prescripție din rețetă, adaptată pentru acest model de aparat.

**PRODUSE DE PATISERIE SUNT UMEDE**

Au fost folosite ingrediente nepotrivite, care dau exces de umiditate (legume sau fructe succulente, fructe congelate, smântână etc.).	Alegeți ingredientele conform cu rețeta de coacere. Alegeți la coacere ingrediente cu conținut mai mic de umiditate sau folosiți-le, eventual, în cantități minime.
Ați ținut produsul de patiserie finit închis în multifierbător.	Scoateți produsele de patiserie din multifierbător imediat după preparare. La necesitate puteți lăsa produsul în multifierbător pe termen scurt cu funcția autoîncălzirii lansată.

**PRODUSELE DE PATISERIE NU S-AU RIDICAT**

Ouăle cu zahăr au fost rău zăbătute.	Consultați rețeta verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Selectarea ingredientelor, modulii de fierbere a lor, selectarea programului și a timpului de preparare trebuie să corespundă recomandărilor ei.
Aluatul a stat mult timp cu praf de copt.	
Nu ați cernut făina sau rău ați amestecat aluatul.	
Ați comis greșeli în alegerea ingredientelor.	
Rețeta aleasă nu se potrivește pentru copt în acest model al multifierbătorului.	

**i** Într-o serie de modele ale multifierbătorului REDMOND „STEW” și „SOUP” la un deficit de lichid în bol declanșează sistemul de protecție la supraîncălzire a aparatului. În acest caz, programul de preparare se oprește și multifierbătorul intră în regimul autoîncălzirii.

**Tablel recapitulativ al programelor de preparare (setări din fabrica)**

Programul	Recomandări pentru utilizare	Timpul de preparare implicat	Intervalul timpului de preparare / Pasul de instalare	Legina la parametrii de funcționare	Amplasarea stărilor	Autoîncălzirea, ore
MULTICOOK	Pregătirea diverselor meniuri cu posibilitatea setării temperaturii și a timpului de pregătire	00:30	2 min – 15 ore / 1 min. În cazul în care temperatura este mai mare de 130°C: 2 min – 2 ore / 1 min	+	+	+
PILAF	Pregătirea diferitor tipuri de pilaf	00:35	10 min – 2 ore / 5 min	+	+	+
STEAM	Prepararea pe aburi a legumelor, peștelui, a cărnii, a produselor vegetariene și dietetice	00:30	10 min – 2 ore / 5 min	+	+	+
SOUP	Prepararea felului întâi (ciorbelor, supelor etc.)	00:40	20 min – 8 ore / 5 min	+	+	+
PASTA	Prepararea pastelor după diferite tipuri de rețete	00:08	2 min – 1 oră / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Pregătirea terciurilor cu lapte	00:25	5 min – 1,5 ore / 1 min	+	+	+
STEW	Înăbușirea cu abur a legumelor, a cărnii și peștelui	1:00	20 min – 12 ore / 5 min	+	-	+
BAKE	Coacerea checurilor, pânișpanului, budincilor, aluaturilor din foietaj, a tartelilor și a altuaturilor dospite	00:50	20 min – 4 ore / 10 min	+	-	+
FRY	Prăjirea legumelor, a cărnii de pasăre	00:15	5 min – 1 oră / 1 min	-	+	+
YOGURT	Pregătirea diferitor tipuri de iaurt	8:00	30 min – 12 ore / 30 min	+	-	-
BREAD	Coacerea pâinii	3:00	10 min – 6 ore / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Înăbușirea prin prăjire a legumelor, cărnii, a peștelui	3:00	5 min – 12 ore / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Pregătirea rapidă a orezului, a terciurilor fărmicoase	-	-	-	-	-

În tabel este prezentată o medie a temperaturii de lucru a elementului de încălzire.

**Timpul recomandat de preparare a diverselor produse pe abur**

Produsul	Greutate, g/cantitate	Cantitatea de apă, ml	Timpul de preparare, min
File de porc/vită (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	800	30/40
File de oaie (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	800	40
File de pui (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
Perişoare/pârjoale	500	800	25/40
Pește (file)	300	800	15
Creveți pentru salată (curățați, fierți-congețați)	300	800	5
Coțfușai/tortellini	5 pcs.	800	25/30
Cartofi (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
Morcov (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	800	35
Sfeclă (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	90
Legume (proaspăt congelate)	500	800	5
Ouă	5 pcs.	800	10

**i** Ar trebui de ținut cont că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate să difere de valorile recomandate în funcție de calitatea unui produs specific, precum și de preferințele personale.



## Recomandări privind utilizarea regimurilor de temperatură în programul „MULTICOOK”

Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare
35°C	Dospirea aluatului și pregătirea oțetului
40°C	Pregătirea iaurturilor
45°C	Dospire
50°C	Fermentare
55°C	Pregătirea crem brute
60°C	Pregătirea ceaiului verde sau a mâncărilor pentru copii
65°C	Fierberea cârnii în ambalaj vacuum
70°C	Pregătirea băuturii puncti
75°C	Pasteurizare sau pregătirea ceaiului alb
80°C	Pregătirea băuturii glintevin
85°C	Pregătirea brânzei dulci sau a mâncărilor care necesită un timp mai îndelungat de preparare
90°C	Pregătirea ceaiului roșu
95°C	Pregătirea terciurilor de lapte
100°C	Pregătirea bezelelor sau a dulțeturilor
105°C	Pregătirea piftiei
110°C	Sterilizare
115°C	Pregătirea siropului de zahăr
120°C	Pregătirea ciolanului
125°C	Prepararea cârnii înăbușite
130°C	Pregătirea budincii
135°C	Prăjirea mâncărilor gata preparate pentru a le conferi o crustă crocantă
140°C	Coacere
145°C	Coacerea legumelor și a peștelui în staniot
150°C	Coacerea cârnii în staniot
155°C	Coacerea aluatului din aluat cu drojdie
160°C	Prăjirea cârnii de pasăre
165°C	Prăjirea steak-urilor
170°C	Prăjirea cartofilor fri, a nuggetilor din pui

**i** Consultați Cartea de rețete atașată.

## VI. ACCESORII OPTIONALE

(vândute separat)

Pentru achiziționarea accesoriilor suplimentare Multicook Redmond RMC-M4510E și pentru a afla despre produsele noi Redmond, vă rugăm să vizitați [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) sau magazinele dealerilor autorizați.

### RAM - FB1 - coș pentru prăjit

Utilizat pentru gătit diferite produse alimentare în ulei foarte fierbinte (prăjit) sau pentru fierbere. Potrivit pentru toate recipientele cu volumul de 3 litri. Fabricat din oțel inoxidabil, are mâner detașabil și cârlig pentru atașare la recipient, pentru a facilita drenarea excesului de ulei după gătit. Poate fi utilizat cu alte branduri de Multicook. Se poate spăla în mașina de spălat vase.

### RAM - G1 - set borcane de iaurt cu marcaje pe capace (4 buc.)

Proiectat pentru preparat diferite iaurturi. Accesoriile au marcată data pentru a monitoriza termenul de valabilitate. Poate fi utilizat cu alte branduri de Multicook.

### RB - A500 (A501, A503) - un bol cu acoperire antiadezivă

Capacitate - 5 litri.

### RB - C500 - un castron cu acoperire ceramică antiadezivă

Capacitate - 5 litri.

### RB - C505 - un castron cu acoperire ceramică antiadezivă Ceralon® (Elveția)

Capacitate - 5 litri.

### RB - S500 - bol din oțel inoxidabil

Capacitate - 5 litri.

## VII. DEFECTIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 - E4	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plăcii de control sau a elementului de încălzire.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul, conectați din nou dispozitivul la rețeaua electrică.
Dispozitivul nu se conectează.	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priză electrică.	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză.
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.	Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare
Bucatele se prepară prea mult timp	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
	Interuperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală).	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări.	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimentare).	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele.
	Elementul de încălzire este foarte murdar.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
În timpul preparării iese aburul de sub capac.	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.
	capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
	inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defect sau deteriorat.	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimentare) între capac și corpul dispozitivului. Înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului până se va auzi un click.
		Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire.


## VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlătore prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezambalat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezența garanție nu se răsplindește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrele, becului, acoperirilor ceramic și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garanției se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 și 7 indică luna, 8 - anul de producere a dispozitivului.

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

 *Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoii obișnuiți.*



Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

## BIZTONSÁGI TECHNIKA

- STOP** *A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.*
- Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétvégi házakban, szállodai szobákban, boltok mellékhelyiségében, irodákban vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számít. Ebben az esetben a gyártó a következményekért nem vállal felelősséget.
  - A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).

- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábel-tűzhez vezethet.
  - Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földelés-sel ellátott csatlakozóaljzathoz: ez az áram-ütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.
- STOP** *FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajljon a készülék fölé a fedél nyitásánál.*
- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljzathoz a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
  - Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

**STOP** *Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jóállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.*

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megromlásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját.

**STOP** *TILOS készülék házát vízbe vagy vízszög alá helyezni!*

- Az adott készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket is) akik fizikai, idegrendszeri vagy pszichés megbetegedésben szenvednek, vagy akinek nincs megfelelő tapasztalata a készülék használatához, kivéve azon eseteket, amikor az ilyen személyek felügyelet alatt használják a készüléket vagy megfelelő, a felsorolt személyekkel kapcsolatos utasítást kapnak az értük felelősséget viselő személyektől. Felügyelni kell a gyermekeket, hogy ne játszanak a készülékkel, a tartozékokkal és a csomagolással. A készülék tisztítása és karbantartása gyermekek által csak felnőttek felügyelete mellett végezhető.

- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképezett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyon kárhoz vezethet.

**STOP** *FIGYELEM! A meghibásodott készülék bármilyen használata, tilos.*

**Műszaki jellemzők**

Tipus.....	RMC-M4510E
Teljesítmény.....	860-1000 W
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Edény térfogata.....	5 l
Edény bevonata.....	Anato® tapadásálló, kerámia
Kijelző.....	LED
Gőszelap.....	cserélhető
Belső fedél.....	cserélhető

**Programok**

1. MULTICOOK
2. PILAF (PILAF)
3. STEAM (PÁROLÁS)
4. SOUP (LEVES)
5. PASTA (TÉSZTA)
6. PORRIDGE (TEJALAPÚ KÁSA)
7. STEW (PÖRKÖLT)
8. BAKE (SÜTEMÉNY)
9. FRY (SÜTÉS)
10. YOGURT (JOGHURT)
11. BREAD (KENYÉR)
12. SLOW COOK (LASSÚ FŐZÉS)
13. EXPRESS

## Funkciók

"MASTERCHIEF LITE" (főzési idő és hőmérséklet beállítása adott program működése közben)..... van	
Készlettel melegen tartási funkció (automatikus melegítés).....	12 órán keresztül
Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása..... van	
Ételmelegítés.....	12 órán keresztül
Startidő késleltetés.....	24 órán keresztül
Hangjelzések kikapcsolása..... van	

## Felszereltség

Multicooking .....	1 db.
RB-C502 edény.....	1 db.
Párolókonténer.....	1 db.
Merőkanál.....	1 db.
Lapos kanál.....	1 db.
Mérőpohár.....	1 db.
Edényfogyó csipesz.....	1 db.
"100 recept" szakácskönyv.....	1 db.
Merőkanál/kanál tartószerkezet.....	1 db.
Használható útmutató.....	1 db.
Szervizkönyv.....	1 db.
Elektromos tápkábel.....	1 db.

**i** A gyártó a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

## A multicooking felépítése A1

1. Készülék fedél
2. Tömítőgyűrű
3. Levehető belső fedél
4. Gözkieresztő nyílás
5. Edény
6. Fedél nyitógomb
7. Vezérlőpanel és kijelző
8. Ház
9. Hordozófogantyú
10. Cserélhető gőzszеле
11. Lapos kanál
12. Merőkanál
13. Párolókonténer
14. Merőkanál/kanál tartószerkezet
15. Mérőpohár
16. Edényfogyó csipesz
17. Elektromos tápkábel

## Vezérlőpanel A2

1. „Cancel/Reheat” („Törítés/Melegítés”) gomb – melegítés funkció bekapcsolása/kikapcsolása, főzési program megszakítása, felhasználói beállítások törlése.
2. „Time Delay” („Késleltetés”) gomb – startidő késleltetés üzemmod bekapcsolás
3. „Menu” („Menü”) gomb – automatikus főzési program megerősíti a kiválasztása
4. Kijelző.
5. „Min/–” („Perc/–”) gomb – automatikus ételkészítési program kiválasztása, hőmérséklet csökkentése, perc érték kiválasztása

6. „Hour/+” („Óra/+”) gomb – automatikus ételkészítési program kiválasztása, hőmérséklet növelése, óra érték kiválasztása
7. „Start” („Start”) gomb – adott főzési üzemmód bekapcsolása.

## Kijelző felépítése A2

- a. Automatikus program indikátorok
- b. Startidő késleltetés üzemmod indikátor
- c. Főzési üzemmód indikátor.
- d. Időérték indikátor.
- e. Automatikus melegítés üzemmod indikátor.
- f. „EXPRESS” program indikátor.
- g. Melegítés üzemmod indikátor.
- h. Hangjelzés kikapcsolás indikátor.
- i. Hőmérséklet érték indikátor.

## I. ELSŐ BEKAPCSOLÁS ELŐTT

Óvatosan vegye ki a készüléket és a tartozékokat a dobozból. Távolítsa el az összes csomagoló anyagot.

**!** *Ügyeljen arra, hogy helyén maradjanak a figyelmeztető címkek, az útmutató matricák és a sorozatszámot tartalmazó címke a készülék burkolatán! A sorozatszám hiánya a garanciaújszolgálatok automatikus megszűnését jelenti.*

Nedves tartózkodóval törölje meg a készülék burkolatát. Az edény meleg, szappanos vízzel mossa ki. Általában szárítsa ki. Első használat alkalmával idegen szagok érezhetők, ami nincs összefüggésben a készülék megbízhatóságával. Ebben az esetben újra tisztítsa meg a készüléket.

**!** Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

## II. MULTICOOKING HASZNÁLATA

### Időbeállítás

Kapcsolja a készüléket az elektromos hálózatra. Nyomja meg és tartsa lenyomva a „Hour/+” vagy „Min/–” gombot. Az aktuális idő indikátor villogni kezd. Az óraérték beállításához nyomja a „Hour/+” gombot, a percérték beállításához pedig a „Min/–” gombot. Az óra és percérték növelése egymástól függetlenül történik. A maximális érték elérést követően az időérték beállítás újra kezdődik. Az időbeállítások gyors módosításához, nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot. Az időbeállítás befejeztével 5 másodpercig nem nyomja a gombokat a kijelzőn. Az időbeállítás automatikusan el lesznek mentve.

### Hangjelzések kikapcsolása

Hangjelzések kikapcsolásához, bármely üzemmódban, nyomja meg és tartsa lenyomva a „Menu” gombot. A kijelzőn kigyullad a hangjelzés kikapcsolás indikátor. A hangjelzések bekapcsolásához ismételtlen nyomja meg és tartsa lenyomva a „Menu” gombot.

### Főzési idő beállítása

A REDMOND RMC-M4510E multicookingban, az „EXPRESS” program kivételével, minden programhoz külön főzési időt lehet beállítani. A módosításpés és a lehetséges időtartomány a kiválasztott főzési programtól függ.

Az automatikus főzési program kiválasztását és a „Menu” gomb megnyomását követően, az óraérték beállításához használja a „Hour/+” gombot, a percérték beállításához pedig a „Min/–” gombot. Az óra és percérték növelése egymástól függetlenül történik. A maximális érték elérést követően az időérték beállítás újra kezdődik. Az időbeállítások gyors módosításához, Nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot.

**i** *Egyes automatikus programokban a főzési idő visszazámlálás a készülék üzemi hőmérséklete elérése után kezdődik. Például, ha hideg vizet töltünk az edénybe és a „STEAM” programban 5 perc főzési időt állítunk be, a program indítása és a visszazámlálás csak a víz forrását és kellőképpen sűrű gőz képződését követően kezdődik. A „PASTA” programban a beállított főzési idő visszazámlálása a víz forrását és a „Start” gomb ismételt megnyomását követően kezdődik.*

## Program startidő késleltetés

„Startidő késleltetés” funkció lehetővé teszi azon idő beállítását, amikor az étel kész kell, hogy legyen (a program üzemideje figyelembevételével). A főzési folyamat indítását 24 óra időtartományban lehet késleltetni. Az alapértelmezett beállított startidő késleltetés időértéke, a szükséges program futásidejét és a multicooking üzemidejével kapcsolatos paramétereket tartalmazza (ha ezt a gyári beállítások tartalmazzák). A startidő késleltetés módosítási lépése – 1 perc. A késleltetett startidő beállításához, az automatikus program kiválasztását követően nyomja meg a „Time Delay” gombot. Az óraérték növeléséhez használja a „Hour/+” gombot. A percérték módosításához pedig a „Min/–” gombot. Az óra és percérték növelése egymástól függetlenül történik. A maximális érték elérést követően az időérték beállítás újra kezdődik. Az időbeállítások gyors módosításához, Nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot.

**i** *A „Startidő késleltetés” funkció működése közben, a kijelzőn az aktuális időérték lesz megjelenítve. Az étel készletti időértéke megtekintéséhez, nyomja meg és tartsa lenyomva a „Time Delay” gombot. A „Startidő késleltetés” funkció, a „FRY”, „PASTA” és „EXPRESS” program kivételével minden automatikus főzési programban elérhető. Nem ajánlott a „Startidő késleltetés” funkciót használni, ha az adott recept gyorsan romló terméket tartalmaz (tojás, friss tej, hús, sajt és stb.).*

## Készlet melegen tartási funkció (automatikus melegítés)

Az adott funkció azonnal, a főzési program befejezte után, automatikusan bekapcsol és 70–75°C fokon tartja a készlet hőmérsékletét 12 órán keresztül. Automatikus melegítés üzemmodban a „Cancel/Reheat” gomb indikátora villog, a kijelzőn a „Melegítés” indikátor és az idő visszazámlálás lesz megjelenítve.

Szükség esetén az automatikus melegítést ki lehet kapcsolni, ehhez nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot.

## Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása

Az automatikus melegítés önindukáló bekapcsolása a főzési program befejeztét követően, nem mindig kívánatos. A REDMOND RMC-M4510E multicookingban lehetőséget van a „Startidő késleltetés” funkció vagy bármely főprogram működése közben az automatikus melegítés funkciót előzetesen kikapcsolni. Ehhez a program működése közben nyomja meg a „Start” gombot. Az automatikus melegítés újraindításához nyomja ismételtlen a „Start” gombot.

**i** *„YOGURT”, „PASTA” és „EXPRESS” programokban, illetve „MULTICOOK” programban 80°C foknál alacsonyabb hőmérséklet beállításakor az automatikus melegítés funkció nem elérhető.*

## Ételmelegítés

A REDMOND RMC-M4510E multicookingot hideg ételek melegítéséhez is lehet használni. Ehhez:

1. Rakja az ételt az edénybe és helyezze az edényt a multicooking belsejébe.
2. Zárja le a fedelet, kapcsolja a készüléket elektromos hálózatra.
3. Nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot. A kijelzőn és a gombokon kigyulladnak a megfelelő indikátorok. Az időtöltő elkezd a melegítési idő visszazámlálását.

HUN

A készülék az ételt 70-75°C – ra melegíti fel és 12 órán keresztül az adott hőmérsékleten tartja. Szükség esetén a melegítést ki lehet kapcsolni, ehhez nyomja meg és néhány másodpercig tartassa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot addig, amíg a megfelelő indikátorok kioltszanak.



*Az automatikus melegítés funkciójának köszönhetően a multicooking 12 órán keresztül melegen tudja tartani az ételt, azonban nem ajánlatos az ételt két-három óránál hosszabb időn belül meleg állapotban tartani, mivel ez az étel íze változódhoz vezethet.*

**„MASTERCHIEF LITE” funkció**

A „MASTERCHIEF LITE” funkció segítségével, most még több lehetőség nyílik az Ön gasztronómiai kreativitása kibontakoztatásához! Amikor a „MULTI-COOK” program a paraméterek beállítását csak az adott program indítása előtt teszi lehetővé, a „MASTERCHIEF LITE” funkciót használva, Ön a beállításokat könnyen módosíthatja az adott program működése közben is.

Ön mindig úgy állíthatja be a program működését, hogy az teljesen megfeleljen az Ön igényeinek. Kifut a leves? Kifut a tejes kása? A zöldségek túl sokáig párolódnak? Módosítsa a főzési időt vagy hőmérsékletet úgy, mintha hagyományos tűzhelyen főzne vagy sütné, az adott program leállítását mellőzve.



*A „MASTERCHIEF LITE” funkciót csak az ételkészítési folyamat közben tudja használni. Az „EXPRESS” program, a „Startidő késletetés” funkció használata és üzemi paraméterek kérését állapotba való áttérések a „MASTERCHIEF LITE” funkció nem elérhető.*

Hőmérséklet módosítása „MASTERCHIEF LITE” funkció alkalmazásakor 35 és 170 °C tartományban 1°C módosítással lehetséges. Az időtartomány a kiválasztott főzési programtól függ. Módosítástépés – 1 perc.



*A „MASTERCHIEF LITE” funkció különösen akkor lehet hasznos, ha Ön bizonyult receptek alapján főz, melyekhez több program használata javasolt (például, töltött káposzta, Beef Stroganoff, levesek és tészták, illetve dzsem és stb. készítése)*

A főzési hőmérséklet módosításához:

1. A főzési program működése közben nyomja meg a „Menu” gombot. A kijelzőn a hőmérséklet indikátor villogni kezd.
2. Állítsa be a szükséges hőmérsékletet. A hőmérséklet növeléséhez nyomja a „Hour/+” gombot, csökkentéshez pedig a „Min/-” gombot. Gyors módosításhoz nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot. A maximális (minimális) érték elértét követően az érték beállítás újra kezdődik.
3. A beállítás befejeztével 5 másodpercig ne nyomja a gombokat a kijelzőn. A beállítások automatikusan el lesznek mentve.



*130°C – nál magasabb hőmérsékleten való ételkészítés esetén, túlmelegedés kizárása érdekében a program maximális üzemideje két óra (a „BAKE” program kivételével). A „YOGURT” program alkalmazásakor a főzési hőmérsékletmódosítás funkció nem elérhető.*

A főzési idő módosításához:

1. A főzési program működése közben kétszer nyomja meg a „Menu” gombot. A kijelzőn az időbeállítás indikátor villogni kezd.
2. Állítsa be a szükséges főzési időt. Az érték módosításához 1 óráos módosítással nyomja a „Hour/+” gombot, 1 perces módosítással – a „Min/-” gombot. Az óra és perccétek növelése egymástól függetlenül történik. A maximális érték elértét követően az időérték beállítás újra kezdődik. Az időbeállítások gyors módosításához, Nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot.

3. Az időbeállítás befejeztével 5 másodpercig ne nyomja a gombokat a kijelzőn. A beállítások automatikusan el lesznek mentve.



*Abban az esetben, ha a főzési időérték 00:00, az adott főzési program leáll.*

**Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál**

1. Készítse elő (mérje ki) a szükséges összetevőket.
2. Az adott programnak megfelelően rakja az összetevőket a multicooking edényébe, helyezze az edényt a készülékbe. Ügyeljen, hogy minden összetevő, beleértve folyadékok is, az edény belső falán található szintskála figyelembevételével a maximális szint alatt legyen. Győződjön meg, hogy az edény megfelelően lett a készülékbe helyezve és szorosan érintkezik a fűtőtesthez.
3. Zárja le a multicooking fedelét kattanásig. Csatlakoztassa a készüléket elektromos hálózatra.
4. Készletlét állapotból való átkapcsoláshoz nyomja meg a „Menu” gombot. A „Hour/+” és „Min/-” gombok segítségével, válassza ki a szükséges főzési programot (a megfelelő indikátor a kijelzőn villogni fog). A „Menu” gomb ismételt megnyomásával, erősítse meg a kiválasztott programot.



*„MULTICOOK” programban a megfelelő program megerősítését követően, beállíthatja a szükséges főzési hőmérsékletet. Az alapértelmezett beállított érték növeléséhez használja a „Hour/+” gombot, az érték csökkentéséhez pedig a „Min/-” gombot. A hőmérséklet beállítások befejezéséhez nyomja meg a „Menu” gombot.*

5. Az alapértelmezett beállított főzési idő módosításához, használja a „Hour/+” és „Min/-” gombot.
6. Szükség esetén állítsa be a startidő késletetést.



*„FRY”, „PASTA” és „EXPRESS” programokban a „Startidő késletetés” funkció nem elérhető.*

7. A főzési program indításához nyomja meg a „Start” gombot. Kigyuladnak a „Start” és „Cancel/Reheat” gombok indikátorai. A visszazámlálás időgérte a kiválasztott főzési programtól függ és azonnal a „Start” gomb megnyomását követően vagy a szükséges hőmérséklet elérését követően indul be.



*Szükség esetén a „Start” gombot nyomva, az automatikus melegítés funkciót előzetesen ki lehet kapcsolni. A „Cancel/Reheat” gomb indikátora kioltszik. A „Start” gomb ismételt megnyomásával az adott funkció újra be lehet kapcsolni. „YOGURT” és „EXPRESS” programok használatakor az automatikus melegítés funkció nem elérhető.*

8. A főzési program befejeztét hangjelzés kíséri, a kijelzőn „End” felirat jelenik meg. A továbbiakban a kiválasztott programoktól és az aktuális beállításoktól függően, a készülék automatikus melegítés üzemmódba (a „Cancel/Reheat” gomb indikátora ég és a kijelzőn „Keep Warm” felirat jelenik meg) vagy készletlét állapotba tér át.
9. Az elvégzett beállítások törléséhez, a főzési program vagy automatikus melegítés megszakításához, nyomja meg és néhány másodpercig tartassa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot.



*Magas minőségű eredmény elérése céljából, használja a mellékelt szakácskönyvben található, a REDMOND RMC-M4510E multicooking részére kidolgozott recepteket. A megfelelő recepteket megtalálhatja a [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) honlapon is.*

*Abban az esetben, ha a hagyományos automatikus programok használata nem érte el a megfelelő eredményt, használja a „MULTICOOK” univerzális programot, mely új lehetőségeket nyit az Ön gasztronómiai kísérleteihez.*

**„MULTICOOK” program**

A program ételkészítésre javasolt a felhasználó által előre beállított főzési hőmérséklet és idő paraméterek alkalmazásával. A „MULTICOOK” programnak köszönhetően a REDMOND RMC-M4510E multicooking egy sor konyhai berendezést, helyettesít, illetve lehetővé teszi az étel bármely régi, már elfelejtett szakácskönyvben vagy interneten talált recept szerinti elkészítését.



*Abban az esetben, ha az ételkészítés hőmérséklete nem haladja meg a 80°C, az automatikus melegítés funkció ki lesz kapcsolva, ilyenkor a kézi beállítás lehetősége ki van zárva.*

A „MULTICOOK” programban alapértelmezett a főzési idő 30 perc, a főzési hőmérséklet – 100°C. Hőmérséklet kézi beállítás az adott programban 35 és 170°C tartományban 5°C módosítással lehetséges. Főzési idő kézi beállítás az adott programban 2 perc és 15 óra tartományban 1 perces módosítással lehetséges.



*FIGYELEM! A biztonságos használat érdekében, 130°C foknál, magasabb hőmérsékletnél, a főzési idő nem haladhatja meg a 2 órát.*



*A „MULTICOOK” programban különböző ételeket készíthet. A mellékelt, szakleptett szakácsok által összeállított szakácskönyvet vagy a különböző ételek és termékek készítéséhez ajánlott főzési hőmérsékletet tartalmazó táblázatot. A szükséges recepteket a [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) honlapon is megtalálhatja.*

**„PILAF” program**

A program különböző piláfok készítéséhez ajánlott. Alapértelmezett a főzési idő az adott programban 35 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perc és 2 óra közötti időtartományban 5 perces módosítással.

**„STEAM” program**

Az adott program hús, baromfi, hal, zöldségek és többkomponensű ételek párolására ajánlott. Alapértelmezett az adott programban a főzési idő 30 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perc és 2 óra közötti időtartományban 5 perces módosítással.

Ételkészítéshez az adott programban használja a speciális párolókönténert (a készülék tartozékja):

1. Töltsön az edénybe 400-800 ml vizet. Helyezze az edényt a párolókönténerebe.
2. Mérje ki és készítse elő a recept szerinti hozzávalókat, egyenletesen helyezze be azokat a párolókönténerebe és helyezze a konténert a készülékbe. Ügyeljen, hogy az edény szorosan érintkezzen a fűtőelemmel.
3. Kövesse az alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál fejezett 3-8. pontjait.



*A víz forrását és megfelelő sűrűségű gőz képződését követően, a készülék hangjelzést bocsát ki. Elkezdődik a főzési idő visszazámlálása.*

*Abban az esetben, ha az adott programban nem használja a főzési idő automatikus beállításait, használja a „Különböző hozzávalók javasolt párolási ideje” táblázat utasításait.*

**„SOUP” program**

Javasolt erlevesek, bcsináltlevesek, zöldség és hideg levesek készítésére hűsből, halból, baromfiból és húsból készíthető.

Alapértelmezett az adott programban a főzési idő 40 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 20 perc és 8 óra közötti időtartományban 5 perces módosítással.



*Üzemi főzési paraméterek elértét követően a készülék hangjelzést bocsát ki.*

### „PASTA” program

A program magába foglalja a víz forralását, a hozzávalók berakását és a további főzést. A víz forralását és a hozzávalók berakása idejét hangjelzés kíséri. A főzési idő visszaszámlálása a „Start” gomb ismételt megnyomásával kezdődik.

Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 8 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 2 perc és 1 óra közötti időtartományban 1 perces módosítással. „Startidő késleltetés” és „Automatikus melegítés” funkció az adott programban nem elérhető.



*Egyes élelmiszerek készítésekor (például, tészta, ravioli stb.) hab képződik. Hab kifolyása elkerülése érdekében, a hozzávalók forró vízbe rakása után néhány perccel nyissuk ki a fedelet.*

### „PORRIDGE” program

Javasolt alacsony zsírtartalmú pasztőrözött tejből készült kásák főzésére. Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 25 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perc és 1 óra 30 perc közötti időtartományban 1 perces módosítással.

A tej kifutása és megfelelő eredmény elérése céljából, ételkészítés előtt javasolt elvégezni az alábbi teendőket:

- alaposan mossa át a gabonaféléket (rizs, hajdina, köles és stb.) addig, amíg a víz átlátszóvá nem válik;
- ételkészítés előtt kenje ki a multicooking edénye belsejét vajjal
- szigorúan tartsa be az arányokat, ehhez figyelmesen kövesse a receptkönyv utasításait (a hozzávalók mennyiségét csak szigorúan arányosan lehet növelni vagy csökkenteni);
- teljes tej használata esetén, a tejet ivóvízzel hígítani csak 1:1 arányban lehet

**i** *A tej és a gabonafélék tulajdonságai, származási helyüktől és termelőtől függően, különbözhetnek, ami esetenként kihatással lehet a főzés eredményére.*

*Abban az esetben, ha a „PORRIDGE” programban nem ért el megfelelő eredményt, használja az univerzális „MULTICOOK” programot. A tejalapú kásák készítése optimális hőmérséklete 95°C fok. A hozzávalók mennyiségét és főzési idejét a receptnek megfelelően használja.*

### „STEW” program

A program gulyás, pörkölt illetve ragu készítésére ajánlott. Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 1 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 20 perc és 12 óra közötti időtartományban 5 perces módosítással.

### „BAKE” program

A program javasolt kuglófok, felfújtak, piték készítéséhez élesztős tésztából. Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 50 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 20 perc és 4 óra közötti időtartományban 10 perces módosítással.



*A piskoták elkészítési fókát fa pálcica (fogpiszkáló) segítségével tudja ellenőrizni. Ha kivételkor nem ragadt rá tészta, a piskóta elkészült.*

*Sütemények készítése folyamán, ajánlott az automatikus melegítés funkció kikapcsolása. A készített az elkészült követően, nedvesedés elkerülése érdekében, azonnal vegye ki a készülékből. Ha ez lehetetlen, az ételt kis ideig az automatikus melegítés funkció bekapcsolása mellett, a multicookingban lehet hagyni.*

### „FRY” program

A program hús, hal, zöldségek és többkomponensű ételek sütéséhez ajánlott. Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 15 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perc és 1 óra közötti időtartományban 1 perces módosítással. A startidő késleltetés funkció az adott programban nem elérhető.

**i** *A szükséges hőmérséklet elérését a készülék hangjelzéssel jelzi.*

*A hozzávalók odaégetése elkerülése érdekében, ajánlott betartani a receptkönyv utasításait és időközönként a hozzávalókat az edényben megkeverni. A „FRY” program ismételt használata előtt, hagyjuk a készüléket teljesen kihűlni. Ajánlott az élelmiszereket nyitott fedőnél sütni – ez az ételt ropogóssá teszi.*

### „YOGURT” program

A program házi joghurt készítésére, valamint tészták kelesztésére ajánlott. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 8 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 30 perc és 12 óra közötti időtartományban 30 perces módosítással. A hozzávalók berakásakor ügyeljen, hogy azok az edény térfogatának legfeljebb felét foglalják el. Az adott programban automatikus melegítés funkció nem elérhető.



*Joghurtok készítéséhez használhatja a REDMOND RAM-G1 joghurtos üvegpoharakat (külön megvásárolandó).*

### „BREAD” program

A program javasolt különféle, búza és rozsliszt keverékből készült kenyér sütésére. Az adott program teljes ciklust végezz, kezdve kelesztéstől végezve sütéssel. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 3 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perc és 6 óra közötti időtartományban 5 perces módosítással.

Az „Automatikus melegítés” funkció az adott programban 3 órában van korlátozva. Nem ajánlott a „Startidő késleltetés” funkció használata, mivel ez kihatással lehet a késztermék minőségére.

Figyelembe kell venni, hogy a készülék működésének első órájában, kelesztés folyik – csak azután kezdődik a termék sütése. A lisztet használat előtt szennyeződések eltávolítása és oxigénnel való dúsítása érdekében, ajánlott átszitálni. Az elkészítési idő csökkentése és a sütési folyamat egyszerűsítése érdekében, ajánlott kész lisztkeverékek használata.



*A hozzávalók berakásakor ügyeljen, hogy azok az edény térfogatának legfeljebb felét foglalják el.*

*1 óránál alacsonyabb főzési idő beállításakor a „Start” gomb megnyomását követően indul a sütési folyamat. Ahhoz, hogy a BREAD egyenletesen süljön át, hangjelzés után ajánlott a terméket megfordítani.*

*FIGYELEM! A kenyér kivételéhez a készülékből, használjon konyhai fogóeszközűt.*

A kenyér kelesztési folyamatában ne nyissa ki a készülék fedelét! Ettől függhet a késztermék minősége.

### „SLOW COOK” program

A program pörkölt, csülök, valamint sült tej készítésére ajánlott.

Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 3 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perc és 12 óra közötti időtartományban 10 perces módosítással.

### „EXPRESS” program

A program javasolt rizs és más vizalapú kásák gyors készítésére. A program a víz teljes kiparolása után, automatikusan leáll. Az adott programban kézi időbeállítás, a „Startidő késleltetés” és Automatikus melegítés funkció nem elérhető.

A főzési program indításához kézenlenti üzemmódban nyomja meg a „Start” gombot. Ekkor kigyullad a főzési üzemmód és a „Start” gomb indikátora. Beindult a kiválasztott program működése.



*Abban az esetben, ha a várt eredményt nem érte el, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez, ahol választ találhat kérdéseire, valamint szükséges javaslatokat talál.*

## III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tészta kelesztése
- Fondú készítése
- Olajsütés lehetősége
- Türo, sajt készítése
- Gyermekétel készítése
- Edény sterilizáció
- Folyékony termékek pasztőrözése

## IV. KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

### Általános szabályok és javaslatok

- A készülék első használata előtt, valamint a szagok eltávolítása érdekében, ételkészítés után ajánlott 15 percen keresztül „STEAM” programban egy fél citromot főzni.
- Nem ajánlatos készített vagy vizet tárolni a multicooking edényében 24 óránál hosszabb ideig. Az edényben hagyott ételt hűtőszekrényben lehet tárolni edényvel együtt és szükség esetén a multicookingban a melegítés funkciót használva, fel lehet melegíteni.

- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, kapcsolja le az elektromos hálózatról. A készülék munkakamrája, beleértve fűtőelemet, edényt, belső fedelet és gőzszepellet tiszta és száraz kell, legyen.
- Mielőtt a készülék tisztításához kezdene, győződjön meg, hogy a készülék le van kapcsolva az elektromos hálózatról és teljesen kihűlt. Tisztításhoz használjon puha törölkendőt és kímélő edény-tisztítószer.

**STOP** *TILOS a készülék tisztításánál durva tisztítószerek vagy szivacs, valamint koptató hatású paszták használata. Hasonlóképpen tilos kémiailag agresszív hatású vagy más, élelmiszerrel érintkező tilos anyagok használata.*

*TILOS a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapvíz alá rakni!*

- Óvatosan tisztítsa a készülék gumí és szilikon alkatrészeit: azok sérülése vagy deformálódása nem kívánt működési zavarokat okozhat.
- A készülék burkolatát szennyeződéskor kell tisztítani. Az edényt, a belső alumínium fedelet és levehető gőzleeresztő szelepet minden főzés után tisztítani kell. Az ételkészítési folyamat következtében képződő kondenzátum minden főzés után távolítsa el. A munkakamra felületét csak szükség esetén tisztítsa.

**Burkolat tisztítása**

A készülék burkolatát csak puha nedves törölkendővel vagy szivaccsal tisztítsa. Megengedett kímélő tisztítószert használata. Vízzel okozta foltok elkerülése érdekében a készülék burkolatát törölje szárazra.

**Edény tisztítása**

Az edényt, közleg puha szivacsot és kímélő tisztítószert használva, vagy mosogatógépben lehet tisztítani (figyelembe véve a gyártó használati utasításait).

Eros szennyeződés esetén, töltsé színülőt az edényt meleg vízzel és hagyja bizonyos ideig ázni, miután végezze el a tisztítást. Törölje, szárazra az edény felületét mielőtt az edényt a készülékbe helyezné.

Az edény folyamatos használata esetén, lehetséges az edény tapadásgátló bevonata részbeni vagy teljes színelváltozása. Ez nem jelenti az edény meghibásodását.

**Belső alumínium fedél tisztítása**

1. Nyissa ki a multicooking fedelét.
2. A fedél belső felülete alsó részén, központ irányába, nyomja meg a műanyag rögzítőket. Nagyobb erőfeszítés nélkül, óvatosan húzza saját irányába a belső fedelet addig, amíg el nem válik a fő fedéltől.
3. Törölkendővel vagy szivaccsal, tisztítsa meg mindkét fedelet. Szükség esetén, tisztítószert használva, csapvíz alatt, mossa el a levett fedelet. Adott esetben mosogatógép használata nem javasolt.
4. Törölje szárazra mindkét fedelet.
5. Helyezze az alumínium fedél kiálló részeit a felső barázdákba, illessze össze a fő fedéllel. Óvatosan nyomja meg a rögzítőket kattánásig.

**Levehető gőzleeresztő szelep tisztítása**

A gőzszepel speciális mélyedésben a felső fedélen helyezkedik el és külső, valamint belső burkolatokból áll.

1. A külső burkolatot a kiálló fülnél fogva, óvatosan húzza ki a mélyedésből.
2. Nyomja meg a műanyag rögzítőit a gőzszepel alsó részén és vegye le a belső burkolatot.
3. Szükség esetén vegye ki a gumitömítéseket. Tisztítsa meg a gőzszepel összes részét.
4. Végezze el a gőzszepel összeszerelését fordított sorrendben: helyezze vissza a gumitömítéseket, illessze össze a gőzszepel rögzítőit a belső burkolaton elhelyezkedő hurokkal kattánásig. Szorosan rögzítse a gőzleeresztő szelepet a készülék fedelén található furatban.

**STOP** *FIGYELEM! A gőzszepel gumitömítése deformációja elkerülése érdekében, a gumitömítést, ne csavarja és ne húzza ki tisztításkor, le- vagy visszaszereléskor.*

**Kondenzátum eltávolítása**

Az adott típusnál a kondenzátum speciális, az edény körüli üregben gyűlik össze. A multicooking minden használata után, konyhai törölrőha segítségével, távolítsa el az edény körül összegyűlt kondenzátumot.

**Munkakamra tisztítása**

Az adott használati utasítás szigorú betartása mellett, nedvesség, ételmaradék vagy szennyeződés bekerülése a munkakamrába gyakorlatilag ki van zárva. Abban az esetben, ha mégis szennyeződés került be, üzemműködés megkezdése előtt, a munkakamra felületeit meg kell tisztítani.

**STOP** *Tisztítás előtt, győződjön meg abban, hogy a multicooking le van kapcsolva az elektromos hálózatról és teljesen kihűlt!*

A munkakamra oldalsó felületeit, a fűtőkorong felületét és a központi hőérzékelő (a fűtőkorong közepén helyezkedik el) burkolatát nedves (nem vizes!) szivaccsal vagy törölkendővel lehet megtisztítani. Tisztítószert használata esetén, nemkívánatos szagok jelenléte elkerülése érdekében következő ételkészítés alkalmával, a tisztítószert maradványokat kellőképpen el kell távolítani.

Abban az esetben, ha idegen tárgy kerül a központi hőérzékelő körüli mélyedésbe, csipesz segítségével óvatosan távolítsa el a tárgyat, ügyelve hogy a hőérzékelő burkolata meg ne sérüljön. A fűtőkorong felülete szennyeződése esetén, tisztításhoz használjon nedves, közep kemény szivacsot vagy műszálalás kékét.

**i** *Az készülék folyamatos használata esetén, lehetséges a fűtőkorong részbeni vagy teljes színelváltozása. Ez nem jelenti a készülék meghibásodását és nincs kihatással a készülék működésére.*

**V. FŐZÉSI JAVASLATOK**

**Hibák és a hibaelhárítás módjai**

Az alábbi táblázatban azok a jellegzetes hibák vannak feltüntetve, melyekkel a multicookingban való ételkészítés során találkozhat, meg vannak határozva a hibák lehetséges okai és a hibaelhárítás módjai.

**AZ ÉTEL NEM KÉSZÜLT EL TELJESEN**

A hiba lehetséges okai	Hibaelhárítás módja
Elfelejtette lezárni a készülék fedelét vagy nem légtömtesen zárta le, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő.	Ételkészítés során szükség hiányában ne nyissa ki a készülék fedelét. A fedelet kattánásig zárja. Győződjön meg, hogy semmi nem zavarja a fedét megfelelő lezárását és a belső fedét tömítőgyűrűje nem deformálódott.
Az edény és a fűtőelem nem szorosan érintkeznek egymással, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő.	Az edényt úgy kell behelyezni a készülék belsejébe, hogy szorosan érintkezzen a fűtőkoronggal. Győződjön meg arról, hogy a multicooking belsejében nincs idegen tárgy. Akadályozza meg a fűtőkorong etszennyeződését.
A hozzávalók nem megfelelő kiválasztása. Az adott hozzávalók nem felelnek meg a kiválasztott étel készítéséhez vagy nem a megfelelő főzési program választotta.	Ajánlott, már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata. Csak olyan receptet használjon, melynek elkészítésében meg van bizonyosodva.
A hozzávalók túl nagy darabokra vannak felvágva, így meg vannak sérítve a recept szerinti arányok. Nem helyesen állította be (nem számította ki) a főzési időt. A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicookingban való főzéshez.	A hozzávalók kiválasztása, fetszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel.
Párolt ételek készítésénél: az edényben túl kevés víz van elegendő gőz képződéséhez.	Az edénybe csak a receptbe előírt, víz mennyiséget töltsé. Ha kételkedik, ellenőrizze le a víz mennyiségét főzés közben.
Sütésnél: Az edényben túl sok növényi olajat töltött. Az edényben túl nagy a páratartalom.	A hagyományos sütésnél elegendő kevés olaj használata az edény alján. Olajsütésnél kövesse az adott recept utasításait. Sütésnél, ha receptben nincs meghatározva, ne zárja le a készülék fedelét. A mi-relit termékek sütés előtt ki kell fagyasztni, valamint le kell önteni róla a vizet.
Főzésnél: a leves kifutott magas savtartalmú ételkészítés készítésénél.	Egyes ételkészítéskor főzés előtt elő kell készíteni: meg kell mosni, dinszteni és más. Kövesse az adott recept utasításait.
Sütésnél (a tészta nem sült meg teljesen):	Kisebb adag tésztát rakjon az edénybe. Vegye ki a süteményt az edényből, fordítsa meg és süsse tovább teljes elkészültségig. A továbbiakban kisebb adag tésztát rakjon az edénybe.



## AZ ÉLELMISZER TÚFÓTT

Őn összetevésztette az ételkészítést kiválasztásánál vagy a főzési idő beállításánál (kiszámításánál). Túl kisméretűek a hozzávalók.	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel.
Főzés után a készlet túl sokáig volt automatikus melegítés üzem-módban.	Az automatikus melegítés üzemmód hosszan tartó használata nem ajánlott. Abban az esetben, ha az Ön multicooking típusánál elérhető az adott üzemmód előzetes kikapcsolása, Ön kihasználhatja ezt a lehetőséget.

## FŐZÉS KÖZBEN A TERMÉK KIFUTT

Tejalapú kékék készítésénél kifűtt a tej.	A tej minősége és tulajdonságai a termelési helytől és körülményeitől függenek. Ajánlatos csak ultrapasztörzött, 2,5% zsírtartalmú tejet használni. Szükség esetén a tejet ivóvízzel hígítani lehet.
A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy hibásan voltak előkészítve (nem eléggé volt megmosva és más).	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel.
Nem tartották be az arányokat, nem helyesen választották ki az élet-miszert.	A gabonaféléket, húst, halat és tenger gyümölcseit minden alkalommal alaposan meg kell mosni folyó csapvíz alatt.

## AZ ÉTEL ODAÉG

Az edény, főzés után nem kellőképpen tisztították meg. Az edény tapadásgátló bevonata megsérült.	Mielőtt főzni kezdene, bizonyosodjék meg abban, hogy az edény kellőképpen ki van-e mosva, valamint a tapadásgátló bevonat nem sérült.
Az ételkészítés mennyisége kevesebb a receptben előírtánál.	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata.
Túl magas főzési időt állított be.	Csökkentse a főzési időt vagy a már ellenőrzött, az adott készülékhez adaptált receptet használja.
Sütésnél: elfelejtett olajat tölteni az edénybe; nem keverte meg vagy túl későn forgatta meg az adott ételt.	Hagymányos sütésnél az edény aljára csak kis mennyiségű olajat töltsön úgy, hogy az olaj csak az edény alját lepje be. Ahhoz, hogy az étel egyenletesen süljön meg, az ételt bizonyos időközönként meg kell keverni vagy meg kell fordítani.
Párolt ételek készítésénél: az edény páratartalma alacsony.	Több folyadékot töltsön az edénybe. Főzési folyamat alatt, szükség nélkül, ne nyissa ki a készülék fedelét.
Főzésnél: az edényben kevés a folyadék (nincsenek betartva az arányok).	Tartsa be a folyadék és kemény hozzávaló közötti megfelelő arányokat.
Sütésnél: sütés előtt, nem kente ki az edény belső felületét vajjal.	A tészta berakása előtt, kenje ki az edény belső felületét vajjal vagy növényi olajjal (nem ajánlott olajat tölteni az edénybe).

## AZ ÉLELMISZER ELVESZITETTE VAGDALÁSSAL SZERZETT ALAKJÁT

Túl gyakran keverte az ételt.	Hagymányos sütésnél az ételt csak 5-7 percenként kell megkeverni.
Túl magas főzési időt állított be.	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott készülékhez adaptált recept utasításait.

## A SÜTEMÉNY NEDVES LETT

Nem megfelelő minőségű hozzávalót használt, melynek magas volt a nedvességtartalma (túlrett zöldség vagy gyümölcs, fagyasztott bogyók, tejföl és más).	Recept szerint válassza ki a hozzávalókat. Egyezzen olyan ételkészítési kiválasztással, melyeknek túl nagy a nedvességtartalma, mellyel, vagy legkevesebb mértékben használja.
Túl sokáig tartotta a kész süteményt a multicookingban.	Egyezzen a süteményt az elkészítés után, azonnal kivenni a multicookingból. Szükség esetén a süteményt a multicookingban lehet hagyni úgy, hogy bekapcsolja az automatikus melegítés funkciót.

## A SÜTEMÉNY NEM EMELEKET MEG

A tojás a cukorral nem kellőképpen lett felverve.	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel.
A sütőporral készült tészta sokáig állt.	
Őn nem szította meg a lisztet vagy nem elegendő mértékben gyűrta meg a tésztát.	
Hibát követtek el a hozzávalók összekeverésénél.	
A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicooking típusú sütési paramétereinek.	

**i** A REDMOND multicookingok egyes típusainál a „STEW” és „SOUP” programokban, ha az edényben nincs elegendő folyadék, működésbe lép a túlmelegedés elleni biztonsági rendszer. Ebben az esetben a főzési folyamat leáll és automatikus melegítés üzemmódba tér át.

## Főzési programok összesítő táblázata (gyári beállítások)

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési időtartomány/ lépésmódosítás	Üzem paraméterek beállítása	Startidő késleltetés	Automatikus melegítés_ idő
MULTICOOK	Különböző ételek készítése főzési idő- és hőmérséklet beállítási lehetőséggel	00:30	2 perc – 15 óra / 1 perc Ha a hőmérséklet meghaladja a 130°C: 2 perc – 2 s / 1 perc	+	+	+
PILAF	Különböző pilafok készítése	00:35	10 perc – 2 óra / 5 perc	+	+	+
STEAM	Párolt hús, hal, manti- és zöldségételek, valamint diétás és vegetáriánus ételek készítése	00:30	10 perc – 2 óra / 5 perc	+	+	+
SOUP	Levesek készítése (borscs, uborkaleves és stb.).	00:40	20 perc – 8 óra / 5 perc	+	+	+
PASTA	Különböző recept szerinti készült tészták főzése,	00:08	2 perc – 1 óra / 1 perc	-	+	-
PORRIDGE	Tejalapú kákák készítése	00:25	5 perc – 1,5 óra / 1 perc	+	+	+
STEW	Különböző zöldség hús, hal, pörkölték, készítése	1:00	20 perc – 12 óra / 5 perc	+	-	+
BAKE	Kuglófok, piskóták, felfújta, piték készítése étesztős és leveles tésztából	00:50	20 perc – 4 óra / 10 perc	+	-	+
FRY	Különböző zöldség, hús, hal, készítése	00:15	5 perc – 1 óra / 1 perc	-	+	+
YOGURT	Különböző joghurtok készítése	8:00	30 perc – 12 óra / 30 perc	+	-	-
BREAD	Kenyérsütés	3:00	10 perc – 6 óra / 5 perc	+	-	+
SLOW COOK	Zöldség, hús, hal lassú főzése	3:00	5 perc – 12 óra / 10 perc	+	-	+
EXPRESS	Rizs, kákák gyors készítése	-	-	-	-	-

**i** A fűtőelem átaghőmérséklete van feltüntetve

## Különböző hozzávalók javasolt párolási ideje

Ételkészítés	Súly, g / mennyiség	Víz mennyiség, ml	Elkészítési idő, perc
Sertésfilé/marhafilé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	800	30/40
Bárány filé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	800	40
Baromfi filé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	800	20
Húsgombócok/fasírtok	500	800	25/40
Hal (filé)	300	800	15
Garnélarák salátákhoz, tisztított, főtt-mirelit	300	800	5

Élelmiszer	Súly, g / mennyiség	Vizmennyiség, ml	Elkészítési idő, perc
Burgonya (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	800	20
Sárgarépa (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	800	35
Cékia (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	1500	90
Mélyfagyasztott zöldségek	500	800	5
Tojás	5 kom.	800	10

**i** *Figyelembe kell venni, hogy ezek általános javaslatok. A táblázatban feltüntetett főzési idő az adott élelmiszer minőségétől, valamint az ön ízlésétől függően, eltérhet a javasolt főzési időtől.*

**Javasolt hőmérséklet tartományok a „MULTICOOK” programban**

Üzemi hőmérséklet	Használati javaslatok*
35°C	Tésztakelesztés, ecet készítése
40°C	Joghurtok készítése
45°C	Kenyérkovász
50°C	Erjedés
55°C	Máz készítése
60°C	Zöld tea, gyermekteák készítése
65°C	Vákuum csomagolású hús készítése
70°C	Puncs készítése
75°C	Pasztörzés, fehér tea készítése
80°C	Forrált bor készítése
85°C	Túró, valamint hosszú főzési időt igénylő étel készítése
90°C	Vörös tea készítése
95°C	Tejalapú kásák készítése
100°C	Habcsók vagy dzsem készítése
105°C	Kocsonya készítése
110°C	Sterilizáció
115°C	Cukorszirup készítése
120°C	Csülök készítése
125°C	Pörkölt készítése
130°C	Felfújt készítése
135°C	Készételek ropogóssá sütése
140°C	Füstölés
145°C	Zöldségek és hal sütése fóliában
150°C	Hús sütése fóliában
155°C	Sütemények készítése élesztős tésztából
160°C	Baromfi sütése
165°C	Szeletek sütése
170°C	Hasábburgonya sütése olajban, baromfiszetetek sütése tésztában

**i** *Lásd a mellékelt szakéskönyvet.*

**VI. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK**

(külön megvásárolandó)

A REDMOND RMC-M4S10E multicooking kiegészítő tartozékokat vásárolni, illetve érdeklődni a REDMOND termékkel kapcsolatos újdonságokról a [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) honlapon, vagy a hivatalos képviselők boltjaiban lehet.

**RAM-FB1 – fritőzosár**

Javasolt különböző termékek készítésére felmelegített forró olajban (fritőzben). Bármely, 3 liternél nagyobb térfogatú edénnyel használható. Rozsdamentes acélból készült, el van látva levehető fogantyúval és rögzítőhoroggal, mely segítségével a felhasználó olajat könnyen ki lehet üríteni az edényből. Lehetséges a kosár használata más márkájú multicookingokban is. Mosogatógépekben tisztítható.

**RAM-G1 – joghurtos üvegpohár szett keltezési markerrel a fedélen (4 db.)**

Különböző joghurtok készítésére használható. A poharak a fedeleken keltezési markerrel vannak ellátva, melyekkel ellenőrizni lehet az eltartathatósági időt. Használható más típusú multicookingokkal is.

**RB-A500 (A501, A503) – edény tapadásgátló bevonattal**

Térfogat – 5 liter.

**RB-C500 – edény tapadásgátló kerámia-bevonattal**

Térfogat – 5 liter.

**RB-C505 – edény Ceralon® (Svájc) tapadásgátló kerámia-bevonattal**

Térfogat – 5 liter.

**RB-5500 – edény rozsdamentes acélból**

Térfogat – 5 liter.

**VII. FELMERÜLŐ HIBÁK ÉS A HIBAELHÁRÍTÁS MÓDJAI**

Meghibásodás	Lehetséges ok	Eltárítás módja
A kijelzőn alábbi hibajelzést jelent meg: E1 – E4	Rendszer hiba, lehetséges az elektromos vezérlőkártya vagy fűtőkorong meghibásodása	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Szorosan zárja le a készülék fedelét, ismételten kapcsolja be a készüléket.
A készülék nem kapcsol be	Az elektromos tápkábel nincs a készülékhez vagy az elektromos hálózatra csatlakoztatva	Győződjön meg, hogy a levehető elektromos tápkábel helyesen van a készülékhez vagy a konnektorba csatlakoztatva
	Az csatlakozó meghibásodott	Csatlakoztassa a készüléket működő konnektorba
Az étel túl sokáig készül	Az elektromos hálózatban nincs feszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha nincs hálózati feszültség, forduljon az illetékes karbantartó szervezetéhez.
	Hálózati áramingadozás észlelhető (a feszültség nem stabil vagy a megengedettnél alacsonyabb)	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha feszültség ingadozik vagy alacsonyabb a megengedettnél, forduljon az illetékes karbantartó szervezetéhez.
	Szennyeződés került az edény és a fűtőkorong közé (szemét, gabonaszem, ételdarabok)	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Távolítsa el az idegen tárgyat vagy szennyeződést.
A fűtőkorong túl szennyezett	Az edény fedén van a készülékbe helyezve	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
	A fűtőkorongon túl szennyezett	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Tisztítsa meg a fűtőkorongot
	A fűtőkorongon túl szennyezett	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Tisztítsa meg a fűtőkorongot
Ételkészítés közben a fedél alól gőz szivárog ki	A multicooking belső fedete és az edény nem légmentesen zár	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
	A fedél nem légmentesen zár vagy idegen tárgy került a fedél alá	Ellenőrizze nem-e került szennyeződés az edény és a fűtőkorong közé (szemét, gabonaszem, ételdarabok), távolítsa el azokat. A készülék fedelét mindig kattanásig zárja
	A belső fedél tömítőgyűrűje túl szennyezett, deformálódott vagy megsérült	Ellenőrizze a tömítőgyűrű állapotát a készülék belső fedelén. Lehetséges, hogy ki kell cserélni

## VIII. GARANCIÁLIS KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre, a vásárlás időpontjától számított 2 év jótállás biztosított. A jótállási időszakban a gyártó kötelezettséget vállal minden, nem megfelelő minőségű anyag vagy szerelésből eredő gyártási hibával kapcsolatos meghibásodást javítás, alkatrészcsere vagy teljes készülék csere útján elhárítani. A jótállás csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlás ideje az eredeti garancialevélen bizonyítva van az eladási hely bélyegzőjével és az eladó aláírásával. A jótállás csak akkor ismerhető el, ha készüléket a használati utasításnak megfelelően használták, javítva, szétszerezve nem volt és a nem rendeltetésszerű használatból kifolyólag, nem séült meg, valamint a készülék tartozékaival együtt meg lett őrizve. Jelen jótállás nem terjed ki a termék ésfogyóeszközök természetes kopására (szűrők, égők, tapadásgátló bevonat, tömitőgyűrűk, stb.).

A készülék élettartama és a jótállás érvényessége, a termék eladásának időpontjától vagy a gyártás időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg)

A készülék gyártási időpontját a készüléken található azonosító címken feltüntetett sorozatszámában láthatjuk. A sorozatszám 13 jeltől áll. A 6. és 7. jel a hónapot, a 8. pedig a gyártási évet jelenti.

A készülék, gyártó által meghatározott élettartama a termék vásárlása időpontjától számított 5 év. Adott jótállási időszak a termék rendeltetésszerű használatára, a jelen használati utasítás és műszaki követelmények betartásával érvényes.



*A csomagolást, használati utasítást, valamint a készüléket, a helyi hulladék újrafeldolgozási programnak megfelelően kell hasznosítani. Kímélje a környezetet: ne a háztartási hulladékkal együtt dobja ki az ilyen jellegű terméket.*

 Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

## ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

**STOP** Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.

- Този уред е многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в домове, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
- Преди включване на уреда в електрическа мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически характеристики или заводска табелка на уреда).

- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда – несъответствие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
  - Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.
- STOP** **ВНИМАНИЕ!** По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.
- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете захранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.
  - Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превива, не контакти-

ра с остри предмети и ръбове на мебел.

**STOP** *Помнете: случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.*

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа — това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатацията на уреда на открито (на въздух) — попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреждания му.

- Преди почитване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почитване на уреда.

**STOP** *ЗАБРАНЕНО е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долуструя вода!*

- Този уред не е предназначен за използване от хора (включително деца) с физически, умствени или психически увреждания или без опит и познания, освен в случаите, когато тези лица са под надзор или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Трябва да осъществява контрол на децата, за да се предотврати използването на из-

делието, негови принадлежности, както и заводската му опаковка, за игра. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.

- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.

**STOP** *ВНИМАНИЕ! Забранено е използването на уреда, ако са налице някакви дефекти.*

**Технически характеристики**

Модел.....	RMC-M4510E
Мощност.....	860-1000 W
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Обем на чашата.....	5 л
Покритие на чашата.....	незалепащо керамично Anato®
Дисплей.....	LED
Клатан за изпускане на пара.....	подвижен
Вътрешен капак.....	подвижен

**Програми**

1. MULTICOOK
2. PILAF (ПИЛАФ)
3. STEAM (НА ПАРА)
4. SOUP (СУПА)
5. PASTA (МАКАРОНИ)
6. PORRIDGE (МЛЕЧНА КАША)
7. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)
8. SAKE (ПЕЧЕНЕ)
9. FRY (ПЪРЖЕНЕ)
10. YOGURT (ЙОГУРТ)
11. BREAD (ХЛЯБ)
12. SLOW COOK (ВТАСВАНЕ)
13. EXPRESS

**Функции**

"MASTERCHIEF LITE" (настройка на времето и температура за приготвяне в процеса на работа на програмата).....	да
Поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично подгряване).....	до 12 часа
Предварително изключване на автоматичното подгряване.....	да
Затопляне на ястия.....	до 12 часа
Отлагане на старта.....	до 24 часа
Изключване на звуковите сигнали.....	да

**Комплект**

Многофункционален уред за бавно готвене.....	1 бр.
Чаша RB-C502.....	1 бр.
Контейнер за приготвяне на ястия на пара.....	1 бр.
Черпак.....	1 бр.
Плоска лъжица.....	1 бр.
Мерителна чаша.....	1 бр.
Щипци за изваждане на чашата.....	1 бр.
Книга „100 рецепти“.....	1 бр.
Държач за черпака/лъжицата.....	1 бр.
Ръководство за експлоатация.....	1 бр.
Сервизна книжка.....	1 бр.
Захранващ кабел.....	1 бр.

**i** Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на изделието в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

**Устройство на многофункционалния уред за бавно готвене A1**

1. Капак на уреда
2. Уплътнителен пръстен
3. Вътрешен подвижен капак

4. Отвор за излизане на парата
5. Чаша
6. Бутон за отваряне на капака
7. Панел за управление с дисплей
8. Корпус
9. Дръжка за пренасяне
10. Подвижен клапан за изпускане на пара
11. Плоска лъжица
12. Черпак
13. Контейнер за приготвяне на ястия на пара
14. Държач за черпака/лъжицата
15. Мерителна чаша
16. Щипци за изваждане на чашата
17. Захранващ кабел

**Панел за управление A2**

1. Бутон „Cancel/Reheat“ („Отмяна/Затопляне“) – включване/ изключване на функцията затопляне, прекъсване на работата на програмата за приготвяне, нулиране на потребителските настройки.
2. Бутон „Time delay“ („Отлагане“) – включване на режима за задаване на времето за отлагане на старта.
3. Бутон „Menu“ („Меню“) – потвърждава избора на автоматична програма за приготвяне
4. Дисплей.
5. Бутон „Min/–“ („Мин/–“) – избор на автоматична програма за приготвяне, намаляване на температурата, – избор на стойността на минутите.
6. Бутон „Hour/+“ („Час/+“) – избор на автоматична програма за приготвяне, увеличаване на температурата, избор на стойността на часовете.
7. Бутон „Start“ („Старт“) – включване на зададения режим за приготвяне

**Устройство на дисплея A2**

- a. Индикатори за автоматичните програми.
- b. Индикатор за режима за отлагане на старта.
- c. Индикатор за режима за приготвяне.
- d. Индикатор за стойността на времето.
- e. Индикатор за режима за автоматично подгряване.
- f. Индикатор за програмата „EXPRESS“.
- g. Индикатор за режима за приготвяне.
- h. Индикатор за изключване на звуковите сигнали.
- i. Индикатор за стойността на температурата.

**I. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА**

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали.

**⚠** *Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели и табелката със серийния номер на изделието на корпуса му! Липсата на сериен номер върху изделието автоматично ви лишава от правото на гаранционно обслужване.*

Избършете корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Изсушете добре. При първата употреба може да се появи миризма, което не е резултат от неправилната работа на уреда. В такъв случай почистете прибора.

**⚠** *След транспортиране или съхраняване при ниски температура трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.*

**II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ**

**Настройка на часовника**

Включете уреда към електрическата мрежа. Натиснете и задръжте бутона „Hour/+“ или „Min/–“. Индикаторът за текущото време на дисплея започва да мига. За задаване на стойността на часовете натиснете бутона „Hour/+“, а минутите – бутона „Min/–“. Увеличаването на стойността на часовете и минутите става независимо един от друг. След достигането на максималната стойност, задаването продължава от началото на диагона. За бърза промяна на стойността, натиснете и задръжте съответния бутон. След края на задаването на текущото време в продължение на 5 секунди не натисвайте бутоните на панела. Настройките ще се запазят автоматично.

**Изключване на звуковите сигнали**

За изключване на звуковите сигнали натиснете и задръжте бутона „Menu“ в който и да е режим. На дисплея светва индикаторът за изключване на звуковите сигнали. За включване на звуковите сигнали повторно натиснете и задръжте бутона „Menu“.

**Настройка на времето за приготвяне**

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-M4510E дава възможност за самостоятелно задаване на времето на приготвяне за всяка програма, освен „EXPRESS“. Слъпката за регулиране и възможният диапазон на задаваното време зависят от избраната програма за приготвяне.

След избора на автоматична програма и натискането на бутона „Menu“, използвайте бутона „Hour/+“, за да зададете стойността на часовете, и бутона „Min/–“ за задаване на стойността на минутите. Изменението на стойността на часовете и минутите става независимо един от друг. След достигането на максималната стойност на параметъра, задаването продължава от началото на диапазона. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.

**i** *При някои автоматични програми опцията на зададеното време за приготвяне започва едва след като уредът достигне зададената работна температура. Например, ако се налее студена вода и се зададе в програмата „STEAM“ време за приготвяне 5 минути, стартирането на програмата и обратното отчитане на зададеното време за приготвяне ще започнат едва след като водата закипи и в чашата се образува достатъчно пълна пара. В програмата „PASTA“ опцията на зададеното време за приготвяне ще започне след като водата закипи и ще бъде повторно написан бутонът „Start“.*

**Отлагане на старта на програмата**

Функцията „Отлагане на старта“ дава възможност за задаване на времето, когато ястието трябва да бъде готово (като се отчита времето на работа на програмата). Максималното време за отлагане на старта е 24 часа. Времето за отлагане на старта по подразбиране е времето на работа на програмата, и времето, необходимо на уреда за достигане на работните параметри (ако това е предвидено от фабричните настройки на програмата). Слъпката за регулиране на времето за отлагане на старта е 1 минута.

За промяна на времето за отлагане на старта, след потвърждаването на избора на автоматична програма натиснете бутона „Time Delay“. За увеличаване на стойността на часовете натиснете бутона „Hour/+“. За промяна на стойността на минутите – бутона „Min/–“. Изменението на стойността на часовете и минутите става независимо един от друг. След достигането на максималната стойност на параметъра, задаването продължава от началото на диапазона. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.

**i** По време на работа на функцията „Отлагане на старта“ на дисплея се изобразява стойността на текущото време. За да видите времето за готовност на ястието, натиснете и задържете бутона „Time Delay“. Функцията за отлагане на старта е достъпна във всички автоматични програми за приготвяне, с изключение на програмите „FRY“, „PASTA“ и „EXPRESS“. Не се препоръчва използването на функцията „Отлагане на старта“, ако в състава на ястието се използват бързоразвалящи се продукти (яйца, прясно мляко, месо, сирене и т.н.).

**Поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично поддържане)**

Тази функция се включва автоматично веднага след приключване на програмата за приготвяне и може да поддържа температурата на готовото ястие в границите на 70-75°C в продължение на 12 часа. При действащо автоматично поддържане свети индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“, на дисплея се изобразяват индикаторът „Поддържане“ и прякото отчитане на времето за работа в дадения режим.

При необходимост автоматичното поддържане може да бъде изключено с натискане и задържане за няколко секунди на бутона „Cancel/Reheat“.

**Предварително изключване на автоматичното поддържане**

Не винаги е желателно да се включва автоматично поддържане след края на програмата за приготвяне. С оглед на това, в уреда REDMOND RCM-M4510E е предвидена възможност за предварително изключване на тази функция по време на работа на функцията „Отлагане на старта“ или на основната програма за приготвяне. За целта по време на работа на програмата натиснете бутона „Start“. За да включите отново автоматичното поддържане, повторно натиснете бутона „Start“.

**i** Функцията за автоматично поддържане е недостъпна при използване на програмите „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ и при задаване на температура на приготвяне под 80°C в програмата „MULTICOOK“.

**Заотопяване на ястия**

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RCM-M4510E може да се използва за заотопяване на студени ястия. За целта:

1. Преместете продуктите в чашата и я сложете в корпуса на уреда.
2. Затворете капака, включете уреда към електрическата мрежа.
3. Натиснете и задържете за няколко секунди бутона „Cancel/Reheat“. На дисплея и бутона ще светнат съответните индикатори. Таймерът започва пряко отчитане на времето за заотопяване.

Уредът затопля ястието до температура 70-75°C и го поддържа в топло състояние в продължение на 12 часа. При необходимост заотопяването може да бъде спряно с натискане и задържане за няколко секунди на бутона „Cancel/Reheat“, докато не изгаснат съответните индикатори.

**i** Благодарение на функциите за автоматично поддържане и заотопяване, уредът може да запазва продукта в затоплено състояние до 12 часа, но не се препоръчва да се оставя ястието затоплено за повече от два-три часа, тъй като понякога това може да доведе до промяна на вкусовите му качества.

**Функция „MASTERCHIEF LITE“**

Открийте за себе си още повече възможности за кулинарно творчество с новата функция „MASTERCHIEF LITE“! Докато програмата „MULTICOOK“ дава възможност за задаване на параметри за работа на програмата

преди стартирането ѝ, използвайте функцията „MASTERCHIEF LITE“ ще можете да промените настройките направо в процеса на приготвяне.

Винаги можете да настроите работата на кофто и да е от програмите така, че тя да отговаря точно на вашите желания. Супата изкипява? Млечната каша изтича? Зеленичуците на паре се готвят прекалено дълго? Променете температурата или времето на приготвяне, без да прекъсвате работата на програмата, все едно че готвите на котлон или във фурна.

**i** Можете да използвате функцията „MASTERCHIEF LITE“ само по време на функцията. При използване на програмата „EXPRESS“, при работа на функцията „Отлагане на старта“ и при изчакване на достигането на работните параметри функцията „MASTERCHIEF LITE“ е недостъпна.

При използване на функцията „MASTERCHIEF LITE“ е възможна промяна на температурата в диапазона от 35 до 170°C със стъпка на регулиране 1°C. Възможният диапазон на времето на приготвяне зависи от избраната програма. Стъпка на регулиране - 1 минута.

**i** Функцията „MASTERCHIEF LITE“ може да се окаже особено полезна, ако готвите ястия по сложни рецепти, които изискват комбинация от различни програми на приготвяне (например, при приготвяне на сирни, бифшопс, строфанос, супи и тестени изделия по различни рецепти, конфитюр и т.н.).

За да измените температурата за приготвяне:

1. По време на изпълнението на програмата за приготвяне натиснете бутона „Menu“. Индикаторът за стойността на температурата на дисплея започва да мига.
  2. Задайте желаната температура. За увеличение натискайте бутона „Hour/+“, за намаление - бутона „Min/-“. За бърза промяна натиснете и задържете съответния бутон. След достигането на максималната (минималната) стойност, задаването продължава от началото на диапазона.
  3. Не натискайте бутона на панела за управление в продължение на 5 секунди. Промените се запазват автоматично.
- i** За защита от прегряване, при задаване на температура за приготвяне повече от 130°C, максималното време за работа на програмата се ограничават до два часа (с изключение на програмата „BAKE“). При използване на автоматичната програма „YOGURT“, функцията за промяна на температурата за приготвяне е недостъпна.

За да измените времето за приготвяне:

1. По време на изпълнението на програмата за приготвяне натиснете два пъти бутона „Menu“. Индикаторът за стойността на времето на дисплея започва да мига.
2. Задайте желаното време за приготвяне. За увеличаване на стойността със стъпка от 1 час натискайте бутона „Hour/+“, със стъпка от 1 минута - бутона „Min/-“. Изменението на стойността на часовете и минутите става независимо един от друг. След достигането на максималната стойност, задаването продължава от началото на диапазона. За бърза промяна на значението, натиснете и задържете съответния бутон.
3. Не натискайте бутона на панела за управление в продължение на 5 секунди. Промените се запазват автоматично.

**i** Ако бъде зададено значение на времето на приготвяне 00:00, изпълнението на програмата спира.

**Общи процедури при използване на автоматичните програми**

1. Подгответе (претеглетте) необходимите съставки.
2. Подредете съставките в чашата на уреда в съответствие с програмата за приготвяне и я поставете в корпуса на уреда. Следете

всички съставки, включително течността, да се намират по-ниско от максималната отметка от вътрешната страна на чашата. Уверете се, че чашата е поставена без наклони и се налива пълно до нагревателния елемент.

3. Затворете капака на уреда до щракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
4. За изход от режима на готовност натиснете бутона „Menu“. Изберете необходимата програма за приготвяне с помощта на бутоните „Hour/+“ и „Min/-“ (на дисплея мига индикаторът на програмата). Потвърдете избора на програмата с повторно натискане на бутона „Menu“.

**i** В програмата „MULTICOOK“ след потвърждаване на избора на програмата, можете да зададете желаната температура за приготвяне. За увеличаване на стойността, зададена по подразбиране, използвайте бутона „Hour/+“, за намаление - бутона „Min/-“. За завършване на настройката на температурата натиснете бутона „Menu“.

5. За промяна на времето на приготвяне, зададено по подразбиране, използвайте бутоните „Hour/+“ и „Min/-“.

6. При необходимост задайте време за отлагане на старта.

**i** Функцията „Отлагане на старта“ е недостъпна при използване на програмите „FRY“, „PASTA“ и „EXPRESS“.

7. За стартиране на програмата за приготвяне натиснете бутона „Start“. Светват индикаторите на бутоните „Start“ и „Cancel/Reheat“. Обратното отчитане на времето за приготвяне, в зависимост от избраната програма на приготвяне, започва веднага след натискането на бутона „Start“ или след достигане на необходимата температура в чашата.

- i** При необходимост може предварително да се изключи функцията за автоматично поддържане чрез натискане на бутона „Start“. Индикаторът за бутона „Cancel/Reheat“ изгасва. Повторното натискане на бутона „Start“ включва отново тази функция. Функцията за автоматично поддържане не може да се използва при програмите „YOGURT“ и „EXPRESS“.
8. Краят на програмата за приготвяне се известява със звуков сигнал, а на дисплея се появява надписът «End». По-нататък, в зависимост от избраната програма или текущите настройки, уредът минава в режим за автоматично поддържане (свети индикаторът за бутона „Cancel/Reheat“, а на дисплея се появява надпис «Keep Warm») или в режим на готовност.
  9. За да отмените въведената програма, да прекъснете процеса на приготвяне или автоматичното поддържане, натиснете и задържете в продължение на няколко секунди бутона „Cancel/Reheat“.

**i** За получаване на качествен резултат се препоръчва да се използват рецептите за приготвяне на ястия от приложената към уреда REDMOND RCM-M4510E кулинарна книга, разработена специално за този модел. Можете да намерите подходящи рецепти и на сайта [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Ако, според вас, не сте успели да постигнете желания резултат с обикновените автоматични програми, използвайте универсалната програма „MULTICOOK“, която разкрива огромни възможности за кулинарни експерименти.

**Програма „MULTICOOK“**

Тази програма е предназначена за приготвяне на ястия по зададени от потребителя параметри на температурата и времето за приготвяне. Благодарение на програмата „MULTICOOK“, многофункционалният уред за бавно готвене - REDMOND RCM-M4510E може да замени много кухненски уреди

и дава възможност за приготвяне на ястия практически по всяка заинтересувала ви рецепта, намерена в стара кулинарна книга или взета от Интернет.

**i** Ако температурата за приготвяне на ястието не превишава 80°C, функцията за автоматично подгряване ще бъде изключена без възможност да бъде включена ръчно.

Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „MULTICOOK“ е 30 минути, температурата на приготвяне – 100°C. Диапазонът на ръчно задаване на температурата в програмата е 35-170°C със стъпка на регулиране 5°C. Диапазонът за ръчно задаване на времето – от 2 минути до 15 часа със стъпка 1 минута.

**i** **ВНИМАНИЕ!** От гледна точка на безопасността при зададена температура над 130°C времето за приготвяне не трябва да бъде повече от два часа.

**📖** В програмата „MULTICOOK“ могат да бъдат приготвени множество различни ястия. Възползвайте се от приложената кулинарна книга с рецепти от нашите професионални готвачи или от специалната таблица за препоръчителните температури за приготвяне на различни ястия и продукти. Можете да намерите необходимите рецепти и на сайта [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

### Програма „PILAF“

Програмата е предназначена за приготвяне на различни видове пилafs. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 35 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

### Програма „STEAM“

Предназначена е за приготвяне на пара на месо, птици, риба, зеленчуци и ястия от няколко компонента. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

За приготвяне в тази програма използвайте специалния контейнер (включен е в комплекта).

1. Налейте в чашата 400-800 мл вода. Сложете в чашата контейнера за готвене на пара.
2. Измерете и подгответе продуктите съгласно рецептата, след което ги разположете равномерно в контейнера и поставете чашата в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата се допира плътно до нагревателния елемент.
3. Следвайте указанията в точки 3-8 от общите процедури при използване на автоматични програми.

**i** След киването на водата и достигането на достатъчна плътност на парата в чашата, уредът ще подаде звуков сигнал. Започва обратно отчитане на времето за изпълнение на програмата за приготвяне. Ако не използвате автоматичните настройки за времето в тази програма, вижте таблица „Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара“.

### Програма „SOUP“

Предназначена е за приготвяне на бульони, застроени, зеленчукови и студени супи от месо, риба, птици или зеленчуци.

Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 40 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 8 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

**i** Преди достигането на работните параметри, уредът ще подаде звуков сигнал.

### Програма „PASTA“

Програмата предвижда киване на водата, поставяне на съставките и по-нататъшното им приготвяне. При киването на водата се чува звуков сигнал, който оповестява необходимостта от поставянето на продуктите. Обратно отчитане на времето за приготвяне започва след повторното натискане на бутона „Start“.

Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 8 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 2 минути до 1 час със стъпка на регулиране от 1 минута. Функциите „Отлагане на старта“ и „Автоматично подгряване“ са недостъпни в тази програма.

**💡** При приготвянето на някои продукти (например макарони, пелмени и др.) се образува пяна. За да се предотврати протичането ѝ извън чашата, може да отворите капак няколко минути след изсиването на продуктите във врящата вода.

### Програма „PORRIDGE“

Предназначена е за приготвяне на каша с използване на нискомаслено пастьоризирано мляко.

Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 25 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 1 час и 30 минути със стъпка на регулиране от 1 минута.

За да се избегне изкипяването на млякото и да се получи необходимия резултат се препоръчва да се извършат следните действия, преди да започне приготвянето:

- внимателно да се измият всички зърнени храни (ориз, елда, просо и т.н.), докато водата не стане прозрачна;
- преди приготвяне да се смазва чашата на уреда с масло;
- строго да се спазват пропорциите на съставките съгласно препоръките в книгата с рецепти (количеството на съставките да се намалва и увеличава строго пропорционално);
- при използване на пълномаслено мляко то да се разрежда с вода в пропорция 1:1.

**i** Свойствата на млякото и зърнените храни може да се различават в зависимост от произхода им и мястото на производство, което понякога се отразява на резултатите от приготвянето.

Ако не е постигнат желаният резултат в програмата „PORRIDGE“, използвайте универсалната програма „MULTICOOK“. Оптималната температура за приготвяне на млечна каша е 95°C. Калцеството на съставките и времето за приготвяне са според рецептата.

### Програма „STEW“

Предназначена е за приготвяне на гулаш, печено и рагу. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

### Програма „BAKE“

Предназначена е за приготвяне на кексове, печени ястия и пити от тесто с мая. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 50 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 4 часа със стъпка на регулиране от 10 минути.

**💡** Готовността на пандишкана може да проверите, като го боднете с дървена пръчица (келчка за зъби). Ако след като я извадите, по нея няма полепнало тесто – пандишканът е готов.

При приготвяне на печива се препоръчва да се изключва функцията за автоматично подгряване на ястието. Извадете готовия продукт от уреда веднага след приготвянето му, за да не стане влажен. Ако това е невъзможно, можете да оставите продукта в уреда за кратко време при включено автоматично подгряване.

### Програма „FRY“

Програмата е предназначена за пържене на месо, птици, риба и ястия от няколко компонента. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 15 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 1 час със стъпка на регулиране от 1 минута. Функцията за отлагане на старта е недостъпна в тази програма.

**i** При достигане на зададената температура за приготвяне уредът издава звуков сигнал.

За да се избегне загаряне на съставките, препоръчваме да се спазват инструкциите от книгата с рецепти и периодично да се разбърква съдържанието на чашата. Преди да използвате отново програмата „FRY“, оставете уреда да изстине. Препоръчва се продуктите да се пържат при отворен капак – така ще се получи хрупкава коричка.

### Програма „YOGURT“

Предназначена е за приготвяне на йогурт в домашни условия и за втасване на тесто. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 8 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 30 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 30 минути. Когато слагате съставките, внимавайте те да не заемат повече от половината от полезния обем на чашата. Функцията за автоматично подгряване е недостъпна в тази програма.

**i** За приготвяне на различните видове йогурт можете да използвате специалния комплект бурканчета за йогурт REDMOND RAM-G1 (закупват се отделно).

### Програма „BREAD“

Програмата се препоръчва за печене на различни видове хляб от пшеничено брашно и с добавяне на ръжено брашно. Програмата предвижда пълнен циклус за приготвяне, от втасването на тестото до изкипяването. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата е 3 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 6 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Максималното време за работа на функцията „Автоматично подгряване“ за тази програма е ограничено на три часа. Не се препоръчва използването на функцията „Отлагане на старта“, тъй като това може да повлияе на качеството на печене.

Трябва да имате предвид, че по време на първия час на работа на програмата тестото втасва, а след това следва непосредственото печене. Преди да използвате брашното ви препоръчваме да го пресееите за насищане с кислород и отстраняване на примесите. За да се скрият времето и да се опрости приготвянето се препоръчва използването на готови смеси за приготвяне на хляб.

**i** Когато слагате съставките, внимавайте те да не заемат повече от половината от полезния обем на чашата.

При задаване на време на приготвяне по-малко от 1 час, след натискане на бутона „Start“ започва процесът на печене. За да се изпече BREAD правилно, трябва да се обърне при прозвучаването на звуков сигнал.

**ВНИМАНИЕ!** Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате готовия хляб от уреда.

Не отваряйте капак на уреда при етапа на втасване на тестото! От това зависи качеството на продукта, който печете.




### Програма „SLOW COOK“

Програмата е предназначена за приготвяне на яхния, джолан и на пастьоризирано мляко. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 3 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 10 минути.

### Програма „EXPRESS“

Програмата е предназначена за бързо приготвяне на ориз и ронливи каши с вода. Програмата предвижда автоматично изключване след пълното кипване на водата. В тази програма е невъзможно ръчно задаване на времето за приготвяне и са недостъпни функциите „Отлагане на старта“ и „Автоматично подгряване“.

За стартиране на програмата на приготвяне в режим на готовност натиснете бутона „Start“. Светват индикаторът за режима на приготвяне и фоновото осветление на бутона „Start“. Започва изпълнението на зададената програма.

 Ако при използването на автоматичните програми не е постигнат желаният резултат, направете справка в раздела „Съвети за приготвяне“, където можете да намерите отговори на най-често задаваните въпроси и да получите необходимите препоръки.


## III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Втасване на тесто
- Приготвяне на фондюз
- Приготвяне на ястия с дълбоко пържене
- Приготвяне на извара, сирене
- Приготвяне на детска храна
- Стерилизация на домакински съдове
- Пастьоризация на течни продукти

## IV. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

### Общи правила и препоръки

- Преди първата употреба на уреда, както и за отстраняване на миризмата на храна от уреда, след приготвянето ви препоръчваме да обработите в него в продължение на 15 минути половинка лимон в програмата „STEAM“.
- Не оставяйте за повече от 24 часа чашата с приготвена храна в затворения уред или когато е напълнена с вода. Чашата с готовото ястие може да се пази в хладилника и при необходимост да се стопли храната в уреда, като се използва функцията за затопляне.
- Ако приборът не се използва продължително време, задължително го изключете от електрическата мрежа. Работната камера, в това число нагревателният диск, вътрешният капак и клапанът за изпускане на пара трябва да бъдат чисти и сухи.
- Преди да пристъпите към почистване на изделието, уверете се, че е изключено от електрическата мрежа и напълно изстигнало. За почистване на уреда използвайте мека кърпа и деликатни препарати за миене на съдове.

 **ЗАБРАНЯВА СЕ използването при почистване на уреда на груби кърпи или гъби и на абразивни пасты.** Неупотребявайте също така използването на кашето и да било агресивни или други вещества, които не се препоръчват за използване с предмети, влизайщи в контакт с храна.

**ЗАБРАНЕНО Е** потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя!

- Бъдете внимателни при почистване на гумените детайли на многофункционалния уред за бавно готвене: тяхната повреда или деформация може да доведе до неправилна работа на уреда.
- Корпусът на изделието може да се почиства, когато се замърси. Чашата, вътрешният алуминиев капак и подвижният клапан за изпускане на парата трябва да се почистват след всяко използване на прибора. Образоващият се в процеса на приготвяне на храната в уреда кондензат трябва да се отстранява след всяко използване на устройството. Вътрешните повърхности на работната камера трябва да се почистват по необходимост.

### Почистване на корпуса

Почиствайте корпуса на изделието с мека влажна салфетка или гъба. Може да се използва и деликатен почистващ препарат. За да се избегнат възможните петна от вода върху корпуса се препоръчва да се избърсва повърхността му до сухо.

### Почистване на чашата

Чашата може да се чисти както ръчно, с помощта на мека гъба и средство за миене на съдове, така и в съдомиялна машина (в съответствие с препоръките на производителя ѝ).

При силно замърсяване напълнете чашата с топла вода и я оставете да се накисне за известно време, след което я почистете. Преди да сложите чашата в корпуса на уреда, задължително изтрийте до сухо външната повърхност на чашата.

При редовно използване на чашата е възможна пълна или частична промяна на цвета на вътрешното ѝ незаляща покритие. Само по себе си това не е признак за дефект на чашата.


### Почистване на вътрешния алуминиев капак

1. Отворете капака на уреда.
2. Натиснете едновременно към центъра двата пластмасови фиксатора в долната част от вътрешната страна на капака. Без да прилагате усилия, дръпнете вътрешния алуминиев капак към себе си и надолу, за да се отдели от основния капак.
3. Почистете повърхността на двата капака с мека влажна салфетка или гъба. При необходимост измийте сваления капак под водна струя, като използвате препарат за миене на съдове. В този случай не се разрешава използването на съдомиялна машина.
4. Изтрийте до сухо и двата капака.
5. Поставете алуминиевия капак в горните жлебове. Напаснете подвижния алуминиев капак с основния капак. С леко усилие натиснете фиксаторите до шракване.

### Почистване на подвижния клапан за изпускане на пара

Подвижният клапан за изпускане на пара е поставен в специално гнездо на горния капак на уреда и е съставен от вътрешен и външен корпус.

1. Внимателно издърпайте външния корпус за издатината във вдлъбнатината на капака нагоре и към себе си.
2. Натиснете пластмасовия фиксатор от долната страна на клапана и свалете вътрешния корпус.
3. При необходимост внимателно извадете гумичката на клапана. Измийте всички части на клапана.
4. Сглобяването става в обратен ред: поставете гумичката на мястото ѝ, напаснете каналите на основната част на клапана със съответните издатини на вътрешния корпус и съединете корпусите до шракване. Поставете пълно клапана за изпускане на пара в гнездото на капака на уреда.


 **ВНИМАНИЕ!** За да се предотврати деформирането на гумата на клапана, не я усуквайте и не я дърпайте при сваляне, почистване и поставяне.

### Отстраняване на кондензата

В този модел кондензатът се събира в специална кухина на корпуса на уреда около чашата. След всяко използване на уреда отстранявайте останалия в кухината около чашата кондензат с помощта на кухненска салфетка.


### Почистване на работната камера

Ако се спазват строго указанията в това ръководство, възможността от попадане на течност, частици храна или замърсявания вътре в работната камера на уреда е минимална. Ако все пак се е получило по-существено замърсяване, повърхността на работната камера трябва да се почисти, за да се избегне неправилната работа или повредата на уреда.

 **Към почистване на работната камера на уреда може да се пристъпи едва след като той е бил изключен от електрическата мрежа и е напълно изстигнал!**

Страничните стени на работната камера, повърхността на нагревателния диск и корпусът на централния термодатчик (разположен в средата на нагревателния диск) може да се почистват с навлажнена (не мокра!) гъба или със салфетка. Ако използвате препарат за миене, трябва изцяло да премахнете остатъците от него, за да се изключи опасността от поява на нежелателна миризма при следващото приготвяне на храна.

При попадане на странични предмети в канала около централния термодатчик, отстранете ги внимателно с пинцета, като внимавате да не натискате корпуса на датчика. При замърсяване на повърхността на нагревателния диск може да се използва навлажнена гъба със средна твърдост или синтетична четка.

 **При редовна експлоатация на уреда, с времето може да се получи пълна или частична промяна на цвета на нагревателния диск. Само по себе си това не е признак на неизправност на устройството и не влияе на правилната му работа.**

## V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

### Грешки при приготвянето и начини за отстраняването им

В дадената по-долу таблица са събрани типичните грешки, допускани при приготвяне на храната в многофункционалните уреди за бавно готвене, разгледани са възможните причини и начините за отстраняване на проблемите.

#### ЯСТИЕТО НЕ Е СЕ И СГОТВИЛО НАПЪЛНО

Възможни причини за проблема	Начини за решаване	
Забравили сте да затворите капака на уреда или не сте го затворили плътно, затова температурата на приготвяне не е била достатъчно висока.	По време на приготвянето не отваряйте капака на уреда без необходимост. Затворяйте капака до щракване. Уверете се, че нищо не възпрепятства плътното затваряне на капака на прибора и че уплътнителната гума на външния капак не е деформирана.	
Чашата и нагревателния елемент не са в добър контакт, поради което температурата на приготвяне не е била достатъчно висока.	Чашата трябва да бъде сложена равно в корпуса на прибора, като дното ѝ плътно приляга към нагревателния диск. Уверете се, че в работната камера на уреда няма странични предмети. Не позволявайте нагревателният диск да се замърси.	
Неудачен подбор на съставките за ястието. Тези съставки не подхождат за приготвяне по избора от вас начин или сте избрали грешна програма за приготвяне.	Желателно е да се използват проверени (адаптирани за този модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които можете действително да се доверите.	
Съставките са нарязани твърде едро, нарушени са общите пропорции за поставяне на продуктите.	Подборът на съставките, начинът на нарязването им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на избраната рецепта.	
Невярно сте задали времето за приготвяне (не сте го изчислили вярно).		
Избраният от вас вариант на рецептата не е подходящ за приготвяне в този многофункционален уред за бавно готвене.		
При готвене на пара: в чашата има твърде малко вода, която не може да осигури достатъчна пълнота на парата.	Наливайте в чашата вода задължително в препоръчания в рецептата обем. Ако имате съмнение, проверете нивото на водата в процеса на приготвяне.	
При пържене:	Сложили сте твърде много олио в чашата.	При обикновено пържене е достатъчно олиото да покрива дното на чашата на тънък слой. При дълбоко пържене следвайте указанията на съответната рецепта.
	Прекалено много влага в чашата.	Не затваряйте капака на уреда при пържене, освен ако това не е дадено в рецептата. Преди пържене задължително размразете преезамразените продукти и излейте водата от тях.
При варене: изкипяване на бульона при варене на продукти с повишена киселинност.	Някои продукти се нуждаят от специална обработка преди варенето: от промиване, пасиране и т.н. Следвайте препоръките в избраната от вас рецепта.	
При печене (тестото не се е изпекло):	В процеса на втасване тестото се е запелило за външния капак и е запушило капача за изпускане на пара.	Слагайте в чашата по-малко тесто.
	Сложите сте твърде много тесто в чашата.	Извадете печивото от чашата, обърнете го и отново го сложете в нея, след което продължете приготвянето до готовност. При следващото печене слагайте по-малко тесто в чашата.

#### ПРОДУКТЪТ СЕ Е ПРЕВАРИЛ

Сгрещали сте при избора на вида продукт или при задаване (изчисляване) на времето за приготвяне. Твърде малки размери на съставките	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на нарязването им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на препоръките в нея.
След приготвянето готовото ястие е стояло твърде дълго на автоматично поддържане.	Продължителното използване на функцията за автоматично поддържане е нежелателно. Ако във вашия модел многофункционален уред е предвидено преварително изключване на дадената функция, можете да използвате тази възможност.

#### ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТЪТ ИЗКИПЯВА

При варене на млечна каша млекото изкипява.	Качеството и свойството на млекото могат да зависят от местата и условията на производството му. Препоръчваме ви да използвате само ултрапастеризирано мляко с масленост до 2,5%. При необходимост млякото може да бъде разредено с питейна вода.
Съставките не са били обработени преди варенето или са били обработени неправилно (лошо измити и т.н.). Не са спазени пропорциите на съставките или е избран неправилен видът на продукта.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на преदारването им, обработката, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея. Зърнените прани, месото, рибата и морските дарове винаги трябва да се мият до получаване на чиста вода.

#### ЯСТИЕТО ЗАГАРА

Чашата е била лошо почистена след предишното приготвяне на храна. Незалепащото покритие на чашата е повредено.	Преди да започнете да готвите, проверете дали чашата е добре измита и дали незалепащото покритие не е повредено.
Общият обем на сложения продукт е по-малък от дадения в рецептата.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта.
Задали сте твърде дълго време за приготвяне.	Съкратете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда.
При пържене: забравили сте да налейте олио в чашата, не сте бържали или късно сте обрнали приготвяните продукти.	При обикновено пържене налейте в чашата малко олио – толкова, че да покрие дното на чашата на тънък слой. За равномерно пържене продуктите в чашата трябва периодично да се разбъркват или обръщат на определено време.
При задушаване: в чашата няма достатъчно влага.	Добавяйте в чашата повече течност. По време на приготвянето не отваряйте капака на уреда без необходимост.
При варене: в чашата има прекалено малко течност (не са спазени пропорциите на съставките).	Спазвайте правилното съотношение между течните и твърдите съставки.
При печене: не сте намазали вътрешната повърхност на чашата с олио или масло преди началото на приготвянето.	Преди поставяне на тестото намажете дното и стените на чашата с масло или с олио (не трябва да се налива олио в чашата!).

#### ПРОДУКТЪТ Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА СИ

Твърде често сте разбърквали продукта в чашата.	При обикновено пържене разбърквайте ястието не по-често от всеки 5-7 минути.
Задали сте твърде дълго време за приготвяне.	Съкратете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда.

#### ПЕЧИВОТО Е ВЛАЖНО

Използвали сте неподходящи съставки, даващи излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени горски плодове, сметана и т.н.)	Избирайте съставките в съответствие с рецептата за печивото. Сгряйте се да не избирате продукти, които съдържат прекалено много влага, или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Държали сте повече от необходимото готовото печиво в затворен уред.	Сгряйте се да изваждате печивото от уреда веднага след като е готово. При необходимост можете да оставите продукта в уреда за кратко време при включено автоматично поддържане.

#### ПЕЧИВОТО НЕ Е БУХНАЛО

Яйцата със захарта не са били разбити добре.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на преदारването им, обработката, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея.
Тестото е престояло по-дълго от необходимото с бакпулвера.	
Не сте пресели брашното или лошо сте омесили тестото.	
Допустили са грешки при поставянето на съставките.	
Избраната от вас рецепта не е подходяща за печене в този модел на уреда.	

**i** При редица модели на многофункционалните уреди за бавно готвене на REDMOND в програмите „STEW“ и „SOUP“, при недостатъчна течност в чашата се активира системата за защита на уреда от прегряване. В този случай програмата за приготвяне спира и уредът преминава в режим на автоматично поддържане.

## Обща таблица на режимите на приготвяне (фабрични настройки)

Програма	Препоръки за използване	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне/стъпка на регулиране	Настройка на работните параметри	Отпадане на пара, час	Автоматично поддържане, час
MULTICOOK	Приготвяне на различни ястия с възможност за задаване на температурата и времето на приготвяне	00:30	2 мин – 15 ч / 1 мин Ако температурата е над 130 °C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	+	+	+
PILAF	Приготвяне на различни видове йогурт	00:35	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
STEAM	Препоръчва се за готвене на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия.	00:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
SOUP	Приготвяне на различни първи ястия (борш, разсолник и тн.)	00:40	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	+
PASTA	Препоръчва се за варене на макарони, приготвяне на тестени изделия по различни рецепти.	00:08	2 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	-
PORRIDGE	Приготвяне на млечни каши	00:25	5 мин – 1.5 ч / 1 мин	+	+	+
STEW	Задушаване на зеленчуци, месо, риба	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	+
BAKE	Печене на кексове, панишпани, запечени ястия, различни видове пити от тесто с мая и бутер тесто	00:50	20 мин – 4 ч / 10 мин	+	-	+
FRY	Пържене на зеленчуци, месо, птици	00:15	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	+
YOGURT	Приготвяне на различни видове пиларф	8:00	30 мин – 12 ч / 30 мин	+	-	-
BREAD	Печене на хляб	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	+	-	+
SLOW COOK	Задушаване на зеленчуци, месо, риба	3:00	5 мин – 12 ч / 10 мин	+	-	+
EXPRESS	Бързо приготвяне на ориз, ронливи каши от зърнени храни	-	-	-	-	-

**i** Дадена е средната работна температура на нагревателния елемент.

## Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара

Продукт	Тегло, г (кол-во)	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
Филе от свинско / говеждо (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	800	30/40
Филе от овнешко (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	800	40
Филе от пиле (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	800	20
Топчета от месо / кофчета	500	800	25/40
Риба (филе)	300	800	15
Скарриди за салата, почистени, варени - замразени	300	800	5
Пепелени	5 pcs.	800	25/30
Картофи (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	800	20
Моркови (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	800	35
Цвекло (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	1500	90
Зеленчуци (замразени)	500	800	5
Яйца	5 pcs.	800	10

**i** Имайте предвид, че това са общи препоръки. Посоченото в таблицата време може да се различава от препоръчаните стойности в зависимост от качеството на конкретния продукт, както и от вашите вкусове предпочитания.

## Препоръки за използване на температурните режими в програмата „MULTICOOK“

Работна температура	Препоръки за използване*
35°C	Втаване на тесто, приготвяне на оцет
40°C	Приготвяне на кисело мляко
45°C	Заквасване
50°C	Ферментация
55°C	Приготвяне на фондан
60°C	Приготвяне на зелен чай, детски храни
65°C	Варене на месо във вакуумна опаковка
70°C	Приготвяне на пуш
75°C	Пасторизация, приготвяне на бял чай
80°C	Приготвяне на пуш (греяно вино)
85°C	Приготвяне на извара или на ястия, които изискват по-продължително време на приготвяне
90°C	Приготвяне на червен чай
95°C	Приготвяне на млечни каши
100°C	Приготвяне на целувки или сладко
105°C	Приготвяне на пача
110°C	Стерилизация
115°C	Приготвяне на захарен сироп
120°C	Приготвяне на бут
125°C	Приготвяне на задушено месо
130°C	Приготвяне на запечени ястия
135°C	Пържене на готови ястия за получаване на хрупкава коричка
140°C	Опушване
145°C	Печене на зеленчуци и риба във фолио
150°C	Печене на месо във фолио
155°C	Печене на изделия от тесто с мая
160°C	Печене на птици
165°C	Печене на стekове
170°C	Приготвяне на пържени картофи, пилешки хапки

**i** Вижте също приложената книга с рецепти.

## VI. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

(закупуват се отделно)

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND RMC-M4510E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com), както и в магазините на официалните дилъри.

### RAM-FB1 – кошница за дълбоко пържене

Използва се за приготвяне на различни продукти в силно загрято или кипящо олио (дълбоко пържене). Подходяща е за всякакви чаши с обем от 3 литра. Изработена е от неръждаема стомана, има подвижна дръжка и скоба за фиксиране на чашата за изливане на излишното масло след края на приготвянето. Възможно е да се използва с многофункционални уреди за готвене и от други марки. Може да се мие в съдомийна машина.

### RAM-G1 – комплект бурканчета за йогурт с маркери на капачките (4 бр.)

Предназначен е за приготвяне на различни видове йогурт. Бурканчетата имат маркери с датата, което позволява да се контролира срокът на годност. Възможно е да се използва с многофункционални уреди за готвене и от други марки.

### RB-A500 (A501, A503) – чаша с незалепващо покритие

Обем - 5 литра.

### RB-C500 – чаша с незалепващо керамично покритие

Обем - 5 литра.

### RB-C505 – чаша с незалепващо керамично покритие Ceralon® (Швейцария)

Обем - 5 литра.

### RB-S500 – чаша от неръждаема стомана

Обем - 5 литра.

## VII. ВЪЗМОЖНИ НЕИЗПРАВНОСТИ И НАЧИНИ ЗА ОТСТРАНЯВАНЕТО ИМ

Неизправност	Възможни причини	Начин за отстраняване
На дисплея се появява съобщение за грешка: E1 – E4	Системна грешка, възможно е да се е повредила платка на управлението или на нагревателния елемент.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Плътно затворете капака и отново включете уреда в електрическата мрежа.
Уредът не се включва.	Захранващият кабел не е включен към уреда и/или електрическият контакт.	Уверете се, че подвижният захранващ кабел е включен в съответното гнездо на уреда и в контакта.
	Неизправен електрически контакт.	Включете уреда в работещ контакт.
	Няма ток в мрежата.	Проверете има ли ток в мрежата. Ако няма, обзърнете се към вашия доставчик на електрическа енергия.
Ястието се готви твърде дълго.	Прекъсвания на захранването от електрическата мрежа (ниво на напрежение на тока е нестабилно или е под нормата).	Проверете за наличието на стабилно напрежение на тока в електрическата мрежа. Ако е нестабилно, или е под нормата, позованете на доставчика на електрически ток.
	Между чашата и нагревателния елемент е попаднал чужд предмет или частици (замърсявания, зърнени храни, парченца храна).	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Отстранете чуждия предмет или частици.
	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете чашата изправена, без да е наклонена.
По време на приготвянето изпод капака на уреда излиза пара.	Нагревателният диск е много замърсен.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния диск.
	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете чашата изправена, без да е наклонена.
	Нарушена е херметичността на съединяване на чашата и вътрешния капак на уреда.	Капакът не е плътно затворен или под него е попаднал чужд предмет.
	Уплътнителната гума на вътрешния капак е много замърсена, деформирана или повредена.	Проверете състоянието на уплътнителната гума върху вътрешния капак на уреда. Може би тя трябва да бъде сменена.

## VIII. ГАРАНЦИЯ

Това изделие има гаранция от 2 години от момента на закупуването му. Производителят се задължава по време на гаранционния срок да отстрани появилите се заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материалите или сглобяването, чрез ремонт, смяна на детайли или смяна на цялото изделие. Гаранцията влиза в сила само в случай че датата на покупката е потвърдена с печата на магазинна и подписана продавача на оригиналната гаранционна карта. Настоящата гаранция се признава само в случай, че изделието се е използвало в съответствие с инструкцията за експлоатация, че не е било ремонтирано, разглобявано и не е било повредено в резултат на неправилно боравене с него, и че е запазена цялата комплексност на изделието. Тази гаранция не се разпространява върху естественото износване на изделието и консумативите (филтри, лампички, незалепващи покрития, уплътнители и т.н.).


Срокът на експлоатация на изделието и срокът на валидност на гаранцията се изчисляват от датата на продажбата или от датата на производство на изделието (в случай, че не може да се определи датата на продажбата).

Датата на производство на уреда може да се види в серийния номер, който се намира на идентификационния стикер на корпуса на изделието. Серийният номер се състои от 13 знака. 6-ият и 7-ият знак посочват месеца, а 8-ият – годината на производство на уред.

Посоченият от производителя срок на експлоатация на този уред е 5 години от датата на закупуване. Този срок е действителен само при условие, че изделието се използва в строго съответствие с настоящата инструкция и предвидените технически изисквания.



*Опаковката, ръководството за потребителя и самия уред трябва да се утилизират в съответствие с местната програма за преработка на отпадъци. Проверете грижа за околната среда: не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновените домакински отпадъци.*

 Prije korištenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte upute za uporabu i zadržite ga kao podsjetnik. Pravilna uporaba višenamjenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

## SIGURNOSNE MJERE

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem sigurnosnih pravila i pravila uporabe proizvoda.
- Ovaj električni aparat je višenamjenski uređaj za kuhanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, ladanjskim kućama, hotelskim sobama, sanitarijama prodavnica, uredima ili drugim takvim neindustrijskim uvjetima. Industrijska i svaka druga zlouporaba višenamjenskog uređaja će se smatrati nepoštivanjem pravila uporabe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posljedice.
- Prije uključivanja višenamjenskog uređaja na napajanje, provjerite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamjenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili tvorničku pločicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel namenjen za električnu energiju koju troši višenamjenski uređaj – neus-

klađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabla.

- Uključujte uređaj samo na utičnice koje imaju uzemljenje, – to je obvezatan zahtjev glede zaštite od strujnog udara. Kada koristite produžni kabal, uvjerite se da i on, također, ima uzemljenje.

**STOP** *POZOR: slučajno oštećenje kabla za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabel mora biti pod hitno zamjenjen u servisnom centru.*

- Ne postavljajte uređaj na mekanu površinu, ne pokrivate ga ručnikom ili krpom tijekom rada, jer to može dovesti do pregrijavanja i oštećenja uređaja.
- Zabranjeno korištenje uređaja na otvorenom, jer vlaga ili strana tijela u unutrašnjosti uređaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.

**STOP** *Ne gurajte proizvode u reviju za utovar rukama ili stranim predmetima da bi se izbegle ozljede ili oštećenje uređaja. Koristite gurače koji su u kompletu.*

- Zabranjeno korištenje uređaja sa vidljivim oštećenjem na kućištu ili kablu za napajanje, nakon pada uređaja ili u slučaju problema u njegovom radu. Ako postoji bilo kakva greška, isključite uređaj sa napajanja i obratite se servisu.
- Prije čišćenja uređaja, uvjerite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Prilikom čišćenja strogo poštujujte pravila odeljka “Održavanje aparata”.
- **ZABRANJENO** *uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!*
- Ovaj višenamjenskog uređaj nije namjenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) koje imaju fizičke, neurološke i psihičke poremećaje ili nedos-

tatak iskustva i znanja, osim ako su takve osobe nadzirane ili sprovodi se njihovo uputilo u korištenje višenamjenskog uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Mora biti nadzirana djeca da se spriječe igre s višenamjenskim uređajem, njegovim dodacima, kao i njegovom tvorničkom ambalažom. Čišćenje i održavanje višenamjenskog uređaja ne smije se izvoditi od strane djece bez nadzora odrasle osobe.

- Zabranjeni su samostalni popravak višenamjenskog uređaja ili promjena njegovog dizajna. Održavanje i popravak moraju biti izvedeni od strane ovlaštenog servisera. Pogrešno korištenje višenamjenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, ozljeda i oštećenja imovine.

**STOP** *PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako je isti neispravan.*

**Tehničke karakteristike**

Model .....	RMC-M4510E
Snaga .....	860-1000 W
Napon .....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen posude .....	5 l
Premaz posude .....	keramički, protiv zagorijevanja Anato®
Display .....	LED
Ventil za paru .....	na skidanje
Unutarnji poklopac .....	na skidanje

**Programi**

1. MULTICOOK
2. PILAF (PILAV)
3. STEAM (NA PARI)
4. SOUP (JUHA)
5. PASTA
6. PORRIDGE (MLIJEČNA KAŠA)
7. STEW (PIRIJANJE)
8. BAKE (PEČENJE)
9. FRY (PRŽENJE)
10. YOGURT (JOGURT)
11. BREAD (KRUH)
12. SLOW COOK (LAGANA PRIPREMA JELA)
13. EXPRESS

**Funkcije**

“MASTERCHIEF LITE” (podešavanje vremena i temperature pripreme jela tijekom funkcioniranja programa).....	ima
Održavanje temperature gotovih jela (automatsko podgrijavanje).....	do 12 sati
Prethodno isključenje automatskog grijanja .....	ima
Podgrijavanje jela.....	do 12 sati
Odgoda starta .....	do 24 sata
Isključenje zvučnih signala .....	ima

**Kompletiranje**

Višenamjenski kuhinjski aparat .....	1 kom.
Posuda RB-CS02 .....	1 kom.
Posuda za pripremu jela na pari .....	1 kom.
Kutlača .....	1 kom.
Ravna žlica ..	1 kom.
Mjerna čaša ..	1 kom.
Hvataljka za posudu .....	1 kom.
Knjiga «100 recepata» .....	1 kom.
Držać za kutlaču/žlicu .....	1 kom.
Uputa za upotrebu .....	1 kom.
Servisna knjižica .....	1 kom.
Gajtan za elkektro napajanje .....	1 kom.

**i** *Proizvođač ima pravo da izvrši izmjene u dizajnu, kompletu, kao i u tehničkim karakteristikama proizvoda u cilju unapređenja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena.*

### Izvedba višenamjenskog aparata **A1**

1. Poklopac aparata
2. Brtveni prsten
3. Unutarnji poklopac na skidanje
4. Otvor za izlaz pare
5. Posuda
6. Tipka za otvaranje poklopca
7. Ploča za upravljanje displayom
8. Kućište
9. Ručica za prenošenje
10. Ventil za paru na skidanje
11. Ravna žlica
12. Kutlača
13. Posuda za pripremu jela na pari
14. Držać za kutlaču/žlicu
15. Mjerna čaša
16. Hvataljka za posudu
17. Gajtan elektro napajanja

### Upravljačka ploča **A2**

1. Tipka «Cancel/Reheat» («Poništavanje/Grijanje») – uključuje/isključuje funkcije podgrijavanja, prekid rada programa pripreme jela. Poništavanje korisničkih podešenosti.
2. Tipka «Time Delay» («Odgoda») – uključivanje režima podešavanja odgode starta.
3. Tipka «Menu» («Meni») – potvrđuje izbor automatskog programa pripreme jela.
4. Display.
5. Tipka «Min/–» («Min/–») – izbor automatskog programa pripremanja jela, smanjenje temperature, izbor minuta.
6. Tipka «Hour/+» («Sat/+») – izbor automatskog programa pripremanja jela, povećanje temperature, izbor vremena.
7. Tipka «Start» («Start») – uključivanje zadanog režima pripreme jela.

### Izvedba displaya **A2**

- a. Indikatori automatskih programa.
- b. Indikator režima odgode starta.
- c. Indikator režima pripreme jela.
- d. Indikator vrijednosti vremena.
- e. Indikatori režima automatskog podgrijavanja jela.
- f. Indikator programa «EXPRESS».
- g. Indikator režima zagrijavanja jela.
- h. Indikator isključenja zvučnih signala.
- i. Indikator vrijednosti temperature.

## I. PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove priključke iz kutije. Uklonite sve omote.

**⚠** *Obavezno ostavite na mjestu oznake upozorenja, naljepnice i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kućištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava prava na jamstvo.*

Obrišite kućište proizvoda vlažnim ubrusom. Operite posudu toplom vodom sa deterdžentom. Dobro osušite. Prilikom prvog korištenja, može se pojaviti

čudan miris, što ne znači da je proizvod pokvaren. U tom slučaju, izvršite čišćenje aparata.

**⚠** *Nakon skladištenja ili pohrane na niskim temperaturama, treba zadržati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje tijekom 2 sata prije uključivanja.*

## II. UPOTREBA VIŠENAMJENSKOG KUHINJSKOG APARATA

### Podešavanje sata

Uključite aparat u električnu mrežu. Pritisnite i držite tipku «Hour/+» ili «Min/–». Indikator tekućeg vremena na displayu počinje treptati. Za podešavanje vrijednosti sati pritisnite tipku «Hour/+», a za minute – tipku «Min/–». Povećanje vrijednosti sati i minuta obavlja se neovisno, odn. samostalno za svako vrijeme. Kada se postigne maksimalna vrijednost, podešavanje će se nastaviti od početka opsega. Za brzu promjenu pritisnite i držite potrebnu tipku. Po završetku podešavanja tekućeg vremena tijekom 5 sekundi nemojte pritisnati tipke na ploči. Podešavanja će se automatski pohraniti.

### Isključenje zvučnih signala

Za isključenje zvučnih signala pritisnite i držite tipku «Menu» u bilo kojem režimu. Na displayu će se upaliti indikator isključenosti zvučnih signala. Za uključivanje zvučnih signala ponovno pritisnite i držite pritisnutom tipku «Menu».

### Podešavanje vremena pripreme

U višenamjenskom kuhinjskom aparatu REDMOND RMC-M4510E moguće je samostalno podešavanje vremena pripreme jela za svaki program ponaaob, s iznimkom programa «EXPRESS». Korak promjene i mogući opseg zadavnog vremena ovise od odabranog programa pripreme jela.

Poslije izbora automatskog programa i pritiska na tipku «Menu» koriste tipku «Hour/+», za podešavanje vrijednosti sati, i tipku «Min/–» – za podešavanje vrijednosti minuta. Promjene vrijednosti sati i minuta odvijaju se neovisno. Kada se dostigne maksimalna vrijednost parametra, podešavanje će se nastaviti iz početka opsega. Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite potrebnu tipku.

**i** *U nekim automatskim programima odbojavanje podešenog vremena pripreme jela počinje samo nakon što je aparat postigao zadanu radnu temperaturu. Primjerice, ako se nalije hladna voda i u programu «STEAM» se podesi vrijeme od 5 minuta, onda će odbojavanje zadanog vremena pripreme jela početi tek nakon što voda prokluča i kada se u posudi stvori dovoljno gusta para. U programu «PASTA» odbojavanje podešenog vremena pripreme jela počinje tek nakon što voda prokluča i nakon što se ponovno pritisne tipka «Start».*

### Odgoda starta programa

Funkcija «Odgoda starta» omogućava zadavanje vremena tijekom kojega jelo mora biti pripremljeno (uključujući i vrijeme rada programa). Maksimalno vrijeme odgode starta iznosi 24 sata. Podrazumijevano vrijeme starta čini vrijeme rada programa i vrijeme neophodno višenamjenskom aparatu za postizanje radnih parametara (ako je to predviđeno tvorničkim podešavanjima programa). Korak podešavanja vremena odgode starta je 1 minuta.

Za promjenu vremena odgode starta poslije potvrđivanja izbora automatskog programa pritisnite tipku «Time Delay». Za povećanje vrijednosti sati pritisnite tipku «Hour/+». Za promjenu vrijednosti minuta – tipku «Min/–». Promjene vrijednosti sati i minuta nisu međusobno ovisne. Nakon postizanja

maksimalne vrijednosti parametra podešavanje se nastavlja od početka opsega. Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite pritisnutom tipku.

**i** *Za vrijeme rada funkcije «Odgoda starta» na displayu se prikazuje vrijednost tekućeg vremena. Za povećanje vremena pripreme jela pritisnite i držite tipku «Time Delay». Funkcija odgođenog starta dostupna je za sve pomoćne programe pripreme jela, s iznimkom programa «FRY», «PASTA» i «EXPRESS». Ne preporučuje se koristiti funkciju «Odgoda starta», ako recept sadrži lako kvarljive namirnice (jaja, svježije mlijeko, meso, sir i t.d.).*

### Održavanje temperature pripremljenog jela (automatsko podgrijavanje)

Ova se funkcija uključuje automatski odmah nakon završetka rada programa pripreme jela i može održavati temperaturu pripremljenog jela u granicama od 70-75 °C tijekom 12 sati. Kada je automatsko podgrijavanje uključeno svijetli indikator tipke «Cancel/Reheat», na displayu se prikazuje indikator «Podgrijavanje» i izravno očitavanje vremena rada u danom režimu.

Ako je neophodno, automatsko se podgrijavanje može isključiti, pritiskom i držanjem nekoliko sekunda tipku «Cancel/Reheat».

### Prethodno isključenje automatskog podgrijavanja

Uključenje automatskog podgrijavanja, po završetku rada programa pripreme jela, nije uvijek poželjno. Imajući to u vidu, kod višenamjenskog kuhinjskog aparata REDMOND RMC-M4510E predviđena je mogućnost pravovremenog isključenja ove funkcije za vrijeme rada funkcije «Odgoda starta» ili osnovnog programa pripreme jela. Za to je potrebno, za vrijeme rada programa, pritisnuti tipku «Start». Ako želite opet uključiti podgrijavanje, ponovno pritisnite tipku «Start».

**i** *Funkcija automatskog podgrijavanja nije dostupna kod rada programa «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» i kada je, u programu «MULTICOOK», podesena temperatura pripreme jela niža od 80°C.*

### Podgrijavanje jela

Višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-M4510E može se koristiti za podgrijavanje hladnijeg jela. Za to je potrebno:

1. Postaviti namirnice u posudu aparata i ubaciti je u kućište višenamjenskog kuhinjskog aparata.
2. Zatvoriti poklopac i uključiti aparat u električnu mrežu.
3. Pritisnite i nekoliko sekundi držite tipku «Cancel/Reheat». Upaliti će se odgovarajući indikatori na displayu i tipki. Tajmer počinje izravno očitavanje vremena podgrijavanja.

Aparat će zagrijati jelo do 70-75 °C i održavati će ga u toplom stanju tijekom narednih 12 sati. Ako je potrebno, podgrijavanje se može zasustaviti, pritiskom i držanjem tijekom nekoliko sekundi taster «Cancel/Reheat», a zapravo, dok se ne ugase odgovarajući indikatori.

**💡** *Zahvaljujući funkcijama automatskog podgrijavanja i podgrijavanja, višenamjenski kuhinjski aparat može zadržati pripremljena jela toplima do 12 sati, međutim mi vam ne preporučujemo ostavljati jelo u toplom stanju duže od dva-tri sata, pošto to može dovesti do promjene ukusa i kvalitete jela.*

### Funkcija «MASTERCHIEF LITE»

Otvorite za sebe još više mogućnosti za Vaše kulinarsko umijeće s novom funkcijom «MASTERCHIEF LITE! Pošto program «MULTICOOK» omogućava zadavanje parametara rada programa prije njegovog startovanja, korištenjem funkcije «MASTERCHIEF LITE», možete mijenjati, podešavati parametre u samom procesu pripreme jela.

Uvijek možete podesiti rad bilo kojeg programa tako da on odgovara upravo Vašim željama. Kipi vam juha? Kaša od mljeka je 'pobjegla'? Povrće se na pari priprema suviše dugo? Promijenite temperaturu ili vrijeme pripreme, bez prekidanja rada programa, kao kada pripremate jelo na ploči štednjaka ili u pećnici.

**i** Možete koristiti funkciju «MASTERCHIEF LITE» samo za vrijeme pripreme jela. Za vrijeme korištenja programa «EXPRESS», funkcije «Odgoda starta» i čekanje postizanja radnih parametara, funkcija «MASTERCHIEF LITE» nije dostupna.

Promjena temperature kod korištenja funkcije «MASTERCHIEF LITE» moguća je u granicama od 35 do 170 °C s korakom od 1 °C. Mogući opseg vremena pripreme ovisi od odabranog programa. Korak promjene iznosi 1 minuta.

**💡** Funkcija «MASTERCHIEF LITE» može biti iznimno korisna ako pripremate jela od složenih recepata, koji zahtijevaju kombinaciju različitih programa pripreme (primjerice, kod pripremanja sarme, govedine stroganoff, juha i paste po različitim receptima, džema i t.d.).

Za promjenu temperature tijekom pripreme jela:

1. Za vrijeme rada programa pripreme jela pritisnite tipku «Menu». Indikator vrijednosti temperature na displayu počinje treptati.
2. Podesite željenu temperaturu. Za povećanje temperature pritisnite tipku «Hour/+», a za smanjenje – tipku «Min/-». Za brzu promjenu pritisnite i držite pritisnutom tipku. Nakon dostizanja maksimalne (minimalne) vrijednosti podešavanje se nastavlja od početka opsega.
3. Ne pritisnite tipke na upravljačkoj ploči tijekom 5 sekundi. Promjene će se automatski pohraniti.

**i** Za zaštitu od pregrijavanja kod podešavanja temperature pripreme jela preko 130°C, maksimalno vrijeme rada programa ograničeno je na dva sata (zovezu programa «BAKE»). Kod korištenja automatskog programa «YOGURT» funkcija promjene temperature pripreme jela nije dostupna.

Za promjenu vremena pripreme jela:

1. Za vrijeme rada programa pripreme jela, dva puta pritisnite tipku «Menu». Indikator vrijednosti temperature na displayu počinje treptati.
2. Podesite željenu vrijeme pripreme jela. Za povećanje vrijednosti s korakom od 1 sata pritisnite tipku «Hour/+», s korakom od 1 minute – tipku «Min/-». Promjene vrijednosti sati i minuta obavljaju se međusobno neovisno. Nakon postizanja maksimalne vrijednosti podešavanje se nastavlja od početka opsega. Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite pritisnutom tipku.
3. Ne pritisnite tipke na upravljačkoj ploči tijekom 5 sekundi. Promjene će se automatski pohraniti.

**i** Ako se postavi vijednost vremena pripreme jela 00:00, rad programa će se obustaviti.

## Opći redosljed radnji kod korištenja automatskih programa

1. Pripremite (izmjerite) potrebne sastojke.
2. Postavite sastojke u posudu višenamjenskog aparata u skladu s programom pripreme i ubacite posudu u kućište aparata. Obratite pažnju na to da svi sastojci, uključujući i tekućinu, budu ispod maksimalne oznake na unutarnjoj površini posude. Provjerite da li je posuda postavljena bez ukošenja te da li dobro naliježe na grijni element.
3. Zatvorite poklopac višenamjenskog aparata tako da klikne. Uključite aparat u električnu mrežu.
4. Za izlazak iz režima čekanja pritisnite tipku «Menu». Odaberite neophodan program pripreme jela uz pomoć tipki «Hour/+» ili «Min/-» (odgovarajući indikator programa na displayu trepti). Potvrdite izbor programa ponovnim pritisnom na tipku «Menu».

**i** U programu «MULTICOOK» poslije potvrđivanja izbora programa možete podesiti željenu temperaturu pripreme jela. Za povećanje vrijednosti, koje je postavljeno tvornički, koristite tipku «Hour/+», a za smanjenje – tipku «Min/-». Za završetak podešavanja temperature pritisnite tipku «Menu».

5. Za promjenu vremena pripreme, koje je postavljeno tvornički, koristite tipke «Hour/+» i «Min/-».
6. Ako je potrebno podesite vrijeme odgode starta programa.

**i** Funkcija «Odgoda starta» nedostupna je kod korištenja programa «FRY», «PASTA» i «EXPRESS».

7. Za početak programa pripreme jela pritisnite tipku «Start». Pale se indikator tipki «Start» i «Cancel/Reheat». Obrnuto očitavanje vremena pripreme, u ovisnosti od odabrane temperature pripreme jela, počinje odmah nakon pritiska na tipku «Start» ili kada se u posudi dostigne odgovarajuća temperatura.

**i** Ako je potrebno, funkcija automatskog podgrijavanja može se unaprijed isključiti, pritisanjem tipke «Start». Ugasiti će se indikator tipke «Cancel/Reheat». Ponovnim pritisanjem tipke «Start» ova se funkcija ponovo uključuje. Funkcija automatskog podgrijavanja nedostupna je kod korištenja programa «YOGURT» i «EXPRESS».

8. O završetku programa pripreme jela obavijesti će se zvučni signal, a na displayu će se pojaviti napis «End». Nadalje, u ovisnosti od odabranog programa ili tekućih podešenosti, uređaj prelazi u režim automatskog podgrijavanja (gori indikator tipke «Cancel/Reheat» i natpis «Keep Warm» na displayu) ili u režimu čekanja.
9. Za promjenu unesenog programa, prekid procesa pripreme jela ili automatskog podgrijavanja, pritisnite i nekoliko sekundi držite tipku «Cancel/Reheat».

**📖** Za dobijanje kvalitetnog rezultata preporučujemo da koristite recepte za pripremu jela iz knjige recepata koja se prilaže uz višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-M4510E, koji su načinjeni specijalno za ovaj model uređaja. Odgovarajuće recepte, također, možete pronaći i na sajtu [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Ako, po Vašem mišljenju, niste uspjeli postići željeni rezultat u pripremi jela u automatskim programima, koristite univerzalni program «MULTICOOK», koji otvara ogromne mogućnosti za Vaše kulinarske pokuse.

## Program «MULTICOOK»

Ovaj je program namijenjen za pripremu jela na temelju parametara temperature i vremena, zadanim od strane korisnika. Zahvaljujući programu «MULTICOOK» višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-M4510E može zamijeniti čitav niz kuhinjskih aparata i omogućava pripremu jela, praktički, po svakom receptu koji Vam se dopadne, a koji ste pronašli u staroj kuhinjskoj knjizi ili po receptu pronađenom na Internetu.

**i** Ako temperatura pripreme jela nije veća od 80°C, funkcija automatskog podgrijavanja biti će isključena bez mogućnosti ručnog uključivanja.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu «MULTICOOK» iznosi 30 minuta, temperatura pripreme jela je 100°C. Raspon ručnog podešavanja temperature u programu iznosi od 35-170°C s korakom od 5°C. Raspon ručnog podešavanja vremena je od 2 minute do 15 sati, s korakom od 1 minute.

**i** PAŽNJA! U cilju sigurnosti kod podešavanja temperature preko 130°C, vrijeme će pripreme biti ograničeno na dva sata.

**📖** U programu «MULTICOOK» moguće je pripremanje mnoštva različitih jela. Koristite specijalnu knjigu recepata uz ovaj program od naših profesionalnih kuhara, ili po specijalnoj tablici sa preporučenim temperaturama za pripremu različitih jela i namirnica. Također možete pronaći potrebne recepte na sajtu [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

## Program «PILAF»

Ovaj je program namijenjen za pripremu različitih vrsta pilava. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 35 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 2 sata s korakom od 5 minuta.

## Program «STEAM»

Namijenjen je za pripremu jela od mesa, živadi, ribe, povrća i jela na pari koja se pripremaju od više sastojaka. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 30 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 2 sata s korakom od 5 minuta.

Za pripremu jela u ovom programu koristite specijalnu posudu (ulazi za komplet isporuke):

1. Nalijte u posudu 400-800 ml vode. Ubacite u posudu aparata specijalnu posudu za pripremu jela na pari. Izmjerite i pripremite namirnice suglasno receptu, ravnomjerno ih poslažite u specijalnoj posudi i ubacite posudu u kućište aparata.
2. Provjerite da li posuda dobro naliježe na grijni element.
3. Pridržavajte se naputaka danim u točkama 3-8 općeg redosljeda radnji kod korištenja automatskih programa.

**i** Kada je voda proključala i kada se postigne dostatna gustina pare u posudi, uređaj će dati zvučni signal. Počinje obrnuto očitavanje vremena rada programa pripreme jela.

Ako u ovome programu ne koristite automatska podešavanja vremena, obratite se tablici «Preporučeno vrijeme pripreme različitih namirnica na pari».

## Program «SOUP»

Namijenjen je za pripremu bujona, zaprški, hladnih i juha od povrća, ribe, živadi ili povrća.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 40 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 20 minuta do 8 sati s korakom od 5 minuta.

**i** Prije dostizanja radnih parametara za pripremu jela, uređaj će dati zvučni signal.

## Program «PASTA»

Program predviđa dovođenje vode do ključanja, ubacivanje sastojaka i njihovu daljnu pripremu. O momentu kada je voda proključala i o neophodnosti ubacivanja sastojaka, obavijestava vas zvučni signal. Obrnuto očitavanje vremena pripreme jela počinje poslije ponovnog pritisavanja tipke «Start».

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 8 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 2 minute do 1 sata sa korakom od 1 minute. Funkcije «Odgoda starta» i «Automatsko podgrijavanje» u ovom su programu nedostupne.

**💡** Kod pripreme nekih vrsta namirnica (primjerice makarona i dr.) stvara se pjena. Da bi se onemogućilo njezino izlivanje izvan posude, može se otvoriti poklopac nakon nekoliko minuta poslije ubacivanja namirnica u ključalu vodu.

## Program «PORRIDGE»

Namijenjen je za pripremu kaše uz primjenu pasteriziranog mljeka sa malim sadržajem masnoće.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 25 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta s korakom od 1 minute.



Da bi se izbjeglo da mlijeko iskipi, te za dobijanje dobrih rezultata, preporučuje se prije pripreme ispuniti sljedeće radnje:

- Temeljno oprati žitarice za pripremu krupice (rižu, heljdu, proso i stl.), sve dok voda od pranje ne postane potpuno bistra.
- Prije pripreme jela namazati posudu višenamjenskog kuhinjskog aparata maslacom.
- Strogo se pridržavati omjera sastojaka suglasno uputama danim u knjizi recepata (smanjivanje i povećavanje količine sastojaka mora biti strogo u odgovarajućem omjeru).
- Kod upotrebe obranog mlijeka isto treba razblažiti vodom u omjeru 1:1.

**i** Svojstva mlijeka i krupica, u ovisnosti od proizvođača i mjesta podrijetla, mogu se razlikovati, što ponekad utječe na rezultate pripreme jela.

Ako željeni rezultat u programu «PORRIDGE» nije bio postignut, koristite univerzalni program «MULTICOOK». Optimalna temperatura pripreme mliječne kaše iznosi 95°C. Količine sastojaka i vrijeme pripreme podesite suglasno receptu.

### Program «STEW»

Namijenjen je za pripremu gulaša, pečenja i ragu juha.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 20 minuta do 12 sati s korakom od 5 minuta.

### Program «BAKE»

Namijenjen je za pripremu keksa, zapečenih jela i kolača od kiselog tijesta.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 50 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 20 minuta do 4 sata s korakom od 10 minuta.

**!** Da li je biskvit pripremljen može se provjeriti ubadanjem u njega drvenog štapića (čakalice). Kada se čakalica izvadi iz biskvita na njoj ne smije biti najlijejnog tijesta.

Kod pripreme kolača preporučuje se isključivanje funkcije automatskog podgrijavanja jela. Gotovi proizvod vadite odmah iz višenamjenskog aparata, kako isti ne bi ovlažilo. Ako je to nemoguće, dozvoljeno je ostaviti jelo u višenamjenskom aparatu na kraće vrijeme, uz uključivanje funkcije automatskog podgrijavanja.

### Program «FRY»

Namijenjen je za pečenje mesa, živadi, ribe i jela koja se sastoje od više sastojaka.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 15 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 1 sata s korakom od 1 minute. Funkcija odgode starta u ovom programu nije dostupna.

**i** Kada se postigne zadana temperatura pripreme jela, uređaj daje zvučni signal.

Da bi se izbjeglo zaorijevanje sastojaka, preporučujemo da se pridržavate uputa danih u knjizi recepata, te da s vremena na vrijeme miješate sadržaj posude. Prije ponovne upotrebe programa «FRY» ostavite uređaj da se potpuno ohladi. Preporučuje se proces pečenja obavljati sa otvorenim poklopcem – to će omogućiti dobijanje hrskave kožure.

### Program «YOGURT»

Namijenjen je za pripremu domaćih jogurta, te za odležavanje tijesta. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 8 sati. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 30 minuta do 12

sati s korakom od 30 minuta. Kod ubacivanja sastojaka obratite pažnju na to da isti ne zauzmu više od polovice korisnog volumena posude. Funkcija automatskog podgrijavanja u ovom je programu nedostupna.

**i** Za pripremu jogurta možete koristiti specijalan komplet staklenki za jogurt REDMOND RAM-G1 (poručuju se zasebno).

### Program «BREAD»

Preporučuje se za pečenje različitih vrsta kruha od pšeničnog brašna uz dodatak raženog brašna. Program predviđa puni ciklus pripreme, od odležavanja tijesta do njegovog pečenja. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 3 sata. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 10 minuta do 6 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

Maksimalno vrijeme rada funkcije «Automatsko podgrijavanje» u ovom programu ograničeno je na tri sata. Ne preporučuje se korištenje funkcije «Odgoda starta», pošto to može da utječe na kvalitetu pečenja.

Treba imati u vidu da se tijekom prvog sata rada programa odvija odležavanje tijesta, a tek nakon toga neposredno pečenje kruha. Prije upotrebe brašna isto se preporučuje prosijati kako bi se zasiatilo kisikom, te za otklanjanje primjesa. Za skraćivanje vremena i pojednostavljivanje pripreme, preporučujemo korištenje gotovih smjesa za pripremu kruha.

**i** Prilikom ubacivanja sastojaka obratite pažnju na to da isti ne zauzmu više od polovice volumena posude.

Kod podešenosti vremena pripreme ispod 1 sata, poslije pritisanja tipke «Start» počinje proces pečenja. Da bi se BREAD ispekao ravnomjerno, potrebno ga je prevrnuti nakon oglašavanja zvučnog signala uređaja.

**PAŽNJA!** Koristite kuhinjske rukavice za vađenje kruha iz uređaja.

Ne otvarajte poklopac višenamjenskog uređaja tijekom odležavanja tijesta! Od toga ovisi kvaliteta ispečenog proizvoda.

### Program «SLOW COOK»

Program je namijenjen za lagano pirjanje mesa, kolenice, te za lagano kuhanje mlijeka.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 3 sata. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 5 minuta do 12 sati s korakom od 10 minuta.

### Program «EXPRESS»

Program je namijenjen za pripremu riže i rihih kašica na vodi. Program predviđa automatsko isključivanje nakon što voda proključa. Mogućnost ručnog podešavanja vremena pripreme, kao i funkcija «Odgoda starta» i «Automatsko podgrijavanje» u ovom su programu nedostupni.

Za startovanje ovog programa, potrebno je u režimu čekanja pritisnuti tipku «Start». Upaliti će se indikator režima pripreme i osvijetljenije tipke «Start». Počinje izvršavanje podešenog režima pripreme jela.

**!** Ako prilikom korištenja automatskih programa niste dobili željeni rezultat, pogledate odjeljak «Savjeti za pripremu jela», gdje možete pronaći odgovore na nižešće postavljena pitanja i dobiti odgovarajuće preporuke.

## III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI

- Odležavanje tijesta
- Priprema fondue
- Priprema u fritezi

- Priprema sitnog i tvrdog sira
- Priprema dječije hrane
- Sterilizacija posude
- Pasterizacija tekućih namirnica

## IV. ODRŽAVANJE APARATA

### Opća pravila i preporuke

- Prije prve upotrebe aparata, te za uklanjanje mirisa od hrane u višenamjenskom kuhinjskom aparatu, preporučuje se njegova obrada tijekom 15 minuta sa polovicom limuna u programu «STEAM».
- Ne treba ostavljati u zatvorenom višenamjenskom kuhinjskom aparatu posudu sa pripremljenom hranom ili napunjenu s vodom, više od 24 sata. Posudu s pripremljenim jelom možete pohraniti u hladnjak i, kada je potrebno, jelo podgrijati u samom višenamjenskom kuhinjskom aparatu, koristeći funkciju podgrijavanja jela.
- Ako aparat ne koristite dulje vrijeme, isključite ga iz električne mreže. Radna komora, uključujući i disk za grijanje, unutarnji poklopac i ventil za paru, moraju biti suhi i čisti.
- Prije početka čišćenja aparata, provjerite da li je isključen iz električne mreže, te da li je potpuno hladan. Za čišćenje koristite meku krpu i nežna sredstva za pranje posuda.

**STOP** ZABRANIENO JE za čišćenje uređaja koristiti grube krpe ili spužve, te abrazivne paste. Također se ne dozvoljava upotreba bilo kakvih kemijskih agresivnih ili drugih tvari koje se ne preporučuju za primjenu za predmete koji dolaze u dodir sa hranom.

ZABRANIENO JE uranjanje kućišta uređaja u vodu ili njegovo stavljanje pod mlaz tekuće vode!

- Budite oprezni kod čišćenja gumenih dijelova višenamjenskog kuhinjskog aparata: njihovo oštećenje ili deformacije mogu dovesti do nepravilnog rada uređaja.
- Kućište uređaja može se čistiti po potrebi. Posudu, unutarnji aluminijski poklopac i skidajući ventil za paru, neophodno je čistiti nakon svake upotrebe uređaja. Kondenzat koji se stvara tijekom pripreme jela u višenamjenskom kuhinjskom aparatu, uklanjajte poslije svake upotrebe uređaja. Unutarnje površine radne komore čistite po potrebi.

### Čišćenje kućišta

Kućište uređaja čistite mekom vlažnom kuhinjskom krpom ili spužvom. Dozvoljava se upotreba nježnog sredstva za čišćenje. Da bi se izbjegli tragovi od vode nakon čišćenja, preporučujemo da ga obrišete do suhog stanja.

### Čišćenje posude

Posudu možete čistiti ručno, kako uz pomoć meke spužve i sredstva za pranje posuda, tako i u perilici za posude (u skladu sa preporukama njezinog proizvođača).

Kod silne zaprljanosti nalijte u posudu toplu vodu i ostavite je neko vrijeme da se natopi i nakon toga obavite čišćenje. Obavezno obrišite vanjsku površinu posude do suhog stanja prije nego je ubacite u kućište višenamjenskog kuhinjskog aparata.

Kod dugotrajne upotrebe posude moguće je djelimična ili potpuna promjena boje unutarnjeg premaza protiv zagorijevanja. To nije simptom neispravnosti posude.

### Čišćenje unutarnjeg aluminijskog poklopca

1. Otvorite poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata.
2. U donjem dijelu unutarnje strane poklopca povucite ka centru dva plastična fiksatora. Ne koristeći veliku snagu, povucite lagano prema sebi i nadolje unutarnji aluminijski poklopac, tako da se on odvoji od glavnog poklopca.
3. Obrišite površine oba poklopca vlažnom kuhinjskom krpom ili spužvom. Ako je potrebno operite skinuti poklopac pod mlazom vode, koristeći sredstvo za pranje posuda. U ovom slučaju ne treba koristiti perlicu za posude.
4. Obrišite oba poklopca do suhog stanja.
5. Ubacite aluminijski poklopac u gornje uторе. Postavite unutarnji aluminijski poklopac, tako da se on poklopi sa glavnim poklopcem. Ne koristeći veliku snagu ubacite poklopac tako da ovaj uskoči /klikiene/.

### Čišćenje ventila za paru

Ventil za paru ugrađen je u specijalnom gnijezdu na gornjem poklopcu uređaja i sastoji se od vanjskog i unutarnjeg omotača.

1. Pažljivo povucite vanjski omotač za istureni dio i udubljenju poklopca, nagore i ka sebi.
2. Pritisnite plastični fiksator na donjem dijelu ventila i skinite unutarnji omotač.
3. Ako je potrebno pažljivo izvucite gumice ventila. Operite sve dijelove ventila.
4. Sklapanje obavite suprotnim reosidlijedom: vratite gumice u svoje mjesto, fiksatori glavnog dijela ventila treba da se poklope sa odgovarajućim šarkama na unutarnjem omotaču, a omotači treba da se suklade, ubacivanjem istih do klika. Postavite ventil za paru u gnijezdo na poklopcu uređaja.

**STOP** *PAŽNJA! Da bi se izbjegla deformacija gumice ventila nemojte je uvrtati i istezati prilikom skidanja, čišćenja i ponovne ugradnje.*

### Uklanjanje kondenzata

Kod ovog modela kondenzat se skuplja u specijalnoj šupljini na kućištu uređaja, koja se nalazi oko posude. Nakon svake upotrebe višenamjenskog kuhinjskog aparata uklanjajte kondenzat koji se nakupio oko posude, koristeći za to kuhinjsku krpu.

### Čišćenje radne komore

Ako se strogo pridržavate naputaka danih u ovoj uputi, vjerovatnoća dospjeća tekućine, komadića hrane ili prljavštine u radnu komoru uređaja je minimalna. Ako je, ipak, došlo do značajnijeg zaprljanja, površine radne komore moraju se očistiti, kako bi se izbjeglo nepravilno funkcioniranje uređaja.

**STOP** *Prije čišćenja radne komore provjerite da li je uređaj isključen iz električne mreže, te da li se potpuno ohladilo!*

Bočni zidovi radne komore, površina grijnog diska i omotač centralnog termo davača (koji se nalazi u sredini grijnog diska) može se očistiti vlažnom (ne mokrom!) salvetom ili spužvom. Ako koristite sredstva za pranje, potrebno je temeljno ukloniti njihove ostatke, kako bi isključili pojavu neželjenog mirisa tijekom naredne pripreme hrane.

Ukoliko strana tijela upadnu u udubljenje oko centralnog senzora pažljivo ih izvadite pincetom, ne vršeći pritisak na kućište osjetila /termo davača/. Ako se isprjala površina grijnog diska, dozvoljeno je korištenje vlažne spužve srednje krutosti ili sintetske četke.

**i** *Kod redovne upotrebe aparata, vremenom se može potpuno ili djelimično izmijeniti boja grijnog diska. Samo po sebi to nije znak neispravnosti aparata i ne utječe na njegov pravilan rad.*

## V. SAVJETI ZA PRIPREMU JELA

### Pogreške u pripremi i način rješavanja

Slijedeća tablica pokazuje tipične pogreške kuhanja u multi-kuhali, navodi moguće uzroke i rješenja.

#### JELO NIJE SPREMNO DO KRAJA

Mogući uzroci problema	Načina za rješavanje
Vi ste zaboravili da zatvorite poklopac uređaja ili niste zatvorili ga čvrsto, tako da temperatura kuhanja nije bila dovoljno visoka.	Tijekom kuhanja, ne otvarajte multi-kuhalu nepotrebno. Zatvorite poklopac do škljocanja. Uvjerite se da ništa ne ometa tijesnom zatvaranju poklopca i sabijajuća guma na unutarnjom poklopcu nije deformirana.

Zdjela i grijač loše kontaktiraju, pa temperatura kuhanja nije dovoljno visoka.	Zdjela mora biti ugrađena u trup ravno, tesno kontaktirajući dnom sa toplinski diskom. Uvjerite se da u radnoj komori multi-kuhale nema stranih tijela. Izbjegavajte kontaminaciju toplinskog diska.
Loš izbor ingredijenata jela. Ovi ingredijenti nisu pogodni za kuhanje po odabranom programu ili vi ste odabrali pogrešan program kuhanja. Ingredijenti su narezani preveliko, prekršene su opće omjere postavljanja prehrambenih proizvoda. Vi ste pogrešno podesili (ne izračunali) vrijeme kuhanja. Odabrani recept nije prikladan za kuhanje u ovoj multi-kuhali.	Poželjno je da koristite provjerene (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte. Koristite recepte za koje ste stvarno sigurni. Odabir ingredijenata, način njihovog rezanja, omjere postavljanja, odabir programa i vremena kuhanja treba da odgovaraju izabranom receptu.
Pri parenju: u zdjeli je pre malo vode za dovoljnu gustoću pare.	Ulijte vodu u zdjelu u količini preporučenoj receptom. Ako ste u nedoumici, provjerite razinu vode u procesu kuhanja.
Pri prženju:	Vi ste uliti u zdjelu previše ulja. Pri običnom prženju, dovoljno je da ulje tanko pokriva dno zdjele. Pri dubokom prženju, slijedite odgovarajući recept.
	Višak vlage u zdjeli. Nemojte pokrivati multi-kuhalu pri prženju, ako to nije precizirano u receptu. Smrzuta hrana prije prženja mora se istopiti i voda mora se ispuštiti iz nje.
Pri kuvanju: iskapanje juha pri kuvanju prehrambenih proizvoda s visokom kiselosti.	Nekim prehrambenim proizvodima potrebno posebno rukovanje prije kuvanja: pranje, pečenje u masti, itd. Slijedite odabrani recept.
Pri pečenju (tijesto nije se ispeklo)	Pri iskušanju, tijesto se zaglavilo na unutarnji poklopac i blokiralo ventil ispuštanja pare. Vi ste stavili u zdjelu previše tijesta.
	Stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri. Izvadite tijesto iz zdjele, okrenite i vratite ga u zdjelu, a zatim nastavite kuhanje, dok jelo ne bude spremno. Pri budućem pečenju, stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri.

### PROIZVOD SE PRUKOVAU

Vi ste pogriješili u odabiru vrste prehrambenog proizvoda ili pri podesavanju (obračunu) vremena kuhanja. Premala veličina ingredijenata.	Koristite provjerene (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način rezanja, omjere postavljanja, odabir programa i vremena kuhanja moraju biti u skladu sa preporukama.
Nakon kuhanja, spremno jelo predugo stajalo na automatskom podgrijavanju.	Preduga uporaba automatskog podgrijavanja nepoželjna. Ako vaš model multi-kuhale dozvoljava preliminarno isključivanje ove funkcije, možete iskoristiti tu mogućnost.

### PRI KUVANJU PROIZVOD SE ISKUVAVA

Pri kuvanju mliječne žitarice, mlijeke se iskuvava.	Kvaliteta i svojstva mlijeke može ovisiti o mjestu i uvjetima njegove proizvodnje. Molimo koristiti samo ultra-pasterizirano mlijeke masnoće do 2,5%. Ako je potrebno, mlijeke može biti blago razrijeđeno s vodom za piće.
Ingredijenti prije kuvanja nisu bili prerađeni ili su bili pogrešno prerađeni (loše oprati, itd).	Koristite provjerene (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način njihove predobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama. Čeljuste prekupe, meso, riba i plodovi treba da budu uvijek dobro oprati čistom vodom.
Prekršene omjere ingredijenata ili pogrešno odabrana vrsta prehrambenog proizvoda.	

### JELO PRIGORJEVA

Zdjela bila loše očišćena nakon prethodnog kuhanja. Oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje.	Prije početka kuhanja, uvjerite se da zdjela dobro oprata i da nije oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje.
Ukupna količina prehrambenog proizvoda je manja od preporučene u receptu.	Koristite provjerene (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte.
Vi ste podesili predugo vrijeme kuhanja.	Smanjite vrijeme kuhanja ili slijedite recept prilagođen za ovaj model uređaja.
Pri prženju: vi ste zaboravili uliti ulje u zdjelu, niste miješali ili kasno okretali hranu.	Pri običnom prženju, ulijte u zdjelu malo biljnog ulja da se tanko pokriva dno zdjele. Za ravnomjerno pečenje hrane u zdjeli treba je povrijemeno miješati i okretati.
Pri dinstanju: nema dovoljno vlage u zdjeli.	Dodajte tekućinu u zdjelu. Tijekom kuhanja, ne otvarajte multi-kuhalu nepotrebno.

Pri kuhanju: u zdjeli premalo tekućine (prekršene omjere ingredijenata).	Obratite pozornost na omjere tekućih i krutih ingredijenata.
Pri pečenju: u niste podmazali unutrašnju površinu zdjele uljem prije kuhanja.	Prije postavljanja tijesta podmazujte dno i zidove s maslacem ili biljnim uljem (ne uljavajte ulje u zdjelu).

**PROIZVOD IZGUBIO FORMU REZANJA**

Vi ste prečesto miješali proizvod u zdjeli.	Pri običnom prženju, miješajte jelo najčešće jednom u 5-7 minuta.
Vi ste podestili predugu vrijeme kuhanja.	Smanjite vrijeme kuhanja ili slijedite recept prilagođen za ovaj model uređaja.

**PECIVO JE VLAŤNO**

Korišteni neprikladni ingredijenti koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute bobice, vrhnje, itd.).	Odaberite ingredijente prema receptu pečenja. Pokušajte ne uzimati kao ingredijente prehrambene proizvode koje sadrže previše vlage ili koristite ih koliko je god moguće u minimalnim količinama.
Vi ste previše dugo zadržali gotovo pecivo u zatvorenoj multi-kuhali.	Pokušajte ukloniti pecivo iz multi-kuhale odmah nakon kuhanja. Ako je potrebno, proizvod može se ostaviti u multi-kuhale na kratko vrijeme uz uključeno automatsko podgrijavanje.

**PECIVO NIJE SE PODIGLO**

Jaja s šećerom su bili loše umučeni.	Koristite provjerenе (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način njihove predobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama.
Tijesto dugo stajalo s praškom za pecivo.	
Vi niste prosijali brašno ili loše umiješali tijesto.	
Greške tijekom postavljanja ingredijenata.	
Odabrati recept nije pogodan za pečenje u ovom modelu multi-kuhale.	

**i** U nekim modelima multi-kuhala REDMOND u programima "STEW" i "SOUP", pri nedostatku tekućine u zdjeli, uključuje se zaštita od pregrijavanja uređaja. U tom slučaju, program kuhanja se zaustavlja i multi-kuhala ulazi u automatsko podgrijavanje.

**Zbirna tabela programa pripreme (tvornički podešeno)**

Program	Preporuka za korištenje	Vrijeme pripreme jela	Opseg vremena pripreme/korak postavljanja	Odlaganje: starta	Izlazak na radne parametre	Autopodgrijavanje
MULTICOOK	Priprema različitih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme	00:30	2 min – 15 h / 1 min Ako je temperatura iznad 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	+	+	+
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava	00:35	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
STEAM	Priprema na pari mesa, ribe, povrća i drugih dijetetskih i vegetarijanskih jela	00:30	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Priprema raznih prvih jela (juha od povrća, kiselih krastavaca itd.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	+	+	+
PASTA	Kuhanje makarona, priprema pasta prema različitim receptima	00:08	2 min – 1 h / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Priprema kaša na mlijeku	00:25	5 min – 1.5 h / 1 min	+	+	+
STEW	Pirjanje mesa, ribe, povrća	1:00	20 min – 12 h / 5 min	+	-	+
BAKE	Pečenje keksa, biskvita, kolača, raznih peciva od kiselog i lisnatog tijesta	00:50	20 min – 4 h / 10 min	+	-	+

FRY	Prženje povrća, mesa, peradi	00:15	5 min – 1 h / 1 min	-	+	+
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8:00	30 min – 12 h / 30 min	+	-	-
BREAD	Pečenje kruha	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Pirjanje povrća, mesa, ribe	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Brza priprema riže, kaša na vodi	-	-	-	-	-

**i** Navedena je prosečna radna temperatura grejnjog elementa.

**Preporučeno vrijeme pripreme raznih proizvoda na paru**

	Proizvod	Težina, g / kol.kom.	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min
1	File svinjetine/govedine (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	800	30/40
2	Jagnjeći fileti (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	800	40
3	Pileći fileti (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
4	Mljeveno meso/Kotlet	500	800	25/40
5	Riba (filet)	300	800	15
6	Morski plodovi za salatu, očišćeni, kuhani-zaledeni	300	800	5
7	Krumpir (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
8	Mrkva (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	800	35
9	Cikla (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	90
10	Povrće (smrznuto)	500	800	5
11	Jaja	5 kom.	800	10

**i** Treba imati na umu da su ovo opšte preporuke. Realno vreme može da se razlikuje od preporučenih vrednosti u zavisnosti od kvaliteta konkretnog proizvoda, kao i od vašeg ukusa.

**Preporuke za korištenje temperaturnih režima u programu «MULTICOOK»**

№	Radna temperatura	Preporuka za korištenje
1	35°C	Provjera tijesta, priprema octa
2	40°C	Priprema jogurta
3	45°C	Kvasca
4	50°C	Fermentacija
5	55°C	Priprema slatkiša
6	60°C	Priprema zelenog čaja, hrane za bebe
7	65°C	Kuhanje mesa u vakum pakiranju
8	70°C	Priprema punča
9	75°C	Pasteriziranje, priprema bijelog čaja
10	80°C	Priprema kuhanog vina
11	85°C	Priprema sira ili namirnica koje zahtijevaju dugo vrijeme kuhanja
12	90°C	Priprema crvenog čaja
13	95°C	Priprema mliječnih kaša
14	100°C	Priprema pulsuica ili džemova
15	105°C	Priprema pihitja

Nº	Radna temperatura	Preporuka za korištenje
16	110°C	Steriliziranje
17	115°C	Priprema šećernog sirupa
18	120°C	Priprema kolenica
19	125°C	Priprema pirjanog mesa
20	130°C	Priprema zapečenog jela
21	135°C	Prženje gotovih jela kako bi dobila hrskaviju koricu
22	140°C	Dimljenje
23	145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
24	150°C	Pečenje mesa u foliji
25	155°C	Pečenje proizvoda od lisnatog tijesta
26	160°C	Pečenje peradi
27	165°C	Pečenje šničli
28	170°C	Priprema pomfrita, pilećih nageta

**i** Takođe pogledajte priloženu knjigu recepata.

## VI. DOPUNSKA OPREMA

(nabavlja se zasebno)

Nabavka dopunske opreme uz višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-M4510E i novosti o novim proizvodima REDMOND mogu se naći na sajtu [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ili u prodavaonama ovlaštenih zastupnika.

### RAM-FB1 – košara za prženje u fritezi

Koristi se za pripremu različitih namirnica u silno zagrijanom ili ključalom ulju (fritezi). Pogodna je za primjenu u svim posudama volumena od 3 litra. Izrađena je od nerđajućeg čelika. Ima ručicu na skidanje i kukiču za fiksiranje na posudi, radi lakšeg izlivanja ulja poslije pripreme. Moguća je primjena s višenamjenskim kuhinjskim uređajima drugih proizvođača. Može se prati u perilici za posude.

### RAM-G1 – komplet staklenki za jogurt sa oznakama na poklopcima (4 kom.)

Namijenjen je za pripremu različitih vrsta jogurta. Staklenke imaju oznake datume, što omogućava kontroliranje roka upotrebe. Moguće je korištenje s višenamjenskim kuhinjskim uređajima drugih brendova.

### RB-A500 (A501, A503) – posuda s premazom protiv zagorijevanja

Volumen – 5 litara.

### RB-C500 – posuda s keramičkim slojem protiv zagorijevanja

Volumen – 5 litara.

### RB-C505 – posuda s keramičkim slojem protiv zagorijevanja Ceralon® (Švicarska)

Volumen – 5 litara.

### RB-S500 – posuda od nerđajućeg čelika

Volumen – 5 litara.

## VII. MOGUĆE NEISPRAVNOSTI I NAČINI NJIHOVOG OTKLANJANJA

Neispravnost	Mogući uzroci	Način otklanjanja
Na displeju se pojavila poruka o pogrešci: E1 – E4	Sustavna pogreška, moguć je kvar upravljačke ploče ili grijnog elementa	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac i ponovno uključite uređaj u električnu mrežu

Uređaj se ne uključuje	Gajtan za napajanje strujom nije uključen u uređaj i (ili) neispravna električna utičnica	Provjerite da li je gajtan za napajanje strujom uključen u odgovarajući priključak na uređaju i da li je uključen u utičnicu
	U električnoj mreži nema struje	Uključite uređaj u ispravnu utičnicu
Jelo se priprema suviše dugo	Prekid u napajanju električnom energijom (napon struje je nestabilan ili je ispod potrebne razine)	Provjerite stabilnost napona struje u električnoj mreži. Ako je napon nestabilan ili je ispod dozvoljene granice, obratite se u organizaciju koja održava vašu električnu mrežu
	Između posude i grijnog elementa upao je strani predmet ili neke čestice (smeće, krupica, komadići hrane)	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice.
	Posuda u kućištu uređaja nije dobro postavljena	Postavite posudu ravno, bez ukošenja
	Grijni je disk silno zaprljan	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Očistite grijni disk
Tijekom pripreme jela ispod poklopca izlazi para	Posuda nije postavljena ravno u kućištu uređaja	Postavite posudu ravno, bez ukošenja
	Narušeno je brtvljenje između posude i unutarnjeg poklopca višenamjenskog kuhinjskog aparata	Provjerite da nema stranih predmeta ispod poklopca (priljavština, krupica, komadići hrane između poklopca i kućišta). Ako ih ima uklonite ih. Poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata uvijek zatvorite do kraja /treba da klikne/.
	Brtvena gumica na unutarnjem poklopcu uređaja silno je zaprljana, deformirana ili oštećena	Provjerite stanje brtvene gumice na unutarnjem poklopcu uređaja. Možda je treba zamijeniti

## VIII. GARANCIJA


Ovaj uređaj ima garanciju tijekom razdoblja od 2 godine od datuma kupnje. Tijekom razdoblja garancije, proizvođač se obvezuje putem popravka ili zamjene cijelog uređaja eliminirati nedostatke uzrokovane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjna samo ako datum kupnje potvrđuju pečat i potpis prodavatelja trgovine na originalnoj garancijskoj listi. Ova garancija se priznaje, samo ako uređaj se koristi u skladu s uputama za uporabu, nije bilo popravljeno, demontirano ili oštećeno zbog pogrešne uporabe, kao i nije promijenjena njegova kompletnost. Ova garancija ne pokriva normalnu iznošenost uređaja i potrošnog materijala (filtera, žarulja, premaz koji sprečuje prigrorjevanje, brtvila, itd).

Rok trajanja uređaja i garancijski rok će se računati od dana prodaje ili datuma proizvodnje uređaja (ako je datum prodaje ne može se utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se pronaći u serijskom broju koji se nalazi na naljepnici na kućištu uređaja. Serijski broj sastoji se od 13 znakova. 6. i 7. znakovi označavaju mjesec, 8. – godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja ovog uređaja naveden od strane proizvođača je 5 godina od datuma kupnje. Ovo vrijedi uz uvjet da rad tog uređaja se izvršuje strogo u skladu s ovim uputama i tehničkim zahtjevima.

**i** Pakiranje, upute za uporabu, kao i sam uređaj treba odlagati u skladu s lokalnim programima recikliranja. Pokažite predanost zaštiti okoliša: ne treba izbacivati navedene proizvode u kućnim otpadom.

 Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba višenamenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

## SIGURNOSNE MERE

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem bezbednosnih pravila i pravila upotrebe proizvoda.
- Ovaj električni aparat je višenamenski uređaj za kuvanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, kućama ladanjskim, hotelskim sobama, sanitarijama prodavnica, kancelarijama ili drugim takvim neindustrijskim uslovima. Industrijska i svaka druga zloupotreba višenamenskog uređaja će se smatrati nepoštovanjem pravila upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posledice.
- Pre uključivanja višenamenskog uređaja na napajanje, proverite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili fabričku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabl namenjen za električnu energiju koju troši višenamenski uređaj – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabla.

- Priključujte uređaj samo na utičnice koje imaju prizemljenje. Ovo je obavezno radi zaštite od električnog udara. Koristeći produžan kabl, uverite se da i on ima prizemljenje.

**STOP** *UPOZORENJE: slučajno oštećenje kabla za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabl mora biti pod hitno zamenjen u servisnom centru.*

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne pokrivate ga peškirom ili krpom tokom rada, jer to može dovesti do pregrevanja i oštećenja uređaja.
- Zabranjeno korišćenje uređaja na otvorenom, jer vlaga ili strana tela u unutrašnjosti uređaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.
- **STOP** *Ne gurajte proizvode u otvor za utovar rukama ili stranim predmetima da bi se izbegle povrede ili oštećenje uređaja. Koristite gurače koji su u kompletu.*
- Zabranjeno korišćenje uređaja sa vidljivim oštećenjem na kućištu ili kablju za napajanje, nakon pada uređaja ili u slučaju problema u njegovom radu. Ako postoji bilo kakva greška, isključite uređaj sa napajanja i obratite se servisu.

SRB

- Pre čišćenja uređaja, uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Prilikom čišćenja strogo poštujujte pravila odeljka “Nega uređaja”.

STOP

**ZABRANJENO** uranjati kučište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!

- Ovaj višenamenskog uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) koje imaju fizičke, neurološke i psihičke poremećaje ili nedostatak iskustva i znanja, osim ako su takve osobe nadzirane ili sprovodi se njihovo uputilo u korišćenje višenamenskog uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost. Mora biti nadzirana deca da se spreče igre sa višenamenskim uređajem, njegovim dodacima, kao i njegovom fabričkom ambalažom. Čišćenje i održavanje

je višenamenskog uređaja ne sme se izvoditi od strane dece bez nadzora odrasle osobe.

- Zabranjeni su samostalni popravku višenamenskog uređaja ili promena njegovog dizajna. Održavanje i popravka moraju biti izvedeni od strane ovlašćenog servisera. Pogrešno korišćenje višenamenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, povreda i oštećenja imovine.

STOP

**PAŽNJA!** Zabranjeno korišćenje uređaja u slučaju svakog kvara.

#### Tehničke karakteristike

Model .....	RMC-M4510E
Snaga.....	860-1000 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitet činije .....	5 l
Premaz činije.....	nelepljiv, keramički Anato®
Displej .....	LED
Parni ventil .....	na skidanje
Unutrašnji poklopac.....	na skidanje

#### Programi

1. MULTICOOK
2. PILAF (PILAV)
3. STEAM (PARENJE)
4. SOUP (SUPA)
5. PASTA
6. PORRIDGE (MLEČNA KAŠA)
7. STEW (DINSTANJE)

8. BAKE (PEČENJE)
9. FRY (PRŽENJE)
10. YOGURT (JOGURT)
11. BREAD (HLEB)
12. SLOW COOK (PIRIJANJE)
13. EXPRESS

#### Funkcije

“MASTERCHIEF LITE” (podešavanje vremena i temperature spremanja u toku rada programa).....	postoji
Održavanje temperature spremnog jela (automatsko podgrevanje).....	do 12 sati
Prethodno isključivanje automatskog podgrevanja.....	postoji
Podgrevanje jela.....	do 12 sati
Odloženi početak.....	do 24 sati
Isključivanje zvučnih signala.....	postoji

#### Kompletiranje

Multi-kuvala .....	1 kom.
Činija RB-C502 .....	1 kom.
Kontejner za parenje .....	1 kom.
Crpac .....	1 kom.
Piljوناتa kašika .....	1 kom.
Čaša za merenje .....	1 kom.
Klešta za činiju .....	1 kom.
Knjiga “100 recepata” .....	1 kom.
Držać za crpac/kašiku .....	1 kom.
Uputstvo za upotrebu.....	1 kom.
Servisna knjižica.....	1 kom.
Električni kabl.....	1 kom.

**i** Proizvođač ima pravo da promeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomene.

#### Uređenje multi-kuvale **A1**

1. Poklopac uređaja
2. Zaptivna karika
3. Unutrašnji poklopac
4. Otvor za izlaz pare
5. Činija
6. Dugme za otvaranje poklopca
7. Kontrolna ploča sa displejem
8. Kučište
9. Ručica za prenošenje
10. Parni ventil na skidanje
11. Piljوناتa kašika
12. Crpac
13. Kontejner za parenje
14. Držać za crpac/kašiku
15. Čaša za merenje
16. Klešta za činiju
17. Električni kabl

#### Kontrolna ploča **A2**

1. Dugme “Cancel/Reheat” (“Odbacivanje/Podgrevanje”) – uključivanje/isključivanje podgrevanja, prekid rada programa spremanja, zbacivanje korisničkih podešavanja.
2. Dugme “Time Delay” (“Odloženi početak”) – uključivanje režima podešavanja odloženog početka.

3. Dugme "Menu" ("Meni") – potvrđuje izbor automatskog programa spremanja.
4. Displej.
5. Dugme "Min/–" ("Min/–") – izbor automatskog programa pripremanja jela, smanjenje temperature, izbor minuta.
6. Dugme "Hour/+ ("Sat/+)" – izbor automatskog programa pripremanja jela, povećanje temperature, izbor vremena.
7. Dugme "Start" ("Start") – uključivanje izabranog režima spremanja.

#### Uređenje displeja A2

- a. Indikatori automatskih programa.
- b. Indikator odloženog početka.
- c. Indikator režima spremanja.
- d. Indikator vrednosti vremena.
- e. Indikatori automatskog podgrevanja.
- f. Indikator programa "EXPRESS".
- g. Indikator podgrevanja.
- h. Indikator isključivanja zvučnih signala.
- i. Indikator vrednosti temperature.

## I. PRE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove priključke iz kutije. Uklonite sve omote.

**⚠ Obavezno ostavite na mestu oznake upozorenja, nalepnice i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kućištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava prava na garanciju.**

Obrisite kućište proizvoda vlažnom krpom. Operite posudu toplom vodom sa deterdžentom. Dobro osušite. Prilikom prvog korišćenja, može se pojaviti čudan miris, što ne znači da je proizvod pokvaren. U tom slučaju, izvršite čišćenje aparata.

**⚠ Nakon transporta ili odlaganja na niskim temperaturama potrebno je ostaviti uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.**

## II. UPOTREBA MULTI-KUVALE

### Podšavanje sata

Priključite uređaj na napajanje. Pritisnite i držite dugme "Hour/+ " ili "Min/–". Treptanje indikatora sadašnjeg vremena će početi. Za podešavanje količine sati pritisnite dugme "Hour/+", minuta – dugme "Min/–". Promene količine sati i minuta se sprovode nezavisno. Nakon postizanja maksimalne vrednosti, podešavanje će početi iz početka raspona. Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite potrebno dugme. Nakon završetka podešavanja sadašnjeg vremena, ne pritisnite dugmeta na ploči tokom 5 sekundi. Podešavanja će se sačuvati automatski.

### Isključivanje zvučnih signala

Za isključivanje zvučnih signala pritisnite i držite dugme "Menu" u svakom režimu. Na displeju će se upaliti indikator isključivanja zvučnih signala. Za uključivanje zvučnih signala ponovo pritisnite i držite dugme "Menu".

### Podšavanje vremena spremanja

Multi-kuvala REDMOND RMC-M4510E omogućava samostalno podešavanje vremena spremanja za svaki program, osim programa "EXPRESS". Korak podešavanja i moguć raspon vremena zavise od izabranog programa spremanja.

Nakon izbora automatskog programa i pritisivanja dugmeta "Menu", koristite dugme "Hour/+ " za podešavanje količine sati i dugme "Min/–" – za podešavanje količine minuta. Promene količine sati i minuta se sprovode nezavisno. Nakon postizanja maksimalne vrednosti, podešavanje će početi iz početka raspona. Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite potrebno dugme.

**i** U nekim od automatskih programa odbojavanje izabranog vremena spremanja počinje tek nakon izlaza uređaja na izabranu radnu temperaturu. Na primer, ako se uliva hladna voda i bira u programu "STEAM" vreme spremanja 5 minuta, pokretanje programa i obratno odbojavanje izabranog vremena spremanja će početi tek nakon ključanja vode i stvaranja dovoljno guste pare u čini. U programu "PASTA" odbojavanje izabranog vremena spremanja će početi nakon ključanja vode i ponovnog pritisivanja dugmeta "Start".

### Odloženi početak programa

Funkcija "Odloženi početak" omogućava izbor vremena spremnosti jela (sa uzimanjem u obzir vremena rada programa). Maksimalno vreme odloženo početka je 24 sata. Vreme odloženo početka je podrazumevano vreme rada programa i vreme koje je potrebno multi-kuvali za izlaz na radne parametre (ako je to predviđeno fabričkim podešavanjima). Korak podešavanja vremena odloženo početka je 1 minut.

Za promenu vremena odloženo početka, nakon potvrđivanja izbora automatskog programa, pritisnite dugme "Time Delay". Za promenu količine sati pritisnite dugme "Hour/+ ". Za promenu količine minuta – dugme "Min/–". Promene količine sati i minuta se sprovode nezavisno. Nakon postizanja maksimalne vrednosti, podešavanje će početi iz početka raspona. Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite potrebno dugme.

**i** Tokom rada funkcije "Odloženi početak", na displeju se prikazuje vrednost sadašnjeg vremena. Da biste videli vreme spremnosti jela pritisnite i držite dugme "Time Delay". Odloženi početak je dostupan za sve automatske programe spremanja, osim programa "FRY", "PASTA" i "EXPRESS". Nije preporučeno korišćenje funkcije "Odloženi početak", ako je recept sadrži kvartljeve proizvode (jaja, sveže mleko, meso, sir, itd).

### Održavanje temperature spremnih jela (automatsko podgrevanje)

Ova funkcija se uključuje automatski odmah nakon završetka rada programa spremanja i može održavati temperaturu spremnog jela u okviru 70-75°C tokom 12 sati. Tokom rada automatskog podgrevanja, upaljen je indikator dugmeta "Cancel/Reheat", na displeju se prikazuje indikator "Podgrevanje" i direktno odbojavanje vremena rada u ovom režimu.

Za isključivanje automatskog podgrevanja, ako je to potrebno, pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Cancel/Reheat".

### Prethodno isključivanje automatskog podgrevanja

Uključivanje automatskog podgrevanja nakon završetka rada programa spremanja nije uvek poželjno. S obzirom na to multi-kuvala REDMOND RMC-M4510E omogućava blagovremeno isključivanje ove funkcije tokom rada funkcije "Odloženi početak" ili osnovnog programa spremanja. Da biste to uradili pritisnite dugme "Start" tokom rada programa spremanja. Da biste ponovo uključili automatsko podgrevanje ponovo pritisnite dugme "Start".

**i** Automatsko podgrevanje nije dostupno u slučaju korišćenja programa "YOGURT", "PASTA", "EXPRESS" i izbora u programu "MULTICOOK" temperature spremanja ispod 80°C.

### Podgrevanje jela

Multi-kuvala REDMOND RMC-M4510E može se koristiti za podgrevanje hladnih jela. Da biste to uradili:

1. Sместite proizvode u činiju, postavite činiju u kućište multi-kuvale.
2. Zatvorite poklopac, priključite uređaj na napajanje.
3. Pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Cancel/Reheat". Odgovarajući indikatori na displeju i dugmetu će se upaliti. Tajmer će početi direktno odbojavanje vremena podgrevanja.

Uređaj će podgrejati jelo do 70-75°C i držaće ga vrućim tokom 12 sati. Da biste prekinuli podgrevanje pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Cancel/Reheat", dok neće se ugosti odgovarajući indikatori.



Pomoću funkcija automatskog podgrevanja i podgrevanja, multi-kuvala može držati proizvod vrućim do 12 sati, ali ne preporučeno držati jelo vrućim duže od dva-tri sata, jer ponekad to može dovesti do promene njegovog ukusa.

### Funkcija "MASTERCHIEF LITE"

Otkrije još više mogućnosti za kulinarsko stvaralaštvo pomoću nove funkcije "MASTERCHIEF LITE"! Ako program "MULTICOOK" omogućava podešavanje parametara programa pre njegovog pokretanja, znači, pomoću "MASTERCHIEF LITE", se mogu vršiti podešavanja neposredno tokom spremanja.

Uvek se može podesiti rad bilo kog programa da on bude u skladu sa vašim željama. Supa se isparava? Mlečna kaša „izlazi“? Parenje povrća se izvršava predugo? Promenite temperature ili vreme spremanja, bez prekida programa, kao što bi spremali na šporetu ili u rerni.



Funkcija "MASTERCHIEF LITE" može se koristiti samo tokom spremanja. Pri korišćenju programa "EXPRESS", radu funkcije "Odloženi početak" i čekanju izlaza na radne parametre funkcija "MASTERCHIEF LITE" nije dostupna.

Promena temperature pri korišćenju funkcije "MASTERCHIEF LITE" je moguća u rasponu od 55 do 170°C, korak je 1°C. Mogući raspon vremena spremanja zavisi od izabranog programa. Korak promene je 1 minut.



Funkcija "MASTERCHIEF LITE" može biti posebno korisna, ako se spremanje vrši pomoću složenih recepata i kombinacija različitih programa spremanja (na primer, pri spremanju sarme, bifstroganova, supi i paste u skladu sa različitim receptima, džemova, itd).

SRB

Da biste promenili temperaturu spremanja:

1. Tokom rada programa spremanja, pritisnite dugme "Menu". Na displeju će početi treptanje indikatora vrednosti temperature.
2. Izaberite potrebnu temperaturu. Za povećanje pritisnite dugme "Hour/+", za smanjenje – dugme "Min/–". Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite potrebno dugme. Nakon postizanja maksimalne (minimalne) vrednosti, podešavanje će početi iz početka raspona.
3. Ne pritisnite dugmeta na ploči tokom 5 sekundi. Podešavanja će se sačuvati automatski.



U svrhu zaštite od pregrevanja, pri postavljanju temperature spremanja iznad 130°C maksimalno vreme spremanja će biti dva sata (osim programa "BAKE"). U slučaju korišćenja automatskog programa "YOGURT", promena temperature spremanja nije dostupna.

Da biste promenili vreme spremanja:

1. Tokom rada programa spremanja, dva puta pritisnite dugme "Menu". Na displeju će početi treptanje indikatora vrednosti vremena.
2. Izaberite potrebno vreme. Za povećanje vrednosti sa korakom od 1 sata pritisnite dugme "Hour/+", od 1 minuta – dugme "Min/–".
3. Promene količine sati i minuta se sprovode nezavisno. Nakon postizanja maksimalne vrednosti, podešavanje će početi iz početka raspona. Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite potrebno dugme. Nakon završetka podešavanja sadašnjeg vremena, ne pritisnite dugmeta na ploči tokom 5 sekundi. Podešavanja će se sačuvati automatski.



Ako je izabrano vreme spremanja 00:00, rad programa će biti zaustavljen.

### Opšti postupak korišćenja automatskih programa

1. Pripremite (odmerite) potrebne ingredijente.
2. Smestite ingredijente u činiju multi-kuvale u skladu sa programom spremanja i postavite činiju u kućište uređaja. Uverite se da su svi ingredijenti, uključujući tečnost, se nalaze ispod maksimalne oznake na unutrašnjoj strani činije. Uverite se da je činija postavljena bez iskrivljenja i čvrsto dodiruje grejni element.
3. Zatvorite poklopac multi-kuvale do škljocanja. Priključite uređaj na napajanje.
4. Da biste izašli iz režima čekanja pritisnite dugme "Menu". Izaberite potreban program spremanja pomoću dugmeta "Hour/+ " i "Min/-" (na displeju će biti treptanje odgovarajućeg indikatora programa). Potvrdite izbor programa putem ponovnog pritiskivanja dugmeta "Menu".

**i** U programu "MULTICOOK", nakon potvrđivanja izbora programa, može se izabrati potrebna temperatura spremanja. Za povećanje podrazumevane vrednosti koristite dugme "Hour/+ " za smanjenje – dugme "Min/-". Da biste završili podešavanje temperature pritisnite dugme "Menu".

5. Za promenu podrazumevanog vremena spremanja koristite dugmeta "Hour/+ " i "Min/-".
6. Ako je potrebno, izaberite vreme odloženog početka.

**i** Funkcija "Odloženi početak" nije dostupna u slučaju korišćenja programa "FRY", "PASTA" i "EXPRESS".

7. Da biste pokrenuli program spremanja pritisnite dugme "Start". Indikatori dugmeta "Start" i "Cancel/Reheat" će se upaliti. Obratno odbrojanje vremena spremanja, u zavisnosti od izabranog programa spremanja, će početi odmah nakon pritiskivanja dugmeta "Start" ili postizanja potrebne temperature u činiji.

**i** Ako je potrebna, automatsko podgrevanje može se unapred isključiti putem pritiskivanja dugmeta "Start". Indikator dugmeta "Cancel/Reheat" će se ugasiti. Ponovno pritiskivanje dugmeta "Start" će opet uključiti automatsko podgrevanje. Automatsko podgrevanje nije dostupno u slučaju korišćenja programa "YOGURT" i "EXPRESS".

8. O završetku programa spremanja će vas obavestiti zvučni signal, na displeju će se pojaviti oznaka "End". Dalje, u zavisnosti od izabranog programa ili sadašnjih podešavanja, uređaj će preći u režim automatskog podgrevanja (upaljen indikator dugmeta "Cancel/Reheat" i prikazana oznaka "Keep Warm" na displeju) ili u režim čekanja.
9. Za zbacivanje izabranog programa, prekidanje spremanja ili automatskog podgrevanja pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Cancel/Reheat".

**📖** Za dobijanje kvalitetnog rezultata nudimo recepte za spremanje jela iz pripadajuće multi-kuvali Redmond RMC-M4510E kuhinjske knjige dizajnirane specijalno za ovaj model. Odgovarajući recepti mogu se pronaći na sajtu [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com). Ako mislite da niste postigli potreban rezultat pomoću običnih automatskih programa, iskoristite univerzalni program "MULTICOOK" koji otkriva velike mogućnosti za vaše kuhinjske eksperimente.

### Program "MULTICOOK"

Ovaj program je namenjen za spremanje jela na osnovu izabranih od strane korisnika temperature i vremena spremanja. Pomoću programa "MULTICOOK", multi-kuvala REDMOND RMC-M4510E može zameniti ceo skup kuhinjskih uređaja i omogućava spremanje jela prema skoro svakom receptu koji vas interesuje, pronađen u staroj kuhinjskoj knizi ili skinut sa Interneta.

**i** Ako je temperatura spremanja jela ne prelazi 80°C, funkcija automatskog podgrevanja će biti isključena bez mogućnosti ručnog uključivanja.

Podrazumevano vreme spremanja u programu "MULTICOOK" je 30 minuta, temperature spremanja je 100°C. Raspon ručnog podešavanja temperature u programu je 35-170°C, korak podešavanja je 5°C. Raspon ručnog podešavanja vremena je od 2 minuta do 15 sati, korak podešavanja je 1 minut.

**i** **PAŽNJA!** U svrhu bezbednosti, pri postavljanju temperature iznad 130°C maksimalno vreme spremanja će biti dva sata.

**📖** Program "MULTICOOK" omogućava spremanje mnogih različitih jela. Koristite kuhinjsku knjigu od naših kuvara-stručnjaka ili specijalnu tabelu preporučene temperature za spremanje različitih jela i proizvoda. Takođe, potrebni recepti mogu se pronaći na sajtu [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

### Program "PILAF"

Program se preporučuje za kuvanje različitih vrsta pilava. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 35 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 2 sata, korak je 5 minuta.

### Program "STEAM"

Program se preporučuje za parenje mesa, ptice, povrća, ribe, povrća i više-komponentskih jela. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 30 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 2 sata, korak je 5 minuta.

Za spremanje u ovom program koristite specijalan kontejner (u kompletu):

1. Sipajte u činiju 400-800 ml vode. Postavite kontejner za parenje u činiju.
2. Odmerite i pripremite proizvode prema receptu, ravnomerno unesite ih u kontejner za parenje i postavite činiju u kućište uređaja. Uverite se da je činija čvrsto dodiruje grejni element.
3. Sledite tačke 3-8 odeljka "Opšti postupak korišćenja automatskih programa".

**i** Nakon ključanja vode i postizanja dovoljne gustine pare u činiji, će biti zvučni signal. Obratno odbrojanje vremena rada programa spremanja će početi.

Ako ne koristite automatska podešavanja vremena u ovom programu, pogledajte tabelu "Preporučeno vreme parenja različitih proizvoda".

### Program "SOUP"

Program se preporučuje za spremanje bujlonja, začinijenih, povrćnih i hladnih supi od mesa, ribe, ptice ili povrća.

Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 40 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 20 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta.

**i** Pre izlaza na radne parametre spremanja će biti zvučni signal.

### Program "PASTA"

Program se preporučuje za dolazak vode do ključanja, utovar ingredijentata i njihovo dalje spremanje. O trenutku ključanja vode i neophodnosti utovara proizvoda će vas obavestiti zvučni signal. Obratno odbrojanje vremena spremanja će početi nakon ponovnog pritiskivanja dugmeta "Start".

Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 8 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 2 minuta do 1 sata, korak je 1 minut. Odloženi početak i automatsko podgrevanje u ovom programu nisu dostupni.

**💡** Prilikom spremanja nekih proizvoda (na primer, makarona, itd.) se stvara pena. U svrhu eliminacije njenog curenja van činije poklopac može se otvoriti nekoliko sekundi nakon stavljanja proizvoda u kjučalu vodu.

### Program "PORRIDGE"

Program se preporučuje za spremanje kaše uz korišćenje pasteriziranog mleka male masnoće.

Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 25 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta, korak je 1 minut.

Program se preporučuje sa spremanje kaša od pasteriziranog mleka niske masnoće. Da biste izbegli vrenje mleka i postigli poboljšan rezultat preporučuje se:

- temeljno oprati sve celovite žitarice (pirinac, heljdu, proso, itd) dok voda ne postane čista;
- podmazati činiju multi-kuvale maslacem pre kuvanja;
- strogo se pridržavati omera, meriti ingredijente u skladu sa preporukama knjige receptata (smanjivati ili povećavati količinu ingredijentata samo srazmerno);
- pri korišćenju punomasnog mleka razrediti ga sa pijaćom vodom u odnosu 1:1.

**i** Svojstva mleka i žitarica, u zavisnosti od proizvođača i porekla, mogu biti različiti, što ponekad utiče na rezultate spremanja.

Ako potreban rezultat u programu "PORRIDGE" nije postignut, iskoristite univerzalni program "MULTICOOK". Optimalna temperatura spremanja mlečne kaše je 95°C. Količinu ingredijentata i vreme spremanja odredite u skladu sa receptom.

### Program "STEW"

Program se preporučuje za spremanje gulaša, pečenja i ragu.

Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 1 sat. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 20 minuta do 12 sati, korak je 5 minuta.

### Program "BAKE"

Program se preporučuje za pečenje keksa, tepsija i kolača od dizanog testa.

Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 50 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 20 minuta do 4 sata, korak je 10 minuta.

**💡** Da biste proverili spemnost biskvitne torte probodite je drvenim štapićem (čakčalicom). Ako na njemu ne ostaje nalepljeno testa, biskvitna torta je spremna.

Preporučeno isključivanje automatskog podgrevanja jela prilikom spremanja pečenja. Vadiite spreman proizvod iz multi-kuvale odmah da ne bi on postao vlažan. Ako je to nemoguće, proizvod se može ostaviti u multi-kuvali na kratko vreme uz uključeno automatsko podgrevanje.

### Program "FRY"

Program se preporučuje za prženje mesa, ptice, ribe i višekomponentskih jela. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 15 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 5 minuta do 1 sata, korak je 1 minut. Odloženi početak u ovom programu nije dostupan.

**i** Nakon postizanja izabrane temperature spremanja, će biti zvučni signal

Preporučeno slediti uputstva knjige receptata i povremeno mešati sadržaj činije da bi se izbeglo progorevanje ingredijentata. Pre sledećeg korišćenja programa "FRY" ostavite uređaj da se potpuno ohladi. Preporučeno prženje proizvoda sa otvorenim poklopcem, jer to omogućava stvaranje hrskajuće kore.



### Program "YOGURT"

Program se preporučuje za kuvanje domaćih jogurta i iskušavanje testa. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 8 sati. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 30 minuta do 12 sati, korak je 30 minuta. Pri otvaranju ingredijenata uverite se da oni zauzimaju najviše polovinu korisnog kapaciteta činije. Automatsko podgrevanje u ovom programu nije dostupno.

**i** Za spremanje jogurta može se koristiti specijalan set staklenki REDMOND RAM-G1 (nabavlja se posebno).

### Program "BREAD"

Program se preporučuje za počenje različitih vrsta hleba od pšeničnog brašna i uz dodavanje raženog brašna. Program predviđa potpuno spremanje od iskušavanja testa do pečenja. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 3 sata. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 6 sati, korak je 5 minuta.

Maksimalno vreme automatskog podgrevanja u ovom programu je tri sata. Nije preporučeno korišćenje odložnog početka, jer to može da utiče na kvalitet pečenja.

Imajte na umu da tokom prvog sata rada programa se vrši iskušavanje testa, a zatim pečenje. Pre korišćenja brašna treba ga prosejati radi nasićivanja kiseonikom i izbacivanja primesa. U svrhe smanjivanja vremena i pojednostavljenja postupka preporučeno korišćenje gotovih mešavina za spremanje hleba.

**i** Pri stavljanju ingredijenata uverite se da oni zauzimaju najviše polovinu korisnog kapaciteta činije.

Nakon pritiskivanja dugmeta "Start", pri podešavanju vremena spremanja manjeg od 1 sata će početi pečenje. Da bi se hleb ujednačeno ispeklo preporučeno ga okrenuti nakon zvučnog signala uređaja.

**PAŽNIA!** Koristite kuhinjske rukavice za vadenje hleba iz uređaja.

Ne otvarajte poklopac multi-kuvale u toku iskušavanja testa! Od ovoga zavisi kvalitet pečenog proizvoda.

### Program "SLOW COOK"

Program se preporučuje za spremanje dinstanog mesa, čukalja, kao i pečenog mleka. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 3 sata. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 5 minuta do 12 sati, korak je 10 minuta.

### Program "EXPRESS"

Program se preporučuje za spremanje pirinca i sipkavih kaši od vode. Program predviđa automatsko isključivanje nakon potpunog isparavanja vode. Ručno podešavanje vremena spremanja, kao i odloženi početak i automatsko podgrevanje u ovom programu nisu dostupni.

Za pokretanje programa spremanja u režimu čekanja pritisnite dugme "Start". Indikatori režima spremanja i osvetljenje dugmeta "Start" će se upaliti. Rad izabranog programa će početi.

**i** Ako potreban rezultat pri korišćenju automatskih programa nije postignut, pogledajte odeljak "Saveti za spremanje" u kojem možete naći odgovore na najčešća pitanja i dobiti neophodne preporuke.

## III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Iskušavanje testa
- Spremanje fondii
- Duboko prženje
- Spremanje sirutke, sira
- Spremanje dečije hrane
- Sterilizacija posuda
- Pasterizacija tečnih proizvoda

## IV. NEGA UREĐAJA

### Opšta pravila i preporuke

- Pre prve upotrebe uređaja, kao i za uklanjanje mirisa jela u multi-kuvali nakon spremanja se preporučuje obraditi u njoj tokom 15 minuta pola limuna u programu "STEAM".
- Nije preporučeno držati u zatvorenoj multi-kuvali činiju sa spremnim jelom ili činiju napunjenu vodom duže od 24 sata. Činija sa spremnim jelom se može čuvati u frižideru i, ako je potrebno, jelo se može podgrevati u multi-kuvali putem podgrevanja.

- Ako uređaj nije korišćen tokom trajnog vremena, isključite ga sa napajanja. Radna komora, uključujući grejni elemenat, činija, unutrašnji poklopac, parni i zaporni ventili, kontejner za kondenzatu treba da budu čisti i suvi.
- Pre čišćenja uređaja uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Za čišćenje koristite meku tkaninu i delikatan deterdžent za posude.

**STOP** ZABRANJENO je korišćenje pri čišćenju uređaja grubih salвета ili spužvi, abrazivnih pastii. Takođe, nije dozvoljena korišćenje svih hemijskih agresivnih ili drugih supstanci koji nisu preporučeni za korišćenje sa predmetima kontaktirajućim sa jelom.

ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!

- Budite oprezni pri čišćenju gumenih detalja multi-kuvale: oštećenje ili deformacija može dovesti do kvara uređaja.
- Kućište uređaja može se čistiti, ako je potrebno, Činija, unutrašnji aluminijski poklopac i parni ventil na skidanje treba da se čiste nakon svake upotrebe uređaja. Kondenzata koja se stvara tokom spremanja jela u multi-kuhali treba da se uklanja nakon svake upotrebe uređaja. Unutrašnje površine radne komore mogu se čistiti, ako je potrebno.

### Čišćenje kućišta

Čistite kućište uređaja mekom vlažnom kuhinjskom salvetom ili spužvom. Moguće je korišćenje delikatnog deterdženta. Da biste izbegli moguće mrlje od vode i razvode na kućištu preporučuje se obrisati njegovu površinu sasvim suvo.

### Čišćenje činije

Činija se može čistiti ručno sa korišćenjem meke spužve i deterdženta za posude i u stroju za pranje posuda (u skladu sa preporukama proizvođača).

U slučaju jakog zagađivanja, ulijte u činiju toplu vodu i ostavite je na neko vreme da se kvasi, nakon čega sprovedite čišćenje. Obavezno obrisite spoljnu površinu činije sasvim suvo pre postavljanja u kućište multi-kuvale.

Pri redovnom korišćenju činije je moguće potpuna ili delimična promena boje njenog unutrašnjeg nelepljivog premaza. Ovo nije znak defekta činije.

### Čišćenje unutrašnjeg aluminijskog poklopa

1. Otvorite poklopac multi-kuhale.
2. U donjem delu unutrašnje strane poklopa istovremeno pritisnite ka centru dva plastična fiksatora. Bez napora povucite unutrašnji aluminijski poklopac malo ka sebi i dole da bi se on odvojio od osnovnog poklopa.
3. Obrisite površine oba poklopa vlažnom kuhinjskom salvetom ili spužvom. Ako je potrebno, operite skinuti poklopac tekućom vodom, koristeći deterdžent za posude. U ovom slučaju, ne treba koristiti stroj za pranje posuda.
4. Obrisite oba poklopa sasvim suvo.
5. Postavite aluminijski poklopac u gornje žlebove. Spojite aluminijski poklopac na skidanje sa osnovnim poklopcem. Malo pritisnite fiksatore do škljocanja.

### Čišćenje parnog ventila na skidanje

Parni ventil postavljen u specijalno гнездо na gornjem poklopcu uređaja i uključuje spoljašni i unutrašnji kožuhe. Oprezno povucite spoljašni kožuh pomoću isturenja u udubljenju poklopa gore i ka sebi.

1. Pritisnite plastični fiksator na donjoj strani ventila i skinite unutrašnji kožuh.
2. Ako je potrebno, oprezno izvadite gumice ventila. Operite sve delove ventila.
3. Sprovedite sklapanje po obratnom redosledu: postavite gumice, spojite fiksatore osnovnog dela ventila sa odgovarajućim petljama na unutrašnjem kožuhu i spojite kožuhe do škljocanja. Čvrsto postavite parni ventil u гнездо na poklopcu uređaja.

**STOP** **PAŽNIA!** Da biste izbegli deformaciju gumice ventila ne treba zavijati i rastezati je pri skidanju, čišćenju i postavljanju.

### Uklanjanje kondenzate

U ovom modelu kondenzata se prikuplja u specijalnom prostoru na kućištu uređaja oko činije. Nakon svake upotrebe multi-kuvale, uklanjajte ostalu u prostoru oko činije kondenzatu pomoću kuhinjske salвете.

### Čišćenje radne komore

U slučaju strogog poštovanja ovog uputstva, verovatnost dolaska tečnosti, delića jela ili smeća unutar radne komore uređaja je minimalna. Ako značajno zagađivanje se ipak desilo, treba očistiti površinu radne komore da bi se izbegao pogrešan rad ili kvar uređaja.

**STOP** Pre čiščenia radne komore multi-kuvale uverite se da je uređaj isklučen sa napajanja i potpuno ohlađen!

Bočni zidovi radne komore, površina grejnog diska i kožuh centralnog termičkog senzora (nalazi se u sredini grejnog diska) mogu se čistiti vlažnom (ne mokrom!) spužvom ili salvetom. Ako koristite deterđent, potrebno temeljno ukloniti njegove ostatke da bi se izbegla pojava stranog mirisa prilikom sledećeg spremanja jela.

U slučaju dolaska stranih tela u udubljenje oko centralnog termičkog senzora, oprezno uklonite ih pincetom bez pritiska na kožuh senzora. U slučaju zagadivanja površine grejnog diska, dozvoljeno je korišćenje vlažne spužve srednje tvrdoće ili sintetičke četke.

**i** Pri redovnom korišćenju uređaja je moguća potpuna ili delimična promena boje grejnog diska. Ovo nije znak kvara uređaja i ne utiče na pravilnost njegovog rada.

## V. SAVETI ZA SPREMANJE

### Chyby pri príprave a spôsoby, ako ich odstrániť

Táto časť zahŕňa typické chyby, ktoré vznikajú pri príprave jedál v multifunkčných hrncoch a pojednáva o ich možných príčinách a spôsoboch, ako ich odstrániť.

#### JEDLO SA ÚPLNE NEDOVARILLO

Možné príčiny problému	Spôsoby riešenia	
Zabudli ste zatvoriť veko spotrebiča alebo ste ho nezatvorili tesne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká.	Počas prípravy jedla zbytočne neotvárajte veko multifunkčného hrnca. Zatvárajte veko až do zaklapnutia. Uistite sa, že nič neprekáža tesnému zatvoreniu veka spotrebiča a že tesniaca gumička na vnútornej strane veka nie je deformovaná.	
Nádoba a vyhrievacie teleso mali špatný kontakt, takže teplota varenia nebola dost vysoká.	Nádoba musí byť umiestnená do telesa spotrebiča rovno a musí dnom tesne priliehať k vyhrievaciemu disku. Uistite sa, že sa v pracovnom priestore multifunkčného hrnca nenachádzajú žiadne cudzie predmety. Zabráňte znečisteniu vyhrievacieho disku.	
Nevhodný výber zložiek jedla. Tieto zložky nie sú vhodné pre Vami vybraný spôsob prípravy alebo ste zvolili zlý program prípravy jedla. Ingrediencie sú narezané príliš nahrubo, boli porušené všeobecné pomery vkladanych potravín. Nesprávne ste nastavili (zle vyrátali) dobu prípravy. Vami vybraný variant receptu nie je vhodný pre prípravu jedla v tomto multifunkčnom hrnci.	Je žiaduce používať osvedčené receptúry (prispôsobené pre tento typ spotrebiča). Používajte receptúry, ktorým môžete naozaj dôverovať. Výber surovín, spôsob ich krájania, pomer použitých surovín, výber programu a doby prípravy musí zodpovedať zvolenej receptúre.	
Pri príprave jedla v pare: v nádobe je príliš málo vody, ktorá je nutná pre zabezpečenie dostatočnej hustoty pary.	Vodu do nádoby v každom prípade nalievajte v objeme, ktorý je odporúčaný v receptúre. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody v priebehu prípravy.	
Pri vyprážíaní:	Naliali ste do nádoby príliš veľa oleja.	Pri bežnom vyprážíaní stačí, keď olej pokrýva dno nádoby v tenkej vrstve. Pri vyprážíaní vo fritéze sa riadte pokynmi v zodpovedajúcej receptúre.
	Prebytočná vlhkosť v nádobe.	Ak to nie je uvedené v receptúre, nezatvárajte pri vyprážíaní veko multifunkčného hrnca. Mrazené potraviny pred vyprážíaním nechajte v každom prípade rozmraziť a zlejete z nich vodu.
Pri varení: vyvretie vývaru pri varení surovín so zvýšenou kyslosťou.	Niektoré potraviny vyžadujú osobitné spracovanie pred varením: umývanie, sparanie atď. Postupujte podľa odporúčaní Vami zvolenej receptúry.	
Pri pečení (cesto sa zle prepieklo)	V priebehu kysnutia sa cesto prilepilo k vnútornému veku a zablokovalo ventil pre vypúšťanie pary.	Do nádoby vkladajte cesto v menšom množstve.
	Položili ste do nádoby príveľa cesta.	Vyberte cesto z nádoby, prevráťte a znovu položte do nádoby, potom pokračujte v príprave, kým jedlo nebude hotové. Nabudete pri pečení vkladajte cesto do nádoby v menšom množstve.

#### JEDLO SA ROZVARILLO

Urobili si chybu pri výbere typu potravín alebo pri zadaní (výpočet) doby prípravy. Príliš malé rozmery zložiek.	Používajte osvedčené (prispôsobené pre tento typ spotrebiča) receptúry. Výber surovín, spôsob krájania, pomer použitých surovín, výber programu a doby prípravy musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre.
Po skončení prípravy zostalo hotové jedlo príliš dlho v automatickom ohreve.	Dlhé používanie automatického ohreву je nežiaduce. Ak je pre váš typ multifunkčného hrnca prípustné predbežné odpojenie tejto funkcie, môžete túto možnosť využiť.

#### V PRIEBEHU VARENIA JEDLO VYKYPELO

V priebehu varenia kaše mlieko vykypelo.	Akoš a užitočné vlastnosti mlieka môžu zväčšovať od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame používať iba vysoko pasteurizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, môžete mlieko mierne zriediť pitnou vodou.
Suroviny pred varením neboli opracované alebo boli opracované nesprávne (zle premýté atď). Nebol dodržaný pomer surovín alebo bol nesprávne vybraný typ surovín.	Používajte osvedčenú (prispôsobenú pre tento typ spotrebiča) receptúru. Výber surovín, spôsob ich predbežnej úpravy, pomer použitých surovín musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre. Celozrnné obilniny, mäso, ryby a morské plody vždy dôkladne premývajte, až kým nie je voda čistá.

#### JEDLO PRIHÁRA

Nádoba bola zle vyčistená po predchádzajúcej príprave jedla. Teľonový povlak nádoby je poškodený.	Predtým, než začnete variť, uistite sa, že bola nádoba dobre opláchnutá a teľonový povlak nie je poškodený.
Celkový objem vložených surovín je menší ako odporúčaný v receptúre.	Používajte osvedčenú (prispôsobenú pre tento typ spotrebiča) receptúru.
Nastavili ste príliš dlhú dobu prípravy.	Skráťte dobu prípravy alebo používajte receptúru, ktorá je prispôbena pre tento typ spotrebiča.
Pri vyprážíaní: zabudli ste do nádoby nalíat olej, nemiesali ste alebo ste neskoro obracali pripravované potraviny.	Pri bežnom vyprážíaní nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja, tak aby bolo dno nádoby pokryté tenkou vrstvou. Pre zabezpečenie rovnomerného vyprážíania je treba suroviny v nádobe pravidelne miešať alebo po určitej dobe obracať.
Pri dusení: v nádobe nie je dost vlhkosti.	Pridajte do nádoby viac tekutiny. Počas prípravy zbytočne neotvárajte veko multifunkčného hrnca.
Pri varení: v nádobe je príliš málo kvapaliny (nie je dodržaný pomer zložiek).	Dozriavajte správny pomer tekutých a pevných zložiek.
Pri pečení: pred prípravou ste nevmastili vnútorný povrch nádoby olejom.	Pred uložením cesta vymažte dno a steny nádoby maslom alebo olejom (olej do nádoby nenalievajte).

#### V JEDLE SA STRATIL TVAR POKRÁJANÝCH SUROVÍN

Príliš často ste v nádobe miešali jedlo.	Pri bežnom vyprážíaní nemiesajte jedlo častejšie ako cez 5-7 min.
Nastavili ste príliš dlhú čas prípravy.	Skráťte dobu prípravy alebo používajte receptúru prispôbenu pre tento typ spotrebiča.

#### UPEČENÉ JEDLO JE VLNKÉ

Boli použité nevhodné suroviny, ktoré spôsobili prebytok vlhkosti (šťavnatá zelenina alebo ovocie, zamrazené plody, smotana atď).	Vyberte suroviny v súlade s receptúrou pečenia. Snažte sa nevyberať ako suroviny tie potraviny, ktoré obsahujú príliš veľa vlhkosti alebo ich používajte v čo najmenšom množstve.
Nechali ste hotový upečený výrobok v zatvorenom multifunkčnom hrnci prídlho.	Pokúste sa vybrať upečený výrobok z multifunkčného hrnca ihneď po skončení prípravy. Ak je to nutné, môžete ponechať výrobok v multifunkčnom hrnci na krátku dobu pri zapnutom automatickom ohreve.

## PEČIVO SA NEZDVIHLO

Vajcia s cukrom boli zle vyštané.	Používajte osvedčenú (prispôsobenú pre tento typ spotrebiča) receptúru. Výber surovín, spôsob ich predbežnej úpravy, pomer použitých surovín musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre.
Cesto ležalo s práškom do pečiva prídlho.	
Nepresialli ste múku alebo ste zle vymiesli cesto.	
Urobili ste chyby pri vkladaní surovín.	
Vami zvolená receptúra nie je vhodná pre pečenie v tomto type multifunkčného hrnca.	

**i** V niektorých modeloch multifunkčných hrncov Redmond v programoch «STEW» a «SOUP» sa pri nedostatku kvapaliny v nádobe spustí systém ochrany proti prehriatiu spotrebiča. V tomto prípade sa program prípravy zastaví a multifunkčný hrniec prejde do režimu automatického ohrevu.

## Preporučeno vreme parenia različných výrobkov

Nº n/n	Proizvod	Težina,g/ Kol.kom.	Obim vode ml	Vremja prigotovljenia, min
1	File svinjetine/govedine (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	800	30/40
2	Jagnječi file (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	800	40
3	Pileći file (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
4	Faširano meso/Kotleti	500	800	25/40
5	Riba (file)	300	800	15
6	Morski plodovi za salatu, očišćeni, kuvani-zaledeni	300	800	5
7	Krompir (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
8	Šargarepa (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	800	35
9	Cvekla (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	90
10	Povrće (smrznuo)	500	800	5
11	Jaja	5 kom.	800	10

**i** Treba imati na umu da su ovo opšte preporuke. Realno vreme može da se razlikuje od preporučenih vrednosti u zavisnosti od kvaliteta konkretnog proizvoda, kao i od vašeg ukusa.

## Zbirna tabela programa pripreme (fabrički podešeno)

Program	Preporuke za korišćenje	Vreme pripreme	Dijapazon vremena pripreme/ korak postavljanja	Odlučeni start	Očekivanje izlaska na radni režim	Autopodgrejavanje
MULTICOOK	Priprema različitih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme	00:30	2 min – 15 h / 1 min Ako je temperatura iznad 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	+	+	+
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava	00:35	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
STEAM	Priprema na paru mesa, ribe, povrća i drugih dijetetskih i vegetarijanskih jela	00:30	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Priprema raznih prvih jela (supa od povrća, kiselih krastavaca itd.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	+	+	+
PASTA	Kuvanje makarona, priprema pasta prema različitim receptima	00:08	2 min – 1 h / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Priprema kaša na mleku	00:25	5 min – 1,5 h / 1 min	+	+	+

Program	Preporuke za korišćenje	Vreme pripreme	Dijapazon vremena pripreme/ korak postavljanja	Odlučeni start	Očekivanje izlaska na radni režim	Autopodgrejavanje
STEW	Dinstanje mesa, ribe, povrća	1:00	20 min – 12 h / 5 min	+	-	+
BAKE	Pečenje kekasa, biskvita, kolača, raznih peciva od kvasca i lisnatog testa	00:50	20 min – 4 h / 10 min	+	-	+
FRY	Prženje povrća, mesa, živine	00:15	5 min – 1 h / 1 min	-	+	+
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8:00	30 min – 12 h / 30 min	+	-	-
BREAD	Pečenje hleba	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Dinstanje povrća, mesa, ribe	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Brza priprema pirinča, kaša na vodi	-	-	-	-	-

**i** Navedena je prosečna radna temperatura grejnjeg elementa.

## Preporuke za korišćenje temperaturnih režima u programu „MULTIFUNCTION“

Radna temperatura	Preporuke za korišćenje
35°C	Provera testa, priprema sirceta
40°C	Priprema jogurta
45°C	Kvasca
50°C	Fermentacija
55°C	Priprema slatkiša
60°C	Priprema zelenog čaja, hrane za bebe
65°C	Kuvanje mesa u vakum pakovanju
70°C	Priprema punča
75°C	Pasterizacija, priprema belog čaja
80°C	Priprema kuvanog vina
85°C	Priprema sira ili namimica koje zahtevaju dugo vreme kuvanja
90°C	Priprema crvenog čaja
95°C	Priprema mlečnih kaša
100°C	Priprema puslica ili džemova
105°C	Priprema pihtija
110°C	Steriizacija
115°C	Priprema šećernog sirupa
120°C	Priprema kolenica
125°C	Priprema dinstanog mesa
130°C	Priprema zapečenog jela
135°C	Prženje gotovih jela kako bi dobila hrskaviju koru
140°C	Dimljenje

SRB

Radna temperatura	Preporuke za korišćenje
145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
150°C	Pečenje mesa u foliji
155°C	Pečenje proizvoda od lisnatog testa
160°C	Pečenje živine
165°C	Pečenje šnicli
170°C	Priprema pomfrita, pilećih nageta

**i** Takođe pogledajte priloženu knjigu recepata

## VI. DODATNA OPREMA

(nabavljiva se posebno)

Da biste nabavili dodatnu opremu za multi-kuvalu REDMOND RMC-M4510E ili saznali o novim proizvodima REDMOND posetite sajt [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ili prodavnice ovlašćenih distributera.

### RAM-FB1 – košara za duboko prženje

Koristi se za spremanje različitih proizvoda u vrlo vrućem ili kipućem ulju (duboko prženje). Pogodna za sve činije sa kapacitetom od 3 litra. Izrađena je od nerđajućeg čelika, ima ručicu na skidanje i kuk za pričvršćivanje na činiju za lakše izlivanje viška ulja nakon kuvanja. Omogućeno korišćenje sa drugim modelima multi-kuvala. Može se prati u stroju za pranje posuda.

### RAM-G1 – set od 4 staklenki za jogurt s oznakama na poklopcima (4 kom.)

Dizajnirane za spremanje različitih jogurta. Staklenke imaju oznake datuma, što omogućava praćenje roka trajanja. Omogućeno korišćenje sa drugim modelima multi-kuvala.

### RB-A500 (A501, A503) – činija sa nelepljivim premazom

Kapacitet je 5 litara.

### RB-C500 – činija sa nelepljivim keramičkim premazom

Kapacitet je 5 litara.

### RB-C505 – činija sa nelepljivim keramičkim premazom Ceralon® (Švajcarska)

Kapacitet je 5 litara.

### RB-S500 – činija od nerđajućeg čelika

Kapacitet je 5 litara.

## VII. MOGUĆI KVAROV I NAČINI ELIMINACIJE

Kvar	Mogući uzroci	Načini eliminacije
Na displeju poruka o grešci: E1 – E4	Sistemska greška, moguć je kvar matične ploče ili grejnog elementa	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, ponovo priključite uređaj na napajanje
Uređaj se ne uključuje	Električni kabl nije priključen ka uređaju i (ili) na utičnicu Nije ispravna utičnica Nema napajanja	Uverite se da je električni kabl priključen ka odgovarajućem konektoru na uređaju i na utičnicu Priključite uređaj na ispravnu utičnicu Proverite napajanje. Ako ono ne postoji, kontaktiranje organizaciju koja održava vašu zgradu
Jeto se sprema previše dugo	Prekidi u napajanju (napon nije stabilan ili ispod normale) Između činije i grejnog elementa je strani predmet ili čestice (smeće, žitarice, delići jela) Činija je krivo postavljena u kućište uređaja Grejni disk je jako zagađen	Proverite napajanje. Ako ono nije stabilno ili ispod normale, kontaktiranje organizaciju koja održava vašu zgradu Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice Postavite činiju ravno i bez iskrivljenja Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk

Kvar	Mogući uzroci	Načini eliminacije
Tokom spremanja ispod poklopcu uređaja izlazi para	Prekršena hermetičnost spoja činije i unutrašnjeg poklopcu	Činija je krivo postavljena u kućište uređaja Poklopac nije čvrsto zatvoren ili ispod poklopcu je strani predmet Zaptivna gumica na unutrašnjem poklopcu je jako zagađena, deformisana ili oštećena
		Postavite činiju ravno i bez iskrivljenja Proverite da li se nalaze strani predmeti (smeće, žitarice, delići jela) između poklopcu i kućišta uređaja, uklonite ih. Uvek zatvarajte poklopac uređaja do škljocanja Proverite stanje zaptivne gumice na unutrašnjem poklopcu, jer moguće da ona mora biti zamenjena

## VIII. ZÁRUKA


Na tento produkt je poskytovaná záruka po dobu 2 rokov od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje odstraňovať pomocou opravy alebo výmeny celého výrobku ľubovoľné výrobné chyby spôsobené zlou kvalitou materiálov alebo montáže. Záruka je platná iba v prípade, ak je dátum zakúpenia potvrdený pečiatkou obchodu a podpisom predajcu na pôvodnom záručnom liste. Táto záruka bude uznaná len vtedy, ak bol výrobok použitý v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozobratý či poškodený v dôsledku jeho nesprávneho použitia a tiež, ak bola zachovaná úplná celistvosť výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebenie tovaru a spotrebný materiál (filtre, žiarovky, nepriľnavé nátery, tmely a pod).

Životnosť výrobku a záručná doba musí byť počítaná od dátumu predaja alebo dátumu výroby výrobku (v prípade, že sa dátum predaja nedá určiť).

Dátum výroby spotrebiča je možné nájsť v sériovom čísle, ktoré je uvedené na identifikačnom štítku na spotrebiči. Sériové číslo sa skladá z 13 čísiel. 6. a 7. znak označujú mesiac, 8. znak rok výroby spotrebiča.

Výrobcom stanovená životnosť zariadenia je 5 rokov, za predpokladu, že prevádzka výrobku prebiehala v súlade s týmto pokynmi a platnými technickými normami.

**i** Likvidácia obalov, návadov, rovnako ako samotného spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s miestnymi recyklačnými programami. Prejavte starostlivosť o životné prostredie: nevyhadzujte tieto produkty spoločne s bežným komunálnym odpadom.

 Pred začiatkom používania tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovávajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predlží dobu jeho používania.

## MĂSURI DE SECURITATE

**STOP** Výrobca neznáša zodpovednosť za poškodenia, spôsobené nedodržaním požiadavok techniky bezpečnosti a pokynov na používanie výrobku.

- Zariadenie je určené výlučne na bežné používanie v domácnosti. Priemyselné používanie resp. používanie s iným účelom sa pokladá za porušenie pokynov príslušného používania výrobku.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete skontrolujte, či sa zhoduje napätie elektrickej siete s menovitým napájovacím napätím zariadenia (viď. technické charakteristiky resp. továrenskú tabuľku výrobku).
- Používajte predĺžovačku, určenú na odobieraný výkon zariadenia. Nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznietenie kábla.
- Zapínajte zariadenie len do zástrčky, ktorá má uzemnenie – to je záväzná požiadavka pre ochranu proti poraneniu elektrickým prúdom. V prípade ak používate predĺžovač-

ku, presvedčte sa, či taktiež má uzemnenie.

**STOP** **POZOR!** Počas fungovania zariadenia jeho kostra, misa a kovové súčiastky sa nahrievajú! Buďte opatrní! Používajte kuchynské rukavice. Aby ste sa neopálili horúcim parom, neskláňajte sa nad zariadením, keď otvárate vrchnák.

- Vypínajte zariadenie zo zástrčky po ukončení jeho používania a taktiež počas čistenia alebo premiestnenia. Vyťahujte elektrický šnúru suchými rukami, pritom pridržavajte ju za vidlicu, a nie za drôt.
  - Nepreťahujte elektrickú šnúru cez dverné otvory alebo v blízkosti tepelných zdrojov. Dbajte o to, aby sa elektrická šnúra neprekrucovala, nevykláňala a nedotýkala ostrých predmetov, rohov alebo okrajov nábytku.
  - Pamätajte si: náhodné poškodenie elektrického kábla môže spôsobiť poruchy, nezodpovedajúce záručným podmienkam, rovnako aj poranenie elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel treba súrne vymeniť v servisnom centre.
- STOP** *Ne treba umiestňovať zariadenie na mäkkej ploche, prikrý-*

SVK

vať ho počas používania, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a poruchu zariadenia.

- Zakazuje sa používanie zariadenia v otvorenom priestore: zásah vlahy alebo cudzích predmetov dovnútra kostry môže spôsobiť vážne poruchy zariadenia.
  - Pred čistením zariadenia presvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychladlo. Postupujte prísne podľa pokynov na čistenie zariadenia.
- STOP** ZAKAZUJE SA ponárať kostru zariadenia do vody alebo nechávať ju umývať pod vodným prúdom!
- Výrobok nie je určený, aby ho používali deti, osoby bez príslušných znalostí a skúseností, a taktiež osoby s fyzickým, senzorným a mentálnym postihnutím, ak niesú v dohľadnutí osôb, zodpo-

vedajúcich za ich bezpečnosť. Nenechávajte deti bez dohľadu v blízkosti zapnutého zariadenia.

- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárske práce musí vykonávať autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia, a taktiež úrazy a poškodenie majetku.

**STOP** POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.

#### Technické údaje

Model.....	RMC-M4510E
Príkon.....	860-1000 W
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Obsah misy.....	5 l
Povlak misy.....	nehorľavý, keramický Anato®
Displej.....	LED
Parný ventil.....	snímateľný
Vnútročné veko.....	snímateľné

#### Programy

1. MULTICOOK
2. PILAF (RIZOTO)
3. STEAM (NA PARE)
4. SOUP (POLIEVKA)
5. PASTA
6. PORRIDGE (MLIEČNÁ KAŠA)
7. STEW (DUŠENIE)

8. BAKE (PEČENIE)
9. FRY (FRITOVANIE)
10. YOGURT (JOGURT)
11. BREAD (CHLIEB)
12. SLOW COOK (POMALÉ VARENIE)
13. EXPRESS

#### Funkcie

"MASTERCHIEF LITE" (nastavenie času a teploty prípravy jedál v procese režimu programu).....	áno
Udržovanie teploty pripravených jedál (automatické ohrievanie).....	do 12 hodín
Predbežné vypnutie automatického ohrievania.....	áno
Ohrievanie jedál.....	do 12 hodín
Odklad štartu.....	do 24 hodín
Vypnutie hlasovej nápovede.....	áno

#### Vybavenie

Multifunkčné zariadenie.....	1 ks.
Misa RB-C502.....	1 ks.
Nádoba na prípravu jedál na pare.....	1 ks.
Naberačka.....	1 ks.
Plochá lyžica.....	1 ks.
Merací pohár (odmerka).....	1 ks.
Kliešte na misu.....	1 ks.
Kniha «100 receptov».....	1 ks.
Držiak na naberačku/lyžicu.....	1 ks.
Návod na použitie.....	1 ks.
Servisná knižka.....	1 ks.
Elektrická šnúra.....	1 ks.

**i** Výrobca má právo vykonať zmeny v dizajne, v zostave ako aj v špecifikácii produktu v procese neustáleho zlepšovania svojich výrobkov bez predchádzajúceho oznámenia týchto zmien.

#### Zloženie multifunkčného zariadenia A1

1. Kryt zariadenia
2. Tesniaci krúžok
3. Snímateľné vnútorné veko
4. Klobúčik ventilu na vypúšťanie pary
5. Misa
6. Tlačidlo otvárania veka
7. Ovládací panel s displejom
8. Teleso
9. Rúčka na prenos
10. Snímateľný parný ventil
11. Plochá lyžica
12. Naberačka
13. Nádoba na prípravu jedál na pare
14. Držiak na naberačku/lyžicu
15. Odmerka
16. Kliešte na misu
17. Elektrická šnúra

#### Ovládací panel A2

1. Tlačidlo «Cancel/Reheat» («Zrušenie/Rozohrievanie») zapnutie/vypnutie funkcie ohrievania, prerušovanie práce programu prípravy, zrušenie nastavenia používateľom.
2. Tlačidlo «Time Delay» («Odloženie») – zapnutie režimu nastavenia odloženia štartu.


3. Tlačidlo «Menu» («Menu») – potvrdzuje výber automatického programu prípravy jedla.
4. Displej.
5. Tlačidlo «Min/→» («Min/→») – sa volí automatický program prípravy jedál, znižuje sa teplota, sa volí hodnota minút.
6. Tlačidlo «Hour/+» («Hodina/+») – sa volí automatický program prípravy jedál, zvyšuje sa teplota, sa volí hodnota hodín.
7. Tlačidlo «Start» («Start») – zapnutie zadaného režimu prípravy jedál.

#### Yvabavenie displeja A2


- a. Indikátor automatických programov.
- b. Indikátor režimu odloženia startu.
- c. Indikátor režimu prípravy.
- d. Indikátor režimu času.
- e. Indikátor režimu automatického ohrievania.
- f. Indikátor programu «EXPRESS».
- g. Indikátor režimu rozohrievania.
- h. Indikátor vypnutia hlasovej nápovede.
- i. Indikátor hodnoty teploty.

## I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

Opadne vyberte výrobok a jeho diely z kartónu. Odstráňte všetky obaly.

 *Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a štítky so sériovými číslami výrobku na jeho telesa! Stará sériové číslo na výrobku automaticky zbavuje Váš práva na záručný servis.*

Utrite teleso spotrebiča vlhkou handrou. Umyte nádobu teplou mydlovou vodou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možné vyskytovanie cudzieho zápachu, čo nie je následkom poruchy spotrebiča. V takomto prípade vykonajte čistenie spotrebiča.

 *Po prevoze alebo skladovaní výrobku pri nízkych teplotách je nevyhnutné ponechať zariadenie vypnuté pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred jeho zapnutím.*

## II. POUŽITIE MULTIFUNKČNÉHO ZA-RIADENIA

### Nastavenie času

Zapnite prístroj do elektrickej zásuvky. Stlačte a udržiavajte tlačidlo «Hour/+» alebo tlačidlo «Min/→». Indikátor aktuálneho času na displeji začne svietiť. Ak chcete nastaviť hodiny, stlačte tlačidlo «Hour/+», ak minúty - tlačidlo «Min/→». Zväčšenie počtu hodín a minút sa uskutočňuje nezávisle Po dosiahnutí maximálnej hodnoty času nastavenie bude pokračovať od začiatku rozsahu. Pre rýchlu zmenu hodnoty je potrebné stlačiť a udržiavať potrebné tlačidlo. Po ukončení nastavenia prebiehajúceho času v priebehu 5 sekúnd netlačte tlačidlá na paneli. Nastavenia budú automaticky uložené.

### Vypnutie hlasového pomocníka


Na vypnutie funkcie hlasového pomocníka stlačte a držte tlačidlo «Menu» v ľubovoľnom režime. Na displeji zabliká indikátor vypnutia funkcie hlasového pomocníka. Na zapnutie funkcie hlasového pomocníka opakovane stlačte a držte tlačidlo «Menu».

### Nastavenie času na prípravu jedál

V Multifunkčnom zariadení na varenie a pečenie REDMOND RMC-M4510E je možné samostatne nastavovať čas na prípravu jedál pri každom programe okrem programu «EXPRESS». Krok zmeny a možný rozsah nastavenia času

záleží od vybraného programu prípravy.


Po výbere automatického programu a stlačenia tlačidla «Menu» použite tlačidlo «Hour/+», aby ste nastavili hodiny a tlačidlo «Min/→», aby ste nastavili minúty. Zmena počtu hodín a minút sa uskutočňuje nezávisle. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty času nastavenie bude pokračovať od začiatku rozsahu. Pre rýchlu zmenu hodnoty je potrebné stlačiť a udržiavať potrebné tlačidlo.

 *V niektorých automatických programoch sa nastavený čas varenia začína odpočítavať až po tom, ako prístroj dosiahne vpred stanovenú prevádzkovú teplotu. Napríklad, ak nájdeme studenú vodu do prístroja a nastavíme v programe «STEAM» čas varenia na 5 minút, program a odpočítavanie nastaveného času varenia sa začne len po prevarení vody a vzniku pomerne hustej pary v miske. V programe «PASTA» sa nastavený čas varenia začína odpočítavať po prevarení vody a opakovanom stlačení tlačidla «Start».*

### Odloženie štart programu

Funkcia «Odloženie štartu» umožňuje nastavenie času, po ukončení ktorého musí byť jedlo hotové (vzhľadom na čas realizácie programu). Maximálny čas odloženia štartu je 24 hodín. Čas odloženia štartu sa automaticky rovná dobe prípravy programu a dobe, potrebnej multifunkčným zariadeniu na to, aby dosiahlo pracovné hodnoty (ak je to stanovené výrobnými nastaveniami programu). Krok nastavenia času odloženia štartu je 1 minúta.

Ak chcete zmeniť čas odloženia štartu po potvrdení výberu automatického programu stlačte tlačidlo «Time Delay». Ak chcete zvýšiť počet hodín stláčajte tlačidlo «Hour/+». Na zmenu minút stláčajte tlačidlo «Min/→». Zmena počtu hodín a minút sa uskutočňuje nezávisle jeden od druhého. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty času nastavenie bude pokračovať od začiatku rozsahu. Pre rýchlu zmenu hodnoty je potrebné stlačiť a udržiavať potrebné tlačidlo.


 *Pri použití funkcie «Odloženie štartu» sa na displeji zobrazí aktuálny čas. Ak chcete uvidieť čas, kedy bude jedlo hotové, stlačte a udržiavajte tlačidlo «Time Delay». Funkcia odloženého štartu je prístupná pri použití všetkých automatických programov okrem programov «FRY», «PASTA» a «EXPRESS». Neodporúča sa používať funkciu odloženého štartu v prípade ak recept obsahuje rýchlo sa kaziace potraviny (vajcia, čerstvé mlieko, mäso, syr atď.).*

### Udržiavanie teploty hotových jedál (automatický ohrev)

Táto funkcia sa zapne automaticky ihneď po ukončení programu prípravy jedál a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 70-75°C v priebehu 12 hodín. Pri zapnutí režimu automatického ohrevu svieti indikátor tlačidla «Cancel/Reheat», na displeji sa zobrazí indikátor «Ohrev» a priamo odpočítavanie času prípravy jedla v tomto režime. Pri nevyhnutnosti je možné automatický ohrev vypnúť stlačením a udržiavaním niekoľko sekúnd tlačidla «Cancel/Reheat».

### Predebné vypnutie automatického ohrevu

Nie vždy po ukončení programu prípravy jedál je potrebné zapnutie automatického ohrevu. S ohľadom na túto skutočnosť, multifunkčné zariadenie REDMOND RMC-M4510E poskytuje možnosť predebného vypnutia tejto funkcie pri použití funkcie «Odloženie štartu» alebo pri použití základného programu prípravy jedál. Pre aktiváciu tejto funkcie počas použitia programu stlačte tlačidlo «Start». Ak chcete opäť zapnúť automatický ohrev znova stlačte tlačidlo «Start».

 *Funkcia automatického ohrevu nie je prístupná pri použití programov «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» a pri nastavení v programe «MULTICOOK» teploty prípravy jedla menej ako 80°C.*

### Rozohriatie jedál

Multifunkčné zariadenie REDMOND RMC-M4510E je možné použiť na rozoh-

riatie studených jedál. Postupujte nasledovne:

1. Preložte potraviny do misy, vložte misu multifunkčného zariadenia.
2. Zatvorte veko a zapojte spotrebič do elektriky.
3. Stlačte a udržiavajte niekoľko sekúnd tlačidlo «Cancel/Reheat». Rozsvietia sa zodpovedajúce indikátory na displeji a na tlačidlá. Časová začne priamy odpočet času rozohriatia.

Spotrebič zohreje jedlo do teploty 70-75°C a bude ho udržiavať v horúcom stave v priebehu 12 hodín. V prípade potreby rozohriatie možno zastaviť stlačením a držaním niekoľko sekúnd tlačidla «Cancel/Reheat», pokým nezhasnú zodpovedajúce indikátory.




*Vďaka funkciám automatického ohrievania jedál a rozohriatia jedál multifunkčné zariadenie na varenie a pečenie môže udržiavať jedlo teplé do 12 hodín akýkoľvek dlhý čas, napriek tomu neodporúčame ponechávať jedlo v horúcom stave viac ako 2 – 3 hodiny, pretože to môže spôsobiť zmenu chutových kvalít jedál.*

### Funkcia «MASTERCHIEF LITE»

Objavte pre seba aj viac príležitostí pre kulinársku tvorivosť s novou funkciou «MASTERCHIEF LITE»! Ak program «MULTICOOK» umožňuje nastaviť parametre programu pred tým ako je spustený, v takom prípade s pomocou funkcie «MASTERCHIEF LITE» môžete zmeniť nastavenia priamo v procese varenia.

Vždy môžete nastaviť prevádzku akéhokoľvek programu tak, aby zodpovedala vašim želaniám. Kypí Vám polievka? Mliečna kaša «uteká z hrnca»? Zelenina na pare sa pripravuje veľmi dlho? Zmeňte teplotu alebo čas prípravy jedla, bez toho aby došlo k prerušeniu programu, ako keby ste varili na sporáku alebo v rúre.

 *Funkciu «MASTERCHIEF LITE» môžete použiť iba počas varenia. Počas použitia programu «EXPRESS», práce funkcie «Odloženie štartu» a očakávania dosiahnutia spotrebičom pracovných parametrov funkcie «MASTERCHIEF LITE» nie je prístupná.*

Zmeniť teplotu pri použití funkcie «MASTERCHIEF LITE» je možné v rozsahu od 35 do 170°C s krokom nastavenia 1°C. Možný rozsah času prípravy závisí od vybraného programu. Krok nastavenia – 1 minúta.



*Funkcia «MASTERCHIEF LITE» môže byť obzvlášť užitočnou, ak varíte jedlá podľa zložitých receptov, ktoré vyžadujú kombináciu rôznych programov varenia (napríklad pri varení kapustových mäsových guliek, Stroganoff, polievok a cestovín podľa rôznych receptov, džemu a pod).*

Pre zmenu teploty prípravy jedla:

1. Počas práce programu prípravy jedla stlačte tlačidlo «Menu». Indikátor hodnoty teploty začne blikať na displeji.
2. Nastavte požadovanú teplotu. Ak chcete zvýšiť teplotu stláčajte tlačidlo «Hour/+». Na zmenšenie teploty stláčajte tlačidlo «Min/→». Pre rýchlu zmenu hodnoty je potrebné stlačiť a udržiavať potrebné tlačidlo. Po dosiahnutí maximálnej (minimálnej) teploty nastavenie bude pokračovať od začiatku rozsahu.
3. Nedržte palec na tlačidle na paneli nastavenia viac ako 5 sekúnd. Zmeny sa uložia automaticky.



*Pre ochranu proti prehriatiu pri nastavení teploty prípravy jedla nad 130°C maximálna doba trvania programu je obmedzená na dve hodiny (s výnimkou programu «BAKE»). Pri použití automatického programu «YOGURT» funkcia zmena teploty varenia nie je k dispozícii.*

Pre zmenu času prípravy jedla:

1. Počas práce programu prípravy jedla dvakrát stlačte tlačidlo «Menu».

Indikátor hodnoty času začne blikať na displeji

- Nastavte požadovaný čas prípravy jedla. Pre zväčšenie hodnoty o 1 hodinu stlačte tlačidlo «Hour/+», o 1 minútu – tlačidlo «Min/-». Zmena počtu hodín a minút sa uskutočňuje nezávisle. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty času nastavenie bude pokračovať od začiatku rozsahu. Pre rýchlu zmenu hodnoty je potrebné stlačiť a udržať tlačidlo potrebné tlačidlo.
- Nedržte palec na tlačidle na paneli nastavenia viac ako 5 sekúnd. Zmeny sa uložia automaticky.

**i** Ak nastavíte dobu prípravy jedla na 00:00, práca programu bude zastavená.

### Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov

- Prípravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
- Umiestnite ingrediencie do misy multifunkčného zariadenia v súlade s programom prípravy jedál a vložte ju do spotrebiča. Dbajte na to, aby sa všetky ingrediencie vrátane tekutín nachádzali pod rýskou, ktorá sa nachádza na vnútornej strane misy. Presvedčte sa, že misa nie je umiestnená nakrivo a je pevne spojená s ohrievacím telesom.
- Zatvorte veko multifunkčného zariadenia zavčaknutím. Zapojte spotrebič do elektrickej siete.
- Ak chcete vyjsť z režimu očakávania stlačte tlačidlo «Menu». Vyberte potrebný program prípravy jedla s pomocou tlačidiel «Hour/+» a «Min/-» (zodpovedajúci indikátor programu na displeji bude blikať). Potvrďte výber program opakovaným stlačením tlačidla «Menu».

**i** V program «MULTICOOK» po potvrdení výberu program môžete nastaviť požadovanú teplotu prípravy jedla. Pre zväčšenie teploty, nastavenej automaticky, použite.

- Na zmenu času prípravy, určeného výrobcom, použite tlačidlo «Hour/+» a «Min/-».
- Podľa potreby nastavte čas odročenia štartu.

**i** Funkcia «Odloženie štartu» nie je k dispozícii pri použití programov «FRY», «PASTA» a «EXPRESS».

- Ak chcete spustiť program prípravy jedla stlačte tlačidlo «Start». Rozsvietenie sa indikatory tlačidiel «Start» a «Cancel/Reheat». Spätne odpočítavanie času prípravy jedla v závislosti od zvoleného programu varenia sa spustí ihneď po stlačení tlačidla «Start», alebo po dosiahnutí potrebnej teploty v miske.

**i** V prípade potreby je možné dopredu vypnúť funkciu automatického rozohriatia stlačením tlačidla «Start». Zhorné indikátor tlačidla «Cancel/Reheat». Opakované stlačenie tlačidla «Start» znovu aktivuje túto funkciu. Funkcia automatického rozohriatia nie je k dispozícii pri použití programov «YOGURT» a «EXPRESS».

- O ukončení programu prípravy jedla vás informuje zvukový signál, na displeji sa zobrazí «End». Ďalej, v závislosti od zvoleného programu alebo aktuálneho nastavenia, sa spotrebič prepne do režimu automatického rozohriatia (svieti indikátor tlačidla «Cancel/Reheat» a nápis «Keep Warm» na displeji) alebo do pohotovostného režimu.
- Ak chcete vypnúť zapnutý program, prerušíť proces prípravy jedla alebo automatického ohrevu, stlačte a udržiavajte niekoľko sekúnd tlačidlo «Cancel/Reheat».

**o** Pre dosiahnutie kvalitných výsledkov ponúkame použiť recepty na prípravu jedál z kulinárskej knihy priloženej k multifunkčnému spotrebiču REDMOND RMC-M4510E, navrhnuté špeciálne pre tento model. Hodné recepty môžete taktiež nájsť na webovej stránke [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Ak si myslíte, že nemôžete dosiahnuť požadovaný výsledok pri použití bežných automatických programov, použite univerzálny program «MULTI-

COOK», ktorý ponúka veľké možnosti pre vaše kulinárske experimenty.

### Program «MULTICOOK»

Tento program je určený na prípravu jedál podľa definovaných užívateľom hodnôt teploty a času prípravy jedál. Vďaka programu «MULTICOOK», multifunkčné zariadenie na varenie a pečenie REDMOND RMC-M4510E môže nahradiť celú sadu kuchynských prístrojov a umožniť prípravu jedla prakticky podľa každého receptu, ktorý ste našli v starej kuchárskej knihe alebo vás upútal na internete.

**i** Ak teplota prípravy jedla neprevyšuje 80°C, funkcia automatického rozohriatia bude vypnutá bez možnosti zapnutia ručne.

Po nastavení predvoľby v programe «MULTICOOK», čas prípravy jedla je 30 minút, teplota určená na prípravu jedál – 100°C. Rozpätie ručného nastavenia v programe je maximálne od 35-170°C s krokom nastavenia 5 stupňov. Rozpätie ručného nastavenia času – od 2 minút do 15 hodín s krokom nastavenia po 1 minútu.

**i** UPOZORNENIE! Z bezpečnostných dôvodov pri nastavení teploty nad 130°C doba varenia bude obmedzená na dve hodiny.

**o** V programe «MULTICOOK» je možné pripraviť mnoho rôznych pokrmov. Použite kuchárku v prílohe od našich profesionálnych kuchárov alebo špeciálne tabuľky odporúčaných teplôt pri varení rôznych pokrmov a potravín. Tiež si môžete nájsť tie správne recepty na web stránke [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

### Program «PILAF»

Program je určený na prípravu rôznych druhov rizota. Pri predvoľbe v programe «PILAF» trvá príprava jedla 35 minút. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedla od 10 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

### Program «STEAM»

Program je určený na prípravu na pare jedál z mäsa, hydiny, ryby, zeleniny a viaczložkových jedál. V predvolenom režime programu «STEAM» trvá príprava jedla 30 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Na prípravu jedál podľa tohto programu použite špeciálny kontajner (ktorý je súčasťou sady):

- Nalejte do misy 400 – 800 ml vody. Postavte misu do kontajnera na prípravu jedál na pare.
- Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptu, rovnomerne ich rozložte v kontajneri a vložte misu do spotrebiča. Presvedčte sa, že misa je pevne spojená s ohrievacím telesom.
- Dodržiavajte pokyny v bodoch 3-8 «Všeobecných zásad obsluhy pri používaní automatických programov».

**i** Po zovretí vody a dosiahnutí dostatočnej hustoty pary v misе spotrebič vydá zvukový signál. Opätň odpočít čas funkcie programu prípravy jedla sa začína.

Ak nepoužívate automatické nastavenie času v tomto programe, použite tabuľku «Odporúčaný čas pre prípravu rôznych potravín na pare».

### Program «SOUP»

Program je určený na prípravu vývarov z mäsa, zeleninových a studených polievok z mäsa, rýb, kureníc alebo zeleniny. Pri predvoľbe v programe «SOUP» trvá príprava jedla 40 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 20 minút do 8 hodín s krokom nastavenia po 5 minútach. Zaria-

denie pred dosiahnutím nastavených parametrov vydáva zvukový signál.

### Program «PASTA»

Program predpokladá zovretie vody, vkladanie ingrediencií (prísad) a ich nasledujúcu prípravu. Keď zovrie voda zvukový signál Vám oznámi, že je treba vložiť prísady. Spätočinný odpočet času prípravy jedla sa začne po opätovnom stlačení tlačidla «Start».

Po nastavení predvoľby v programe «PASTA» čas prípravy jedla trvá 8 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 2 minút do 1 hodiny s krokom nastavenia po 1 minúte. Použitie funkcie «Odloženia štartu» a »Automatického ohrevu» nie je v danom programe možné.

**o** Pri príprave niektorých potravín (napríklad makarónov, plnených mäsových pirohov a iných.) sa vytvára pena. Na zamedzenie možnosti jej vytekania mimo misu je možné otvoriť veko na niekoľko minút po vložení potravín do vriacej vody.

### Program «PORRIDGE»

Program je určený na prípravu kaše s použitím pasteurizovaného mlieka s nízkym obsahom tuku. Po nastavení predvoľby v programe čas prípravy jedla predstavuje 25 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 1 hodiny a 30 minút s krokom nastavenia 1 minúta.

Abyste ste sa vyhnuli vykyknutiu mlieka a dosiahli potrebný výsledok, je vhodné pred prípravou jedla dodržiavať nasledujúci postup:

- dôkladne premyť všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, proso a t. p.) dovedy, kým voda v ktorej sa umývajú krúpy, nebude prísievitá;
- pred prípravou jedla natrieť misu multifunkčného zariadenia maslom;
- prísne dodržiavať súmernosť pri odmeriavaní prísad podľa pokynov z knihy receptov (zmenšovať alebo zväčšovať počet prísad prísne proporcionálne);
- pri použití plnotučného mlieka je potrebné ho riediť v proporcii 1:1.

**i** Vlastnosti mlieka a krúp môžu byť v závislosti od výrobcu a miesta pôvodu odlišné, čo sa inokedy prejavuje na výsledku pripraveného jedla.

V prípade, že požadovaný výsledok v programe «PORRIDGE» nebol dosiahnutý, použite univerzálny program «MULTICOOK». Optimálna teplota prípravy mliečnej kaše je 95°C. Počet prísad a čas prípravy jedla sú určené v recepte.

### Program «STEW»

Program je určený na prípravu guláša, pečienky a ragú. V predvolenom nastavení programu «STEW» trvá príprava jedla 1 hodinu. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 20 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

### Program «BAKE»

Program je určený na prípravu rôznych nápyvkov, piškót a pirohov z kysnutého a lístkového cesta.

V predvolenom nastavení programu «BAKE» trvá čas na prípravu 50 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 20 minút do 4 hodín minút s krokom nastavenia 10 minút.

**o** Prípravu piškóty je možné skontrolovať zapichnutím do neho drevenej paličky (špatka). Ak na paličke nie je prilepené cesto – piškót je hotový.

Pri príprave pečenia sa odporúča vypnúť funkciu automatického ohrevu jedál. Hotové jedlo vyberte z multifunkčného zariadenia ihneď po jeho príprave, aby nezhltlo. Ak to nie je možné, povolajte sa ponechať produkt v multifunkčnom zariadení na krátku dobu pri zapnutí automatického ohrevu.



### Program «FRY»

Program je určený na prípravu pečeného mäsa, hydiny, ryby a viaczložkových jedál. Pri predvoľbe programu trvá príprava jedla 15 minút. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 1 hodiny s krokom nastavenia po 1 minúte. Funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná. Po dosiahnutí požadovanej teploty varenia spotrebič vydá zvukový signál.

**i** Pre zamedzenie prihárania ingrediencií odporúčame sledovať návod podľa knihy receptov a pravidelne premiešavať obsah misy. Pred opakovaným použitím programu «FRY» nechajte spotrebič úplne vychladnúť. Odporúčame opäť potraviny s otvoreným vekom – tým sa dosiahne chrumkavá kôrka.

### Program «YOGURT»

Určené na prípravu domácich jogurtov a kysnutie cesta. V predvolenom nastavení trvá príprava jedla 8 hodín. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 30 minút do 12 hodín s krokom nastavenia po 30 minút. Pri vkladaní ingrediencií do spotrebiča dbajte o to, aby nezaberali viac ako polovicu užitočného objemu nádoby. Funkcia automatického ohrevu v tomto programe nie je k dispozícii.

**i** Na prípravu jogurtov môžete použiť špeciálnu sadu pohárov na jogurty REDMOND RAM-G1 (kupuje sa zvlášť).

### Program «BREAD»

Program je určený na pečenie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky a s pridaním ražnej múky. Program poskytuje kompletný cyklus prípravy od kysnutia do pečenia. V predvolenom nastavení doba pečenia trvá 3 hodiny. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 6 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Maximálna doba prevádzky funkcie «Automatický ohrev» v tomto programe je obmedzená na tri hodiny. Neodporúča sa použitie funkcie «Odloženie štart», pretože to môže mať vplyv na kvalitu jedla.

Treba rátať s tým, že v priebehu prvej hodiny programu prebieha kysnutie, a potom samotné pečenie. Predtým ako použijete múku odporúča sa preosiať múku za účelom jej okysličenia a odstránenie z nej nečistôt. Za účelom ekonomie času a zjednodušenia varenia odporúčame pre pečenie chleba použiť hotovú zmes na prípravu chleba.

**i** Pri umiestňovaní ingrediencií dbajte o to, aby ingrediencie nezaberali viac ako polovicu užitočného objemu misy

Pri nastavení času prípravy jedla menej ako za 1 hodinu po stlačení tlačidla «Start» sa spustí proces pečenia. Aby sa chlieb upiekol rovnomerne, je potrebné ho obrátiť po zaznení zvukového signálu spotrebiča.

**UPOZORNENIE!** Použite kuchynské rukavice pri vyberaní chleba zo spotrebiča.

Neotvárajte veko multifunkčného spotrebiča počas kysnutia cesta! Od toho závisí kvalita pečeného produktu.

### Program «SLOW COOK»

Program je určený na prípravu mletého mäsa, prednej nožiny, a taktiež topeňového mlieka.

V predvolenom programe «SLOW COOK» trvá príprava jedla 3 hodiny. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

### Program «EXPRESS»

Program je určený na prípravu ryže a kaše na vode. Program zabezpečuje automatické vypnutie po ztvrdnutí všetkej vody. Funkcia ručného nastavenia doby prípravy jedla, a taktiež funkcia «Odloženie štartu» a «Automatický ohrev» v tomto programe nie sú prístupné.

Ak chcete spustiť program varenia v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo «Start». Rozsvietenie sa indikátory režimu prípravy jedla a podsvietenie tlačidla «Start». Aktivuje sa nastavený program.

**o** Ak pri použití automatických programov nebol dosiahnutý požadovaný výsledok, obráťte sa k rubrike «Rady pre prípravu jedál», kde môžete nájsť odpovede na najčastejšie otázky a získať potrebné odporúčania.

## III. ĎALŠIE MOŽNOSTI

- Kysnutie cesta
- Príprava fondue
- Príprava vo fritéze
- Príprava tvarohu, syru
- Príprava detskej výživy
- Sterilizácia riadu
- Pasterizácia tekutých potravín

## IV. ÚDRŽBA ZARIADENIA

### Všeobecné pravidlá a odporúčania

- Pred prvým použitím prístroja a taktiež pred odstránenie zápachu potraviny z multifunkčného spotrebiču po príprave jedla sa odporúča spracovať v ňom po dobu 15 minút polovicou citrónu s použitím programu «STEAM».
- Netreba nechávať v zakrytóm multifunkčnom spotrebiči misu s pripraveným jedlom alebo misu naplnenú vodou viac ako 24 hodín. Misu s pripraveným jedlom môžete uskladňovať v chladničke a pri potrebe zohriať jedlo v multifunkčnom zariadení s použitím funkcie ohrevu.
- V tom prípade, ak nepoužívate spotrebič dlhšiu dobu, vypnite ho z elektriky. Pracovná komora, vrátane disku ohrevu, misy, vnútorného veka, parového a uzatváracieho ventilu, nádoby na zber kondenzátu musia byť čisté a suché.
- Pred tým, ako začnete čistenie výrobku, presvedčte sa, že spotrebič je odpojený od elektrickej siete a je úplne vychladnutý. Pri čistení používajte mäkkú tkaninu a šetrné prostriedky určené na umývanie riadu.

**STOP** Je ZAKÁZANÉ používať pri čistení spotrebiča hrubé servítky alebo hubky (ak to nie je špecifikované v danej príručke) a abrazívne pasty. Taktiež nie je povolené používanie akýchkoľvek chemických agresívnych alebo iných látok, ktoré sa neodporúčajú pre použitie s predmetmi, ktoré majú kontakt s jedlom.

Je prísne ZAKÁZANÉ ponárať prístroj do vody alebo držať ho pod prúdrom vody!

- Buďte opatrní pri čistení gumených častí multifunkčného spotrebiča: ich poškodenie alebo deformácia môže spôsobiť nesprávnu prevádzku spotrebiča.
- Teleso výrobku je potrebné čistiť podľa miery znečistenia. Misu, vnútorné hliníkové veko, snímateľný parový ventil a uzáverový ventil treba čistiť po každom použití spotrebiča. Kondenzát, ktorý v procese prípravy jedla vzniká v multifunkčnom spotrebiči, sa odstraňuje po každom použití spotrebiča. Vnútróm plochy pracovnej komory treba čistiť podľa potreby.

### Čistenie telesa zariadenia

Čistíte vnútorné teleso zariadenia mäkkou, kuchynskou servítkou alebo hubkou. Je možné použiť šetrné prostriedky určených na umývanie riadu. Pre vylúčenie vzniku prípadných vodných škvrín a šmúh na telese zariadenia sa odporúča pretierať jej povrch nasucho.

### Čistenie misy

Misu môžete čistiť ako ručne s požitím mäkkej hubky a prostriedku na umývanie riadu, tak aj v umývačke riadu (podľa odporúčania výrobcu).

Pri silnom znečistení misy, nalejte do nej teplú vodu a nechajte ju nejaký čas odmočiť, potom ju vyčistite.

Bezpodmienečne poutierajte vonkajší povrch misy nasucho pred tým, ako ju umiestnite do telesa multifunkčného zariadenia.

Pri pravidelnom použití misy je možná úplná alebo čiastočná zmena farby jej vnútorného ohľadovdorného náteru. Táto osobitná zmena nie je príznakom defektu misy.

### Čistenie vnútorného hliníkového veka

1. Otvorte veko multifunkčného spotrebiča.
2. V spodnej časti vnútornej strany veka naraz stlačte smerom k centru dve plastové západky. Zláhka potiahnite vnútorné hliníkové veko na seba a dole, aby sa odpojilo od hlavného veka.
3. Poutierajte povrch oboch vekiev vlhku kuchynskou servítkou alebo hubkou. V prípade potreby vyumývajte veko a tesnenie pod prúdom vody s použitím prostriedku na umývanie riadu. V tomto prípade by sa nemala používať umývačka riadu.
4. Poutierajte oba veka dosucha.
5. Vložte hliníkové veko do vrchných drážok. Tesnenie musí presne priliehať k vnútornému veku po celom obvode. Zláhka stlačte západky do zacvaknutia.

SVK

### Čistenie snímateľného parového ventilu

Parový ventil sa nachádza v špeciálnom ložisku na vrchnom veku prístroja a skladá sa z vnútorného a vonkajšieho krytu.

1. Opatrne potiahnite vnútorný kryt za osadenia dohora a na seba.
2. Zatláčte na plastové tesnenie na spodnej strane ventilu a dajte dolu vnútorný kryt.
3. V prípade potreby opatrne vyberte gumičky z ventilu. Poumývajte všetky časti ventilu.
4. Montujte opäť rovnakým poradím: vložte gumičky na miesto, spojte drážky základnej časti ventilu so zodpovedajúcimi osadeniami na vnútornom kryte a spojte ich do zacvaknutia. Pevne zafixujte parový ventil do ložiska na veku spotrebiča.

**STOP** DÔLEŽITÉ! Aby nedošlo k deformácii gummy ventilu, neskrúťte a nevytvárajte ju pri snímaní, čistení a montovaní

### Odstránenie kondenzátu

Pri tomto modeli sa kondenzát hromadí v špeciálnej dutine korpusu spotrebiča okolo misy. Po každom použití multifunkčného zariadenia odstráňte kondenzát, ktorý zostane v dutine okolo misy pomocou kuchynskej servítky.

### Čistenie pracovnej komory

Pri prísnom dodržiavaní tohto návodu na obsluhu je pravdepodobnosť prieniku tekutín, časti potravín alebo nečistôt do pracovnej komory spotrebiča minimálna. V prípade, že došlo k podstatnému znečisteniu, je potrebné očistiť vrchnú časť pracovnej komory tak, aby sa zamedzilo nesprávnemu fungovaniu alebo poškodeniu spotrebiča.

**STOP** *Pred tým, ako čistiť pracovnú komoru multifunkčného spotrebiča, je potrebné presvedčiť sa, že spotrebič je odpojený od elektrického zdroja a úplne vychladol!*

Bočné steny pracovnej komory, povrch ohrievacieho taniera, plášť centrálneho snímača teploty (je umiestnený v strede ohrievacieho taniera) je možné očistiť vlažnou (nie mokrú) hubkou alebo servítkou. Ak používate umývacie prostriedky, je nevyhnutné odstrániť ich zvyšky, aby sa odstránila možnosť nežiaducich zápachov pri nasledujúcej príprave potravín.

V prípade zistenia cudzích predmetov v priehlbine okolo centrálneho snímača teploty, opatrne ich odstráňte pinzetou, netlačte pritom na kryt snímača teploty. Pri znečistení povrchu ohrievacieho taniera je možné použiť vlažnú hubku strednej drsnosti alebo syntetickú štetku.

**i** *Pri pravidelnom používaní spotrebiča sa časom úplne alebo čiastočne zmení farba ohrievacieho taniera. Samozrejme, že to nie je príznakom poruchy spotrebiča a tento fakt nemá vplyv na správne fungovanie spotrebiča.*

## V. ODPORÚČANIA NA PRIPRAVOVANIE POTRAVÍN

### Chyby pri varení a spôsoby ich odstránenia

V doleuvedenej tabuľke sú zhromaždené typické chyby, vyskytujúce pri pripravovaní potravín a jedál v multifunkčných hrncoch, a taktiež sa posudzujú prípadné príčiny a spôsoby na ich odstránenie.

#### JEDLO NEBOLO UVARENÉ DO KONCA

Prípadné príčiny vyskytnutia problému	Spôsoby riešenia problému
Zabúdli ste prikrýť vrchnák zariadenia resp. Zariadenie nebolo tesne prikrýté vrchnákom, a preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká.	Neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca bez potreby počas varenia. Zatvárajte vrchnák, až nepočujete cvaknutie. Presvedčte sa, že nič nevyrušuje tesneniu zatvoreniu vrchnáku zariadenia a tesniaca gumička na vnútornom vrchnáku nie je deformovaná.
Misa a nahrievací prvok sa zle dotýkajú, preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká.	Misu treba umiestniť do kostry zariadenia rovne, aby tesne priliehala svojím dnom k nahrievacej podložke. Presvedčte sa, že v pracovnej komore multifunkčného hrnca nie sú žiadne cudzie predmety. Dbajte na to, aby nedošlo k znečisteniu nahrievacej podložky.
Neúspešný výber ingrediencií jedla. Tieto ingrediencie nie sú vhodné na prípravu jedla zvoleným Vami spôsobom resp. zvolili ste nesprávny program prípravy jedla. Ingrediencie boli narezané príliš veľkými kúsočkami resp. boli porušené základné pomery uloženia potravín. Nesprávne bol nastavený (zle vypočítaný) čas varenia. Zvolený Vami variant receptu nie je vhodný na prípravu v tomto multifunkčnom hrnci.	Je žiaduce, aby ste používali overené (prispôsobené tomuto modelu zariadenia) recepty. Používajte len dôveryhodné recepty. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času prípravy musí zodpovedať vybranému receptu.
V prípade varenia v pare: v mise je príliš málo vody pre zabezpečenie dostatočnej hustoty pary.	Nalievajte vodu do misy presne v takom objeme, aký je uvedený v recepte. V prípade ak pochybujete, prekontrolujte úroveň vody počas varenia.
V prípade praženia:	Naliali ste do misy príliš veľa oleja.
	Nadbytočná vlhkosť v mise.
V prípade varenia: vyváranie vývaru počas prípravy potravín so zvýšenou kyslosťou.	Niektoré potraviny vyžadujú špeciálnu predbežnú prípravu pred varením: opláchnutie vodou, vypraženie v tuku a pod. Postupujte podľa pokynov z receptu, ktorý ste vybrali.
V prípade vypekania (cesto sa neprepeklo):	Počas nakysnutia cesto sa prilepilo na vnútorný vrchnák a zatliko ventil na východ pary.
	Uložili ste príliš veľa cesta do misy.

### POTRAVINY BOLI PREVARENÉ

Pomylili ste s výberom druhu potravín resp. pri nastavení (vypočítaní) času varenia. Príliš malé rozmery ingrediencií.	Obráťte sa overenému (prispôsobenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu.
Po ukončení varenia ste príliš dlho nechali hotové jedlo stáť v režime automatického zohriatia.	Dlhšie používanie funkcie automatického zohriatia nie je žiaduce. V prípade ak vo vašom modeli multifunkčného hrnca bola naprogramovaná táto funkcia, môžete túto možnosť využiť.

### POTRAVINY SA VYVARUJÚ V PRIEBEHU VARENIA

Počas varenia mliečnej kaše sa vyvaruje mlieko.	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od výrobných podmienok a jeho pôvodu. Odporúčame sa používať len ultrapasterizované mlieko s tukovosťou menej ako 2,5%. V prípade potreby mlieko môžete trochu rozriediť pitnou vodou.
Ingrediencie pred varením neboli predbežne pripravené resp. boli zle pripravené (vymyté atď.).	Obráťte sa overenému (prispôsobenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu.
Neboli dodržané pomery ingrediencií resp. nesprávne bol vybraný druh potravín.	Celozrnné krúpy, mäso, rybu a dary mora vždy dôkladne opláchnite čistou vodou.

### JEDLO SA PRIPALUJE

Po predchádzajúcom varení misa bola zle vyčistená. Bola poškodená úprava misy proti pripekaniu.	Pred začiatkom varenia presvedčte sa, či misa je poriadne vymytá a úprava proti pripekaniu nie je poškodená.
Celkový objem uložených potravín je menej, ako odporúčaný v recepte.	Obráťte sa overenému (prispôsobenému tomuto modelu zariadenia) receptu.
Bol nastavený príliš dlhý čas varenia.	Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôsobeného tomuto modelu zariadenia.
Pri vypražení: zabúdli ste dať do misy maslo; nepremiešali ste maslo, neskoro začali s ošáčením pripravovaných potravín.	Pri jednoduchom pražení nalejte do misy trochu oleja, aby pokrýval dno misy tenkou vrstvou. Pre rovnomerné vypraženie potravín v mise treba ich pravidelne miešať alebo otáčať.
Pri dusení: v mise nie je dostatočne vlhkosť.	Nalejte do misy viac tekutiny. Počas varenia bez potreby neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca.
Pri varení: v mise je príliš málo tekutiny (neboli dodržané pomery ingrediencií).	Dodržiavajte správne pomery tekutiny a tvrdých ingrediencií.
Pri vypekaní: vnútorný povrch misy nebol namastený maslom pred varením.	Pred uložením cesta treba namasť dno a steny misy maslom resp. olejom (olej sa nesmie nalievat do misy!).

### POTRAVINY STRATILI SVOJ TVAR, KTORÝ BOL NAREZANÝ

Príliš často ste miešali potraviny v mise.	Pri jednoduchom pražení treba miešať jedlo nie častejšie ako každých 5-7 minút.
Bol nastavený príliš dlhý čas varenia.	Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôsobeného tomuto modelu zariadenia.

### PEČENIE JE PRÍLIŠ VLNHÉ

Keď boli použité nevhodné ingrediencie, dávajúce nadbytočné množstvo vlhky (škravnatá zelenina alebo ovocie, zamrazené bobulové plody, smotana a pod.).	Vybierajte ingrediencie podľa receptu na prípravu pečenia. Snažte sa nepoužívať potraviny, obsahujúce príliš veľa vlhky resp. používajte ich, ak je to možné, v minimálnom množstve.
Nechali ste hotové pečenie stáť príliš dlho v zatvorenom multifunkčnom hrnci.	Snažte sa čo najskôr vybrať pečenie z multifunkčného hrnca, až bude hotové. V prípade potreby môžete si nechať pečenie stáť v multifunkčnom hrnci na dlhšiu dobu a spustiť režim automatického zohriatia.

**PEČENIE NENARASTLO**

Vajcia a cukor neboli dobre ušľahané.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu.  Výber ingrediencií, spôsob ich predbežnej prípravy a pomery musia zodpovedať pokynom z receptu.
Cesto príliš dlho stálo s kypriacim práškom.	
Múka nebola preosiatá resp. cesto bolo zle vymiesané.	
Pomýtili ste sa pri ukladaní ingrediencií.	
Vybraný Vami recept nie je vhodný na vypekanie v tomto modeli multifunkčného hrnca.	

**i** V niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND v programoch „STEW“ a „SOUP“ v prípade nedostatku tekutiny v mise sa zapája ochranný systém proti prehriatiu zariadenia. V tomto prípade program prípravy sa zastaví a multifunkčný hrniec sa automaticky prepne do režimu automatického zohriatia.

**Súhrnný tabuľka programov varenia (továrské nastavenia)**

Program	Odporúčania na použitie	Prekročný čas prípravy jedál	Rozsah času pripravovania jedál/postupnosť nastavení	Výstup na pracovné parametre	Odloženie štartu, hod.	Automatické zahriatie, hod.
MULTICOOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy	00:30	2 min – 15 h / 1 min V prípade, že teplota je vyššia ako 130 °C: 2 min – 2 h / 1 min	+	+	+
PILAF	Príprava rôznych druhov rizota	00:35	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
STEAM	Príprava na pare zeleniny, ryby, mäsa, diietických a vegetariánskych jedál	00:30	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Príprava rôznych vývarov a polievok (ruský boršč, kyselé polievka atď.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	+	+	+
PASTA	Varenie cestovín, príprava omáčky podľa rôznych receptov	00:08	2 min – 1 h / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Varenie mliečnych kaší	00:25	5 min – 1,5 h / 1 min	+	+	+
STEW	Dusenie zeleniny, mäsa, ryby	1:00	20 min – 12 h / 5 min	+	-	+
BAKE	Pečenie keksov, piskót, rôznych koláčov z kvasnicového a listkového cesta	00:50	20 min – 4 h / 10 min	+	-	+
FRY	Praženie zeleniny, mäsa, hydiny	00:15	5 min – 1 h / 1 min	-	+	+
YOGURT	Príprava rôznych druhov jogurtov	8:00	30 min – 12 h / 30 min	+	-	-
BREAD	Pečenie chleba	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Pomalé varenie zeleniny, mäsa, ryby	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Rýchle pripravovanie ryže, sypkých kaší a krúp	-	-	-	-	-

**i** Tu je uvedená priemerná pracovná teplota nahrievacieho telesa.

**Odporúčaný čas pre prípravu rôznych potravín na pare**

Potraviny	Hmotnosť, g/počet	Objem vody, ml	Čas varenia, min
Bravčové/hovädzie filé (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	800	30/40
Baranie filé (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	800	40
Kuracie filé (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
Mäsové knedlíčky/kotlety	500	800	25/40
Ryba (file)	300	800	15

Potraviny	Hmotnosť, g/počet	Objem vody, ml	Čas varenia, min
Šalátové krevety, očistené, vyrené a zamrazené	300	800	5
Zemiaky (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
Mikva (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	800	35
Cvikla (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	90
Zelenina (mrazená)	500	800	5
Vajcia	5 pcs	800	10

**i** Treba si uvedomovať, že to sú len všeobecné pokyny. Skutočný čas prípravy sa môže líšiť od odporúčaných hodnôt, čo závisí od kvality a vlastností konkrétneho potravinárskeho výrobku, ako aj od Vašich chuťových želaní.

**Odporúčania pre použitie teplotných režimov v programe „MULTICOOK“**

Pracovná teplota	Odporúčania pre použitie*
35°C	Nakysnutie cesta, príprava octu
40°C	Príprava jogurtov
45°C	Zákvas
50°C	Kvasenie
55°C	Príprava mliečnych cukrárenských výrobkov
60°C	Príprava zeleného čaja, detskej výživy
65°C	Varenie mäsa vo vákuovom balení
70°C	Príprava punču
75°C	Pasterizácia, príprava bieleho čaja
80°C	Príprava vareného vína
85°C	Príprava tvarohu alebo jedál, vyžadujúcich dlhší čas na pripravovanie
90°C	Príprava červeného čaja
95°C	Príprava mliečnych kaší
100°C	Príprava snehového cukrovka alebo džemu
105°C	Príprava huspeniny
110°C	Sterilizácia
115°C	Príprava cukrového sirupu
120°C	Príprava pečeného kolena
125°C	Príprava duseného mäsa
130°C	Príprava nákypu
135°C	Praženie hotových jedál pre vytvorenie sušľavej kôrky
140°C	Údenie
145°C	Upečenie zeleniny a ryby vo fólii
150°C	Upečenie mäsa vo fólii
155°C	Praženie výrobkov z kvasnicového cesta
160°C	Praženie hydiny
165°C	Praženie steakov
170°C	Príprava hranolok, kuracích nugietek

**i** Viď aj knihu receptov, ktorá je časťou súpravy.

SVK

## VI. DOPLNKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO

(získava sa oddelene)

Získaf doplnkové príslušenstvo k multifunkčnému zariadeniu REDMOND RMC-M4510E a dozvedieť sa o novinkách výrobkov REDMOND je možné na webovej stránke [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) alebo v sieti obchodov autorizovaných dilerov.

### RAM-FB1 – kôš na fritovanie

Používa sa na prípravu rôznych potravín v silno zohriatom alebo vriacom oleji (fritéza). Vhodné pre všetky misy s objemom od 3 litrov. Sú vyrobené z nerezovej ocele, majú odnímateľnú rukoväť a hák pre upevnenie k nádobe s cieľom uľahčiť vypustenie prebytočného oleja po varení. Môže byť použitý s inými značkami multifunkčných spotrebičov. Môže sa umývať v umývačke riadu.

### RAM-G1 – sada pohárov na jogurty so značkami na viečkach (4 ks)

Určený na prípravu rôznych jogurtov. Poháre môžu byť označené dátumom, čo umožňuje skontrolovať ich dátum trvanlivosti. Môžu byť použité s multifunkčnými spotrebičmi druhých značiek.

### RB-A500 (A501, A503) – misa s nehorľavým keramikým povlakom

Objem – 5 litrov.

### RB-C500 – misa s nehorľavým keramikým povlakom

Objem – 5 litrov.

### RB-C505 – misa s nehorľavým keramikým povlakom Ceralon® (Švajčiarsko)

Objem – 5 litrov.

### RB-S500 – misa z nehrdzavejúcej ocele

Objem – 5 litrov.

## VII. MOŽNÉ CHYBY A SPÔSOBY ICH ODSTRÁNENIA

Chyba	Možné príčiny	Spôsob odstránenia
Na displeji sa zobrazila správa o chybe: E1 – E4	Systémová chyba, možné zlyhanie riadiacej dosky alebo vyku-rovacieho telesa	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Pevne zatvorte veko, zapojte spotrebič znova do elektrickej siete
Spotrebič sa nezapína	Elektrický kábel nie je zapojený k spotrebiču a (alebo) do elektrickej zásuvky	Uistite sa, že odnímateľný kábel je pripojený k zodpovedajú-cemu konektoru na spotrebiči a zapojený do zásuvky.
	Chyba v elektrickej zásuvke	Zapojte spotrebič do funkčnej zásuvky
Jedlo sa pripravuje veľmi dlho	V elektrickej sieti chýba elektrický prúd	Skontrolujte, či je v zásuvke napätie. V prípade ak napätie chýba, obráťte sa na organizáciu, ktorá obsluhuje váš dom
	Vypadky elektrického prúdu (úroveň napätia je nestabilná alebo menej ako stanovujú norma)	Overte, či je v elektrickej sieti stabilné napätie. Ak je napätie nestabilné alebo menej ako stanovuje norma, obráťte sa na organizáciu, ktorá obsluhuje váš dom
	Medzi misu a vykurovacie teleso sa dostali cudzie objekty alebo elementy (nečistota, zrná, kúsky jedla)	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Odstráňte cudzie predmety a elementy
	Misa v spotrebiči je umiestnená nerovnomerne	Umiestnite misu rovno, bez krivých plôch
Počas prípravy jedla spod veka spotrebiča uniká para	Zahrievací disk je veľmi znečistený	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite zahrievací disk
	Misa v spotrebiči je umiestnená nerovnomerne	Umiestnite misu rovno, bez krivých plôch
	Vzduchotesné spojenie misy a vnútorného veka multifunkčného spotrebiča je narušené	Overte, či medzi vekom a samotným spotrebičom nie sú cudzie predmety (nečistota, zrná, kúsky jedla), odtráňte ich. Vždy zatvárajte veko multifunkčného spotrebiča do zacvaknutia.
	Tesniaci gumička na vnútornom veku je veľmi znečistená, deformovaná alebo poškodená	Overte stav tesniacej gumičky na vnútornom veku spotrebiča. Je možné, že ju bude treba vymeniť

## VIII. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa poskytuje záruka na dobu 2 roky od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výroba prostredníctvom opráv, výmeny súčiastok resp. celého zariadenia sa zaväzuje odstrániť všetky chyby pri jeho výrobe, ktoré sú dôsledkom nedostatočnej kvality materiálov resp. montáže. Záruka je platná len v tom prípade, ak dátum nákupu je potvrdený pečiatkou z obchodu a podpisom predavača na originálnom záručnom liste. Táto záruka sa uznáva len v tom prípade, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozberaný resp. poškodený v dôsledku nesprávneho používania, a taktiež ak je uschovaná kompletná dokumentácia výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie výrobku a jeho pomocných súčiastok (filtre, lampičky, keramiké a teflonové úpravy, gumové tesnenie atď.).

Doba použitia zariadenia a záručná doba sa vypočíta odo dňa jeho nákupu, resp. od dátumu jeho výroby (v prípade ak sa tento dátum nedá stanoviť).

Datum výroby zariadenia si môžete nájsť v sériovom čísle, ktorý je umiestnený na identifikačnej etikete na kostre výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13-ich dymbolov. 6. a 7. symboly znamenajú mesiac, 8. symbol znamená rok výroby zariadenia.

Výrobcom stanovená doba použitia tohto zariadenia je 5 rokov odo dňa jeho nákupu. Tento termín platí za podmienok, ak sa toto zariadenie používalo presne v súlade s týmto návodom na použitie a technickými požiadavkami.



Recykliacia balenia, návodu na použitie, rovnako ako aj samotného zariadenia musí prebehať v súlade s lokálnym programom pre spracúvanie odpadu. Nevyhádzajte výrobky spolu s bežným komunálnym odpadom.



Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- STOP** Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.
- Dané elektrické zařízení je multifunkčním spotřebičem pro přípravu jídel za životních podmínek a může být používán v bytech, rodinných domech, hotelových pokojích, služebních místnostech v prodejnách, v kancelářích nebo za jiných podobných podmínek neprůmyslového provozu. Průmyslové nebo jiné necílové využití tohoto zařízení bude pokládáno za porušení podmínek řádného provozu výrobku. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).
- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojujte pouze do zásuvek s uzemněním – je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.
- STOP** **POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Budte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.**
- Po použití, při čištění nebo přemístování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchými rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.
- STOP** **Pamatujte: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.**

CZE

- Příklad: Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.
- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na.

**STOP** *JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!*

- Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí), které mají fyzické, nervové nebo psychické odchylky nebo nedostatek zkušeností a vědomostí, s výjimkou případu, kdy za takovými

vými osobami je stanoven speciální dohled nebo se provádí jejich školení o použití tohoto zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Je třeba provádět dohled nad dětmi za účelem nepřípuštění her s zařízením, jeho složkami, rovněž s tovarním obalem. Očištění a údržba zařízení nemají být prováděny dětmi bez dohledu dospělých.

- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

**STOP** *POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.*

#### Technické údaje

Model	.....RMC-M4510E
Příkon	.....860-1000 W
Napětí	.....220-240 V, 50/60 Hz
Objem mísy	.....5 l
Povrch mísy	.....antipřipalovací, keramický Anato®
Displej	.....LED
Bezpečnostní parní ventil	.....snímatelný
Vnitřní poklička	.....snímatelná

#### Programy

1. MULTICOOK
2. PILAF (RIZOTO)
3. STEAM (NA PÁŘE)
4. SOUP (POLÉVKA)
5. PASTA
6. PORRIDGE (MLÉČNÁ KAŠE)
7. STEW (DUŠENÍ)
8. BAKE (PEČENÍ)
9. FRY (SMAŽENÍ)
10. YOGURT (JOGURT)
11. BREAD (CHLÉB)
12. SLOW COOK (POZVOLNÉ VÁŘENÍ)
13. EXPRESS

#### Funkce

„MASTERCHIEF LITE“ (Regulace času a teploty v průběhu programu)	.....ano
Udržování teploty hotových jídel (autoohřev)	.....do 12 hodin
Předehřívání vypnutí autoohřevu	.....ano
Ohřívání jídel	.....do 12 hodin
Odloužení startu	.....do 24 hodin
Vypnutí zvukových signálů	.....ano

#### Vybavení

Multifunkční hrnec	.....1 ks
Mísa RB-C502	.....1 ks
Kontejner pro přípravu na páře	.....1 ks
Sběračka	.....1 ks
Plochá lžice	.....1 ks
Odměrná nádoba	.....1 ks
Kleště na mísu	.....1 ks
Knihna „100 receptů“	.....1 ks
Držák sběračky/lžice	.....1 ks
Návod k obsluze	.....1 ks
Servisní knížka	.....1 ks
Přívodní šňůra	.....1 ks

**i** Výrobce si vyhrazuje právo na provedení změn ve vzhledu, kompletaci a také technických charakteristik výrobku při zdokonalování svojí produkce, bez předchozího upozornění o takových změnách.

#### Složení multifunkčního hrnce A1

1. Víko přístroje
2. Kruhové těsnění
3. Snímací vnitřní poklička
4. Otvor pro únik páry
5. Mísa

6. Tlačítko otevíření víka
7. Ovládací panel s displejem
8. Těleso přístroje
9. Držadlo pro přenášení
10. Snímací bezpečnostní ventil
11. Plochá lžice
12. Sběračka
13. Kontejner pro přípravu na páře
14. Držák sběračky/lžice
15. Odměrná nádoba
16. Kleště na misu
17. Přívodní šňůra

#### Ovládací panel A2


1. Tlačítko „Cancel/Reheat“ („Zrušit/Ohřev“) – zapnutí/vypnutí funkce ohřevu, přerušení probíhajícího programu přípravy, zrušení svých nastavení
2. Tlačítko „Time Delay“ („Odložení“) – zapnutí režimu odloženého startu.
3. Tlačítko „Menu“ („Menu“) – potvrzje výběr programu automatické přípravy.
4. Displej.
5. Tlačítko „Min/–“ („Min/–“) – zvolení automatického programu vaření, snížení teploty, zvolení minutových hodnot.
6. Tlačítko „Hour/+“ („Hod/+“) – zvolení automatického programu vaření, zvýšení teploty, zvolení časových hodnot.
7. Tlačítko „Start“ („Start“) – zapnutí nastaveného režimu přípravy.

#### Zobrazení displeje A2


- a. Indikátory automatických programů.
- b. Indikátor režimu odloženého startu.
- c. Indikátor režimu přípravy.
- d. Indikátor času.
- e. Indikátor režimu autoohřevu.
- f. Indikátor programu „EXPRESS“.
- g. Indikátor režimu ohřívání.
- h. Indikátor vypnutí zvukových signálů.
- i. Indikátor úrovně teploty.

## I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně rozbalte výrobek a vyndejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balicí materiály.

 *Nesmí se odstraňovat z kostry přístroje varovné štítky, informační nálepky a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo! Pokud sériové číslo výrobku bude chybět, pak to Vás automaticky zbaví práva záručního servisu.*

Otěte kostru přístroje vlhkým hadříkem. Opláchněte misku teplou vodou s mýdlem. Důkladně vysušte. Při prvním použití je možný vznik cizího zápachu, co není důsledkem poruchy přístroje. V tomto případě zařízení je třeba vyčistit.

 *Po převažování nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.*

## II. POUŽÍVÁNÍ HRNCE

### Nastavení hodin

Připojte přístroj do sítě. Stlače a přidržíte tlačítko „Hour/+“ nebo „Min/–“. Indikátor času na displeji začne blikat. Pro nastavení hodnoty hodin stlačte tlačítko „Hour/+“, minut – tlačítko „Min/–“. Zvyšování hodnoty hodin a minut probíhá nezávisle od sebe. Po dosažení maximální hodnoty nastavení pokračuje znovu od začátku časového rozpětí. Pro rychlou změnu hodnoty stlače

a přidržíte příslušné tlačítko. Po ukončení nastavení času v průběhu na panelu 5 vteřin nic nestlačujte. Nastavení bude automaticky uloženo.


### Vypnutí zvukových signálů

Pro vypnutí zvukových signálů stlače a přidržíte tlačítko „Menu“ v libovolném režimu. Na displeji se rozsvítí indikátor vypnutí zvukových signálů. Pro zapnutí zvukových signálů stlače a přidržíte tlačítko „Menu“.

### Nastavení doby přípravy

V Multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M4510E je možné samostatně nastavovat dobu přípravy v každém programu s výjimkou programu „EXPRESS“. Krok změny a rozsah zadávaného času závisí od vybraného programu přípravy.


Po výběru automatického programu a stlačení tlačítka „Menu“ použijte tlačítko „Hour/+“ pro nastavení hodnoty hodin a tlačítko „Min/–“ pro nastavení hodnoty minut. Změny hodnoty hodin a minut probíhají nezávisle od sebe. Po dosažení maximální hodnoty nastavení pokračuje znovu od začátku časového rozpětí. Pro rychlou změnu hodnoty stlače a přidržíte příslušné tlačítko.

 *U některých automatických programů odečítání nastaveného času začíná až po dosažení zadané pracovní teploty přístroje. Například po nalití studené vody a nastavení času přípravy 5 minut v programu „STEAM“, zpětný odečet zadaného času začne až po přivedení vody do varu a vytvoření dostatečné huté páry v misce. V programu „PASTA“ odečet zadaného času začne až po přivedení vody do varu a opětovném stlačení tlačítka „Start“ (po naspání těstoviny).*

### Odložení startu programu

Funkce „Odložení startu“ umožňuje nastavit čas, ve kterém jídlo musí být hotovo (včetně doby přípravy pokrmu). Maximální doba odložení startu je 24 hodin. Ve výchozím nastavení doba odložení startu představuje dobu trvání nastaveného programu a dobu potřebnou přístroji pro dosažení pracovních parametrů (jestli je to založeno ve výrobním nastavení programu). Krok nastavení doby odložení startu – 1 minuta.

Změnu doby odložení startu po potvrzení výběru automatického programu přípravy provedeme stlačením tlačítka „Time Delay“. Pro změnu hodnoty hodin stlačte tlačítko „Hour/+“. Pro změnu hodnoty minut – tlačítko „Min/–“. Změny hodnoty hodin a minut probíhají nezávisle od sebe. Po dosažení maximální hodnoty nastavení pokračuje znovu od začátku časového rozpětí. Pro rychlou změnu hodnoty stlače a přidržíte příslušné tlačítko.

 *V době zapnutí funkce „Odložení startu“ se na displeji zobrazuje probíhající čas. Jestli chceme uvidět dobu probíhající přípravy pokrmu, stlače a přidržíte tlačítko „Time Delay“. Funkce odloženého startu je dostupná pro všechny automatické programy mimo programů „FRY“, „PASTA“ a „EXPRESS“. Nedoporučuje se používat funkci „Odložení startu“ v případě, jestli recept obsahuje rychle se kazící potraviny (vejce, čerstvé mléko, maso, sýr a pod).*


### Udržování teploty hotových jídel (autoohřev)

Tato funkce se zapíná automaticky, ihned po ukončení programu přípravy a může udržovat teplotu hotového pokrmu v rozsahu 70-75°C po dobu 12 hodin. Při zapnutém režimu autoohřevu svítí indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“, na displeji se zobrazuje indikátor „Ohřev“ a probíhá odečet času v daném režimu. V případě potřeby je možné autoohřev vypnout stlačením a přidržením tlačítka „Cancel/Reheat“ na několik vteřin.

### Předběžné vypnutí autoohřevu

Ne vždy si přejeme mít zapnutý autoohřev po ukončení programu přípravy. Na základě toho, je v multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M4510E založena

možnost vypnutí dané funkce s předstihem, v průběhu funkce „Odložení startu“, nebo základní funkce přípravy. K tomu v průběhu funkce přípravy stlače tlačítko „Start“. Jestli znovu chcete zapnout autoohřev, podržte stlače tlačítko „Start“.


 *Funkce autoohřevu není dostupná při použití programů „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ a při nastavení teploty níže než 80°C v programu „MULTICOOK“.*

### Ohřívání pokrmů

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-M4510E je možné používat k ohřevu studených jídel. K tomu je nutno:

1. Vložte potraviny do misy a misu zasuňte do přístroje.
2. Zavřete víko a připojte přístroj do sítě.
3. Stlače a přidržíte několik vteřin tlačítko „Cancel/Reheat“. Rozsvítí se příslušné indikátory na displeji i tlačítko. Hodiny začnou odečítat čas ohřevu.


Přístroj ohřeje pokrm do 70-75°C a bude udržovat tuto teplotu po dobu 12 hodin. V případě potřeby je možné ohřev vypnout stlačením a přidržením na několik vteřin tlačítka „Cancel/Reheat“, dokud nezhasnou příslušné indikátory.

 *Díky funkcím autoohřevu a ohřevu multifunkčního hrnce může udržovat pokrm teplý po dobu 12 hodin, my však nedoporučujeme nechávat jídlo horké více než dvě-tři hodiny, neboť se někdy mohou změnit jeho chuťové kvality.*


### Funkce „MASTERCHIEF LITE“

Otevřete pro sebe ještě více možnosti kuchařského tvoření s novou funkcí „MASTERCHIEF LITE“! Jestli program „MULTICOOK“ umožňuje zadat parametry programu do jeho začátku, tak, při použití funkce „MASTERCHIEF LITE“ můžete měnit nastavení programu přímo v procesu přípravy.

Vždycky můžete nastavit práci programu tak, aby odpovídala Vaším přáním. Využívá se polévka? Mléčná kaše vybihá? Zelenina na páře se připravuje velmi dlouho? Změňte teplotu v průběhu přípravy bez přerušení běhu programu tak, jako by jste vařili na sporáku nebo v troubě.


 *Funkci „MASTERCHIEF LITE“ můžete použít jenom v průběhu přípravy. Při použití programů „EXPRESS“, „Odložení startu“ a nebo do dosažení zadané pracovní teploty přístroje, je funkce „MASTERCHIEF LITE“ nedostupná.*

Při použití funkce „MASTERCHIEF LITE“ je možné měnit teplotu v rozsahu od 35 do 170°C s krokem po 1°C. Možný rozsah doby přípravy je závislý na vybraném programu přípravy. Krok změny času je 1 minuta.

 *Funkce „MASTERCHIEF LITE“ může být velmi důležitá, jestli připravujete pokrmy se složitými recepty, které potřebují kombinaci různých typů přípravy (například plněné zelné závitky, beef stroganoff, polévky nebo pasta podle různých receptů, dezerty a t.d.)*

Změna teploty přípravy:

1. V průběhu činnosti programu přípravy stlače tlačítko „Menu“. Indikátor nastavení teploty na displeji začne blikat.
2. Nastavte požadovanou teplotu. Pro zvýšení teploty stlačte tlačítko „Hour/+“, pro snížení – tlačítko „Min/–“. Pro rychlou změnu stlače a přidržíte nutné tlačítko. Po dosažení maximální (minimální) hodnoty nastavení probíhá od začátku teplotního rozpětí.
3. Po ukončení nastavení teploty v průběhu na panelu 5 vteřin nic nestlačujte. Změny budou uloženy automaticky.

 *Pro ochranu před přehřátím při nastavení teploty přípravy více než 130°C je maximální doba činnosti programu ohraničena na dvě hodiny (mimo programu „BAKE“). Při použití automatického programu „YOGURT“ není funkce změny teploty dostupná.*

Změna doby přípravy:

1. V průběhu činnosti programu přípravu dvakrát stlačte tlačítko „Menu“. Indikátor nastavení času na displeji začne blikat.
2. Nastavte požadovanou dobu přípravy. Pro prodloužení doby po krocích 1 hodina stlačte tlačítko „Hour/+“, po krocích 1 minuta – tlačítko „Min/-“. Změny hodnoty dodá a minut probíhají nezávisle od sebe. Po dosažení maximální hodnoty, nastavení pokračuje znovu od začátku časového rozptýlení. Pro rychlou změnu hodnoty stlačte a přidržujte příslušné tlačítko.
3. Po ukončení nastavení času v průběhu 5 vteřin nic nestlačte. Změny budou uloženy automaticky.

**i** Jestli nastavíte dobu přípravy 00:00, činnost programu bude zastavena.

**Obecná pravidla pro použití automatických programů**

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience.
2. Vsypte ingredience do misy multifunkčního hrnce v souladu s programem přípravy a umístěte ji v těleso přístroje. Dbejte, aby všechny ingredience byly níže maximální úroveň, vyznačené na vnitřním povrchu misy. Přesvědčte se, že kontrolujete, zda mísa je vložena bez pokroucení a těsně se dotýká ohřívacího článku.
3. Zavřete víko přístroje do zasklápění. Připojte přístroj do sítě.
4. Pro východ z režimu očekávání stiskněte tlačítko „Menu“. Vyberte příslušný program přípravy s pomocí tlačítek „Hour/+“ a „Min/-“ (příslušný indikátor program na displeji začne blikat). Potvrďte výběr programu stlačením tlačítka „Menu“.

**i** V programu „MULTICOOK“ můžete po ukončení výběru programu nařídit potřebou teplotu přípravy pokrmu. Pro zvýšení teploty stlačte tlačítko „Hour/+“, pro snížení – tlačítko „Min/-“. Nastavení teploty ukončíte tlačítkem „Menu“.

5. Pro změnu předem nastavené doby přípravy použijte tlačítka „Hour/+“ a „Min/-“.
6. V případě potřeby nastavte dobu odloženého startu.

**i** Funkce „Odložený start“ není dostupná při použití programů „FRY“, „PASTA“ a „EXPRESS“.

7. Spuštění programu přípravu provedete stlačením tlačítka „Start“. Rozsvítí se indikátor tlačítek „Start“ a „Cancel/Reheat“. V závislosti od vybraného programu ihned po stisknutí tlačítka „Start“ a nebo po dosažení potřebné teploty v misě, začne zpětný odečet doby přípravy.

**i** V případě potřeby je možné vypnout funkci autoohřevu stisknutím tlačítka „Start“. Zhasne indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“. Opětovné stlačení tlačítka „Start“ znovu zapne danou funkci. Funkce autoohřevu není dostupná při použití programů „YOGURT“ a „EXPRESS“.

8. Ukončení programu přípravu Vám oznámí zvukový signál na displeji se objeví nápis „End“. V závislosti od vybraného programu a uložení nastavení přístroj přejde do režimu autoohřevu (na displeji svítí indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“) a nápis „Keep Warm“) a nebo do režimu očekávání.
9. Jestli chcete přerušit zadaný program, nebo proces přípravy, nebo autoohřev stlačte a přidržte na několik vteřin tlačítko „Cancel/Reheat“.

**📖** Pro dosažení kvalitních výsledků Vám nabízíme použít recepty pro přípravu pokrmů z příložených kuchařských knihy k hrnici REDMOND RMC-M4510E, zpracované speciálně pro tento model. Příslušné recepty můžete najít také na stránce [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Jestli se Vám nepodařilo, dle Vašeho mínění, dosáhnout požadovaného výsledku s pomocí základních automatických programů, použijte univerzální program „MULTICOOK“, který odкрývá nevidané možnosti pro Vaše kuchařské experimenty.

**Program „MULTICOOK“**

Uvedený program je určen pro přípravu pokrmů po zadaných parametřích teploty a doby přípravy uživatelem. Díky programu „MULTICOOK“ multifunkční hrnec REDMOND RMC-M4510E může zaměnit celou řadu kuchyňských přístrojů i a dovoluje připravit pokrm prakticky podle libovolného, pro Vás zajímavého receptu nalezeném ve staré kuchařské knize, nebo přečteném z Internetu.

**i** Jestli teplota přípravy pokrmu nepřevyšuje 80°C, funkce autoohřevu bude vypnuta bez možnosti ručního zapnutí.

V programu „MULTICOOK“ je přednastavený čas přípravy 30 minut a teplota přípravy +100°C. Rozmezí ručního zadání teploty v programu je od 35 do 170°C, odstupňované po 5°C.

Rozsah ručního zadání času je od 2 minut do 15 hodin s krokem po jedné minutě.

**i** POZOR! Z hlediska bezpečnosti bude při nastavení teploty více než 130°C doba přípravy omezena dvěma hodinami.

**📖** V programu „MULTICOOK“ je možné připravit množství různých pokrmů. Použijte příloženou kuchařskou knihu od našich profesionálních kuchařů nebo speciální tabulku doporučených teplot pro přípravu různých pokrmů a potravín. Také můžete najít potřebné recepty na stránce [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

**Program „PILAF“**

Program je určen k přípravě různých druhů rízota. Přednastavená doba přípravy v programu je 35 minut. Je možné ruční nastavení doby přípravy v rozsahu od 10 minut do 2 hodin s krokem po 5 minutách.

**Program „STEAM“**

Je určen pro přípravu masa, drůbeže, ryb, zeleniny a různorodých pokrmů na páře. Přednastavená doba přípravy v programu je 30 minut. Je možné ruční nastavení doby přípravy v rozsahu od 10 minut do 2 hodin s krokem po 5 minutách.

Pro přípravu v daném programu použijte speciální kontejner (je součástí kompletu):

1. Nalijte do misy 400-800 ml vody. Vložte do misy kontejner pro přípravu na páře.
2. Odměřte a připravte potraviny v souladu s receptem, rovnoměrně je rozložte v kontejneru a misu vložte do tělesa přístroje. Přesvědčte se, že mísa se pevně dotýká ohřívacího elementu.
3. Dodržujte pokyny bodů 3-8 obecných pravidel pro použití automatických programů.

**i** Po dosažení varu vody a vytvoření hurné páry v misě padá přístroj zvukový signál. Začne zpětný odečet doby přípravy.

Jestli nepoužijete automatické nastavení doby přípravy v tomto programu, nahledněte do tabulky „Doporučené doby přípravy různých potravin na páře“.

**Program „SOUP“**

Je určen pro přípravu vývarů, hustých, krémových, zeleninových a studených polévek z masa, ryb, drůbeže nebo zeleniny. Přednastavený čas přípravy v programu „SOUP“ je 40 minut. Rozsah ručního zadání času je od 20 minut do 8 hodin, s krokem po 5 minutách.

**i** Po dosažení pracovních parametrů přístroj vydá zvukový signál.

**Program „PASTA“**

Program předpokládá uvedení vody do varu, vložení ingrediencí a jejich další přípravu. O dosažení varu a čase pro vlození potravin Vás upozorní zvukový signál. Zpětný odečet doby přípravy začne až po opětovném stlačení tlačítka „Start“.

Přednastavený čas přípravy v programu je 8 minut. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 2 minut do 1 hodiny, s krokem po 1 minutě. Funkce „Odložený start“ a „Autoohřev“ jsou v tomto programu nedostupné.

**💡** Při přípravě některých potravin (například těstovin, pelměňů a j.) se vytváří pěna. Předjetí tomuto jevu je možné odkrýtím víka po několika minutách od vložení potravin ve vroucí vodu.

**Program „PORRIDGE“**

Je určen pro přípravu kaše s použitím pasterizovaného mléka nízké tučnosti. Přednastavený čas přípravy v programu je 25 minut. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut, s krokem po 1 minutě.

Abyste nedocházelo k vzkyppění mléka a bylo dosaženo požadovaného výsledku doporučujeme se před přípravou provést následující úkony:

- pečlivě promýt všechny celozrnné cereálie (ryži, pohanku, prosa a pod.), pokud slévaná voda nebudou čistá;
- před přípravou vymazat misu multifunkčního hrnce máslem;
- přesně dodržovat proporce ingrediencí, odměřené v souladu s instrukcemi v knize receptů (snížovat nebo zvyšovat množství ingrediencí přesně v proporcích);
- použití plnotučného mléka je nutno jít ředit v poměru 1:1 pitnou vodou.

**i** V závislosti od dodavatele se mohou vlastnosti mléka i cereálií měnit, což se může projevit na výsledcích přípravy.

Jestli nebylo dosaženo požadovaných výsledků v programu „PORRIDGE“, použijte univerzální program „MULTICOOK“. Optimální teplota přípravy kaší na mléce je 95°C. Množství ingrediencí a dobu přípravy zadávejte podle receptu.

**Program „STEW“**

Je určen pro přípravu guláše, masových pečení a ragů. Přednastavený čas přípravy v programu je 1 hodina. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 20 minut do 12 hodin s krokem po 5 minutách.

**Program „BAKE“**

Je určen pro pečení různých nákyptů, biskvitů, a koláčů z kynutého těsta. Přednastavený čas přípravy v programu je 50 minut. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 20 minut do 4 hodin s krokem po 10 minutách.

**💡** Propečení biskvitu je možné prověřit použitím dřevěné špele nebo párátko. Jestli na nich po vytáženou nezůstane přilepený zbytek těsta – biskvit je hotov.

Při použití programu pečení se doporučuje vypnout funkci automatického ohřevu pokrmů. Hotový výrobek vyjmějte z přístroje hned po dokončení, aby nebyl navlhčil. Jestli není jiná možnost, můžete nechat výrobek na krátkou dobu v Multifunkčním hrnici se zapnutým autoohřevem.

**Program „FRY“**

Program je určen pro smažení masa, ryb, drůbeže a pokrmů z několika komponentů. Přednastavený čas přípravy v programu je 15 minut. Je možnost ručního zadání času od 5 minut do 1 hodiny s krokem po jedné minutě. Funkce odloženého startu není v tomto programu dostupná.





Pro dosažení zadané teploty přístroj vydá zvukový signál.

Proti připálení ingrediencí doporučujeme dodržovat pokyny z knihy receptů a periodicky promíchávat obsah mísy. Před opakovaným použitím programu „FRY“ nechte přístroj vystydnout. Pro dosažení kúřavé kůrky se doporučuje smažení s otevřeným víkem.

### Program „YOGURT“

Je určen pro přípravu domácích jogurtů a kynutí těsta. Přednastavený čas přípravy v programu je 8 hodin. Je možnost ručního zadání času od 30 minut do 12 hodin s krokem po 30 minutách. Při vkládání ingrediencí dbejte, aby jejich objem nepřevyšoval polovinu užitečného objemu mísy. Funkce auto-ohřevu není v tomto programu dostupná.



Pro přípravu jogurtů můžete použít speciální sadu banků na jogurty REND-MOND RAM-G1 (prodává se odděleně).

### Program „BREAD“

Doporučuje se k pečení různých druhů chleba z pšeničné mouky s přidáním žitné mouky. Program počítá s plným cyklem přípravy od kynutí těsta do upečení. Přednastavený čas přípravy v programu je 3 hodiny. Je možnost ručního zadání času přípravy od 10 minut do 6 hodin s krokem nastavení po 5 minutách. Maximální doba použití funkce „Autoohřev“ je ohraničeno třemi hodinami. Nedoporučuje se použití funkce „Odložení startu“, protože to může mít vliv na kvalitu pečiva.

Je třeba počítat s tím, že v průběhu první hodiny činnosti programu probíhá kynutí těsta a potom teprve pečení. Před použitím mouky ji doporučujeme prosít, aby se prosytila kyslíkem a odstranily se příměsy. Pro zkrácení času a ulehčení přípravy doporučujeme použití hotových směsí pro přípravu chleba.



Při vkládání ingrediencí dbejte, aby jejich objem nebyl více než polovina užitečného objemu mísy.

Při nastavení času méně než 1 hodina ihned po stlačení tlačítka „Start“ začne proces pečení. Aby se chléb prapek rovnoměrně, po zaznění zvukového signálu je třeba jej otočit.

**POZOR!** Použijte kuchyňské rukavice pro vytážení chleba z přístroje.

Neotvírejte víko multifunkčního hrnce v době kynutí těsta! Od toho závisí kvalita pečeného produktu..

### Program „SLOW COOK“

Program je určen pro přípravu dušeného masa, kolena a také pečeného mléka. Přednastavený čas přípravy v programu je 3 hodiny. Je možnost ručního zadání času přípravy od 5 minut do 12 hodin s krokem nastavení po 30 minutách.

### Program „EXPRESS“

Program je určen pro přípravu rýže a sypkých kaší na vodě.

Program předpokládá automatické vypnutí při úplném odpaření vody. Možnost ručního nastavení doby přípravy a také funkce „Odložení startu“ a „Autoohřev“ jsou v tomto programu nedostupné.

Pro spuštění programu přípravy v režimu očekávání stlačte tlačítko „Start“. Rozsvítí se indikátory režimu přípravy a podsvícení tlačítka „Start“. Spustí se nastavený program.



Jestli nebylo při použití automatických programů dosaženo požadovaných výsledků, podívejte se do části „Tipy na vaření“, kde je možné najít odpovědi na nejčastěji vznikající otázky a dostat nutná doporučení.

## III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Kynutí těsta
- Příprava fondue
- Smažení ve fritéze
- Příprava tvarohu, sýra
- Příprava dětských pokrmů
- Sterilizace nádobí
- Pasterizace tekutých potravin

## IV. ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

### Všeobecná pravidla a doporučení

- Před prvním použitím přístroje a také pro odstranění zápachů jídla z Multifunkčního hrnce po skončení vaření, doporučujeme do mísy položit polovinu citronu a zapnout na 15 minut program „STEAM“.
- Nenechávejte v zavřeném hrnci mísu s hotovým jídlem nebo naplněnou vodou déle než 24 hodin. Mísu můžete uložit do ledničky a v případě potřeby dlouho ohřát v Multifunkčním hrnci s pomocí programu ohřevu.
- Jestli dlouhou dobu přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze sítě. Pracovní komora včetně ohřívacího tělesa, mísa, vnitřní poklička, parní a zpětný ventil i kontejner kondenzátu musí být čisté a suché.
- Dříve, než přistoupíte k čištění přístroje, přesvědčte se, zda je přístroj odpojen od sítě a vychladlý. Při čištění používejte měkký hadřík a jemné prostředky na mytí nádobí.



**ZAKAZUJE SE** při čištění přístroje používat hrubé ubrusky, houbičky nebo abrazivní pasty (jestli to není povoleno v tomto návodu). Je nepřijatelné také použití chemicky agresivních nebo jiných látek nedoporučených ke styku s potravinami.

**ZAKAZUJE SE** ponořovat těleso přístroje do vody a nebo jej umístit pod proud vody!

- Buďte vnitřní při čištění gumových detailů multifunkčního hrnce, jejich poškození může mít za následek nesprávnou funkci přístroje.
- Těleso výrobku je možné čistit podle potřeby. Mísu, vnitřní ocelovou pokličku, snimatelný parní ventil a zpětný ventil je nutno čistit po každém použití přístroje. Kondenzát, vznikající v procesu přípravy jídla v multifunkčním hrnci odstraňujte také po každém použití přístroje. Vnitřní povrch pracovní komory čistěte podle potřeby.

### Čištění tělesa

Čistěte těleso výrobku měkkým vlhkým kuchyňským ubruskem nebo houbičkou. Je možné použít jemné prostředky na mytí nádobí. Aby nebyly na tělese mapy od vody, doporučujeme vytřít jeho povch do sucha.

### Čištění mytí

Mísu můžete mytí jak ručně, s pomocí měkké vlhké houbičky s použitím prostředku na mytí nádobí, tak i v myčce nádobí (v souladu s doporučeními výrobce).

Při silném znečištění nalijte do mísy teplou vodu a nechte ji nějakou dobu odmočit. Potom proveďte vyčištění.

Nutně protřete vnější povrch mísy do sucha, dříve než ji položíte do tělesa multifunkčního hrnce.

Při častém používání mísy je možné plná nebo částečná změna barvy jejího vnitřního nepřilnavého povrchu. To není příznakem defektu mísy.

### Čištění vnitřní hliníkové pokličky

1. Otevřete víko multifunkčního hrnce.
2. Na spodní vnitřní straně ve směru vika najednou stiskněte oba plastické fixátory. Bez velkého úsilí táhnete vnitřní hliníkovou pokličku na sebe a dolů, aby se odpojila od hlavního vika.
3. Protřete povrch obou víček vlhkým kuchyňským ubruskem nebo houbičkou. V případě potřeby vymyjte pokličku pod proudem vody s použitím prostředku na mytí nádobí. Použití myčky nádobí se nedoporučuje.
4. Vytřete obě víčka do sucha.
5. Vložte hliníkovou pokličku do horních drážek v dolní části hlavního vika. Spojte snímací hliníkovou pokličku s hlavním víkem. Při použití nevelké síly, lehce stlačte fixátory do zaklapnutí.

### Čištění snimatelného parního ventilu

Parní ventil je umístěn v speciální lůžku na vrchním viku přístroje a je složen z vnitřního a vnějšího pláště.

1. Opatrně sejměte vnější plášť za výstupek v prohlubni vika nahoru a na sebe.
2. Stiskněte plastický fixátor na dolní straně ventilu a sejměte vnitřní plášť.
3. V případě potřeby opatrně sundejte gumíčky ventilu. Promyjte všechny části ventilu.
4. Sestavení ventilu proveďte v obráceném pořadí: vložte gumíčky na místo, sestavte k sobě fixátory základní části ventilu s odpovídajícími výstupky na vnitřním plášti a spojte je do zaklapnutí. Pevně umístěte parní ventil do lůžka ve viku přístroje.



**POZOR!** Aby nedošlo k deformaci gumíčky ventilu, nekrte a nevytahujte ji při manipulaci a mytí.

### Odstranění kondenzátu

V tomto modelu se kondenzát shromažďuje ve speciální dutině v tělese přístroje kolem mísy. Po každém použití multifunkčního hrnce odstraňte z dutiny kolem mísy kondenzát s pomocí kuchyňské utěrky.

### Čištění pracovní komory

V případě přesného dodržování pokynů tohoto návodu je pravděpodobnost, že se nachází kapaliny, drobné části jídla a nebo odpad uvnitř pracovní komory minimální. Jestli došlo k zásadnímu uspinění pracovní komory, je třeba vyčistit povrch komory, abychom předešli nesprávné činnosti přístroje nebo závadě.



**Dříve, než přistoupíte k vyčištění komory multifunkčního hrnce, přesvědčte se, že je přístroj odpojen od sítě a vychladlý!**

Boční stěny pracovní komory, povrch ohřívacího disku a plášť hlavního teplotního senzoru (je umístěn ve směru ohřívacího vika), je možné vyčistit s pomocí vlhké (ne mokré) houbičky, nebo ubrusku. Jestli použijete mycí prostředky, je nutno důkladně odstranit jejich zbytky, aby nedošlo při následující přípravě pokrmů k nechtěnému projevení zápachu.

Jestliže dojde k pádu cizích tělísek do prohlubně kolem hlavního teplotního senzoru, opatrně je odstraňte s pomocí pinzety, netlačte při tom na plášť senzoru. Při zašpinění povrchu ohřívacího vika se připouští použití středně tvrdé vlhké houbičky, nebo plastového kartáčku.



**Při častém používání přístroje je možné, že se časem částečně, nebo zcela změní barva ohřívacího vika. To není příznakem defektu přístroje a nemá vliv na jeho činnost.**

## V. TYPY NA VAŘENÍ

### Chyby při vaření a způsoby jejich odstranění

V uvedené níže tabulce jsou shromážděny typické chyby, vyskytující při vaření jídel v multifunkčním hrnci, a také se posuzují možné příčiny a způsoby jejich odstranění.

#### JÍDLO NENÍ ÚPLNĚ HOTOVÉ

Možné příčiny problému	Způsoby řešení problému
Zapoměl(a) jste zavřít víko přístroje resp. víko nebylo pevně zavřeno, a proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.	Neotvírejte víko multifunkčního hrnce bez potřeby během vaření. Zavírejte víko, až uslyšíte cvaknutí. Přesvědčte se, že nic nevádí pevnému zavření víka přístroje a těsnící kroužek na vnitřním víku není deformovaný.
Miska a topné těleso se špatně dotýkají, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.	Misku je třeba umístit do kostry přístroje rovně, aby těsně přiléhala svým dnem k topné podložce. Přesvědčte se, že pracovní komoře multifunkčního hrnce nejsou žádné cizí předměty. Dbejte o to, aby nedošlo k zašpinění topné podložky.
Špatný výběr ingrediencí jídla. Tyto ingredience nejsou vhodné na přípravu zvoleným Vámi způsobem resp. Zvolil(a) jste nesprávný program přípravu jídla. Ingredience byly nakrájeny příliš velkými kusy, byly porušeny základní poměry uložení potravin. Špatný byl nastavena (zde vypočítána) doba vaření. Zvolená Vámi varianta receptu není vhodná na přípravu v tomto multifunkčním hrnci.	Je žádoucí, abyste používal(a) ověřené (přizpůsobené pro tento model přístroje) recepty. Používejte pouze důvěryhodné recepty. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení a poměry, výběr programu a doby vaření musí odpovídat vybranému receptu.
Při vaření v páře: v misce je příliš málo vody pro zabezpečení dostatečné hustoty páry.	Nalévejte vodu do misky přesně v takovém objemu, jak je to uvedeno v receptu. Pokud máte nějaké pochyby, překontrolujte úroveň vody během vaření.
Při smažení:	Natil(a) jste do misky příliš mnoho oleje. Během obvyklého smažení stačí, aby olej pokrýval dno misky pouze tenkou vrstvou. Během fritování postupujte podle pokynů příslušného receptu.
	Nadbytečná vlhkost v misce. Nezavírejte víko multifunkčního hrnce během smažení, pokud to není uvedeno v receptu. Mražené potraviny před smažením je třeba rozmrazit a odstranit z nich vodu.
Při vaření: vykypění vývaru během vaření potravin se zvýšenou kyselostí.	Některé potraviny vyžadují zvláštní předběžnou přípravu před vařením: opláchnutí vodou, osmažení apod. Postupujte podle pokynů zvoleného Vámi receptu.
Při pečení (těstě se nepropéklo):	Během nakynutí těsta se přilepilo k vnitřnímu víku a ucpalo parní ventil. Těsto do misky ukládejte v menším objemu.
	Uložil(a) jste do misky příliš mnoho těsta. Vytráhněte pečivo z misky, otočte a vraťte zpět do misky, poté pokračujte ve vaření až pečivo bude hotové. Dále při pečení těsta ukládejte do misky v menším objemu.

#### POTRAVINY BYLY PŘEVAŘENY

Zmýlil(a) jste se s výběrem druhu potravin resp. při nastavení (vypočítání) doby vaření. Příliš malé rozměry ingrediencí.	Obraťte se k ověřenému (přizpůsobenému pro tento model přístroje) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení a poměry při uložení do misky, výběr programu a doby vaření musí odpovídat pokynům receptu.
Po ukončení vaření jste příliš dlouho nechal(a) stát hotové jídlo v režimu automatického ohřívání.	Dlouhé použití funkce automatického ohřívání je nežádoucí. V případě, když ve Vašem modelu multifunkčního hrnce byla naprogramována tato funkce, můžete využít tuto možnost.

#### V PRŮBĚHU VAŘENÍ SE POTRAVINOU VYVAŘEJÍ

Při vaření mléčných kaší se vyvařuje mléko.	Kvalita a vlastnosti mléka mohou záviset na výrobních podmínkách a jeho původu. Doporučuje se používat pouze ultrapasterizované mléko s tužností nejvýše 2,5%. V případě potřeby mléko můžete trochu rozedlit pitnou vodou.
Ingredience před vařením nebyly předběžně připraveny resp. byly špatně připraveny (špatně vymyté apod). Nebyly dodrženy poměry ingrediencí resp. nesprávně byl vybrán druh potravin.	Obraťte se k ověřenému (přizpůsobenému pro tento model přístroje) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení a poměry při uložení do misky, výběr programu a doby vaření musí odpovídat pokynům receptu. Celozrnné kroupy, maso, rybu a dary moře vždy důkladně opeřte čistou vodou.

#### JÍDLO SE PŘIPALUJE

Po předchozím použití byla miska špatně vyčištěna. Nepřílišný povrch je poškozen.	Před začátkem vaření přesvědčte se, je-li miska dobře vymyta a nepřítlivý povrch není poškozen.
Celkový objem uložených potravin je menší než se doporučuje v receptu.	Obraťte se k ověřenému (přizpůsobenému pro tento model přístroje) receptu.
Byla nastavena příliš dlouhá doba vaření.	Zkratete dobu vaření resp. postupujte podle pokynů receptu, přizpůsobeného pro tento model přístroje.
Při smažení: zapoměl(a) jste dát do misky olej resp. máslo; nepromíchal(a) jste resp. pozdě začal(a) jste s přepracováním připravovaných potravin.	Při obvyklém smažení natřete do misky trochu oleje, aby pokrýval dno misky tenkou vrstvou. Pro rovnoměrné smažení potravin v misce je třeba pravidelně míchat nebo převracet.
Při dušení: v misce je nedostatek vlhkosti.	Nalijte do misky více tekutiny. Během vaření neotvírejte bez potřeby víko multifunkčního hrnce.
Při vaření: v misce je příliš málo tekutiny (nebyly dodrženy poměry ingrediencí).	Dodržte správné poměry tekutiny a tvrdých ingrediencí.
Při pečení: vnitřní povrch misky nebyl namazan olejem resp. máslem před vařením.	Před uložním těsta je třeba namazat dno a stěny misky olejem (olej se nesmí nalévat do misky!).

#### POTRAVINY ZTRATILY SVŮJ TVAR, KTERÝM BYLY NAKRÁJENY

Příliš často jste míchal(a) potraviny v misce.	Při obvyklém smažení není třeba míchat jídlo častěji než každých 5–7 minut.
Byla nastavena příliš dlouhá doba vaření.	Zkratete dobu vaření resp. postupujte podle pokynů receptu, přizpůsobeného pro tento model přístroje.

#### PEČIVO JE PŘÍLIŠ VLNKÉ

Byly použity navhodné ingredience, dávající nadbytečné množství vlhkosti (šfanátové ovoce nebo zelenina, zamražené bobulové ovoce, smetana apod.).	Vybírejte ingredience podle receptu na přípravu pečiva. Snažte se nepoužívat potraviny, obsahující příliš mnoho vláhy resp. používejte je, pokud je to možné, v nejmenším množství.
Nechal(a) stát hotové pečivo příliš dlouho v zavěšeném multifunkčním hrnci.	Snažte se co nejdříve vyndat pečivo z multifunkčního hrnce, až bude hotové. V případě potřeby můžete pečivo stat v multifunkčním hrnci na delší dobu a spustit režim automatického ohřívání.

#### PEČIVO NEVYBĚHLO

Vejde a cukr nebyly pořádně ušlehaný.	
Těsto příliš dlouho stálo s práškem do pečiva.	
Zapoměl(a) jste přestít mouku a špatně jste vymísil(a) těsto.	Obraťte se k ověřenému (přizpůsobenému pro tento model přístroje) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné přípravy a poměry musí odpovídat pokynům receptu.
Zmýlil(a) jste se při ukládání ingrediencí.	
Vybraný Vámi recept není vhodný na vaření v tomto modelu multifunkčního hrnce.	

**i** V některých modelech multifunkčních hrnců REDMOND v programech „STEW“ a „SOUP“ v případě nedostatku tekutiny v misce zapne se ochranný systém proti přehřátí přístroje. V tomto případě se program vaření zastaví a multifunkční hrnce se automaticky přepne do režimu automatického ohřívání.

#### Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Program	Doporučení k použití	Převolená doba vaření	Rozsah doby vaření (časů přípravy jídla)/postup nastavení	Dosažení provozních parametrů	Odtolzený start, hod.	Automatické ohřívání
MULTICOOK	Příprava rozmanitých jídel s možností zadání teploty a doby vaření	00:30	2 min – 15 h / 1 min V případě, že teplota je vyšší než 130°C: 2 min – 2 hod / 1 min	+	+	+
PILAF	Příprava různých druhů pilafu	00:35	10 min – 2 hod / 5 min	+	+	+

Program	Doporučení k použití	Převládná doba vaření	Rozsah doby vaření (časů přípravy jídla)/postup nastavení	Dosažení provozních parametrů	Odloužený start, hod.	Automatické odhřívání
STEAM	Příprava v páře zeleniny, ryby, masa, středoažsilských mantů, dietických a vegetariánských jídel	00:30	10 min – 2 hod / 5 min	+	+	+
SOUP	Příprava rozmanitých polévek a vývarů (ruský boršč, masová polévka apod.)	00:40	20 min – 8 hod / 5 min	+	+	+
PASTA	Příprava těstovin podle různých receptů	00:08	2 min – 1 hod / 1 min	-	+	-
PORRIDGE	Příprava mléčných kaší	00:25	5 min – 1.5 hod / 1 min	+	+	+
STEW	Dušení zeleniny, masa, ryby	1:00	20 min – 12 hod / 5 min	+	-	+
BAKE	Pečení babovek, piškotů, náypů kvasnicových koláčů a koláčů z listového těsta	00:50	20 min – 4 hod / 10 min	+	-	+
FRY	Smažení zeleniny, masa, drůbeže	00:15	5 min – 1 hod / 1 min	-	+	+
YOGURT	Příprava různých druhů jogurtu	8:00	30 min – 12 hod / 30 min	+	-	-
BREAD	Pečení chleba	3:00	10 min – 6 hod / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Pomalé vaření zeleniny, masa, ryby	3:00	5 min – 12 hod / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Rychlá příprava rýže, sypkých kaší z různých druhů krup	-	-	-	-	-

**i** Tady je uvedena průměrná pracovní teplota topného tělesa

### Doporučené doby přípravy různých potravin na páře

Druh potravin	Hmotnost, g/počet, ks.	Objem vody, ml	Doba vaření, min
Vepřové filé / hovězí filé (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	800	30/40
Skopové maso, filé (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	800	40
Kuřecí filé (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
Karbanátek / kottleta / řízek	500	800	25/40
Ryba (filé)	300	800	15
Salátové krevety (očistěné, vařené a mražené)	300	800	5
Brambory (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
Mrkev (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	800	35
Řepa (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	90
Zelenina (mražená)	500	800	5
Vejce	5 kom.	800	10

**i** Je třeba mít na zřeteli, že uvedené v tabulce hodnoty mají všeobecný charakter, jsou to hodnoty pouze doporučené. Mohou se lišit od reálných, což závisí na kvalitě konkrétního druhu potravin, na jeho čerstvosti, stejně jako i na Vašich chuťových preferencích.

### Doporučení pro použití teplotních režimů v programu „MULTICOOK“

Provozní teplota	Doporučení pro použití
35°C	Nakynutí těsta, příprava octu
40°C	Příprava jogurtů
45°C	Kvašení na kysané mléčné výrobky

Provozní teplota	Doporučení pro použití
50°C	Kvašení
55°C	Příprava mléčných a krémových bonbonů
60°C	Příprava zeleného čaje, dětské výživy
65°C	Vaření masa ve vakuovém balení
70°C	Příprava punče
75°C	Pasterizace, příprava bílého čaje
80°C	Příprava svařáku
85°C	Příprava tvarohu nebo jídel, vyžadujících delší čas na přípravu
90°C	Příprava červeného čaje
95°C	Příprava mléčných kaší
100°C	Příprava pěnového cukroví nebo džemu
105°C	Příprava aspiku, huspeniny
110°C	Sterilizace
115°C	Příprava cukrového sirupu
120°C	Příprava pečeného kolena
125°C	Příprava dušeného masa
130°C	Příprava nákypu
135°C	Osmázení hotových jídel pro vytvoření křehké a křupavé kůrky
140°C	Uzení
145°C	Upečení zeleniny a ryby v alobalu
150°C	Upečení masa v alobalu
155°C	Smažení výrobků z kynutého těsta
160°C	Smažení drůbeže
165°C	Smažení steaků
170°C	Příprava hranolek, kuřecích nugetů

CZE

**i** Viz. taky knihu receptů (kuchařku), která je součástí soupravy.

## VI. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

(prodává se odděleně)

Pořídít doplňkové příslušenství k multifunkčnímu hrnci REDMOND RMC-M4510E a dozvědět se o novinkách produkce REDMOND můžete na stránce [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) nebo v prodejnách oficiálních prodejců.

### RAM-FB1 – košík na smažení ve fritéze

Používá se pro přípravu různých produktů v silně ohřátém, nebo vařícím oleji (fritéze). Hodí se pro všechny misy s objemem do 3 litrů. Je vyroben z nerezavějící oceli, má snímací držadlo a háček pro fixaci na mise pro snadné odkapávání oleje po vytážení. Hodí se i pro multifunkční hrnce jiných značek. Je možno jej mýt v myčce na nádobí.

### RAM-G1 – souprava baňek na jogurt s označením na víčcích (4 ks.)

Je určena pro přípravu různých jogurtů. Baňky mají na víčcích označení data, která umožňují kontrolovat datum spotřeby. Hodí se i pro multifunkční hrnce jiných značek.

### RB-A500 (A501, A503) – mísa s nepřilnavým povrchem

Obsah – 5 litrů

### RB-C500 – mísa s nepřilnavým keramickým povrchem

Obsah – 5 litrů

**RB-C505 – mísa s nepřilnavým keramickým povrchem Ceralon® (Švýcarsko)**

Obsah – 5 litrů

**RB-S500 – mísa z nerezové oceli**

Obsah – 5 litrů

## VII. MOŽNÉ NESPRÁVNOSTI, JEJICH PŘÍČINY A ZPŮSOBY ODSTRANĚNÍ

Nesprávnost	Možné příčiny	Způsob odstranění	
Na displeji se objevila zpráva o chybě: E1 – E4	Systémová chyba, je možná porucha řídicí jednotky nebo ohřívacího elementu	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Pevně zavřete víko a znovu zapojte do sítě	
Přístroj nelze zapnout	Přívodní šňůra není zasunuta v přístroji a nebo v zásuvce	Přesvědčte se, že snímací přívodní kabel je zasunut v příslušný konektor na přístroji i v zásuvce	
	Nesprávnost elektrické zásuvky	Připojte přístroj do funkční zásuvky	
	Není napětí v síti	Zkontrolujte, je-li napětí v síti. Jestli není, obraťte se k servisní organizaci vašeho domu	
Pokrm se připravuje velmi dlouho	Problémy s napětím v síti (napětí v síti kolísá, nebo je níže normy)	Proveďte stabilitu napětí v síti. Jestli je nestabilní, obraťte se k servisní organizaci vašeho domu	
	Mezi mísu a ohřívací element se dostal nežádoucí předmět nebo částičky (odpad, kroupy, kousky jídla)	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Odstraňte nežádoucí předmět nebo částičky	
	Mísa je v tělese přístroje umístěna nesprávně	Usadte mísu rovně, bez pokřivení	
	Ohřívací disk je silně zašpiněn	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Vyčistěte ohřívací disk	
V době přípravy pod víkem přístroje uniká pára	Mísa je v tělese přístroje umístěna nesprávně	Usadte mísu rovně, bez pokřivení	
	Je narušena hermetičnost styku mísy a vnitřní pokličky hrnce	Víko není zakryto pevně, nebo se pod ním nachází nežádoucí předmět	Proveďte, nejsou-li mezi víkem a tělesem přístroje nežádoucí předměty nebo částičky (odpad, kroupy, kousky jídla). Zavírejte vždy víko hrnce do zaklapnutí
		Těsnící gumička na vnitřní pokličce je velmi špinavá, překroucená nebo poškozena	Proveďte stav těsnící gumičky na vnitřní pokličce přístroje. Je možné, že ji je třeba vyměnit

## VIII. ZÁRUČNÍ ZÁVAZKY


Na tento výrobek je stanovena záruční doba 2 roky od data prodeje spotřebiteli. V průběhu záruční doby se výrobce prostřednictvím opravy, výměny součástek resp. celého zařízení zavazuje odstranit všechny chyby, které jsou důsledkem nedostatečné kvality materiálů či montáže. Záruka je platná pouze v případě, pokud je datum nákupu potvrzen razítkem prodejny/obchodu a podpisem prodáváče na originálním záručním listu. Tato záruka se uznává pouze v tom případě, bylo-li použito přístroje v souladu s návodem k použití, přístroj nebyl opravován, rozebrán resp. poškozen v důsledku nesprávného zacházení, a taky je-li uschována kompletní dokumentace a všechny součásti výrobku. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a jeho spotřební materiály (filtry, lampičky, nepřilnavé povrchy, těsnící kroužky apod.).

Doba použití zařízení a termín platnosti záručních závazků na toto zařízení počínají běžet dnem jeho prodeje resp. od data výroby zařízení (v případě, když se nedá stanovit přesně datum prodeje).

Datum výroby můžete najít v sériovém (výrobním) čísle, které je označeno na identifikační nálepce na kostře výrobku. Sériové (výrobní) číslo se skládá z 13 znaků. 6. a 7. znaky označují měsíc, 8. – rok výroby zařízení.

Doba použití zařízení, stanovená výrobcem, je 5 let od datumu jeho nákupu s podmínkou, že se zařízení používalo přísně v souladu s těmito pokyny a schválenými technickými požadavky.

**i** Recyklace balení, návodu k použití, stejně jako i samotného zařízení musí probíhat v souladu s lokálním recyklačním programem. Chraňte životní prostředí a nevyhazujte výrobky takového druhu spolu s běžným komunálním odpadem.

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

## ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

POL

wierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

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

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

wy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.

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

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

- Dane urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi (łącznie z dziećmi), z upośledzoną sprawnością fizyczną lub psychiczną, z zaburzeniami nerwowymi, bądź nie posiadających doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, gdy osoby takie znajdują się pod nadzorem lub podczas przeprowadzanego dla nich instruktażu, odnośnie wykorzystania

danego urządzenia, przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem, jego częściami oraz jego opakowaniem fabrycznym. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez kontroli ze strony dorosłych.

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

**STOP** *UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.*

**Charakterystyki techniczne**

Model .....	RMC-M4510E
Moc .....	860-1000 W
Napięcie .....	220-240 V, 50/60 Hz
Pojemność misy .....	5 l
Pokrycie misy .....	ceramiczna powłoka antyadhezyjna Anato®
Wyświetlacz .....	LED
Zawór parowy .....	zdejmowany
Pokrywa wewnętrzna .....	zdejmowana

**Programy**

- MULTICOOK
- PILAF (PILAW)
- STEAM (PARA)
- SOLIP (ZUPA)
- PASTA (MAKARON)
- PORRIDGE (OWSIANKA)
- STEW (DUSZENIE)
- BAKE (WYPIEKI)
- FRY (SMAŻENIE)
- YOGURT
- BREAD (CHLEB)
- SLOW COOK (DUSZENIE NA WOLNYM OGNIU)
- EXPRESS

**Funkcje**

"MASTERCHIEF LITE" (ustawianie czasu i temperatury przygotowywania w procesie działania programu) .....	jest
Podtrzymywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne) .....	do 12 godzin
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego .....	jest
Ogrzewanie potraw .....	do 12 godzin
Opóźniony start .....	do 24 godzin
Odłączenie sygnałów dźwiękowych .....	jest

**Zestaw**

Multicooker .....	1 szt.
Misa RB-C502 .....	1 szt.
Naczynie do przygotowywania na parze .....	1 szt.
Chochla .....	1 szt.
Łyżka płaska .....	1 szt.
Miarka .....	1 szt.
Szczypce do misy .....	1 szt.
Książka „100 przepisów kulinarnych” .....	1 szt.
Uchwyty na łyżkę płaską/chochłę .....	1 szt.
Instrukcja obsługi .....	1 szt.
Książeczka serwisowa .....	1 szt.
Przewód zasilający .....	1 szt.

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

**Budowa multicookera A1**

- Pokrywa urządzenia
- Pierścień uszczelniający
- Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
- Otwór do wyjścia pary

- Misa
- Przycisk otwierania pokrywy
- Panel sterowania z wyświetlaczem
- Korpus
- Uchwyty do przenoszenia
- Zdejmowany zawór parowy
- Łyżka płaska
- Chochla
- Naczynie do przygotowywania na parze
- Uchwyty na łyżkę płaską/chochłę
- Miarka
- Szczypce do misy
- Przewód zasilający

**Panel sterowania A2**

- Przycisk „Cancel/Reheat” („Anuluj/Odgrzewanie”) – włączenie/wyłączenie funkcji odgrzewania; przerwanie działania programu przygotowywania, anulowanie wprowadzonych parametrów.
- Przycisk „Time Delay” („Opóźniony start”) – włączenie trybu ustawienia opóźnionego startu.
- Przycisk „Menu” („Menu”) – potwierdza wybór automatycznego programu przygotowywania.
- Wyświetlacz.
- Przycisk „Min/-” („Min/-”) – wybór automatycznego programu przygotowania, zmniejszenie temperatury, wybór ilości minut.
- Przycisk „Hour/+” („Godzina/+”) – wybór automatycznego programu przygotowania, zwiększenie temperatury, wybór ilości godzin.
- Przycisk „Start” („Start”) – włączenie zadanego trybu przygotowywania.

**Budowa wyświetlacza A2**

- Wskaźniki programów automatycznych.
- Wskaźnik trybu opóźnionego startu.
- Wskaźnik trybu przygotowywania.
- Wskaźnik wartości czasu.
- Wskaźniki trybu podgrzewania automatycznego.
- Wskaźnik programu „EXPRESS”.
- Wskaźnik trybu odgrzewania.
- Wskaźnik odłączenia sygnałów dźwiękowych.
- Wskaźnik wartości temperatury.

**I. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM**

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe.

**⚠** *Obowiązkowo pozostaw na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na jego korpusie! Brak numeru seryjnego na wyrobie automatycznie odbiera prawo do obsługi gwarancyjnej.*

Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną ściereczką. Przemyj misę ciepłą wodą z odrobina płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz. Przy pierwszym użyciu możliwe jest pojawienie się obcego zapachu, co nie świadczy o niesprawności urządzenia. W takim przypadku oczyść urządzenie.

**⚠** *Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej w ciągu co najmniej 2 godzin przed włączeniem.*

**II. UŻYTKOWANIE MULTICOOKERA****Ustawienie zegara**

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Hour/+” lub „Min/-”. Wskaźnik godziny bieżącej na wyświetlaczu zacznie migotać. W celu ustawienia godzin naciśnij przycisk „Hour/+”, minut – przycisk „Min/-”. Zwiększenie wartości godzin i minut odbywa się niezależnie od siebie. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawianie będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po zakończeniu ustawiania czasu bieżącego w ciągu 5 sekund nie naciśnij przycisków na panelu. Ustawienia będą zachowane automatycznie.

**Odłączenie sygnałów dźwiękowych**

W celu odłączenia sygnałów dźwiękowych naciśnij i przytrzymaj przycisk „Menu” w dowolnym trybie. Na wyświetlaczu wyświetli się wskaźnik odłączenia sygnałów dźwiękowych. W celu włączenia sygnałów dźwiękowych ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk „Menu”.

**Ustawienie czasu przygotowywania**

W multicookerze REDMOND RMC-M4510E można samodzielnie ustawić czas przygotowywania we wszystkich programach, z wyjątkiem programu „EXPRESS”. Dokładność zmiany i możliwy zakres ustawianego czasu zależy od wybranego programu przygotowywania.

Po wybraniu programu automatycznego i naciśnięciu przycisku „Menu” używaj przycisku „Hour/+”, w celu ustawiania wartości godzin, i przycisku „Min/-” – w celu ustawiania wartości minut. Zmiana wartości godzin i minut odbywa się niezależnie od siebie. Po osiągnięciu wartości maksymalnej parametru ustawianie będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.

**i** *W niektórych programach automatycznych odliczanie ustalonego czasu przygotowania zaczyna się tylko wówczas, gdy urządzenie osiągnie zadaną temperaturę. Na przykład, po nalaniu zimnej wody i ustawianiu w programie „STEAM” czasu przygotowania 5 minut, uruchomienie programu i odliczanie wsteczne ustawionego czasu przygotowywania rozpocznie się po zagotowaniu się wody i powstaniu wystarczająco gęstej pary w misie. W programie „PASTA” odliczenie ustawionego czasu przygotowywania rozpoczyna się po zagotowaniu się wody i ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.*

**Opóźniony start programu**

Funkcja „Opóźniony start” pozwala ustawić godzinę, na którą danie powinno być gotowe (z uwzględnieniem czasu działania programu). Maksymalny czas opóźnionego startu wynosi 24 godziny. Domyślny czas opóźnienia startu składa się z czasu działania programu i czasu, niezbędnego do osiągnięcia przez multicooker parametrów roboczych (żełeli jest to przewidziane ustawieniami fabrycznymi programu). Dokładność ustawienia czasu opóźnionego startu – 1 minuta.

W celu zmiany czasu opóźnionego startu po potwierdzeniu wyboru programu automatycznego naciśnij przycisk „Time Delay”. W celu zwiększenia wartości godzin naciśnij przycisk „Hour/+”, w celu zmiany wartości minut – przycisk „Min/-”. Zmiana wartości godzin i minut odbywa się niezależnie od siebie. Po osiągnięciu wartości maksymalnej parametru ustawianie będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.

POL

**i** Podczas działania funkcji „Opóźniony start” na wyświetlaczu pokazywany jest czas bieżący. Aby zobaczyć godzinę gotowości dania, naciśnij i przytrzymaj przycisk „Time Delay”. Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów przygotowywania, z wyjątkiem programów „FRY”, „PASTA” i „EXPRESS”. Nie zaleca się używania funkcji „Opóźnionego startu”, jeśli przepis zawiera produkty szybko psujące się (jajka, świeże mleko, mięso, ser itd.).

### Podtrzymanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)

Dana funkcja włącza się automatycznie od razu po zakończeniu działania programu przygotowywania i może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70–75°C w ciągu 12 godzin. Podczas działającego podgrzewania automatycznego świeci się wskaźnik przycisku „Cancel/Reheat”, na wyświetlaczu pokazany jest wskaźnik „Podgrzewanie” i bezpośrednio odliczanie czasu działania w danym trybie.

W razie potrzeby podgrzewanie automatyczne można wyłączyć, naciskając i przytrzymując w ciągu kilku sekund przycisk „Cancel/Reheat”.

### Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego

Włączenie się podgrzewania automatycznego po zakończeniu działania programu przygotowywania nie zawsze jest pożądane. Uwzględniając to, w multicookerze REDMOND RMC-M4510E przewidziana jest możliwość wstępnego odłączenia danej funkcji podczas działania funkcji „Opóźniony start” lub podstawowego programu przygotowywania. W tym celu podczas dziesięciu minut naciśnij przycisk „Start”. Aby ponownie włączyć podgrzewanie automatyczne, ponownie naciśnij przycisk „Start”.

**i** Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna dla programów „YOGURT”, „PASTA”, „EXPRESS” i w przypadku ustawienia w programie „MULTICOOK” temperatury przygotowywania poniżej 80°C.

### Odrzewnianie potraw

Multicooker REDMOND RMC-M4510E może być używany do odrzewniania zimnych dań. W tym celu:

1. Przełóż produkty do miski, wstaw ją do korpusu multicookera.
2. Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
3. Naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk „Cancel/Reheat”. Zapala się odpowiednie wskaźniki na wyświetlaczu i przycisk Timer rozpocznie bezpośrednio odliczanie czasu odrzewniania.

Urządzenie odrzęje danie do 70-75°C i będzie podtrzymywać go w takim stanie w ciągu 12 godzin. W razie potrzeby ogrzewanie można zatrzymać, naciskając i przytrzymując w ciągu kilku sekund przycisk „Cancel/Reheat”, dopóki nie zgasną odpowiednie wskaźniki.

**i** Dzięki funkcjom podgrzewania automatycznego i podgrzewania multicooker może zachowywać produkt w stanie gorącym do 12 godzin, jednak nie zalecamy pozostawiania dania w stanie gorącym na czas dłuższy niż dwie, trzy godziny, ponieważ niekiedy może to prowadzić do zmiany jego właściwości smakowych.

### Funkcja „MASTERCHIEF LITE”

Otwórz dla siebie jeszcze więcej możliwości do twórczości kulinarnej z nową funkcją „MASTERCHIEF LITE”! Jeżeli program „MULTICOOK” pozwala ustawiać parametry działania programu przed jego rozpoczęciem, to używając funkcji „MASTERCHIEF LITE”, możesz zmieniać ustawienia bezpośrednio w procesie przygotowywania.

Zawsze możesz skonfigurować działanie każdego programu tak, aby spełniał on właśnie twoje oczekiwania. Wygotowuje się zupa? Kasza na mleku „ucie-

ka”? Warzywa na parze gotują się zbyt długo? Zmień temperaturę lub czas przygotowywania, nie przerywając działania programu, tak jak w przypadku przygotowywania na kuchenke lub w piekarniku.

**i** Możesz używać funkcji „MASTERCHIEF LITE” tylko podczas przygotowywania. Podczas użycia programu „EXPRESS” działania funkcji „Opóźnionego startu” i oczekiwania na osiągnięcie parametrów roboczych funkcja „MASTERCHIEF LITE” jest niedostępna.

Zmiana temperatury przy zastosowaniu funkcji „MASTERCHIEF LITE” możliwa jest w zakresie od 35 do 170°C z dokładnością ustawienia do 1°C. Możliwy zakres czasu przygotowywania zależy od wybranego programu. Dokładność zmiany – do 1 minuty.

**i** Funkcja „MASTERCHIEF LITE” może okazać się szczególnie przydatna, jeżeli przygotowywane dania zgodnie ze skomplikowanymi przepisami wymagają połączenia różnych programów przygotowywania (na przykład, poddając przygotowywania gotłębów, boeuf Stroganow, zup i makaronu zgodnie z różnymi przepisami, dżemu itd.).

W celu zmiany temperatury przygotowywania:

1. Podczas działania programu naciśnij przycisk „Menu”. Wskaźniki wartości temperatury na wyświetlaczu zacznie migotać.
2. Ustaw pożądaną temperaturę. W celu zwiększenia wartości naciskaj przycisk „Hour/+”, w celu zmniejszenia – przycisk „Min/-”. W celu szybkiej zmiany wartości nacisknij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie będzie kontynuowane od początku zakresu.
3. Nie naciskaj przycisku na panelu sterowania przez 5 sekund. Zmiany będą zachowane automatycznie.

**i** W celu zabezpieczenia przed przegrzaniem przy ustawieniu temperatury powyżej 130°C maksymalny czas działania programu jest ograniczony do dwóch godzin (oprócz programu „BAKE”). Przy użyciu automatycznego programu „YOGURT” funkcja zmiany temperatury przygotowywania jest niedostępna.

W celu zmiany czasu przygotowywania:

1. Podczas działania programu przygotowywania naciśnij przycisk „Menu”. Wskaźniki wartości czasu na wyświetlaczu zacznie migotać.
2. Ustaw niezbędny czas przygotowywania. W celu zwiększenia wartości z dokładnością do 1 godziny naciskaj przycisk „Hour/+”, z dokładnością do 1 minuty – przycisk „Min/-”. Zmiana wartości godzin i minut odbywa się niezależnie od siebie. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany wartości nacisknij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.
3. Nie naciskaj przycisku na panelu sterowania w ciągu 5 sekund. Zmiany będą zachowane automatycznie.

**i** Jeżeli zostanie ustawiona wartość czasu przygotowywania 00:00, działanie programu będzie zatrzymane.

### Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
2. Włóż składniki do miski multicookera zgodnie z programem przygotowywania i wstaw ją do korpusu urządzenia. Zwróć uwagę na to, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na wewnętrznej powierzchni miski. Upewnij się, że miska stoi bez kosów i ściśle przylega do elementu grzewczego.
3. Zamknij pokrywę multicookera do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.

4. Aby wyjść z trybu oczekiwania, naciśnij przycisk „Menu”. Wybierz potrzebny program za pomocą przycisków „Hour/+” i „Min/-” (odpowiednie wskaźniki na wyświetlaczu będą migotać). Potwierdź wybór programu, ponownie naciskając przycisk „Menu”.

**i** W programie „MULTICOOK” po potwierdzeniu wyboru programu możesz ustawić pożądaną temperaturę przygotowywania. W celu zwiększenia wartości, ustawionej domyślnie, używaj przycisku „Hour/+”, w celu jej zmniejszenia – przycisku „Min/-”. Aby zakończyć ustawianie temperatury, naciśnij przycisk „Menu”.

5. W celu zmiany czasu przygotowywania, ustawionej domyślnie, używaj przycisków „Hour/+” i „Min/-”.

6. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu.

**i** Dla programów „FRY”, „PASTA” i „EXPRESS” funkcja „Opóźnionego startu” jest niedostępna.

7. W celu uruchomienia programu przygotowywania naciśnij przycisk „Start”. Zapala się wskaźniki przycisków „Start” i „Cancel/Reheat”. Wsteczne odliczenie czasu przygotowywania, w zależności od wybranego programu przygotowywania, zacznie się od razu po naciśnięciu przycisku „Start” lub po osiągnięciu niezbędnej temperatury w misie.

**i** W razie potrzeby można zawsze odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego, naciskając przycisk „Start”. Zgasnie wskaźnik przycisku „Cancel/Reheat”. Ponownie naciśnięcie przycisku „Start” znowu włączy daną funkcję. Dla programów „YOGURT” i „EXPRESS” funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna.

8. O zakończeniu programu przygotowywania powiadamia sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się napis „End”. Następnie, w zależności od wybranego programu lub ustawień bieżących, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się wskaźnik przycisku „Cancel/Reheat”) i napis „Keep Warm” na wyświetlaczu) lub do trybu oczekiwania.

9. Aby anulować wprowadzony program, przerwać proces przygotowywania lub podgrzewanie automatyczne, naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk „Cancel/Reheat”.

**i** W celu osiągnięcia wyniku o odpowiedniej jakości proponujemy skorzystać z przepisów przygotowywania dań, zawartych w załączonej do multicookera REDMOND RMC-M4510E książce kulinarnej, opracowanej specjalnie dla tego modelu. Odpowiednie przepisy możesz znaleźć również na stronie [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Jeżeli według Ciebie nie udało się tobie osiągnąć pożądanego rezultatu, używając zwykłych programów automatycznych, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTICOOK”, który otwiera ogromne możliwości dla twoich eksperymentów kulinarnych.

### Program „MULTICOOK”

Dany program przeznaczony jest do przygotowywania potraw zgodnie z danymi przez użytkownika parametrami temperatury i czasu przygotowywania. Dzięki programowi „MULTICOOK” multicooker REDMOND RMC-M4510E może zastąpić cały wachlarz sprzętu kuchennego i umożliwić przygotowywanie dania praktycznie według dowolnego, znalezionej w starej książce kucharskiej lub w internecie przepisu, który Ciebie zainteresował.

**i** Jeżeli temperatura przygotowywania dania nie przekracza 80°C, funkcja podgrzewania automatycznego będzie odłączona bez możliwości włączenia ręcznej.

W programie „MULTICOOK” domyślny czas przygotowywania wynosi 30 minut, a temperatura przygotowywania – 100°C. Zakres ręcznego ustawienia temperatury w programie wynosi od 35-170°C z dokładnością do 5°C. Zakres



ręcznego ustawienia czasu – od 2 minut do 15 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty.

**i** UWAGA! W celu zachowania bezpieczeństwa przy ustawianiu temperatury powyżej 130°C czas przygotowywania będzie ograniczony do dwóch godzin.

**W programie „MULTICOOK” możliwe jest przygotowywanie mnóstwa różnych dań. Skorzystaj z załączonej książki kulinarnej od naszych zawodowych kucharzy lub ze specjalnej tablicy zalecanych temperatur przygotowywania różnych dań i produktów. Niezbędne przepisy możesz znaleźć również na stronie [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).**

### Program „PILAF”

Program przeznaczony jest do przygotowywania różnych rodzajów pilawu. W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 35 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

### Program „STEAM”

Przeznaczony jest do przygotowywania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i potraw wieloskładnikowych na parze. Domyślny czas przygotowywania w programie wynosi 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Do przygotowywania w danym programie używaj specjalnego naczynia (wchodzi w skład zestawu):

1. Nalej do miski 400-800 ml wody. Wstaw do miski naczynie do przygotowywania na parze.
2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem, równomiernie rozłóż je w naczyniu i wstaw misę do korpusu urządzenia. Upewnij się, że misa ściśle przylega do elementu grzewczego.
3. Kieruj się wskazówkami, zawartymi w punktach 3-8 ogólnego trybu działania przy użyciu programów automatycznych.

**i** Po zagotowaniu się wody i osiągnięciu wystarczającej gęstości pary w misie, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Rozpocznie się wstępne odliczenie czasu działania programu przygotowywania.

*Jeżeli nie używasz ustawień automatycznych czasu w danym programie, skorzystaj z tabeli. Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze.*

### Program „SOUP”

Przeznaczony jest do przygotowywania rosółów, zup zaprawianych, jarzynowych i zimnych z mięsa, ryb, drobiu lub warzyw.

W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

**i** Przed osiągnięciem parametrów roboczych urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

### Program „PASTA”

Program przewiduje doprowadzenie wody do wrzenia, włożenie składników i ich dalsze przygotowanie. O momencie zagotowania się wody i konieczności włożenia produktów powiadomi sygnał dźwiękowy. Wstępne odliczenie czasu przygotowywania rozpocznie się po ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.

W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 2 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Dla danego programu funkcja „Opóźniony start” i „Podgrzewanie automatyczne” są niedostępne.



*Podczas przygotowywania niektórych produktów (na przykład, makaronu, kotłowników i in.) powstaje piana. Aby zapobiec ewentualnym jej wyciekom na zewnątrz miski, można otworzyć pokrywę po kilku minutach po włożeniu produktów do wrzącej wody.*

### Program „PORRIDGE”

Przeznaczony jest do przygotowywania kaszy z użyciem mleka pasteryzowanego o małej zawartości tłuszczu.

W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 25 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty.

W celu uniknięcia wygotowywania się mleka i uzyskania pożądanego wyniku, zalecane jest przed przygotowywaniem wykonanie następujących działań:

- dokładnie przepłukać wszystkie kasze zbożowe (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dopóki zlewana woda nie będzie przezroczysta;
- wstępnie nasmarować misę multicookera małym;
- ściśle przestrzegać proporcji podczas odmierzenia składników zgodnie z zaleceniami, podanymi w książce z przepisami (zmniejsz lub zwiększ ilość składników z dokładnym zachowaniem proporcji);
- w przypadku użycia mleka pełnotłustego należy rozcieńczyć je wodą pitną w proporcji 1:1.

**i** Właściwości mleka i kasz mogą różnić się w zależności od producenta i miejsca pochodzenia, co czasem ma wpływ na wynik przygotowywania.

*Jeżeli oczekiwany rezultat w programie „PORRIDGE” nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTICOOK”. Optymalna temperatura przygotowywania kaszy na mleku wynosi 95°C. Ilość składników i czas przygotowywania ustaw zgodnie z przepisem.*

### Program „STEW”

Przeznaczony jest do przygotowywania gulaszu, pieczeni i ragout. Domyślny czas przygotowywania w programie wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 20 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

### Program „BAKE”

Przeznaczony jest do przygotowywania keksów, zapiekanek i ciast z ciasta drożdżowego. W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 50 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 20 minut do 4 godzin z dokładnością do 10 minut.



*Gotowość biszkoptu można sprawdzić, wtykając do niego drewnianą patyczek (wykalczkę). Jeżeli po wyjęciu nie ma na niej przylepionego ciasta – biszkopt jest gotowy.*

*Podczas przygotowywania wypieków zalecane jest odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego. Gotowy produkt wyjmij z multicookera od razu po przygotowaniu, aby nie stał się on wilgotny. Jeżeli jest to niemożliwe, dopuszczalne jest zostawienie produktu w multicookerze na krótki okres czasu przy włączonym podgrzewaniu automatycznym.*

### Program „FRY”

Przeznaczony jest do smażenia mięsa, drobiu, ryb, i dań wieloskładnikowych. W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Dla danego programu funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.



*Po osiągnięciu zadanej temperatury przygotowywania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.*

*Aby uniknąć przypalania się składników, zalecamy postępować zgodnie z instrukcjami, zawartymi w książce z przepisami kulinarnymi i co pewien czas mieszać zawartość miski. Przed ponownym użyciem programu „FRY” poczekaj, aż urządzenie całkowicie wystygnie. Zalecane jest obsmażanie produktów przy otwartej pokrywie – pozwala to uzyskać chrupiącą skórkę.*

### Program „YOGURT”

Przeznaczony jest do przygotowywania domowych jogurtów i końcowej fermentacji ciasta. W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 30 minut do 12 godzin z dokładnością do 30 minut. Podczas wkładania składników uważaj, aby one wszystkie zajmowały nie więcej niż połowę pojemności użytecznej miski. Funkcja podgrzewania automatycznego dla danego programu jest niedostępna.



*Do przygotowywania jogurtów możesz używać specjalnego zestawu pojemników do jogurtu REDMOND RAM-G1 (dla nabycia oddzielnie).*

### Program „BREAD”

Zalecany jest do pieczenia różnych gatunków chleba z mąki pszennej i z dodaniem maki żytniej. Program przewiduje pełny cykl przygotowywania, zaczynając od końcowej fermentacji ciasta do pieczenia. W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 6 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Maksymalny czas działania funkcji „Podgrzewanie automatyczne” w danym programie jest ograniczone do trzech godzin. Nie zaleca się korzystania z funkcji „Opóźniony start”, ponieważ może to wpłynąć na jakość wypieków.

Należy uwzględnić, że w ciągu pierwszej godziny działania programu trwa końcowa fermentacja ciasta, a później – samo pieczenie. Przed użyciem maki zalecane jest jej przesianie w celu nasycenia tlenem i usunięcia domieszek. W celu skrócenia czasu i uproszczenia procesu przygotowywania zalecamy użycie gotowych kompozycji do pieczenia chleba.



*Podczas wkładania składników uważaj, aby one wszystkie zajmowały nie więcej niż połowę pojemności użytecznej miski.*

*W przypadku ustawiania czasu przygotowywania, krótszego niż 1 godzina, po naciśnięciu przycisku „Start” rozpocznie się proces wypiekania. Aby chleb upiekł się równomiernie, należy go obrócić po wydaniu przez urządzenie sygnału dźwiękowego.*

*UWAGA! Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania chleba z urządzenia.*

Nie otwieraj pokrywy multicookera podczas końcowej fermentacji ciasta! Od tego zależy jakość wypiekanych produktów.


### Program „SLOW COOK”

Program jest przeznaczony do przygotowywania duszonego mięsa, golonki, oraz prażonego mleka. Domyślny czas przygotowywania w danym programie wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 12 godzin z dokładnością do 10 minut.

### Program „EXPRESS”

Program przeznaczony jest do szybkiego przygotowywania ryżu i kasz na sypko na wodzie. Program przewiduje automatyczne odłączenie po całkowitym wygotowaniu się wody. Dla danego programu niedostępne są funkcje „Opóźniony start” i „Podgrzewanie automatyczne” oraz brak możliwości ręcznego ustawienia czasu przygotowywania.

Aby uruchomić dany program przygotowywania w trybie oczekiwania, naciśnij przycisk „Start”. Zapalą się wskaźniki trybu przygotowywania i podświetlenie przycisku „Start”. Rozpocznie się wykonanie ustawionego programu.

 *Jeżeli przy użyciu programów automatycznych oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zajrzyj do rozdziału „Porady odnośnie przygotowywania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.*

### III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Końcowa fermentacja ciasta
- Przygotowywanie fondue
- Przygotowanie na głębokim oleju
- Przygotowywanie twarogu, sera
- Przygotowywanie posiłków dla dzieci
- Sterylizacja naczyń
- Pasteryzacja produktów płynnych

### IV. OBSŁUGA URZĄDZENIA

#### OGólne zasady i zalecenia

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, a także w celu usunięcia zapachu jedzenia w multicookerze po przygotowaniu zalecamy gotowanie w nim w ciągu 15 minut połowy cytryny w programie „STEAM”.
- Nie należy pozostawiać w zamkniętym multicookerze misy z przygotowanym jedzeniem lub napełnionej wodą na czas dłuższy niż 24 godziny. Misy z gotową potrawą można przechowywać w lodówce i w razie potrzeby odgrzać jedzenie w multicookerze, używając funkcji odgrzewania.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, to należy odłączyć je od sieci elektrycznej. Komora robocza, łączna i tarcza grzewcza, misa, pokrywa wewnętrzna i zawór parowy powinny być czyste i suche.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Do czyszczenia urządzenia używaj miękkiej szmatki i delikatnych środków do mycia naczyń.

**STOP** *ZABRONIONE JEST użycie do czyszczenia urządzenia szorstkich gąbek lub serwetek, past ściernych. Niedopuszczalne jest również używanie jakichkolwiek substancji agresywnych chemicznie lub innych, nie zalecanych do zastosowania z przedmiotami, które mają kontakt z jedzeniem.*

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

- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia gumowych części multicookera: ich uszkodzenie lub deformacja może doprowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia.
- Korpus urządzenia można czyścić w miarę zarządzenia. Misę, wewnętrzną pokrywę aluminiową i zdejmowany zawór parowy należy oczyszczać po każdym użyciu urządzenia. Skropliny, powstające w procesie przygotowywania jedzenia w multicookerze, usuwaj po każdym użyciu urządzenia. Powierzchnie wewnętrzne komory roboczej oczyszczaj w miarę potrzeby.

#### Czyszczenie korpusu

Korpus wyrobu czyść miękką wilgotną szmatką lub gąbką. Możliwe jest zastosowanie delikatnego środka do czyszczenia. W celu uniknięcia możliwych zanieczyszczeń i smug od wody na korpusie zalecane jest wytarcie jego powierzchni do sucha.

#### Czyszczenie misy

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

W razie silnego zabrudzenia nalej do misy ciepłej wody i pozostaw na pewien czas, aby odmokła, po czym wymyj ją. Obowiązkowo wytrzyj zewnętrzną powierzchnię misy do sucha, przed wstawieniem jej do korpusu multicookera.

Przy regularnym użyciu misy jej wewnętrzna powłoka antyadhezyjna może całkowicie lub częściowo zmienić barwę. Nie jest to oznaką wady misy.

#### Czyszczenie wewnętrznej pokrywy aluminiowej

1. Otwórz pokrywę multicookera.
2. Jednocześnie naciśnij do środka dwa ustalacze plastikowe, znajdujące się w dolnej części pokrywy na stronie wewnętrznej. Nie używając siły, pociągnij wewnętrzną pokrywę aluminiową trochę do siebie i do dołu, aby odłączyła się ona od pokrywy głównej.

3. Przetrzyj powierzchnie obu pokryw wilgotną szmatką lub gąbką. W razie potrzeby wymyj zdjętą pokrywę pod wodą bieżącą, używając środka do mycia naczyń. W danym przypadku użycie zmywarki jest niewskazane.
4. Wytrzyj obie pokrywy do sucha.
5. Wsuń pokrywę aluminiową do górnych wpustów. Połącz zdejmowaną pokrywę aluminiową z pokrywą główną. Używając niewielkiej siły naciśnij na ustalacze do przytknięcia.

#### Czyszczenie zdejmowanego zaworu parowego

Zawór parowy zamontowany jest w specjalnym gnieździe w górnej pokrywie urządzenia i składa się z ostony zewnętrznej i wewnętrznej.

1. Ostrożnie pociągnij zewnętrzną ostonę za występ we wgłębieniu pokrywy do góry i do siebie.
2. Naciśnij na plastikowy ustalacz na dolnej stronie zaworu i zdejmij ostonę wewnętrzną.
3. W razie konieczności ostrożnie wyjmij części gumowe zaworu. Przemyj wszystkie części zaworu.
4. Montaż przeprowadź w kolejności odwrotnej; włóż gumki na miejsce, połącz ustalacze głównej części zaworu z odpowiednimi zawiasami na ostonie wewnętrznej i ostony do przytknięcia. Szczelnie wsuń zawór parowy do gniazda w pokrywie urządzenia.

**STOP** *UWAGA! W celu zapobieżenia deformacji gumki zaworu nie skręcaj i nie naciągaj jej podczas zdejmowania, czyszczenia i zakładania.*

#### Usunięcie skroplin

W danym modelu skropliny zbierają w specjalnym wgłębieniu na korpusie urządzenia dookoła misy. Po każdym użyciu multicookera usuwaj skropliny, pozostałe we wgłębieniu wokół misy przy pomocy szmatki.

#### Czyszczenie komory roboczej

Przy ściśłym przestrzeganiu zaleceń danej instrukcji prawdopodobieństwo dostania się plynu, cząstek jedzenia lub śmieci do wnętrza komory roboczej urządzenia jest minimalne. Jeżeli jednak doszło do znacznego zabrudzenia, należy oczyścić powierzchnie komory roboczej, aby uniknąć błędnego działania lub uszkodzenia urządzenia.

**STOP** *Przed rozpoczęciem czyszczenia komory roboczej multicookera, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło!*

Ścianki boczne komory roboczej, powierzchnię tarczy grzewczej i ostonę centralnego sterownika termicznego (znajduje się w środku tarczy grzewczej) można oczyścić wilgotną (nie mokrą!) gąbką lub szmatką. W przypadku użycia środka do mycia należy dokładnie usunąć jego pozostałości w celu wykluczenia powstania niepożądanego zapachu podczas kolejnego przygotowywania jedzenia.

W przypadku dostania się przedmiotów postronnych do wgłębienia wokół centralnego sterownika termicznego ostrożnie usuń je pinetą, nie naciskając na ostonę czujnika. W razie zabrudzenia się powierzchni tarczy grzewczej dopuszczalne jest użycie gąbki o średniej twardości lub szcztolki syntetycznej.

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

### V. PORADY ODNOŚNIE GOTOWANIA

#### Błędy podczas gotowania oraz sposoby ich usunięcia

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

#### DANIE NIE JEST CAŁKOWICIE GOTOWE

Możliwe przyczyny problemu	Sposoby rozwiązania
Niezamknięta lub zamknięta nieszczelnie pokrywa urządzenia, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka.	Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. Zamykaj pokrywę do przytknięcia. Upewnij się, że nic nie ma przeszkód aby szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniekształcona.
Misa ma ży kontakt z elementem grzewczym, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka.	Misa powinien być wstawiony do korpusu urządzenia równo, a jego dno szczelnie przylegać do tarczy grzejnej. Upewnij się, że w komorze roboczej multicookera nie ma przedmiotów obcych. Nie dopuszczaj do zabrudzeń tarczy grzejnej.

Nieudany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do gotowania w wybrany przez Ciebie sposób lub wybrałeś błędny program gotowania.	Pełnane jest używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych. Korzystaj z przepisów kulinarnych, do których rzeczywiście masz zaufanie.
Składniki są pokrojone zbyt grubo, naruszone są ogólne proporcje produktów.	Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wybranemu przepisowi kulinarnemu.
Nieprawidłowo nastawieś (obliczyłeś) czas gotowania.	
Wybrany przez Ciebie wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przyrządzenia w danym multicookerze.	Obowiązkowo nalewaj do misy wodę w objętości, zalecanej w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie gotowania.
Podczas gotowania na parze: w misie jest zbyt mało wody, aby zapewnić wystarczającą ilość pary.	
Podczas smażenia:	Wlałeś do misy zbyt dużo oleju.
	Nadmiar wilgoci w misie.
Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu podczas gotowania produktów o podwyższonej kwasności.	Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania przed gotowaniem: mycia, obsmażenia itd. Kieruj się zaleceniami wybranego przez Ciebie przepisu kulinarnego.
Podczas wypiekania (ciasto jest niewypieczone):	W procesie fermentacji końcowej ciasto przytępiło się do pokrywy wewnętrznej i zamknięto zawór wypuszczania pary.
	Włożyłeś do misy zbyt wiele ciasta.

**PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ**

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

**PODZAS GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ**

Podczas gotowania kaszy mącznej wygotowuje się mleko.	Jakość i właściwości mлека mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. Zalecamy używanie tylko mлека pasteryzowanego o zawartości tłuszczu do 2,5 %. W razie potrzeby mleko można trochę rozcieńczyć wodą pitną.
Składniki przed gotowaniem nie przygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (złe wymyślenie itd.). Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu.	Skorzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze zbożowe, mięso, rybę i owoce morza zawsze dokładnie myj, póki woda nie będzie czysta.

**DANIE PRZYPALA SIĘ**

Misa był źle wyczyszczony po poprzednim gotowaniu jedzenia. Powłoka misy non-stick jest uszkodzona.	Zanim rozpoczniesz gotowanie, upewnij się, że miska jest dobrze wymyta i powłoka antyadhezyjna nie ma uszkodzeń.
Łączna objętość włożonej do misy zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym.	Skorzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego.
Nastawieś zbyt duży czas gotowania.	Zmniejsz czas gotowania lub skorzystaj ze wskazówek zawartych w przepisie kulinarnym, adaptowanym do danego modelu urządzenia.

Podczas smażenia: zapomniawsz wlać olej do misy; nie mieszałeś lub za późno przewracasz przyrządzone produkty.	Dla zwykłego smażenia nalej do misy trochę oleju – tak, aby pokrywał on cienką warstwę dna misy. Aby produkty obsmażyły się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszać lub przewracać.
Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci.	Dodawaj do misy więcej płynu. Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby.
Podczas gotowania: w misie jest zbyt mało płynu (nie były zachowane proporcje składników).	Przestrzegaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardych.
Podczas wypiekania: nie nasmarowana olejem powierzchnia wewnętrzna misy przed rozpoczęciem wypiekania.	Zanim włożysz ciasto, nasmaruj dno i ścianki misy masłem lub olejem (nie należy nalewać oleju do misy!).

**PRODUKT UTRACIŁ SWOJĄ FORMĘ**

Zbyt często mieszałeś produkt w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej niż co 5–7 min.
Nastawieś zbyt duży czas gotowania.	Zmniejsz czas gotowania lub skorzystaj ze wskazówek, zawartych w przepisie kulinarnym, adaptowanym do danego modelu urządzenia.

**WYPIEK WYSZEDŁ WILGOTNY**

Były użyte nieodpowiednie składniki, dające nadmiar wilgoci (soczyste warzywa lub owoce, mrożone jagody, śmietana itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem wypieku. Staraj się nie wybierać jako składniki produkty zawierające zbyt wiele wilgoci lub używaj ich w miarę możliwości w minimalnej ilości.
Przetrzywałeś gotowy wypiek w zamkniętym multicookerze.	Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przyrządzeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w multicookerze na niedługi czas przy włączonym podgrzewaniu automatycznym.

**WYPIEK NIE WYRÓSŁ**

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

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

**Tabela zbiorcza programów gotowania (ustawienia fabryczne)**

Program	Zalecenia, odnośnie używania	Czas gotowania domyślny	Zakres czasu gotowania/ Dokładność ustawień	Wyjście na parametry robocze	Opóźniony start, godzin	Podgrzewanie automatyczne, godzin
MULTICOOK	Przygotowywanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania	00:30	2 min – 15 h / 1 min Jeśli temperatura jest powyżej 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	+	+	+
PILAF	Przygotowywanie różnych rodzajów pilawu	00:35	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
STEAM	Przygotowywanie na parze warzyw, ryby, mięsa, potraw dietetycznych i warzywniaków	00:30	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Przygotowywanie różnych pierwszych dań (barszcz, zupa ogórkowa itd.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	+	+	+
PASTA	Gotowanie makaronu, przygotowywanie makaronów wg różnych przepisów kulinarnych	00:08	2 min – 1 h / 1 min	-	+	-

Program	Zalecenia, odnośnie używania	Czas gotowania domyślny	Zakres czasu gotowania/ Dokładność ustawień	Wyjście na parametry robocze	Opóźniony start, godzin	Podgrzewanie automatyczne, godzin
PORRIDGE	Przygotowywanie kasz na mleku	00:25	5 min – 1,5 h / 1 min	+	+	+
STEW	Duszenie warzyw, mięsa, ryby	1:00	20 min – 12 h / 5 min	+	-	+
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekank, różnych ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego	00:50	20 min – 4 h / 10 min	+	-	+
FRY	Smażenie warzyw, mięsa, drobiu	00:15	5 min – 1 h / 1 min	-	+	+
YOGURT	Przygotowywanie różnych rodzajów jogurtu	8:00	30 min – 12 h / 30 min	+	-	-
BREAD	Pieczenie chleba	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Duszenie powolnie warzyw, mięsa, ryby	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
EXPRESS	Szybkie przygotowywanie ryżu, kasz na sypko	-	-	-	-	-

**i** Przytoczona jest uśredniona temperatura robocza elementu grzewczego.

**Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze**

Produkt	Waga, g/ilość	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min
Poładwica wieprzowa / wotowa (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	800	30/40
Poładwica barania (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	800	40
Filet kurczaka (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
Pułpeciki/ kotlety	500	800	25/40
Ryba (filet)	300	800	15
Krewetki salatkowe, oczyszczone, gotowane mrożone	300	800	5
Ziemniaki (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	800	20
Marchew (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	800	35
Buraki (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	90
Warzywa (świeżo zamrożone)	500	800	5
Jajka	5 kom.	800	10

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

**Zalecenia, dotyczące używania trybów temperaturowych w programie „MULTICOOK”**

Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia
35°C	Kończowa fermentacja ciasta, przygotowywanie octu
40°C	Przygotowywanie jogurtów
45°C	Zakwas
50°C	Fermentacja
55°C	Przygotowywanie pomadki
60°C	Przygotowywanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci
65°C	Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym
70°C	Przygotowywanie ponczu

Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia
75°C	Pasteryzacja, przygotowywanie białej herbaty
80°C	Przygotowywanie grzanego wina
85°C	Przygotowywanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu przygotowywania
90°C	Przygotowywanie czerwonej herbaty
95°C	Przygotowywanie kasz na mleku.
100°C	Przygotowywanie bez lub konfitur
105°C	Przygotowywanie galarety mięsnej
110°C	Sterylizacja
115°C	Przygotowywanie syropu cukrowego
120°C	Przygotowywanie gotonki
125°C	Przygotowywanie duszonego mięsa
130°C	Przygotowywanie zapiekanki
135°C	Obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki
140°C	Wędzenie
145°C	Zapiekanie warzyw i ryby w folii aluminiowej
150°C	Zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
155°C	Smażenie wyrobów z ciasta drożdżowego
160°C	Smażenie drobiu
165°C	Smażenie steków
170°C	Przygotowywanie frytek, nuggetsów z kurczaka

**i** Zobacz także w załączonej książce z przepisami kulinarnymi.

**VI. AKCESORIA DODATKOWE**

(do nabycia oddzielnie)

Nabyć akcesoria dodatkowe do multicookera REDMOND RMC-M4510E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) lub w sklepach oficjalnych dealerów.

**RAM-FB1 – Koszyk do smażenia na głębokim oleju**

Jest używany do przygotowywania różnych produktów na silnie rozgrzanym lub głębokim oleju (fryturze). Pasuje do wszystkich mis o pojemności od 3 litrów. Jest wykonany ze stali nierdzewnej, posiada zdejmowany uchwył i haczyk do zawieszania na misie w celu ułatwienia ściekania zbędnego oleju po przygotowaniu. Możliwe jest użycie go z multicookerami innych marek. Można myć w zmywarce.

**RAM-G1 – zestaw pojemników do jogurtu ze znacznikami na pokrywkach (4 szt.)**

Przeznaczony jest do przygotowywania różnych jogurtów. Pojemniki posiadają datowniki, pozwalające na kontrolowanie terminu przydatności. Możliwe jest ich użycie z multicookerami innych marek.

**RB-A500 (A501, A503) – misa z powłoką antyadhezyjną**

Pojemność – 5 litrów.

**RB-CS00 – misa z ceramiczną powłoką antyadhezyjną**

Pojemność – 5 litrów.

**RB-CS05 – misa z ceramiczną powłoką antyadhezyjną Ceralon® (Szwajcaria)**

Pojemność – 5 litrów.

**RB-5500 – misa ze stali nierdzewnej**

Pojemność – 5 litrów.

## VII. MOŻLIWE USTERKI I METODY ICH USUNIĘCIA

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie: E1 – E4	Błąd systemowy, możliwe jest uszkodzenie płyty sterowania lub elementu grzewczego	Odciąć urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę, ponownie włącz urządzenie do sieci elektrycznej
Urządzenie nie włącza się	Przewód zasilający nie jest podłączony do urządzenia i (lub) gniazda	Upewnij się, że zdejmowany przewód elektryczny jest podłączony do odpowiedniego złącza na urządzeniu i jest włączony do gniazda
	Niesprawne jest gniazdo	Podłącz urządzenie do sprawnego gniazda
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwy w zasilaniu prądem (poziom napięcia prądu jest niestabilny lub niższy od normy)	Sprawdź, czy jest napięcie w sieci elektrycznej. Jeżeli go brak, zwróć się do firmy, dostarczającej energię elektryczną do Twojego domu.
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się postronny przedmiot lub cząstki (śmięcie, kasza, kawałki jedzenia)	Odciąć urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Usuń przedmiot postronny lub cząstki
	Misa w korpusie multicookera jest wstawiona ze skosem	Wstaw misę równo, bez skosów.
Podczas przygotowywania spod pokrywę wychodzi para.	Tarcza grzewcza jest silnie zabrudzona	Odciąć urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Oczyszczaj tarczę grzewczą
	Misa jest nierówno wstawiona do korpusu urządzenia	Wstaw misę równo, bez skosów.
	Naruszona jest szczelność połączenia misy z pokrywą wewnętrzną multicookera	Pokrywa jest zamknięta nie-szczelnie lub dostał się pod nią przedmiot postronny
	Uszczelka gumowa na pokrywie wewnętrznej jest silnie zanieczyszczona, zdeformowana lub uszkodzona	Sprawdź stan uszczelki gumowej na pokrywie wewnętrznej urządzenia. Możliwe, że wymaga ona wymiany.

POL

## VIII. ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE


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

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

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

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

**i** *Opakowanie, podręcznik użytkownika oraz samo urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami odnośnie przetwarzania odpadów. Zatrzaszcz się o środowisko: nie wyrzucaj takich wyrobów razem ze zwykłymi odpadami bytowymi.*

 Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

## ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- STOP** *Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.*
- Αυτή η συσκευή είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της

συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).

- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

**STOP** *ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εγκαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.*

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
  - Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.
- STOP** *Να θυμάστε: τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.*
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
  - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
  - Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.
- STOP** *ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!*
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από υπεύθυνο άτομο. Πρέπει να επιβλέπονται τα παιδιά να αποτραπεί η χρήση από αυτά της συσκευής των εξαρτημάτων, καθώς και της συσκευασίας της. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει

να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.

- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

STOP

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση όταν υπάρχει οποιαδήποτε βλάβη.

**Τεχνικά χαρακτηριστικά**

Μοντέλο .....	RMC-M4510E
Ισχύς .....	860-1000 W
Τάση .....	220-240 V, 50/60 Hz
Χωρητικότητα του μπολ .....	5 λ
Επίστρωση του μπολ .....	αντικολλητική, κεραμική Anato®
Οθόνη .....	LED
Βαλβίδα ατμού .....	αποσπώμενη
Εσωτερικό καπάκι .....	αποσπώμενο

**Προγράμματα**

- MULTICOOK
- PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)
- STEAM (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)
- SOUP (ΣΟΥΠΑ)
- PASTA (ΠΑΣΤΑ)
- PORRIDGE (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ)
- STEW (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ)
- BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
- FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)
- YOGURT (ΓΙΑΟΥΡΤΙ)
- BREAD (ΨΩΜΙ)
- SLOW COOK (ΣΙΓΑΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)
- EXPRESS

**Λειτουργίες**

“MASTERCHIEF LITE” (ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος κατά τη λειτουργία του προγράμματος) ..... υπάρχει  
 Διάρθρωση θερμοκρασίας έτοιμων πιάτων (αυτόματο ζεστάμα) ..... έως 12 ώρες  
 Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματου ζεστάματος ..... υπάρχει  
 Αναθέρμανση φαγητών ..... έως 12 ώρες  
 Καθυστέρηση έναρξης ..... έως 24 ώρες  
 Απενεργοποίηση ηχητικών σημάτων ..... υπάρχει

**Περιλαμβάνει**

Πολυσκεύς .....	1 τεμ.
Μπολ RB-C502 .....	1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό .....	1 τεμ.
Κουτάλα .....	1 τεμ.
Σπάτουλα .....	1 τεμ.
Δοχείο για μέτρηση .....	1 τεμ.
Λαβίδα για μπολ .....	1 τεμ.
Βιβλίο «100 συνταγές» .....	1 τεμ.
Βάση για κουτάλα/κουτάλι .....	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης .....	1 τεμ.
Βιβλιόριο εγγύησης .....	1 τεμ.
Καλώδιο ρεύματος .....	1 τεμ.

**i** Ο παραγωγός έχει δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο πλάνο, σύνολο και στα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος κατά τη διάρκεια βελτίωσης των προϊόντων του χωρίς επιπρόσθετη ειδοποίηση γι' αυτές τις αλλαγές.

**Περιγραφή πολυσκεύους A1**

- Καπάκι της συσκευής
- Λαστιγέριο δαχτυλίδι
- Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι
- Οπή για έξοδο ατμού
- Μπολ
- Πλήκτρο ανοίγματος κατακίου
- Πίνακας διαχείρισης με οθόνη
- Σύμα
- Λαβίδα για μεταφορά
- Αποσπώμενη βαλβίδα ατμού
- Σπατούλα
- Κουτάλα
- Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό

- Βάση για κουτάλα/σπατούλα
- Δοχείο για μέτρηση
- Λαβίδα για μπολ
- Καλώδιο ρεύματος

**Πίνακας διαχείρισης A2**

- Πλήκτρο «Cancel/Reheat» («Ακύρωση/Αναθέρμανση») — ενεργοποίηση/απενεργοποίηση λειτουργίας αναθέρμανσης, διακοπή λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση ρυθμίσεων χρήστη.
- Πλήκτρο «Time Delay» («Καθυστέρηση») — ενεργοποίηση λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης.
- Πλήκτρο «Menu» («Μενού») — επιβεβαιώνει την επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος.
- Οθόνη.
- Πλήκτρο «Min/→» («Λεπτό/→») — επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος, μείωση θερμοκρασίας, επιλογή λεπτού.
- Πλήκτρο «Hour/+» («Ωρα/+») — επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος, αύξηση θερμοκρασίας, επιλογή ωρών.
- Πλήκτρο «Start» («Έναρξη») — ενεργοποίηση επιλεγμένης κατάστασης μαγειρέματος.

**Περιγραφή οθόνης A2**

- Δείκτες αυτόματων προγραμμάτων.
- Δίκτες κατάστασης καθυστέρησης έναρξης.
- Δίκτες κατάστασης μαγειρέματος.
- Δίκτες τιμής χρόνου.
- Δείκτες κατάστασης αυτόματου ζεστάματος.
- Δίκτες προγράμματος «EXPRESS».
- Δίκτες απενεργοποίησης αναθέρμανσης.
- Δίκτες απενεργοποίησης ηχητικών σημάτων.
- Δίκτες τιμής θερμοκρασίας.

**I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Βγάλτε με προσοχή τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.

**⚠** Φυλάξτε όλα τα ενημερωτικά αυτοκόλλητα, αυτοκόλλητα με οδηγίες και τον πίνακα με τον αριθμό και σειρά του προϊόντος πάνω στο σώμα του! Η απουσία του αριθμού σειράς πάνω στο προϊόν αυτόματως στερεί το δικαίωμα εγγύησης.

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα νωπό πανί. Καθαρίστε το δοχείο με το ζεστό νερό με σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να εμφανιστεί μια μυρωδιά, αυτό δεν προκύπτει από βλάβη της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση να επαναλάβετε το καθαρισμό της συσκευής.

**⚠** Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίησή.

**II. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΣΚΕΥΟΥΣ**

**Ρύθμιση ρολογιού**

Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα. Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Hour/+» ή «Min/→». Δείκτης τρέχουσας ώρας στην οθόνη θα αρχίσει να



αναβοσβήνει. Για ρύθμιση τιμής ώρας πατήστε το πλήκτρο «Hour/+», λεπτών – πλήκτρο «Min/-». Αύξηση τιμής ώρας και λεπτών πραγματοποιείται ανεξάρτητα μία από την άλλη. Μετά από μέγιστη τιμή η ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή τιμής πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο. Μετά από την ολοκλήρωση ρύθμισης τρέχουσας ώρας μην πατάτε κανένα πλήκτρο στον πίνακα κατά τη διάρκεια 5 δευτερόλεπτων. Οι ρυθμίσεις θα διατηρηθούν αυτόματα.

### Απενεργοποίηση ηχητικών σημάτων

Για απενεργοποίηση ηχητικών σημάτων πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Menu» σε οποιαδήποτε κατάσταση. Στην οθόνη θα εμφανιστεί δείκτης απενεργοποίησης ηχητικών σημάτων. Για ενεργοποίηση ηχητικών σημάτων ξαναπατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Menu».

### Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

Το πολυσκεύς REDMOND RMC-M4510E σας παρέχει δυνατότητα να ρυθμίσετε μόνοι σας το χρόνο μαγειρέματος για κάθε πρόγραμμα, εκτός από το πρόγραμμα «EXPRESS». Το βήμα ρύθμισης και δυνατή περίοδο ρυθμιζόμενου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος.

Μετά από την επιλογή του αυτόματου προγράμματος και αφού πατήσετε το πλήκτρο «Menu» χρησιμοποιήστε το πλήκτρο «Hour/+» για να βάλετε τιμή ώρας και το πλήκτρο «Min/-» – να βάλετε τιμή λεπτών. Αλλαγή τιμής ώρας και λεπτών πραγματοποιείται ανεξάρτητα μία από την άλλη. Μετά από μέγιστη τιμή η ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή τιμής πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.

**i** Σε μερικά αυτόματα προγράμματα η μέτρηση ρυθμιζόμενου χρόνου μαγειρέματος ξεκινάει μόνο αφού φτάσει η συσκευή ορισμένη θερμοκρασία λειτουργίας. Παραδείγματος χάρι, εάν βάλετε κρύο νερό και θα ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος στο πρόγραμμα «STEAM» 5 λεπτά, η έναρξη του προγράμματος και αντίστροφη μέτρηση χρόνου θα αρχίσει μόνο αφού βράσει το νερό και δημιουργηθεί αρκετά πυκνός ατμός στο μπωλ. Στο πρόγραμμα «PASTA» η μέτρηση ρυθμιζόμενου χρόνου μαγειρέματος ξεκινάει αφού βράσει το νερό και ξαναπατήσετε το πλήκτρο «Start».

### Καθυστέρηση έναρξης του προγράμματος

Η λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης» επιτρέπει να ρυθμίσετε την ώρα, στην οποία το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο (υπολογίζοντας και το χρόνο λειτουργίας του προγράμματος). Ο μέγιστος χρόνος καθυστέρησης έναρξης είναι 24 ώρες. Ο χρόνος καθυστέρησης έναρξης από προεπιλογή είναι ίδιος με το χρόνο λειτουργίας του προγράμματος και το χρόνο απαραίτητο για το πολυσκεύς για να φτάσει παραμέτρους λειτουργίας (εάν προβλέπεται από ρυθμίσεις εργοστασίου για το πρόγραμμα). Το βήμα ρύθμισης καθυστέρησης έναρξης είναι 1 λεπτό.

Για αλλαγή χρόνου καθυστέρησης έναρξης μετά από την επιβεβαίωση επιλογής αυτόματου προγράμματος πατήστε το πλήκτρο «Time Delay». Για αύξηση τιμής ώρας πατήστε το πλήκτρο «Hour/+». Για αλλαγή τιμής λεπτών – το πλήκτρο «Min/-». Αλλαγές τιμής ώρας και λεπτών πραγματοποιούνται ανεξαρτήτως μία από την άλλη. Μετά από μέγιστη τιμή η ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή τιμής πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.

**i** Κατά τη λειτουργία «Καθυστέρησης έναρξης» στην οθόνη απεικονίζεται τιμή τρέχουσας ώρας. Για να δείτε το χρόνο όταν το φαγητό θα είναι έτοιμο, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Time Delay». Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης είναι διαθέσιμη σε όλα τα αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος, εκτός από τα προγράμματα «FRY»,

«PASTA» και «EXPRESS». Δεν συστήνεται χρήση της λειτουργίας «Καθυστέρηση έναρξης» εάν η συσκευή έχει ευπαθή προϊόντα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, τυρί κλπ.).

### Διατήρηση θερμοκρασίας έτοιμων φαγητών (αυτόματο ζεστάματος)

Η παρούσα λειτουργία ενεργοποιείται αυτόματα μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγειρέματος και μπορεί να διατηρεί θερμοκρασία έτοιμου πιάτου στα πλαίσια 70-75°C κατά τη διάρκεια 12 ωρών. Όταν λειτουργεί αυτόματο ζεστάμα, φωτίζεται ο δείκτης του πλήκτρου «Cancel/Reheat». Για να κλείσει απεικονίζεται δείκτης «Ζεστάμα» και άμεση μέτρηση χρόνου λειτουργίας σ' αυτήν την κατάσταση.

Αν χρειάζεται, μπορείτε να απενεργοποιήσετε αυτόματο ζεστάμα, πατώντας και κρατώντας για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat».

### Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματου ζεστάματος

Ενεργοποίηση αυτόματου ζεστάματος μετά από ολοκλήρωση λειτουργίας του προγράμματος δεν είναι πάντα επιθυμητή. Λαμβάνοντας υπόψη αυτό, στο πολυσκεύς REDMOND RMC-M4510E προβλέπεται η δυνατότητα προκαταρκτικής απενεργοποίησης αυτής της λειτουργίας κατά τη διάρκεια λειτουργίας «Καθυστέρησης έναρξης» ή βασικού προγράμματος μαγειρέματος. Για να απενεργοποιήσετε το ζεστάμα, πατήστε το πλήκτρο «Start» όταν το πρόγραμμα είναι στην εξέλιξη. Για να ξαναενεργοποιήσετε αυτόματο ζεστάμα, ξαναπατήστε το πλήκτρο «Start».

**i** Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος δεν είναι δυνατή κατά τη χρήση των προγραμμάτων «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» και όταν στο πρόγραμμα «MULTICOOK» η επιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος είναι κάτω από 80°C.

### Αναθέρμανση πιάτων

Το πολυσκεύς REDMOND RMC-M4510E μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αναθέρμανση κρύων πιάτων. Για το σκοπό αυτό:

1. Βάλτε τα προϊόντα στο μπωλ, τοποθετήστε το στο σώμα του πολυσκεύς.
2. Κλείστε το καπάκι, συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
3. Πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat». Στην οθόνη και στο πλήκτρο θα αναφύουν ανάλογοι δείκτες. Το χρονομέτρο θα ξεκινήσει άμεση μέτρηση χρόνου αναθέρμανσης.

Η συσκευή θα θερμάνει το πιάτο μέχρι 70-75°C και θα το διατηρήσει σε ζεστή κατάσταση στη διάρκεια 12 ωρών. Αν χρειάζεται, μπορείτε να διακόψετε την αναθέρμανση, πατώντας και κρατώντας για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat», μέχρι να οβήσουν σχετικοί δείκτες.

**i** Χάρη στις λειτουργίες αυτόματου ζεστάματος και αναθέρμανσης το πολυσκεύς μπορεί να διατηρεί το προϊόν ζεστό έως 12 ώρες, αλλά δεν συμβουλευόμαστε να αφήσετε το φαγητό σε ζεστή κατάσταση πάνω από δύο-τρεις ώρες επειδή μερικές φορές αυτό μπορεί να συνεισφέρει αλλαγή γευστικών ιδιοτήτων.

### Λειτουργία «MASTERCHIEF LITE»

Ανακαλύψτε ακόμα περισσότερες δυνατότητες για δημιουργία με τη καινούρια λειτουργία «MASTERCHIEF LITE»! Εάν το πρόγραμμα «MULTICOOK» επιτρέπει να αλλάξετε ρυθμίσεις λειτουργίας του προγράμματος πριν από την έναρξη του, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία «MASTERCHIEF LITE», μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις άμεσα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μπορείτε πάντα να ρυθμίσετε οποιοδήποτε πρόγραμμα ώστε να ανταποκρίνεται στις δικές σας προτιμήσεις. Εξαιρείται η σούτα; Χύνεται χυλός γάλακτος; Λαχανικά στον ατμό μαγειρεύονται πολύ ώρα; Αλλάζει τη θερμοκρασία ή το χρόνο μαγειρέματος χωρίς να διακόπτετε τη λειτουργία του προγράμματος. Αν να μαγειρεύετε στο μάτι ή στο φούρνο.

**i** Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία «MASTERCHIEF LITE» μόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Κατά τη χρήση του προγράμματος «EXPRESS», της λειτουργίας «Καθυστέρηση έναρξης» και της αναμονής μέχρι να φτάσει ο σκεύος απαραίτητες παραμέτρους λειτουργίας η «MASTERCHIEF LITE» δεν μπορεί να εφαρμοστεί.

Ρύθμιση θερμοκρασίας κατά τη χρήση της λειτουργίας «MASTERCHIEF LITE» δύναται στα πλαίσια από 35 έως 170°C με βήμα αλλαγής 1°C. Πλαίσια του χρόνου μαγειρέματος εξαρτώνται από το επιλεγμένο πρόγραμμα. Βήμα αλλαγής – 1 λεπτό.

**i** Η λειτουργία «MASTERCHIEF LITE» μπορεί να σταθεί ειδικά χρησίμη όταν μαγειρεύετε φαγητά με σύνθετες συνταγές που απαιτούν συνδυασμό διαφόρων προγραμμάτων μαγειρέματος (παραδείγματος χάρι, κατά το μαγείρεμα λαχανοπολυδάμων, στρογκανφ, σουπών και παστών με διάφορες συνταγές, μαρμελάδων κλπ.).

Για αλλαγή θερμοκρασία μαγειρέματος:

1. Κατά τη λειτουργία του προγράμματος πατήστε το πλήκτρο «Menu». Δείκτης τιμής θερμοκρασίας στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία. Για αύξηση πατήστε το πλήκτρο «Hour/+», για μείωση – πλήκτρο «Min/-». Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο. Μετά από μέγιστη (ελάχιστη) τιμή η ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή.
3. Μην πατάτε πλήκτρα στον πίνακα διαχείρισης κατά τη διάρκεια 5 δευτερόλεπτων. Οι αλλαγές θα διατηρηθούν αυτόματα.

**i** Για προστασία από υπερθέρμανση κατά τη ρύθμιση θερμοκρασίας μαγειρέματος πάνω από 130°C ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας του προγράμματος περιορίζεται σε δύο ώρες (εκτός από το πρόγραμμα «BAKE»). Κατά τη χρήση αυτόματου προγράμματος «YOGURT» η λειτουργία αλλαγής θερμοκρασίας μαγειρέματος δεν είναι δυνατή.

GRC

Για αλλαγή χρόνου μαγειρέματος:

1. Κατά τη διάρκεια του προγράμματος μαγειρέματος δύο φορές πατήστε το πλήκτρο «Menu». Ο δείκτης τιμής χρόνου στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Για αύξηση τιμής με βήμα 1 ώρα πατήστε το πλήκτρο «Hour/+», με βήμα 1 λεπτό – το πλήκτρο «Min/-». Αλλαγές τιμής ώρας και λεπτών πραγματοποιούνται ανεξαρτήτως μία από την άλλη. Μετά από μέγιστη τιμή η ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή τιμής πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.
3. Μην πατάτε πλήκτρα στον πίνακα διαχείρισης κατά τη διάρκεια 5 δευτερόλεπτων. Οι αλλαγές θα διατηρηθούν αυτόματα.

**i** Εάν ρυθμίσετε τιμή χρόνου μαγειρέματος 00:00, η λειτουργία του προγράμματος θα διακομίσει.

### Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων

1. Προετοιμάστε (μετρήστε) απαραίτητα υλικά.
2. Βάλτε τα υλικά στο μπωλ του πολυσκεύς σύμφωνα με το πρόγραμμα μαγειρέματος και τοποθετήστε το στο σώμα της συσκευής.

Παρατηρήστε να είναι όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένου υγρού, κάτω από το σημείο μέγιστης ποσότητας στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ. Βεβαιωθείτε ότι το μπλ είναι τοποθετημένο ίσια και έχει καλή επαφή με το θερμοαντικό στοιχείο.

- Κλείστε το καπάκι του πολυσκεύους μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
- Για έξοδο από την κατάσταση αναμονής πατήστε το πλήκτρο «Menu». Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος με πλήκτρα «Hour/+» και «Min/-» (σχετικός δείκτης την προγράμματος στην οθόνη θα αναβοβλίνει). Επιβεβαιώστε την επιλογή του προγράμματος, πατώντας ξανά το πλήκτρο «Menu».

**i** Στο πρόγραμμα «MULTICOOK» μετά από την επιβεβαίωση επιλογής του προγράμματος μπορείτε να ρυθμίσετε επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Για αύξηση τιμής που είναι ρυθμισμένη από προεπιλογή, χρησιμοποιήστε το πλήκτρο «Hour/+», για μείωση – το πλήκτρο «Min/-». Για ολοκλήρωση ρύθμισης θερμοκρασίας πατήστε το πλήκτρο «Menu».

- Για αλλαγή χρόνου μαγειρέματος που είναι ρυθμισμένος από προεπιλογή, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα «Hour/+» και «Min/-».
- Αν χρειάζεται, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης.

**i** Η λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης» δεν είναι προσβάσιμη κατά τη χρήση των προγραμμάτων «FRY», «PASTA» και «EXPRESS».

- Για έναρξη προγράμματος μαγειρέματος πατήστε το πλήκτρο «Start». Θα ανάψουν δείκτες των πλήκτρων «Start» και «Cancel/Reheat». Αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος, ανάλογα με το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος, θα ξεκινήσει αμέσως μόλις πατήσετε το πλήκτρο «Start» ή αφού η θερμοκρασία στο μπλ θα φτάσει στα ορισμένα όρια.

**i** Αν χρειάζεται, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος, πατώντας το πλήκτρο «Start». Θα σβήσει δείκτης του πλήκτρου «Cancel/Reheat». Ξαναπατώντας το πλήκτρο «Start» θα συνδέσετε πάλι τη λειτουργία. Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος δεν είναι προσβάσιμη κατά τη χρήση προγραμμάτων «YOGURT» και «EXPRESS».

- Για την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ενημερωθείτε από ένα ηχητικό σήμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί επιγραφή «End». Μετά, ανάλογα με το επιλεγμένο πρόγραμμα, η συσκευή θα περάσει στην κατάσταση αυτόματου ζεστάματος (θα είναι αναμμένος ο δείκτης πλήκτρου «Cancel/Reheat» και επιγραφή «Keep Warm» στην οθόνη) ή στην κατάσταση αναμονής.
- Για να ακυρώσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος ή το αυτόματο ζεστόμα, πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat».

**📖** Για να έχετε καλύτερο αποτέλεσμα σας προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε συνταγές μαγειρέματος φαγητών από το βιβλίο συνταγών που παρέχεται μαζί με το πολυσκεύος REDMOND RMC-M4510E και είναι επεξεργασμένο ειδικά γι' αυτό το μοντέλο. Ανάλογες συνταγές επίσης μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα [www.redmondker.com](http://www.redmondker.com).

Εάν κατά τη γνώμη σας δεν έχετε πετύχει επιθυμητά αποτελέσματα στα συνηθισμένα αυτόματα προγράμματα, χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «MULTICOOK», το οποίο παρέχει μεγάλες δυνατότητες για μαγειρικά σας πειράματα.

**Πρόγραμμα «MULTICOOK»**

Το παρόν πρόγραμμα προορίζεται για μαγειρεία φαγητών με ρυθμισμένες από τον χρήστη παραμετρήσεις θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος. Χάρη στο πρόγραμμα «MULTICOOK» το πολυσκεύος REDMOND RMC-

M4510E μπορεί να αντικαταστήσει ολόκληρη σειρά συσκευών κουζίνας και θα σας παρέχει δυνατότητα να μαγειρέψετε φαγητό με οποιαδήποτε σχεδόν συνταγή που βρήκατε στο παλαιό βιβλίο συνταγών ή στο διαδικτυο.

**i** Εάν η θερμοκρασία μαγειρέματος φαγητού δεν υπερβαίνει 80°C, η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος θα απενεργοποιηθεί χωρίς δυνατότητα να την ενεργοποιήσετε χειροκίνητα.

Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα «MULTICOOK» είναι 30 λεπτά, η θερμοκρασία μαγειρέματος - 100°C. Τα όρια ρύθμισης θερμοκρασίας στο πρόγραμμα είναι από 35 έως 170°C με βήμα 5°C. Τα όρια ρύθμισης χρόνου είναι από 2 λεπτά έως 15 ώρες με βήμα 1 λεπτό.

**i** ΠΡΟΣΟΧΗ! Για λόγους ασφαλείας σε περίπτωση επιλογής θερμοκρασίας πάνω από 130°C ο χρόνος μαγειρέματος θα περιοριστεί σε δύο ώρες.

**📖** Με το πρόγραμμα «MULTICOOK» μπορείτε να μαγειρέψετε πολλά διάφορα φαγητά. Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο βιβλίο συνταγών από επαγγελματίες μάγειρες μας ή τον ειδικό πίνακα συμβολών σε επιλογή θερμοκρασιών για μαγειρεία διάφορων φαγητών και προϊόντων. Επίσης μπορείτε να ανακαλύψετε συνταγές που θέλετε στην ιστοσελίδα [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

**Πρόγραμμα «PILAF»**

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγειρεία διάφορων ειδών πιλαφιού. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα αποτελεί 35 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

**Πρόγραμμα «STEAM»**

Προορίζεται για μαγειρεία κρέας, πουλερικών, ψαριού, λαχανικών και φαγητών από πολλά στατικά στον ατμό. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα αποτελεί 30 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Για μαγειρεία στο παρόν πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό δοχείο (συμπεριλαμβανεται):

- Βάλτε στο μπλ 400-800 ml νερό. Τοποθετήστε το δοχείο για μαγειρεία στον ατμό στο μπλ.
- Μετρήστε και ετοιμάστε τα προϊόντα σύμφωνα με συνταγή, βάλτε τα στο δοχείο και τοποθετήστε το μπλ στο σώμα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι το μπλ έχει άμεση επαφή με το θερμοαντικό στοιχείο.
- Ακολουθήστε οδηγίες σημείων 3-8 Γενικής διαδικασίας κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων.

**i** Όταν βράσει το νερό και θα δημιουργηθεί αρκετά καλό ατμός στο μπλ, η συσκευή θα δώσει ηχητικό σήμα. Θα ξεκινήσει αντίστροφη μέτρηση χρόνου λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος.

Εάν δεν χρησιμοποιείτε αυτόματες ρυθμίσεις στο παρόν πρόγραμμα, απευθυνθείτε στον πίνακα «Χρόνος μαγειρέματος διάφορων προϊόντων στον ατμό».

**Πρόγραμμα «SOUP»**

Προορίζεται για μαγειρεία ζωμών, λαχανοσούπών, διάφορων σούπών και κρύων κουτών από κρέας, πουλερικά, ψάρι ή λαχανικά.

Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα αποτελεί 40 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 20 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

**i** Όταν η συσκευή θα είναι έτοιμη για μαγειρεία, θα δώσει ηχητικό σήμα.

**Πρόγραμμα «PASTA»**

Το πρόγραμμα προβλέπει να φτάσει το νερό την κατάσταση βράσιμου, να βιάσει μέσα τα στατικά και να μαγειρευτούν. Όταν το νερό θα βράσει και θα πρέπει να βάλει μέσα τα προϊόντα, θα ακούσετε ηχητικό σήμα. Αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος θα αρχίσει αφού πατήσετε για δεύτερη φορά το πλήκτρο «Start».

Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα αποτελεί 8 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 2 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 1 λεπτό. Η λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης» και «Αυτόματο ζεστόμα» δεν είναι δυνατόν στο παρόν πρόγραμμα.

**💡** Κατά το μαγειρεία μερικών προϊόντων (τη μακαρονιών, ραβιόλι κλπ) δημιουργείτε αερός. Για αποφυγή πιθανής εξόδου του αερού από το μπλ μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι μετά από μερικά λεπτά αφού βιάσει τα προϊόντα στο βραστό νερό.

**Πρόγραμμα «PORRIDGE»**

Προορίζεται για μαγειρεία χυλών με χρήση παστεριωμένου γάλακτος με χαμηλό ποσοστό λιπαρών.

Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 25 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 5 λεπτά έως 1 ώρα 30 λεπτά με βήμα 1 λεπτό.

Για να αποφύγετε να χυθεί το γάλα και να έχετε καλό αποτέλεσμα, συστήνουμε πριν από το μαγειρεία να κάνετε τα εξής:

- Να πλένετε καλά όλα τα δημητριακά ολικής αλέσεως (ρύζι, μαυροσίταρο, κεχρί κλπ.) μέχρι να γίνει το νερό καθαρό,
- Πριν από τη χρήση να βουτυρώνετε το μπλ του πολυσκεύους,
- Να ακολουθήσετε πάντα τις αναλογίες, μετρώντας τα υλικά σύμφωνα με οδηγίες από βιβλίο συνταγών (να μειώνετε ή να αυξάνετε την ποσότητα των υλικών ανάλογα),
- Κατά τη χρήση πλήρους γάλακτος να το αραιώνετε με νερό σε αναλογία 1:1.

**i** Ιδιαιτερότητες του γάλακτος και των δημητριακών, ανάλογα με τον παραγωγό και τον τόπο προέλευσης, μπορούν να διαφέρουν και αυτό μπορεί να επηρεάσει αποτελέσματα του μαγειρέματος.

Εάν κατά τη γνώμη σας δεν έχετε πετύχει επιθυμητά αποτελέσματα στο πρόγραμμα «PORRIDGE», χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «MULTICOOK». Η καλύτερη θερμοκρασία για μαγειρεία χυλών γάλακτος είναι 95°C. Ρυθμίστε την ποσότητα υλικών και το χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με συνταγή.

**Πρόγραμμα «STEW»**

Προορίζεται για μαγειρεία γκολάς, κοκκινιστών και ραγκού. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 20 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

**Πρόγραμμα «BAKE»**

Προορίζεται για μαγειρεία κέικ, πουντίγγων και πίτων από ζυμιάρι με μαγιά. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 50 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 20 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα 10 λεπτά.

**💡** Μπορείτε να ελέγξετε αν η μπισκότα είναι έτοιμη αφού δοκιμάσετε την με ζύληνη καρφίτα (οδοντογλυφίδα). Εάν την βιάσετε και δεν κολλάει πάνω της ζυμιάρι – η μπισκότα είναι έτοιμη.

Κατά το ψήσιμο συμβουλευόμαστε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος φαγητών. Να βγάλετε το έτοιμο φαγητό από το πολυσκεύς αμέσως μετά από το μαγείρεμα για να μην πάρει υγρό. Εάν δεν είναι δυνατό, επιτρέπεται να αφήνετε το προϊόν στο πολυσκεύς για λίγο χρόνο στην κατάσταση αυτόματου ζεστάματος.

**Πρόγραμμα «FRY»**

Προορίζεται για τηγάνισμα κρέατος, πουλερικών, ψαριού και φαγητών από πολλά συστατικά.

Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 5 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 1 λεπτό. Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν υπάρχει στο παρόν πρόγραμμα.

**i** Όταν η θερμοκρασία θα είναι κατάλληλη, η σκευή θα δώσει ηχητικό σήμα.

Για να μην καεί το φαγητό συμβουλευτείτε να ακολουθήσετε τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών και να ανακατέετε το περιεχόμενο του μπλ. Πριν από την επόμενη χρήση του προγράμματος «FRY» αφήστε τη σκευή να κρυώσει. Συμβουλευτείτε να μην έχετε τα προϊόντα με ανοικτό καπάκι, τότε θα πετύχετε να έχουν κρούστα.

**Πρόγραμμα «YOGURT»**

Προορίζεται για μαγείρεμα σπικικού γιαουρτιού και για ανέβασμα ζύμης. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος είναι 8 ώρες. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 30 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 30 λεπτά. Όταν βγάλετε τα συστατικά, φροντίστε να μην είναι πάνω από το μισό της χωρητικότητας του μπλ. Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος στο παρόν πρόγραμμα δεν υπάρχει.

**i** Για μαγείρεμα γιαουρτιών μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ειδικό σετ γυάλινων δοχείων για γιαούρτι REDMOND RAM-G1 (μπορείτε να αποκτήσετε χωριστά).

**Πρόγραμμα «BREAD»**

Συστήνεται για ψήσιμο διάφορων ειδών ψωμιού από σπαραμένο αλεύρι με πρόσθετη αλεύρι σίκαλης. Στο πρόγραμμα προβλέπεται όλος ο κύκλος μαγειρέματος από το ανέβασμα ζύμης έως το ψήσιμο. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος είναι 3 ώρες. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 10 λεπτά έως 6 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας «Αυτόματο ζεστάμα» στο παρόν πρόγραμμα περιορίζεται σε τρεις ώρες. Δεν συμβουλευτείτε η χρήση της λειτουργίας «Καθυστερήση έναρξης» επειδή μπορεί να επηρεάσει αρνητικά στην ποιότητα του ψωμιού.

Πρέπει να έχετε υπόψη ότι κατά την πρώτη ώρα λειτουργίας του προγράμματος πραγματοποιείται το ανέβασμα της ζύμης και μετά το ψήσιμο. Πριν βγάλετε το αλεύρι κοκκινιστό το για να εμπλουτιστεί με οξυγόνο και να ασφαρευθούν ακαθαρσίες. Για μείωση χρόνου και απλοποίηση μαγειρέματος μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έτοιμα μείγματα για μαγείρεμα ψωμιού.

**i** Όταν βγάλετε τα συστατικά, φροντίστε να μην είναι πάνω από το μισό της χωρητικότητας του μπλ.

Κατά τη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος λιγότερα από 1 ώρα αφού πατήσετε το πλήκτρο «Start» θα ξεκινήσει το ψήσιμο. Για να ψηθεί το BREAD από όλες τις πλευρές, πρέπει να το γυρίσετε μετά από ηχητικό σήμα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να βγάλετε το ψωμί από τη σκευή.

Μην ανοίγετε το καπάκι του πολυσκεύς κατά τη διάρκεια ανέβασματος της ζύμης! Η ποιότητα του ψιμένου προϊόντος εξαρτάται απ' αυτό σε μεγάλο βαθμό.

**Πρόγραμμα «SLOW COOK»**

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα κρέατος κατασρόλας, κοτόπουλο, όπως επίσης ψητό γάλα. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 3 ώρες. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνο μαγειρέματος στα όρια από 5 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 10 λεπτά.

**Πρόγραμμα «EXPRESS»**

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα ρυζιού και εύθρυπτων δημητριακών. Στο πρόγραμμα προβλέπεται αυτόματη απενεργοποίηση μετά από εξάμιση νερού. Δεν είναι δυνατή η χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και λειτουργίες «Καθυστερήση έναρξης» και «Αυτόματο ζεστάμα» στο παρόν πρόγραμμα.

Για έναρξη του προγράμματος στην κατάσταση αναμονής πατήστε το πλήκτρο «Start». Θα ανυψώνουν δείκτες κατάστασης μαγειρέματος και φωτισμός πλήκτρο «Start». Θα ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.

**📖** Εάν κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων δεν έχετε πετύχει επιθυμητά αποτελέσματα, συμβουλευτείτε με το κεφάλαιο «Συμβουλές μαγειρέματος», όπου μπορείτε να βρείτε απαντήσεις για πιο συχνά ερωτήματα και να πάρετε απαραίτητες συμβουλές.

**III. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ**

- Ανέβασμα ζύμης
- Μαγείρεμα φοντού
- Τηγάνισμα στο λάδι
- Μαγείρεμα μιλχίθρας, τυριού
- Μαγείρεμα παιδικής τροφής
- Αποστείρωση σκευών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων

**IV. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

**Γενικοί όροι και συμβουλές**

- Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής και επίσης για απόσπηση του πολυσκεύς μετά από το μαγείρεμα συμβουλευόμαστε να βγάλετε μέσα μισό λεμόνι και να χρησιμοποιήσετε για 15 λεπτά το πρόγραμμα «STEAM».
- Δεν πρέπει να αφήνετε μέσα στο κλειστό πολυσκεύς το μπλ με έτοιμο φαγητό ή να αφήνετε μέσα νερό πάνω από 24 ώρες. Μπορείτε να βγάλετε το μπλ με έτοιμο φαγητό στο ψυγείο και όταν χρειάζεστε, να ζεστάνετε το φαγητό στο πολυσκεύς, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αναθέρμανσης.
- Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη σκευή για πολύ καιρό, αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Η κάμερα λειτουργίας, συμπεριλαμβανομένου θερμαντικού δίσκου, το μπλ και η βαλβίδα ατμού πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
- Πριν ξεκινήσετε το καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η σκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και έχει κρυώσει. Για καθαρισμό χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και απορρυπαντικά πιάτων.



**ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** η χρήση χοντρών πανιών ή σφουγγαριών, αποξεστικών παστών κατά το καθαρισμό. Επίσης δεν επιτρέπεται η χρήση σποινδύπητος χημικά επιθετικών ή άλλων ουσιών που δεν συμβουλευόμαστε για χρήση στα αντικείμενα που έχουν επαφή με το φαγ.

**ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** να βουτήξετε το σώμα της συσκευής στο νερό ή να το βάζετε κάτω από τη βρύση!

- Να προσέχετε κατά τον καθαρισμό εξαρτημάτων πολυσκεύς από καουτσούκ – ή βλάβη ή παραμόρφωση τους μπορεί να συνεισφέρει μη σωστή λειτουργία της συσκευής.
- Το σώμα της συσκευής μπορεί να καθαρίζεται όταν χρειαστεί. Το μπλ, το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι και η αποστύμνη βαλβίδα ατμού πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση του πολυσκεύς. Συμπύκνωμα που δημιουργείται κατά το μαγείρεμα φαγητών στο πολυσκεύς, πρέπει να αφαιρείται μετά από την κάθε χρήση της συσκευής. Οι εσωτερικές επιφάνειες της κάμερας λειτουργίας καθαρίζονται όταν χρειαστεί.

**Καθαρισμός σώματος**

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με μαλακό βρεγμένο πανί ή το σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό πιάτων. Για αποφυγή δημιουργίας λεκέδων από νερό πάνω στο σώμα συμβουλευόμαστε να σκουπίσετε το σώμα.

**Καθαρισμός του μπλ**

Μπορείτε να καθαρίζετε το μπλ τόσο με τα χέρια, χρησιμοποιώντας μαλακό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων, όσο και στο πλυντήριο πιάτων (σύμφωνα με οδηγίες του παραγωγού του).

Σε περίπτωση αν είναι πολύ λερωμένο, βάλτε στο μπλ ζεστό νερό και αφήστε το για κάποιο χρόνο να ξεκολλήσει, μετά καθαρίστε το. Οποιοδήποτε σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια πριν βγάλετε το μπλ στο σώμα του πολυσκεύς.

Κατά την τακτική χρήση του μπλ μπορεί να αλλάξει πλήρως ή μερικώς το χρώμα της εσωτερικής αντικαλλιητικής επιστρώσης. Δεν αποτελεί ελάττωμα του μπλ.

GRC

**Καθαρισμός εσωτερικού αλουμινένιου καπακιού**

1. Ανοίξτε το καπάκι του πολυσκεύς.
2. Πατήστε προς το κέντρο δύο πλαστικούς συλληπτές στο κάτω μέρος του καπακιού. Χωρίς δύναμη τραβήξτε το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι προς τα κάτω για να ξεκολλήσει από το κύριο καπάκι.
3. Σκουπίστε τις επιφάνειες και των δύο καπακιών με βρεγμένο πανί ή σφουγγάρι. Αν χρειάζεται, καθαρίστε το εσωτερικό καπάκι στο νερό, χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων. Δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλυντήριο πιάτων.
4. Σκουπίστε τα δύο καπακιά να είναι στεγνά.
5. Βάλτε το αλουμινένιο καπάκι στις αλλακές. Συνδυάστε το αποστύμνη αλουμινένιο καπάκι με το κύριο καπάκι. Με λίγη δύναμη πατήστε τους συλληπτές μέχρι το κλικ.

**Καθαρισμός αποστύμνης βαλβίδας ατμού**

Βαλβίδα ατμού είναι τοποθετημένη σε ειδική φωλιά στο πάνω καπάκι της συσκευής και αποσπείται από το εσωτερικό και εξωτερικό κάλυμμα.

1. Τραβήξτε ελαφρώς προς τα πάνω το εξωτερικό κάλυμμα από μια προεξοχή στο καπάκι.
2. Πατήστε το πλαστικό συλληπτή στο κάτω μέρος της βαλβίδας και βγάλετε το εσωτερικό κάλυμμα.

3. Αν χρειάζεται, βγάλτε με προσοχή τα λάστιχα της βαλβίδας, Καθαρίστε όλα τα μέρη της βαλβίδας.
4. Πραγματοποιήστε τη συναρμολόγηση σε αντίθετη σειρά – βάλτε τα λάστιχα στη θέση, συνδυάστε του συλλήπτες του κύριου μέρους της βαλβίδας με ανάλογα μέρη του εσωτερικού καλύμματος και πατήστε τα καλύμματα μέχρι το κλικ.

**STOP** ΠΡΟΣΟΧΗ! Πα αποφυγή παραμόρφωσης λάστιχου της βαλβίδας μην συστρέψετε και μην τραβάτε το λάστιχο όταν το βράζετε, καθαρίζετε και τοποθετείτε στη θέση του.

### Αφαίρεση συμπυκνώματος

Στο παλιό μοντέλο το συμπύκνωμα συμμαζεύεται στην ειδική αύλακα στο σώμα της συσκευής γύρω από το μπολ. Μετά από την κάθε χρήση του πολυσκεύους αφαιρέστε το συμπύκνωμα που έμεινε στην αύλακα γύρω από το μπολ με ένα πανί.

### Καθαρισμός κέμαρας εργασίας

Εάν τηρείτε αυστηρά τις παρούσες οδηγίες, οι πιθανότητες να βρεθούν στην κάμερα της συσκευής υγρά, κομμάτια τροφής ή απορρίμματα είναι ελάχιστες. Εάν όμως η κάμερα λερωθήκε, πρέπει να καθαρίσετε τις επιφάνειές της για αποφυγή μη σωστής λειτουργίας ή βλάβης της συσκευής.

**STOP** Πριν αρχίσετε να καθαρίζετε την κάμερα του πολυσκεύους, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και έχει κρυώσει!

Οι τοίχοι της κέμαρας, η επιφάνεια του θερμοαντικού στοιχείου και το κάλυμμα κεντρικού αισθητήρα θερμοκρασίας (βρίσκεται στο κέντρο θερμοαντικού δίσκου) μπορούν να καθαριστούν με βρεγμένο (όχι πολύ!) σφουγγάρι ή ένα πανί. Εάν χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό, πρέπει να αφαιρέσετε καλά τα υπολείμματά του για αποφυγή μυρωδιών κατά το επόμενο μαγείρεμα.

Αν στην αύλακα γύρω από το κεντρικό αισθητήρα θερμοκρασίας έπεσαν κάποια αντικείμενα, αφαιρέστε τα με τοσιμπόδι, χωρίς να πιέζετε το κάλυμμα του αισθητήρα. Αν λερωθεί επιφάνεια θερμοαντικού στοιχείου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βρεγμένο σφουγγάρι ή συνθετική βούρτσα.

**i** Κατά την τακτική χρήση της συσκευής με τον καιρό το χρώμα θερμοαντικού δίσκου μπορεί να αλλάξει πλήρως ή μερικώς. Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα της συσκευής και δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία του.

## V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### Λάθη του μαγειρέματος και τρόποι αντιμετώπισής τους

Ο παρακάτω πίνακας συνοψίζει τα τυπικά λάθη που γίνονται κατά το μαγείρεμα στον πολυβράστη, εξετάζει τις πιθανές αιτίες και λύσεις.

#### ΠΙΑΤΟ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΕΧΡΙ ΤΟ ΤΕΛΟΣ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Μέθοδοι αντιμετώπισης
Ξεχάσατε να κλείσετε το σκέπασμα της συσκευής ή δεν κλείσατε σφικτά, έτσι ώστε η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το σκέπασμα του πολυβράστη άσκαπα. Κλείστε το σκέπασμα μέχρι το κλικ. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν εμποδίζει για σφικτό κλείσιμο του σκεπασμάτος και το λάστιχο σφράγιστος στο εσωτερικό καπάκι δεν έχει παραμορφωθεί.
Το μπολ και το θερμοαντικό στοιχείο έχουν κακή επαφή, έτσι ώστε η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή.	Το μπολ πρέπει να εγκατασταθεί εντός του περιβλήματος ομαλά, για να έρθει σφικτά σε επαφή με το κάτω μέρος του δίσκου θερμοανσης. Βεβαιωθείτε ότι στο θάλαμο εργασίας του πολυβράστη δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Αποφύγετε τη μόλυνση του δίσκου θερμοανσης.
Λανθάνουμένη επιλογή συστατικών γι το πιάτο. Τα συστατικά δεν είναι κατάλληλα για την μέθοδο μαγειρέματος της επιλογής σας, ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος.	Είναι επιθυμητή η χρήση αποδεδειγμένων (προσαρμο-σμένων για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγών. Χρησιμοποιήστε συνταγές που τις έχετε πραγματικά εμπιστοσύνη.
Τα συστατικά δεν είναι ψηλοκομμένα. Λάθος σε γενικές αναλογίες τοποθέτησης τροφίμων.	Η επιλογή συστατικών, η μέθοδος κοπής τους, οι αναλογίες τοποθέτησης, η επιλογή του προγράμματος και του χρόνου πρέπει να ταριάζουν με επιλεγμένη συνταγή.
Δεν ρυθμίσατε σωστά (δεν υπολογίσατε) το χρόνο μαγειρέματος. Η επιλεγμένη συνταγή δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτό το πολυβράστη.	

Μαγείρεμα στον ατμό: στο μπολ υπάρχει λίγο νερό για να εξασφαλίσει την επαρκή πυκνότητα ατμού.	Ρίξτε νερό στο μπολ απαραίτητα στον όγκο που λέει η συνταγή. Σε περίπτωση αμφιβολίας, ελέγξτε τη στάθμη του νερού κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.	
Κατά το πηγάρισμα:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ρίξτε στο μπολ πάρα πολύ λάδι.</li> <li>Υπερβολική υγρασία στο μπολ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Συνήθως αρκεί το λάδι να καλύψει ορατά τον πηχίωμα του μπολ. Εάν ηγνίζετε με λάδι, ακολουθήστε την αντίστοιχη συνταγή.</li> <li>Κατεψυγμένα τρόφιμα πριν το πηγάρισμα αναγκαστικά να αποψυχθούν και βγάλτε το νερό από αυτούς.</li> </ul>
Κατά το βράσιμο: Αποβράσιμο του ζωμού κατά το μαγείρεμα τροφίμων με υψηλή οξύτητα.		Ορισμένα τρόφιμα απαιτούν ειδικό χειρισμό πριν από το μαγείρεμα: πλύσιμο κόψιμο κλπ. Ακολουθήστε την συνταγή σας.
Κατά το ψήσιμο (ζύμη δεν ψήθηκε):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατά τη διαδικασία της διόγκωσης η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και μπλοκάρει τη βαλβίδα ατμού.</li> <li>Βάλτε πάρα πολύ ζύμη στο μπολ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Βάλτε τη ζύμη στο μπολ σε μικρότερο βαθμό.</li> <li>Αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ, στείψτε και ξαναβάλετε, συνεχίστε το μαγείρεμα μέχρι το τέλος. Στο μέλλον να βάλετε τη ζύμη στο μπολ σε μικρότερο βαθμό.</li> </ul>

### ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΠΕΡΒΡΑΣΤΗΚΑΝ

Κάνετε λάθος στην επιλογή του τύπου τροφίμων ή του καθαρισμού (υπολογισμού) του χρόνου μαγειρέματος. Υπερβολικά μικρό μέγεθος συστατικών.	Είναι επιθυμητή η χρήση αποδεδειγμένων (προσαρμο-σμένων για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγών. Η επιλογή συστατικών, η μέθοδος κοπής τους, οι αναλογίες τοποθέτησης, η επιλογή του προγράμματος και του χρόνου πρέπει να ταριάζουν με την επιλεγμένη συνταγή.
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο πιάτο πάρα πολύ καιρό βρισκόταν στη αυτόματη ζέσταση.	Παρατεταμένη χρήση της αυτόματης ζέστασης είναι ανεπιθύμητη. Αν το μοντέλο του πολυβράστη σας προβάλει προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας, χρησιμοποιήστε αυτήν τη δυνατότητα.

### ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΠΟΒΡΑΖΟΥΝ

Κατά το μαγείρεμα του χυλού γάλακτος το γάλα αποβράζει.	Η ποιότητα και οι ιδιότητες του γάλακτος μπορεί να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε μόνο υπερπαστεριωμένο γάλα με λιπαρό έως 2,6%. Εάν είναι απαραίτητο, το γάλα μπορεί να είναι ελαφρώς αραιωμένο με πόσιμο νερό.
Συστατικά πριν το μαγείρεμα δεν επεξεργάστηκαν ή επεξεργάστηκαν άσχημα (δεν πλήθικαν, κ.λπ.). Αναλογίες συστατικών δεν πληρούνται ή κακώς επιλεγμένους τύπος τροφίμων.	Είναι επιθυμητή η χρήση αποδεδειγμένων (προσαρμο-σμένων για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγών. Η επιλογή συστατικών, η μέθοδος κοπής τους, οι αναλογίες τοποθέτησης, η επιλογή του προγράμματος και του χρόνου πρέπει να ταριάζουν με επιλεγμένη συνταγή. Πλένετε καλά όλα τα ολικής αλέσεως δημητριακά (ρούζι, μαυροσίταρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει διαυγές.

### ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙΓΕΤΑΙ

Το μπολ καθαρίστηκε άσχημα μετά το προηγούμενο μαγείρεμα. Αντικολλητική επίστρωση του μπολ υπέστη ζημιά.	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι καλά πλυμένο και η αντικολλητική επίστρωση δεν έχει υποστεί ζημιά.
Ο συνολικός όγκος τροφίμων είναι μικρότερος από το συνιστώμενο στη συνταγή.	Χρησιμοποιήστε αποδεδειγμένη (προσαρμοσμένη για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγή.
Καθαρίσατε πάρα πολύ χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τη συνταγή, προσαρμοσμένη για αυτό το μοντέλο.
Κατά το πηγάρισμα: ξεχάσατε να βάλετε λάδι μέσα στο μπολ, δεν ανακατέψατε ή αργά στέφете το πιάτο.	Για συνθήκες πηγάρισμα ρίξτε στο μπολ λίγο λάδι έτσι ώστε να καλύψει το κάτω μέρος του μπολ με ένα λεπτό στρώμα. Για ομοιόμορφη πηγάρισμα τα τρόφιμα στο μπολ πρέπει να ανακατέψετε περιοδικά ή να ξεφυλλίσετε ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.
Κατά το κοκκίνισμα: στο μπολ δεν έχει αρκετό υγρό.	Προσάθετε περισσότερο υγρό στο μπολ. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το σκέπασμα του πολυβράστη άσκαπα.
Κατά το βράσιμο: στο μπολ δεν έχει αρκετό υγρό (δεν τηρήθηκαν αναλογίες συστατικών).	Προσέξτε τη σωστή αναλογία υγρών και στερεών συστατικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν αλείψατε το μπολ με λάδι πριν το μαγείρεμα.	Πριν την τοποθέτηση (υμιαρίου αλείψτε το μπολ με βούτυρο ή λάδι (μη ρίξτε λάδι στο μπολ!)).

## ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΕΧΑΣΑΝ ΤΗ ΦΟΡΜΑ ΚΟΠΗΣ

Πολύ συχνά ανακατεύετε το φαγητό στο μπλντ.	Για συνήθως τηγνάσιμα ανακατεύετε το φαγητό όχι περισσότερο από μία φορά κάθε 5-7 λεπτά.
Καθορίζετε πάρα πολύ χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τη συνταγή, προσαρμοσμένη για αυτό το μοντέλο.

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΕΙΝΑΙ ΥΓΡΑ

Ακατάλληλα συστατικά, που δίνουν πλέονασμα υγρασίας (ζυμερά φρούτα ή λαχανικά, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος, κλπ.).	Επιλέξτε συστατικά ανάλογα με τη συνταγή. Προσαρτήστε να μην επιλέξετε ως συστατικά τρόφιμα που περιέχουν πάρα πολλή υγρασία, ή τα χρησιμοποιήστε κατά περίπτωση σε ελάχιστες ποσότητες.
Κρατάτε πάρα το έτοιμα ζυμαρικά στον κλειστό πολυβράστη.	Αφαιρέστε ζυμαρικά από τον πολυβράστη αμέσως μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, αφήστε το φαγητό μέσα για λίγη ώρα με ανοιχτή αυτόματη ζέσταση.

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΔΕΝ ΣΗΚΩΘΗΚΑΝ

Αυγά με ζάχαρη ήταν άσχημα χτυπημένα.	Ανατρέξτε σε αποδεκτιμένες (προσαρμοσμένες για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγές. Η επιλογή συστατικών, η μέθοδος κοπής τους, οι αναλογίες τοποθέτησης, η επιλογή του προγράμματος και του χρόνου πρέπει να ταριάζουν με επιλεγμένη συνταγή.
Ζύμη περίμενε πολύ με μπτέκιν πάουντερ.	
Δεν είναι κοκκινωμένο αλεύρι ή άσχημα ζυμώθηκε η ζύμη.	
Λάθη κατά τη τοποθέτησης συστατικών.	
Η συνταγή δεν ταριάζει για ψήσιμο σε αυτό το μοντέλο πολυβράστη.	

**i** Σε ορισμένα μοντέλα πολυβραστών REDMOND σε προγράμματα «STEW» και «SOUP» κατά την ανετάρκια υγρού στο μπλντ λειτουργεί προστασία συσκευής από υπερθέρμανση. Στην περίπτωση αυτή το πρόγραμμα σταματά και ο πολυβράστης μπαίνει σε αυτόματη ζέσταση.

## Συνοπτικός πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Πρόγραμμα	Συντάσεις χρήσης	Χρόνος μαγειρέματος προεπιλογή	Φάσμα χρόνου μαγειρέματος (βήμα)	Φίσιση προεπιλογή εργοστασίου	Καθυστήρηση ενάρξης, ώλης	Αυτόματη ζέσταση
MULTICOOK	Μαγείρεμα διάφορων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος	00:30	2 λεπτ — 15 ώ / 1 λεπτ Εάν η θερμοκρασία είναι πάνω από 130 °C: 2 λεπτ — 2 ώ / 1 λεπτ	+	+	+
PILAF	Μαγείρεμα διάφορων ειδών πιαλαφίου	00:35	10 λεπτ — 2 ώ / 5 λεπτ	+	+	+
STEAM	Μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, μανιτών, φαγητών διαίτας και για χορτοφάγους	00:30	10 λεπτ — 2 ώ / 5 λεπτ	+	+	+
SOUP	Μαγείρεμα διάφορων σούπών	00:40	20 λεπτ — 8 ώ / 5 λεπτ	+	+	+
PASTA	Βράσιμο πιάσας, μαγείρεμα πιάσας με διάφορες συνταγές	00:08	2 λεπτ — 1 ώ / 1 λεπτ	-	+	-
PORRIDGE	Μαγείρεμα χυλών γάλακτος	00:25	5 λεπτ — 1.5 ώ / 1 λεπτ	+	+	+
STEW	Σηγανό βράσιμο λαχανικών, κρέατος, ψαριού	1:00	20 λεπτ — 12 ώ / 5 λεπτ	+	-	+
BAKE	Ψήσιμο μπσκάτων, κέκ, πουτιγγών, πητων από φυλλωτό ζυμάρι και ζυμάρι με μαγιό	00:50	20 λεπτ — 4 ώ / 10 λεπτ	+	-	+
FRY	Τηγνάσιμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών	00:15	5 λεπτ — 1 ώ / 1 λεπτ	-	+	+
YOGURT	Μαγείρεμα διάφορων ειδών γιαουρτιού	8:00	30 λεπτ — 12 ώ / 30 λεπτ	+	-	-
BREAD	Ψήσιμο ψωμιού	3:00	10 λεπτ — 6 ώ / 5 λεπτ	+	-	+
SLOW COOK	Σηγανό μαγείρεμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού	3:00	5 λεπτ — 12 ώ / 10 λεπτ	+	-	+
EXPRESS	Γρήγορο μαγείρεμα ριζού, εύρωπτων δημητριακών	-	-	-	-	-

**i** Αναφέρεται μεσαία θερμοκρασία λειτουργίας θερμοηλεκτρικού στοιχείου.

## Χρόνος μαγειρέματος διάφορων προϊόντων στον ατμό

Τρόφιμα	Βάρος, γρ/ σρ., τεμ.	Ποσότητα νερού, χιλ.	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Φιλέτο χοιρινό/μοσχάρι (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκατ.)	500	800	30/40
Φιλέτο αρνί (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκατ.)	500	800	40
Φιλέτο κοτόπουλο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκατ.)	500	800	20
Καφέτζες/Μπιφτέκια	500	800	25/40
Ψάρι (φιλέτο)	300	800	15
Γαρίδες για σαλάτα (καθαρισμένες, βραστές-κατεψυγμένες)	300	800	5
Πατάτες (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκατ.)	500	800	20
Καρότα (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκατ.)	500	800	35
Παντζάρια (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκατ.)	500	1500	90
Λαχανικά (κατεψυγμένα)	500	800	5
Αυγά	5 pcs	800	10

**i** Τιμές στον πίνακα είναι κοινά και είναι συμβουλευτικού χαρακτήρα. Μπορεί να διαφέρουν από τις πραγματικές τιμές και εξαρτώνται από το συγκεκριμένο τύπο του προϊόντος, τη φρεσκάδα του και τις προσωπικές προτιμήσεις σας.

## Συμβουλές για χρήση της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

Θερμοκρασία λειτουργίας	Συμβουλές για χρήση
35°C	Φούσκωμα ζύμης, μαγείρεμα φυδιού
40°C	Μαγείρεμα γιαουρτιού
45°C	Ζύμωση
50°C	Ζύμωση
55°C	Μαγείρεμα ζαχαρολοφής
60°C	Προετοιμασία πράσινου τσαγιού, παιδικής τροφής
65°C	Βράσιμο κρέατος σε συσκευασία κενού
70°C	Μαγείρεμα πούνης
75°C	Παστέρωση, προετοιμασία λευκού τσαγιού
80°C	Μαγείρεμα Gluhwein
85°C	Μαγείρεμα μολύβδου ή φαγητών που απαιτούν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος
90°C	Προετοιμασία κόκκινου τσαγιού
95°C	Μαγείρεμα χυλών με γάλα
100°C	Μαγείρεμα μαρέγκων ή γλυκού του κουταλιού
105°C	Μαγείρεμα πιχητής
110°C	Στεροποίηση
115°C	Μαγείρεμα σιροπιού από ζάχαρη
120°C	Μαγείρεμα κατσαού
125°C	Μαγείρεμα κρέατος της κατασάρδας
130°C	Μαγείρεμα πουτιγγών
135°C	Τηγνάσιμα έτοιμων φαγητών για κρούστα
140°C	Κάπνισμα

GRC

Θερμοκρασία λειτουργίας	Συμβουλές για χρήση
145°C	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινοχάρτο
150°C	Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινοχάρτο
155°C	Ψήσιμο αρτοποιεμασμάτων από ζύμη με μαγά
160°C	Τηγάνισμα πουλερικών
165°C	Τηγάνισμα μπριζόλων
170°C	Μαγείρεμα πατάτων τηγανιτών, κοτομπουκιών

**i** Βλέπε επίσης επισυναπτόμενο βιβλίο συνταγών.

## VI. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

(αποκτούνται χωριστά)

Μπορείτε να αποκτήσετε επιπρόσθετα εξαρτήματα στο πολυσκεύους REDMOND RMC-M4510E και να μάθετε για τα νέα προϊόντα REDMOND στην ιστοσελίδα [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ή στα καταστήματα επίσημων εκπροσώπων.

### RAM-FB1 — καλάθι για τηγάνισμα με λάδι

Χρησιμοποιείται για μαγείρεμα διάφορων προϊόντων σε πολύ ζεστό ή βραστό λάδι (φριτούρα). Είναι συμβατό με οποιαδήποτε μπουλ χωρητικότητας πάνω από 3 λίτρα. Κατασκευάστηκε από ανοξείδωτο ασάδι, έχει αποστρωμένη λαβίδα και γάντζο για φιξάρισμα στο μπουλ για διευκόλυνση αφαίρεσης λαδιού που περισσεύει μετά από το μαγείρεμα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολυσκεύη άλλων παραγωγών. Δύνανται να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

### RAM-G1 — σετ γυάλινων δοχείων για γιαούρτι με μάρκερ στα καπάκια (4 τεμ.)

Προορίζεται για μαγείρεμα διάφορων γιαουρτιών. Τα δοχεία έχουν δείκτες ημερομηνίας που επιτρέπουν να ελέγχετε τη λήξη του προϊόντος. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν με πολυσκεύη άλλων παραγωγών.

### RB-A500 (A501, A503) – μπουλ να αντικοληκτική επίστρωση

Χωρητικότητα 5 λίτρα.

### RB-C500 – μπουλ με αντικοληκτική κεραμική επίστρωση

Χωρητικότητα 5 λίτρα.

### RB-C505 – μπουλ με αντικοληκτική κεραμική επίστρωση Ceralon® (Ελβετία)

Χωρητικότητα 5 λίτρα.

### RB-S500 – μπουλ από ανοξείδωτο ασάδι

Χωρητικότητα 5 λίτρα.

## VII. ΠΙΘΑΝΑ ΣΦΑΛΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Στην οθόνη εμφανίστηκε μήνυμα για σφάλμα: E1 – E4	Σφάλμα συστήματος, μπορεί να έχει χαλάσει πλάκα διαχείρισης ή θερμομαντικό στοιχείο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι, ξανσοινδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται	Καλόδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο με τη συσκευή και (ή) στην πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι το αποσπώμενο καλόδιο ρεύματος είναι συνδεδεμένο με τη συσκευή και με την πρίζα.
	Ηλεκτρική πρίζα δεν λειτουργεί	Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα που λειτουργεί
	Στο ηλεκτρικό δίκτυο δεν υπάρχει ρεύμα	Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο. Εάν απουσιάζει, απευθυνθείτε στην εταιρεία που εξυπηρετεί την κατοικία σας

Το φαγητό μαγειρεύεται πάρα πολύ ώρα	Υπάρχουν διακοπές στην τροφοδοσία ρεύματος (ή τάση δεν είναι σταθερή ή κάτω από την κανονική)	Ελέγξτε αν υπάρχει σταθερή τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο. Εάν δεν είναι σταθερή ή είναι κάτω από την κανονική, απευθυνθείτε στην εταιρεία που εξυπηρετεί την κατοικία σας
	Μεταξύ του μπουλ και του θερμομαντικού στοιχείου έπασαν ξένα αντικείμενα ή κάποια μέρη τους (απορρίμματα, δημητριακά, κομματάκια από φαγητό)	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Αφαιρέστε ξένα αντικείμενα.
Κατά τη διάρκεια του μαγείρεματος από το καπάκι της συσκευής βγαίνει ατμός	Το μπουλ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα του πολυσκεύους	Τοποθετήστε το μπουλ ίσια, χωρίς να στραβώνει
	Είναι χαλασμένη μόνωση σύνδεσης του μπουλ και του εσωτερικού καπακιού του πολυσκεύους	Θερμαντικός δίσκος είναι πολύ ζεστός
	Το μπουλ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα της συσκευής	Τοποθετήστε το μπουλ ίσια, χωρίς στραβώσεις
	Το καπάκι δεν είναι κλειστό καλά ή κάτω από το καπάκι υπάρχει ξένο αντικείμενο	Ελέγξτε αν υπάρχουν ξένα αντικείμενα (απορρίμματα, δημητριακά, κομμάτια φαγητό) μεταξύ του καπακιού και του σώματος της συσκευής, αφαιρέστε τα. Να κλείνετε πάντα το καπάκι του πολυσκεύους μέχρι να ακούσετε το κλικ
	Το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι είναι πολύ ζεστό, παραμορφωμένο ή έχει βλάβες	Ελέγξτε την κατάσταση του λάστιχου στο εσωτερικό καπακι της συσκευής. Μπορεί να θέλει αλλαγή

## VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Αυτό το προϊόν έχει εγγύηση για περίοδο 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, ο κατασκευαστής υποχρεούται να αλλάξει, με την επισκευή, την αντικατάσταση των εξαρτημάτων ή αντικατάσταση ολικού του προϊόντος, οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα του προϊόντος που προκαλούνται από την κακή ποιότητα των υλικών και της κατασκευής. Η εγγύηση ισχύει μόνο στην περίπτωση η ημερομηνία αγοράς επιβεβαιώνεται με τη σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η εγγύηση αναγνωρίζεται μόνο όταν το προϊόν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν αποσκευάστηκε, δεν αποσυρμαολογήθηκε και δεν καταστράφηκε λόγω εσφαλμένης χρήσης, καθώς και υπάρχει το πλήρες κομπλέ του προϊόντος. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει φυσολογική φθορά του προϊόντος και ανταλλακτικών (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικοληκτική επίστρωση, στεγανωτικά υλικά, κ.λπ.).

Η διάρκεια ζωής του προϊόντος και της εγγύησης υπολογίζονται από την ημερομηνία της πώλησης ή την ημερομηνία κατασκευής του προϊόντος (σε περίπτωση που δεν μπορεί να καθορισθεί η ημερομηνία της πώλησης).

Ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να βρεθεί στο σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα αναγνώρισης που κολλάται στο κορμί του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. 6ος και 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, 8ος το έτος της παραγωγής του προϊόντος.

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή η διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο όρος αυτός ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι η λειτουργία του εν λόγω προϊόντος εκτελείται αστηρή σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και ισχύοντα τεχνικά πρότυπα.

**i** Συσκευασία, οδηγίες χρήσης, καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να απορρίπτονται σύμφωνα με τα κατά τόπους προγράμματα ανακύκλωσης. Να φροντίζετε για το περιβάλλον: μην πετάτε παρόμοια προϊόντα μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα.



Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

## GÜVENLİK TEDBİRLERİ

STOP

*Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalinden kaynaklanan hasara uğramasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.*

- Bu elektrikli cihaz çok fonksiyonlu bir yemek pişirme aygıtı olup ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanımın kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulmaz.
- Cihazı elektrik ağına bağlanırken, ağın gerilimi ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız.)
- Cihazda kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi yada kablounun yanmasına sebep olabilir.

STOP

*DİKKAT! Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemesi için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.*

- Cihazı kullanıldıktan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablounu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
  - Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynakların yakınında çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmemesine ve katlanmamasına, keskin cisimlerle, mobilyaların köşeleri ve kenarları ile temas etmemesine dikkat ediniz.
- STOP *UNUTMAYINIZ KI: Elektrik besleme kablosunun kazayen bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik*

TUR

*akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.*

- Cihazı yumuşak yüzeye yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihazı açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, elektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kurallarını takip ediniz.

**STOP**

*Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirmesi YASAKTIR!*

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu

cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

## **GİRİŞ VE GÜVENLİK**

İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş oluruz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.



Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.

### **Evdeki Çocuklar**

Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmanızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocağın uzak tu-

tunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.

Yanık tehlikesi ! çocukların cihaz ile oynamasına ve içine açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve stropor gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmeli ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

### **Diğer Tehlikelerden Korunma**

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablonun sıcak cihaza temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

### **CİHAZIN KULLANIMI VE TANIMI**

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.

- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servise tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis

STOP

- detaylarına ulaşabilirsiniz.
  - Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
  - Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
  - Kesinlikle ocak üstüne veya hut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
  - İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.
- DİKKAT! Herhangi bir arızası bulunan cihazın kullanılması uasaktır.**

#### Teknik Özellikleri

Modeli	RMC-M4510E
Güç	860-1000 W
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz
Hazne hacmi	5 litre
Pişirme haznesinin kaplaması	yapışmaz seramik Anato®
LCD-ekran	Monokrom
Buhar valfi	sökülebilir
İç kapak	sökülebilir

#### Programlar

1. MULTICOOK
2. PILAF (PILAV)
3. STEAM (BUĞULAMA)

4. SOUP (ÇORBA)
5. PASTA (MAKARNALAR)
6. PORRIDGE (SÜTLÜ MAMALAR)
7. STEW (GÜVEÇ)
8. BAKE (HAMUR İŞLERİ)
9. FRY (KIZARTMA)
10. YOGURT (YOĞURT)
11. BREAD (EKMEK)
12. SLOW COOK (FIRINLAMA)
13. EXPRESS

#### Fonksiyonlar

"MASTERCHIEF LITE" fonksiyonu (pişirme süreci boyunca süre ve sıcaklık ayarlayabilme)	var
Hazır yemeklerin sıcaklık derecesini destekleme (otomatik sıcak tutma) fonksiyonu	12 saate kadar
Otomatik sıcak tutmayı ön kapatma	var
Yemekleri ısıtma	12 saate kadar
Başlamayı Erteleme	24 saate kadar
Sesli sinyalleri kapatma	var

#### Ürün Parça Listesi

Çok Fonksiyonlu Pişirici	1 Ad.
Hazne RB-C502	1 Ad.
Buharlı pişirme sepeti (haznesi)	1 Ad.
Keççe	1 Ad.
Düz kaşık	1 Ad.
Ölçek bardağı	1 Ad.
Hazne tutacağı	1 Ad.
"100 Tarif" kitapçığı	1 Ad.
Keççe / Kaşık tutacağı	1 Ad.
Kullanma Kılavuzu	1 Ad.
Servis kitapçığı	1 Ad.
Elektrik besleme kablosu	1 Ad.



Üretici firma, üretmekte olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarımında, parçalarında, teknik özelliklerinde, önceden haber vermeden değişiklik yapma hakkı saklıdır.

#### Çok Fonksiyonlu Pişiricinin Yapısı A1

1. Cihazın kapağı
2. Sızdırmazlık halkası
3. Sökülebilir iç kapak
4. Buhar tahliye deliği
5. Hazne
6. Kapak açma düğmesi
7. Ekranlı kumanda panosu
8. Cihazın dış gövdesi
9. Cihazın taşıma sapı
10. Sökülebilir buhar valfi
11. Düz kaşık
12. Keççe
13. Buharlı pişirme sepeti (haznesi)
14. Keççe / Kaşık tutacağı
15. Ölçek bardağı
16. Hazneyi çıkarmak için maşa
17. Elektrik besleme kablosu

## Kumanda Panosu A2

1. "Cancel/Reheat" ("İptal/Isıtma") düğmesi – ısıtma fonksiyonunu açma/kapama, pişirme programının sona erdirilmesi, girilmiş olan parametrelerin sıfırlanması.
2. "Time Delay" ("Başlamaya Erteleme") düğmesi – başlamayı erteleme rejiminde sürenin ayarlanması.
3. "Menu" ("Menü") düğmesi – otomatik pişirme programı seçimi onaylar.
4. "Min/-" ("Dakika/-") düğmesi – Otomatik pişirme programı seçimi, ısı derecesi seçimi rejiminde ısı derecesinin azaltılması, dakika seçimi.
5. "Hour/+/" ("Saat/+") düğmesi – Otomatik pişirme programı seçimi, ısı derecesi seçimi rejiminde ısı derecesinin artırılması, saat seçimi.
7. "Start" ("Başlat") düğmesi – Pişirme için seçilmiş olan programın başlatılması.

## Ekran Yapısı A2

- a. Otomatik pişirme programlarının göstergesi.
- b. Başlamayı Erteleme rejimi göstergesi.
- c. Pişirme rejimi göstergesi.
- d. Zaman değeri göstergesi.
- e. Otomatik sıcak tutma rejimi göstergesi.
- f. "EXPRESS" programı göstergesi.
- g. Isıtma rejimi göstergesi.
- h. Sesli uyarıları kapatma göstergesi.
- i. Sıcaklık derecesi değerleri göstergesi.

## I. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Ürünü ve onun parçalarını dikkatlice kutusundan çıkartınız. Tüm ambalajlama malzemelerini sökünüz.

**⚠** *Uyarı yapışkanlarını, ürün gövdesinde bulunan ürün seri numarası göstergesi ve tabloları bulunan yapışkanlarını mutlakla muhafaza ediniz! Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkında mahrum bırakmaktadır.*

Cihazın gövdesini istak bez ile siliniz. Hazneyi ılık sabunlu su ile yıkayınız. İlyce kurulaınız. İlk kullanımda yabancu koku olabilir, bu da cihazın arzalı olduđu anlama gelmemektedir. Bunun gibi durumlarda cihazı temizleyiniz.

**⚠** *Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, işletmeye almadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.*

## II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN KULLANIMI

### Saatin Ayarlanması

Cihazın fişini elektrik şebekesine bağlayınız. "Hour/+ " ya da "Min/-" düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. O anda seçmiş olduğunuz süre ekranda yanıp sönecektir. Saat değerlerini seçmek için "Hour/+ " seçiniz, dakika için ise – "Min/-" düğmesine basınız. Saat ve dakikalardan değerlerinin arttırılması birbirinden bağımsız olarak yapılmaktadır. Ayarlama sırasında maksimum değere ulaşıldıktan sonra, süre ayarlaması yelpazenin başından başlayacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Seçmek istediğiniz süreyi ayarladıktan sonra, 5 saniye boyunca ekrandaki düğmeler basmayınız. Yapmış olduğunuz ayarlar otomatik olarak kaydedilecektir.

### Sesli Sinyallerin Kapatılması

Sesli sinyallerin kapatılması için herhangi bir rejimde "Menu" düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Ekranda sesli sinyalleri kapatma göstergesi yanacaktır. Sesli sinyallerin yeniden başlatılması için "Menu" düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

### Pişirme Süresinin Ayarlanması

REDMOND RMC-M4510E Çok Fonksiyonlu Pişiricide, "EXPRESS" programı haricinde, her bir program için ayrı ayarlıkta, pişirme süresi ayarlama imkanı bulunmaktadır. Süre ayarlama adımı ve seçim yelpazesi, seçilmiş olan pişirme programına bağlıdır.

Otomatik program seçildikten ve "Menu" düğmesine bastıktan sonra, saat değerlerinin ayarlanması için "Hour/+ " düğmesinden ve dakika değerlerinin ayarlanması için ise "Min/-" düğmelerinden yararlanınız. Saat ve dakika değerlerinin değiştirilmesi bir birinden bağımsız olarak yapılmaktadır. Ayarlama sırasında maksimum parametreye ulaşıldıktan sonra, parametre ayarlaması yelpazenin başından başlayacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

**i** *Bazı otomatik pişirme programlarında, pişirmek için ayarlanmış olan süre, ancak, cihaz çalışması için uygun olan belli bir ısıtma derecesine ulaştıktan sonra bu sürenin geri sayımı başlamaktadır. Örneğin, soğuk su doldurulduktan sonra ve "STEAM" programında pişirme süresi olarak da 5 dakika seçildiğinde, pişirme programının başlaması ve pişirmek için seçilmiş olan sürenin geri sayımı su kaynadıktan ve pişirme haznesinin içinde yeterli derecede buhar biriktikten sonra başlayacaktır. "PASTA" programında ise ayarlanmış olan sürenin geri sayımı, su kaynadıktan sonra ve ikinci kez "Start" düğmesine basıldıktan sonra başlamaktadır.*

### Programın Başlamasının Erteleme

"Başlamayı Erteleme" fonksiyonu yemeklerin hazır olmasını istemekte olduğunuz zamanı (programın çalışma süresini de dikkate almakla) ayarlamaya imkan sağlamaktadır. başlamayı erteleme için maksimum süresi 24 saattir. Varsayılan olarak Başlamayı Erteleme süresi, programın çalışma süresini ve Çok Fonksiyonlu Pişiricinin cihazına parametrelerine ulaşması için gerekte olan süreyi kapsamaktadır (eğer, böyle bir şey fabrika ayarlarında göz önünde bulundurulmuş ise). "Başlamayı Erteleme" süresini ayarlama adımı – 1 dakikalık aralıklardır.

Otomatik program seçilerek onaylandıktan sonra "Başlamayı Erteleme" süresinin değiştirilmesi için "Time Delay" düğmesine basınız. Saat değerlerinin arttırılması için "Hour/+ " düğmesine basınız. Dakika değerlerinin değiştirilmesi için "Min/-" düğmesine basınız. Saat ve dakika değerlerinin değiştirilmesi bir birinden bağımsız olarak yapılmaktadır. Ayarlama sırasında maksimum parametreye ulaşıldıktan sonra, parametre ayarlaması yelpazenin başından başlayacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

**i** *"Başlamayı Erteleme" fonksiyonu çalışır vaziyette iken, ekranda, o andaki süre gözükcektir. Yemeğin hazır olacağı süreyi görebilmek için "Time Delay" düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. "Başlamayı Erteleme" fonksiyonu, "FRY", "PASTA" ve "EXPRESS" programları hariç, tüm otomatik pişirme programları için geçerlidir. Tarifinizde hızlı bulzulmakta olan malzemelerin (yumurta, taze süt, et, kaşar peyniri vs. et) bulunması durumunda "Başlamayı Erteleme" fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmemektedir.*

### Hazır yemeklerin sıcaklık derecesini destekleme (otomatik sıcak tutma)

Pişirme programı bittikten sonra sıcak tutma fonksiyonu otomatik olarak devreye girer ve hazır yemek sıcaklığını 70 – 75°C derece civarında 12 saate kadar tutabilir. Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu çalışır vaziyette iken "Cancel/

Reheat" düğmesi göstergesi aydınlanmaktadır, ekranda ise "Isıtma" göstergesi aydınlanacak ve bu rejimdeki direkt sürenin geri sayımı aydınlanacaktır.

Gereksinim duyulması durumunda Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonuna kapatılabilir, bunun için birkaç saniye "Cancel/Reheat" düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

### Otomatik Sıcak Tutmayı Ön Kapatma

Her zaman, pişirme programının bitiminde, Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonunun çalıştırılması istenen bir durum değildir. Bu durum göz önünde bulundurulur, REDMOND RMC-M4510E Çok Fonksiyonlu Pişiricide, "Başlamayı Erteleme" fonksiyonunu ya da ana pişirme programını zamanından önce kapatma fonksiyonunu öngörülmüştür. Bunun için program çalışır vaziyette iken "Start" düğmesine basınız. Otomatik Sıcak Tutmayı tekrar çalıştırmak için "Start" düğmesine tekrar basınız.

**i** *"YOGURT", "PASTA", "EXPRESS" programları kullanılırken ve "MULTICOOK" programında yemek pişirme sıcaklık derecesi 80°C'den düşük olarak ayarlanması durumunda Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu geçerli değildir.*

### Yemek Isıtma

REDMOND RMC-M4510E Çok Fonksiyonlu Pişiriciyi soğuk yemeklerin ısıtılması için de kullanılır. Bunun için:

1. Malzemelerinizi pişirme haznesine yerleştiriniz, pişirme haznesini Çok Fonksiyonlu Pişiricinin ana gövdesine yerleştiriniz.
2. Kapağınızı kapatınız, cihazın fişini elektrik şebekesine takınız.
3. "Cancel/Reheat" düğmesine basınız ve birkaç saniye boyunca düğmeyi basılı tutunuz. Ekranda ve düğmede bunlar ile ilgili göstergeler yanacaktır. Zamanlayıcı, direkt olarak ısıtma süresinin geri sayımına başlayacaktır.

Cihaz, yemekleri 70-75°C'ye kadar ısıtacaktır ve yemeği 12 saat boyunca sıcak tutacaktır. Gereksinim duyulması durumunda ısıtma durdurulabilir, bunun için, bunlar ile ilgili göstergeler sönece kadar, "Cancel/Reheat" düğmesine basınız ve düğmeyi birkaç saniye boyunca basılı tutunuz.



*Otomatik Sıcak Tutma ve ısıtma fonksiyonu sayesinde Çok Fonksiyonlu Pişirici besinlerizi 12 saate kadar sıcak tutar, ancak biz, yemeklerinizi iki üç saate daha uzun bir süre için sıcak tutmanızı tavsiye etmemekteyiz, çünkü bazı durumlarda, bu durum besinlerinizin tadının değişmesine neden olabilir.*

TUR

### "MASTERCHIEF LITE" Fonksiyonu

Mutfaktaki yaratıcılığınızı daha da geliştirilmek için "MASTERCHIEF LITE" yeni fonksiyonlarını keşfediniz! Eğer, "MULTICOOK" programı, pişirme programı çalışmaya başlamadan önce parametrelerin belirlenmesi imkanı verir ise, "MASTERCHIEF LITE" fonksiyonunu kullanarak, pişirme süreci devam ederken direkt olarak ayarlarda değişiklik yapabilirsiniz.

Her zaman, her hangi bir programı, sizin isteğinize uygun bir şekilde ayarlayabilirsiniz. Çorbanız mı tazyıy? Sütlü mamız mı döklüyy? Sebzeleğiniz buharda pişmesi için daha uzun bir süre mi gerekiyor? Sıcaklık derecesini ve pişirme süresini, pişirme süresinceza arı vermedeni, her zamanki gibi ocağa ya da fırında pişiriyormuş gibi değiştiriniz.

**i** *"MASTERCHIEF LITE" fonksiyonunu sadece yemek pişirirken kullanabilirsiniz. "EXPRESS" programı kullanımı sırasında, "Başlamayı Erteleme" fonksiyonu çalışırken ve "MASTERCHIEF LITE" fonksiyonuna çalışma parametrelerine ulaşması beklenirken kullanıma elverişli değildir.*

"MASTERCHIEF LITE" fonksiyonu kullanımı sırasında sıcaklık değiştirime yelpazesi 35 den 170°C'ye kadar olup 1°C sıcaklık derecelerindeki adımlarla ayarlanabilmektedir. Pişirme süresi yelpazesi seçilmiş olan pişirme programına bağlıdır. Değiştirme adımı 1'er dakikalık aralıklardır.



"MASTERCHIEF LITE" fonksiyonu, farklı programların birleşimini kullanarak, karmaşık bir tarif kullanmak sureti ile yemek hazırlamakta iseniz özellikle işinize yarayacaktır (örneğin, dolma, beef stroganof, farklı tariflere göre çorba ve makarnalar, marmelat vs.).

Pişirme sıcaklık derecesinin değiştirilmesi için:

1. Pişirme programı çalışırken "Menu" düğmesine basınız. Ekranda sıcaklık değeri göstergesi yanıp sönecektir.
2. İstemiş olduğunuz sıcaklık derecesini ayarlayınız. Arttırmak için "+" "Hour/+ " düğmesine basınız, azaltmak için ise "-" "Min/- " düğmesine basınız. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Ayarlama sırasında maksimum (minimum) değere ulaşıldıktan sonra, süre ayarlaması yelpazenin başından başlayacaktır.
3. Seçmek istediğiniz süreyi ayarladıktan sonra, 5 saniye boyunca ekrandaki düğmelere basmayınız. Yapmış olduğunuz ayarlar otomatik olarak kaydedilecektir.



130°C den yüksek sıcaklık derecesinin seçilmesi durumunda cihazın aşırı derecede ısınmasının önlenmesi için programların maksimum çalışma süresi iki saat ile sınırlı tutulmaktadır ("BAKE" programı hariç). Otomatik "YOGURT" programı kullanıldığında pişirme sıcaklığını değiştirme fonksiyonu bulunmamaktadır.

Pişirme süresinin değiştirilmesi için:

1. Pişirme programı çalışır vaziyette iken iki kere "Menu" düğmesine basınız. Ekranda süre değeri yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. İstemiş olduğunuz pişirme süresini seçiniz. 1'er saatlik adımlarla değerleri arttırmak isterseniz "Hour/+ " düğmesine basınız, 1'er dakikalık adımlarla arttırmak isterseniz "Min/- " düğmesine basınız. Saat ve dakikaların değerlerinin artırılması birbirinden bağımsız olarak yapılmaktadır. Ayarlama sırasında maksimum değere ulaşıldıktan sonra, süre ayarlaması yelpazenin başından başlayacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.
3. Seçmek istediğiniz süreyi ayarladıktan sonra, 5 saniye boyunca ekrandaki düğmelere basmayınız. Yapmış olduğunuz ayarlar otomatik olarak kaydedilecektir.



Eğer, pişirme süresi değeri olarak 00:00, bunun gibi durumda programın çalışması durdurulacaktır.

### Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar

1. Gerekli malzemeleri hazırlayınız (ölçünüz).
2. Pişirme programına uygun olarak malzemelerinizi Çok Fonksiyonlu Pişiricinin pişirme haznesinin içine doldurunuz ve pişirme haznesini cihazın ana gövdesinin içine yerleştiriniz. Sıvı dahiil olmak üzere, tüm malzemelerin pişirme haznesinin içi yüzeyindeki cetvelin maksimum çizgisinin altı düzeyinden aşağıda olmasına dikkat ediniz. Pişirme haznesinin doğru bir biçimde yerleştirilmesi ve ısıtıcı eleman ile sıkı bir şekilde temas etmekte olduğundan emin olunuz.
3. Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapakını tık diye ses çıkana kadar kapatınız. Cihazın fişini elektrik şebekesine takınız.
4. Bekleme modundan çıkış yaparken "Menu" düğmesine basınız. "Hour/+ " ve "Min/- " düğmelerinin yardımı ile istemiş olduğunuz pişirme programını seçiniz (seçmiş olduğunuz programa ait olan göstergesi yanıp sönecektir). Tekrar "Menu" düğmesine basarak, seçmiş olduğunuz programı onaylayınız.



"MULTICOOK" programında, seçilmiş olan program onaylandıktan sonra, istemiş olduğunuz pişirme sıcaklığını ayarlayabilirsiniz. Varsayılan olarak ayarlanmış olan sürenin değerinin artırılması için "Hour/+ " düğmesini kullanınız, azaltılması için ise "Min/- " düğmesini kullanınız. Sıcaklık derecesini ayarlama işini tamamlamak için "Menu" düğmesine basınız.

5. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresinin değiştirilmesi için "Hour/+ " ve "Min/- " düğmelerini kullanınız.

6. Gereksinin duyulması halinde "Başlamayı Erteleme" süresini ayarlayınız.



"FRY", "PASTA" ve "EXPRESS" programlarında "Başlamayı Erteleme" fonksiyonu kullanılmamaktadır.

7. Pişirme programının başlatılması için "Start" düğmesine basınız. "Start" ve "Cancel/Reheat" düğmelerinin göstergeleri yanacaktır. Seçilmiş olan sürenin geri sayımı, seçilmiş olan pişirme programına bağlılıkta "Start" düğmesine basıldıktan hemen sonra ya da pişirme haznesindeki sıcaklık derecesi gereken düzeye ulaştıktan sonra başlanacaktır.



Gereksinin duyulması durumunda, "Başlamayı Erteleme" fonksiyonunu ön kapatma imkanı da bulunmaktadır, bunun için "Start" düğmesine basmanızı yeterlidir. "Cancel/Reheat" düğmesinin göstergesi sönecektir. "Start" düğmesine tekrar basılması ile aynı fonksiyon tekrar çalışmaya başlayacaktır. "YOGURT" ve "EXPRESS" programlarının kullanımında Sırasında Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu kullanılmıyken açık değildir.

8. Sesli sinyal, size, pişirme programının tamamlandığını bildirecektir, ekranda ise "End" yazısı gözükecektir. Daha sonra, seçilmiş olan program ya da o andaki yapmış olduğunuz ayara bağlılıkta, cihaz Otomatik Sıcak Tutma rejimine ("Cancel/Reheat" düğmesinin göstergesi yanacak ve ekranda "Keep Warm" yazısı çıkacak) ya da bekleme rejimine geçecektir.

9. Seçmiş olduğunuz program iptal edilmesinde, pişirme sürecinin arasının kesilmesi ya da Otomatik Sıcak Tutmanın iptali için "Cancel/Reheat" düğmesine basınız ve düğmeyi birkaç saniye boyunca basılı tutunuz.



Kaliteli bir sonuç elde edebilmek için REDMOND RMC-M4510E Çok Fonksiyonlu Pişiricinin yanında verilen, bu model için özel geliştirilmiş yemek tarifleri kitapçığındaki tarifleri kullanmanız tavsiye etmekteyiz. Bunlar ile birlikte uygun tarifleri www.multicooker.com sitesinden de bulabilirsiniz.

Eğer, size göre, normal otomatik pişirme programlarını kullanarak, istemiş olduğunuz sonucu elde edemiyorsanız, sizin mutfağınızı marifetlerinizi deneyerek geliştirmeniz içinengin imkanlar sunmakta olan universal "MULTICOOK" programından yararlanınız.

### "MULTICOOK" Programı

Program kullanıcı tarafından ayarlanmış olan sıcaklık ve süre parametrelerine uygun olarak istediğiniz yemeği yapmanız için tasarlanmıştır. "MULTICOOK" programı sayesinde REDMOND RMC-M4510E Çok Fonksiyonlu Pişirici mutfağınızda var olan bir tuncuk malzemesinin yerini doldurabilir ve eski bir tarif kitabından ya da internetten bulduğunuz, sizin ilginizi çekmekte olan o tarife göre her hangi bir yemeği hazırlamanıza imkân sağlar.



Eğer, yemek hazırlama sıcaklık derecesi 80°C'in üzerine çıkmıyorsa, Otomatik Sıcak Tutma Fonksiyonu, elde çalıştırma imkânı olmaksızın devreye girecektir.



"MULTICOOK" programında varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi 30 dakika, pişirme sıcaklık derecesi - 100°C. Bu programda elde sıcaklık derecesini ayarlama yelpazesi 35-170°C aralığında 5°C adımlar halinde dir. Elde süre seçim yelpazesi - 2 dakika ile 15 saat arasında 1'er dakikalık adımlarla yapılabilmektedir.



DIKKAT! Güvenlik açısından, 130°C üzeri sıcaklık derecesinin ayarlanması durumunda, pişirme süresi iki saat ile sınırlanmaktadır.



"MULTICOOK" programında çok sayıda yemek hazırlama imkânı bulunmaktadır. Ek olarak sunulmakta olan, profesyonel aşçıların yardımıyla hazırlanmış tarif kitabından veya çeşitli yemek ve besin maddelerini hazırlamak için tavsiye edilmekte olan sıcaklık derecelerini gösterir özel tablolar yararlanınız. Bunlar ile birlikte uygun tarifleri www.multicooker.com sitesinden de bulabilirsiniz.

### "PILAF" Programı

Program çeşitli pilavların hazırlanması için tavsiye edilmiştir. Program için öngörülmesi varsayılan pişirme süresi 35 dakikadır. Pişirme süresi, 10 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

### "STEAM" Programı

Et, balık, sebze ve çok bilyenli yemeklerin buharda pişirmek için tavsiye edilir. Programda varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Pişirme süresi, 10 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Bu programda yemek hazırlanması için özel pişirme sepeti kullanılmaktadır (takıma dâhildir):

1. Pişirme haznesine 400-800 ml su koyunuz. Pişirme haznesinin içine buharda pişirme sepetini yerleştiriniz.
2. Tarife uygun olarak malzemelerinizi ölçünüz ve hazırlayınız, sepetin içine eşit bir şekilde yerleştiriniz ve pişirme haznesini cihazın ana gövdesinin içine yerleştiriniz. Pişirme haznesinin ısıtıcı eleman ile sıkı bir şekilde temas etmekte olduğundan emin olunuz.
3. Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar kısmının 3-8 maddelerinde belirtilmekte olan kurallara uyunuz.



Su kaynadıkdan ve pişirme haznesinin içindeki buharın yeterli derecede yoğunluğa ulaştığından cihaz sesli sinyal ile bu durumu bildirecektir. Programın çalışmaya süresini geri sayımı başlayacaktır.

Bu programda otomatik süre ayarını kullanılmak üzere, "Çeşitli Besinleri Buharda Pişirme Süresi Tavsiyeleri" tablosuna başvurunuz.

### "SOUP" Programı

Bu program çeşitli et sularının, sebzeli ve etli, balıklı, kümes hayvanların etinden ya da sebzeli soğuk sulu yemeklerin hazırlanması için tavsiye edilmiştir.

Bu program için varsayılan olarak ayarlanmış süre 40 dakikadır. Pişirme süresinin 20 dakikadan 8 saate kadar yelpazede 5'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabileme imkânı bulunmaktadır.



Çalışma parametrelerine çıkmadan önce cihaz sesli sinyaller verecektir.

### "PASTA" Programı

Program, suyun kaynar vaziyete kadar gelmesini, malzemelerin içine komması ve daha sonraki aşamada ise pişirmesini göz önünde bulundurmaktadır. Suyun kaynamış olduğu an ve malzemelerin çözüme gerektiğini cihaz sesli sinyal ile tarafınıza bildirecektir. Sürenin geri sayımı, tekrar "Start" düğmesine basıldıktan sonra başlayacaktır.

Program için varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi 8 dakikadır. Pişirme süresini 2 dakikadan 1 saate kadar yelpazede 1'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabileme imkânı bulunmaktadır. Bu programda "Başlamayı Erteleme" ve "Otomatik Sıcak Tutma" fonksiyonu bulunmamaktadır.



Bazı besinlerin hazırlanması sırasında (örneğin, makarna, mantı vs.) köpük oluşmaktadır. Köpüğün oluşmasının ve dışına taşmasının önlenmesi amaçlı, kaynamakta olan suya, besin maddelerini yerleştirdikten sonraki birkaç dakika içinde kapakı açık tutabilirsiniz.

### "PORRIDGE" Programı

Az yağlı, pastörize süt kullanılarak mama hazırlanması için tavsiye edilmiştir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi 25 dakikadır. Pişirme süresini 5 dakikadan 1 saate 30 dakikaya kadar olan yelpazede 1'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabileme imkânı bulunmaktadır.

Sütün taşınmasının önlenmesi amaçlı ve istemiy olduğunuz sonucu elde etmek için pişirmeye başlamadan önce aşağıdaki işlemlerin yapılması tavsiye edilmektedir:

- Tüm tahılları (pirinç, karabuğday, darı vs.) yıkamakta olduğunuz su berrak hal alıncaya kadar itina ile yıkayınız;
- Pişirmeye başlamadan önce pişirme haznesinin iç kısmına tereyağı sürünüz;
- Malzemelerinizi tarif kitabında verilen tarifeye uygun olarak ölçerken kesinlikle belirtilmiş olan oranlara uygun (malzemelerin miktarını azaltırken ya da arttırırken mutlaka belirtilen oranlara uyunuz);
- Tam yağı süt kullanılması durumunda sütü 1:1 oranında su ile sulandırınız.

**i** Sütün ve tahıl ürünlerinin özellikler, bunların üreticisi ve üretim yerinin menşesine bağlı olarak bir birinden farklılık göstermekte olup, bazı durumlarda pişirme sonuçlarını etkileyebilmektedir.

Eğer, "PORRIDGE" üniversal programını kullanarak istemiy olduğunuz sonucu elde edemedinizse, "MULTICOOK" üniversal programından yararlanınız. Sütü mama hazırlanması için optimal pişirme sıcaklık derecesi 95°C'dir. Malzeme miktarı ve pişirme süresi tarife uygun olarak ayarlanmaktadır.

### "STEW" Programı

Guldaş, kızartma ve yahni hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Program için varsayılan olarak ayarlanmış süre 1 saatir. Pişirme süresini 20 dakikadan 12 saate kadar olan yelpazede 5'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabileceğinizi bulunabilirsiniz.

### "BAKE" Programı

Mayalı hamurdan kek, hamurlu yemekler ve böreklerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir.

Program için varsayılan olarak ayarlanmış süre 50 dakikadır. Pişirme süresini 20 dakikadan 4 saate kadar olan yelpazede 10'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabileceğinizi bulunabilirsiniz.



Kekin hazır olup olmadığını, keke ağaç çubuk (kürdan) batırarak anlayabilirsiniz. Eğer, kürdanı batırarak çıkardığınızda, kürdanınıza hamur yapışmamış ise kek hazır demektir.

Hamur yemekleri yapılırken yemekleri Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonunun kapatılması tavsiye edilmektedir. Hazır besinlerinizi, istanmamaları için piştikten hemen sonra Çok Fonksiyonlu Pişiriciden çıkartınız. Eğer, bunu yapmanın mümkün olmaması durumunda, besinlerinizi, Otomatik Sıcak Tutma programını çalıştırdıktan, kısa bir süreliğine Çok Fonksiyonlu Pişiricinin içinde bırakabilirsiniz.

### "FRY" Programı

Program et, kümes hayvanlarının etinin, balık ve çok bileşenli yemeklerin kızartılması için tavsiye edilmektedir.

Program için varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme süresi 15 dakikadır. Pişirme süresini 5 dakikadan 1 saate kadar olan yelpazede 1'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabileceğinizi bulunabilirsiniz. Bu programda "Başlamayı Erteleleme" fonksiyonu bulunmamaktadır.



Pişirme için gereken sıcaklık derecesine ulaşıldığında, cihaz sesli sinyal ile uyarılmaktadır.

Malzemelerinin yanmasının önlenmesi için tarifler kitabında belirtilmekte olan talimatlara uyulması ve pişirme haznesinin içindeki malzemeleri ara sıra karıştırılması gerekmektedir. "FRY" programını yeniden kullanmadan önce, cihazı tamam soğuması için bırakınız. Besinleri kapak açırken kızartma tavsiye edilmektedir bu çtır kabuklu olmasına imkan sağlayacaktır.

### "YOGURT" Programı

Ey yoğurdunun yapımı ve hamur dinlendirme için kullanılması tavsiye edilmektedir. Program için varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme süresi 8 saatir. Pişirme süresini 30 dakikadan 12 saate kadar olan yelpazede 30'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabileceğinizi bulunabilirsiniz. Malzemelerinizi yerleştirirken, malzemelerin pişirme haznesinin kullanılabilir alanının yarısından fazlasını kaplamamasına dikkat ediniz. Bu programda "Başlamayı Erteleme" fonksiyonu bulunmamaktadır.



Yoğurt hazırlamak için REDMOND RAM-G1 (ayrı satın alınmaktadır) yoğurt hazırlanması için yapılmış özel kavanozları kullanabilirsiniz.

### "BREAD" Programı

Buğday unundan ve çavdar unu katkılı undan çeşitli ekmeğin yapılması için tavsiye edilmektedir. Program, hamurun dinlendirilmesini de içine alacak şekilde, ekmeğin pişmesine kadar olan tam bir pişme sürecini kapsamaktadır. Program için varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme süresi 3 saatir. Pişirme süresini 10 dakikadan 6 saate kadar olan yelpazede 5'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabileceğinizi bulunabilirsiniz.

Bu program için "Otomatik Sıcak Tutma" fonksiyonunun maksimum çalışma süresi üç saat ile sınırlanmıştır. "Başlamayı Erteleme" fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmektedir, çünkü bu yapmış olduğunuz hamur içinin kalitesini etkileyebilir.

Programın çalışmaya başlamasını takip etmekte olan ilk birinci saatte hamurun dinlendirilme sürecinin devam etmekte olduğunu, daha sonra ise direkt pişirme sürecinin başlamakta olduğunu dikkate alınması gerekmektedir. Unu kullanmadan önce, oksijen ile zenginleştirilmesi ve var olan yabancı katkı maddelerinden arındırmak için elmeniz tavsiye edilmektedir. Pişirme süresini kısıtlaması ve pişirmeyi daha kolay hale getirmek için ekmeğin pişirme için hazır olan karışımların kullanılması tavsiye edilmektedir.



Malzemelerinizi yerleştirirken, malzemelerin pişirme haznesinin kullanılabilir alanının yarısından fazlasını kaplamamasına dikkat ediniz.

Pişirme süresi olarak 1 saatten az bir süre seçilmişse, "Start" düğmesine basıldıktan hemen sonra, pişirme süreci başlayacaktır. BREAD düzenli pişirme için cihaz tarafından sesli sinyal verildikten sonra çevrilmesi gerekmektedir.

DİKKAT! Cihazdan, pişirmiş olduğunuz ekmeği çıkartmak için mutfak eldivenlerini kullanınız.

Hamur dinlendirme etabında Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapagını açmayınız! Pişirilmekte olan besinin kalitesi buna bağlıdır.

### "SLOW COOK" Programı

Program güveç, sarma, aynı zamanda da fırında kaynamış süt hazırlanması için tavsiye edilmektedir.

Program için varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme süresi 3 saatir. Pişirme süresini 5 dakikadan 12 saate kadar olan yelpazede 10'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabileceğinizi bulunabilirsiniz.

### "EXPRESS" Programı

Program pirinç, kırık tahıllardan suda hazırlanan mamaların hızlı hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Program, yemek su olarak suyunu çektikten sonra otomatik kapatma özelliğine sahiptir. Elde pişirme süresini ayarlama imkanı olup, bu programda "Başlamayı Erteleme" ve "Otomatik Sıcak Tutma" fonksiyonu bulunmamaktadır.

Bekleme modunda iken pişirme programının başlatılması için "Start" düğmesine basınız. Pişirme rejim göstergesi ve "Start" düğmesinin aydınlanması yanacaktır. Seçilmiş olan program çalışmaya başlayacaktır.



Eğer, size göre, normal otomatik pişirme programlarını kullanarak, istemiy olduğunuz sonucu elde edemiyorsanız, "Pişirme tavsiyeleri" bölümünü başvurunuz, burada siz, sıklıkla karşılaşılan olduğunuz sorunlarınızın cevaplarını ve gerekli olan tavsiyeleri bulabilirsiniz.

## III. EK ÖZELLİKLERİ

- Hamurun dinlendirilmesi.
- Fondü hazırlama
- Fritözde hazırlama
- Lor peynir, kaşar peynir hazırlama
- Bebe ve küçük çocuk ek gidasının hazırlanması
- Kap kakak, kişisel kullanın eşyalarının sterilize edilmesi
- Sıvı gıdaların pastörize edilmesi.

## IV. CİHAZIN BAKIMI

### Genel Kurallar ve Tavsiyeler

- Cihazı ilk kullanmadan önce, bununla birlikte Çok Fonksiyonlu Pişiricide gıdalardan dolayı oluşacak kokunun giderilmesi için emek hazırladıktan sonra "STEAM" programında 15 dakikalık bir süre içerisinde yarım limon ile işleme tabi tutulması tavsiye edilmektedir.
- Ağzı kapalı Çok Fonksiyonlu Pişiricinin içinde, pişirme haznesini, içinde pişirilmiş yemekli ya da su ile doldurmuş olarak 24 saatten fazla bırakmayınız. Hazir yemekli pişirme haznesini buzdolabında muhafaza edebilirsiniz ve gereksinim duyulması durumunda, İstma fonksiyonunu kullanarak, yemeklerinizi Çok Fonksiyonlu Pişiricide istatabilirsiniz.
- Eğer, cihazı uzun süreli kullanmayacak iseniz, onun fişini elektrik şebekesinden çekiniz. Çalışma hücresi, buna istma diski, pişirme haznesi ve buhar valfi da dahil olmak üzere, tamamının temiz ve kuru olması gerekmektedir.
- Cihazın temizliğine başlamadan önce, cihazın fişinin elektrik şebekesinden çekilmesi ve tamamen soğuması olduğundan emin olunuz. Temizlik yapmak için yumuşak bez ve yumuşak bulaşık yıkama malzemeleri kullanınız.



Cihazın temizliği yapılırken, sert mutfak bezi ya da sünger, aşındırıcı maddelerin kullanılması YASAKTIR. Aşındırıcı kimyasal maddelerin ya da diğer türden agresif maddelerin, cihazın gıda maddeleri ile temas etmekte olduğu kısımlarının temizlenmesi için kullanılması tavsiye edilmektedir.

Cihazın gödesinin suya batırılması ya da akan su altında tutulması YASAKTIR!

- Çok Fonksiyonlu Pişiricinin lastik olan parçalarını temizlerken çok dikkatli olunuz: bunların hasar görmesi ya da deforme olması cihazın hatalı çalışmasına neden olabilir.
- Cihazın dış gödesinin, onun kirlenmiş durumuna göre temizlenmelidir. Pişirme haznesini, alüminyum iç kapağı ve sökülebilir buhar valfini, cihazın her kullanımdan sonra temizlemesi gerekmektedir. Çok Fonksiyonlu Pişiricide yemek hazırlama sürecinde oluşmakta olan kondensatı, cihazın her kullanımından sonra temizleyiniz. Çalışma hüresinin içini gereksinim duyduğukça temizleyiniz.

### Dış Gövdenin Temizliği

Ürünün dış gödesinin yumuşak ıslak mutfak bezi ya da sünger ile temizlenmelidir. Yumuşak temizlik malzemeleri uygulamaya yolu ile de temizleyebilirsiniz. Suyun akmış olduğu yerlerde ve cihazın dış gödesinin birleşme yerlerinde oluşabilecek olası izlerin oluşmaması önlenmesi için dış gövdenin yüzeyinin kurulanana kadar silinmesi tavsiye edilmektedir.

### Piştirme Haznesinin Temizlenmesi

Piştirme haznesini, yumuşak sünger ve bulaşık yıkama malzemesi kullanarak elde yıkayabilirsiniz, aynı zamanda da bulaşık makinesinde de yıkatabilirsiniz (ürün üreticisinin tavsiyelerine uygun olarak).

Çok kirlenmiş durumda, piştirme haznesinin içine ilk su doldurunuz ve onu yumuşaması için belli bir süre bırakınız, daha sonra ise temizlemeye başlayınız. Piştirme haznesini, Çok Fonksiyonlu Piştiricinin ana gövdesine yerleştirmeden önce, dış yüzünü mutlaka siliniz.

Piştirme haznesinin düzenli olarak kullanılması durumunda piştirme haznesinin iç kısmının yapışmaz kaplamasının renginin tamamen ya da kısmen değişmesi mümkündür. Tek başına bu durum piştirme haznesinin hasar görmüş olduğu anlamına gelmez.

### Alüminyum İç Kapağın Temizlenmesi

1. Çok Fonksiyonlu Piştiricinin kapağını açınız.
2. Kapağın iç tarafının alt kısmında bulunan iki adet plastik sabitleme elemanı aynı anda merkeze doğru bastırınız. Fazla güç sarf etmeden iç alüminyum kapağı, ana kapaktan ayrılması için biraz kendinize doğru ve aşağıya çekiniz.
3. Kapakların her ikisinin de sathlarını ıslak mutfak bezi ya da sünger ile siliniz. Gereksinim duyulması durumunda, çıkartmış olduğunuz kapağı akar suyun altında yıkayınız, yıkarken bulaşık yıkama malzemelerinden yararlanabilirsiniz. Bu durumda, bulaşık yıkama makinesinden yararlanmak tavsiye edilmemektedir.
4. Her iki kapağı da kurulanana kadar siliniz.
5. Alüminyum kapağı yukarı kısmında bulunan kanala yerleştiriniz. Sökülebilir alüminyum kapağı ana kapak ile uyumlu hale gelecek şekilde yerleştiriniz. Ses çikana kadar, fazla güç kullanmadan sabitleme elemanlarına basınız.

### Sökülebilir Buhar Valfinin Temizlenmesi

Buhar valfi cihazın üst kapağında bulunan özel bir yuva içine yerleştirilmiştir ve iç ve dış gömleklenden oluşmaktadır.

1. Dış gömleği, üst kapakta bulunan yuvadaki çukırtıdan tutarak dikkatli bir şekilde yukarıya ve kendinize doğru çekiniz.
2. Valfin alt kısmında bulunan plastik sabitleme elemanına basınız ve iç gömleği çıkartınız.
3. Gereksinim duyulması durumunda, dikkatli bir şekilde valfin lastiğini çıkartınız. Valfin tüm parçalarını yıkayınız.
4. Sökülmüş olduğunuz tersine valfin parçalarını toplayınız: lastiği yerine takınız, sabitleme elemanlarını valfin ana parçaları ile uyumlu hale getiriniz ve iç kısımdaki gömleğin halkalarına takınız ve gömleklere ses çikana kadar basarak takınız. Cihazın kapağında bulunan yuvaya buhar valfini sıkı bir şekilde yerleştiriniz.

**STOP** **DİKKAT!** Lastiklerin deformatsyona uğramaması için onları kıvrımayınız ve çıkarırken, temizlerken ve takarken çekiştiirmeyiniz.

### Kondensatın Temizlenmesi

Bu modelde, kondensat, cihazın ana gövdesinde bulunan piştirme haznesinin etrafındaki özel bir boşluğa toplanmaktadır. Çok Fonksiyonlu Piştiricili her kullandığınızdan sonra cihazın ana gövdesinde bulunan piştirme haznesinin etrafındaki özel boşluğa toplanmış kondensatı mutfak bezi yardımı ile alınız.

### Çalışma Hücresinin Temizlenmesi

İşbu Talimatnamede belirtmekte olan kuralları iyi bir şekilde yerine getirilmesi durumunda, sıvıların, gıda parçalarının ya da çöpin cihazın çalışma hücresinde düşme ihtimali çok düşüktür. Eğer, buna bakmaksızın, önemli derecede kirlenme olmuş ise, cihazın hatalı çalışmasını ya da arızalanmasını önlenmesi için cihazın çalışma hücresinin yüzeyinin temizlenmesi gerekmektedir.

**STOP** Çok Fonksiyonlu Piştiricinin çalışma hücresinin temizlemeyen önce, cihazın fişinin elektrik şebekesinden çekilmiş ve tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz!

Çalışma hücresinin yan cidarlarını, ısıtma diskinin yüzeyini ve merkezi termik göstergeli (ısıtma diskinin orta kısmında yerleşmektedir) ıslak (sulu olmayan) sünger ya da mutfak bezi ile temizleyebilirsiniz. Eğer, temizlik malzemesi kullanmak istenir, bir sonraki yemek piştirme sırasında istenmeyen kokuların oluşmasının önlenmesi amaçlı, onun kalıntılarının itina ile alınması gerekmektedir.

Merkezi termik göstergenin etrafındaki kanala yabancı cisimlerin düşmesi durumunda, bu cisimleri dikkatli bir şekilde gösterge gömleğine bastırılmadan pense ile alınız. Isıtıcı disk yüzeyinin kirlenmesi durumunda orta sertlikteki ıslak sünger ya da sentetik fırça kullanılarak temizlenmesine izin verilmektedir.

**i** Cihazın düzenli olarak kullanılması durumunda ısıtma diskinin renginin tamamen ya da kısmen değişmesi mümkündür. Tek başına bu durum piştirme haznesinin hasar görmüş olduğu anlamına gelmez.

## V. PİŞİRME TAVSİYELERİ

### Piştirme sırasında karşılaşılan hatalar ve bunları giderme yolları

Aşağıda tabloda tipik hatalar bir araya toplanmakta olup, bunlar çok fonksiyonlu piştiricide yemek pişirilirken karşılaşılabilecek kabul edilebilir hatalar olmakla, bunların olası nedenleri ve çözüm yolları verilmektedir.

#### YEMEK İYİ PİŞEMİŞ

Problemlerin olası nedenleri	Cözüm yolları
Cihazın kapağını kapatmayı unutmuşsunuz ya da sıkı kapatmamışsınız, bundan dolayı da hazırlama sıcaklık derecesi yeterli sıcaklığa kadar ulaşamamış.	Piştirme sırasında çok fonksiyonlu piştiricinin kapağını lüzensuz yere açmayınız. Kapağı ses çikana kadar kapatınız. Cihazın kapağının sıkı bir şekilde kapanmasına her hangi bir şeyin engel teşkil etmemekte olduğundan ve iç kapağın sıkıştırma lastiğinin deforme olmaması olduğundan emin olunuz.
Hazne ve ısıtıcı parça iyi temas etmemekte, bundan dolayı da hazırlama sıcaklık derecesi yeterli sıcaklığa kadar ulaşamamış.	Hazne, cihazın gövdesinin içine düzgün olarak yerleştirilerek, dibinin ise ısıtıcı disk ile iyi temas etmesi gerekmektedir. Çok fonksiyonlu piştiricinin ana hücresinde yabancı cismin olmadığından emin olunuz. Isıtıcı disk kirlenmesine mahal vermeyiniz.
Yemek için seçilmiş olan malzemelerin kötü seçilmiş olması. İşbu malzemeler tarafından seçilmiş olan piştirme için uygun değimekte ya da piştirme programını yanlış seçmişsinizdir. Malzemeler oldukça iri doğranmış, içine konması gereken malzemelerin oranı doğru seçilmemiş.	Arzu edilen, daha önce denemiş tariflerin (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanılasıdır. Gereketen, güvenebileceğiniz tarifleri kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların doğranma şekli, içine koymakta olduğunuz oranları, piştirme programı ve süresinin seçiminin tarafından seçilmiş olan tariflere uygun olması.
Piştirme süresini yanlış seçmişsiniz (doğru hesaplamamışsınız). Tarafınızdan seçilmiş olan tarif varyantı işbu çok fonksiyonlu piştiricide yemek pişirilmesi için uygun değil.	Seçilmiş olan malzemeler, onların doğranma şekli, içine koymakta olduğunuz oranları, piştirme programı ve süresinin seçiminin tarafından seçilmiş olan tariflere uygun olması.
Buharda yemek hazırlanması durumunda: yeterli derecede buhar yoğunluğunu temin edilecektik kadar, haznede suyun oldukça az olması.	Hazneye, mutlaka, tarif gereği tavsiye edilmekte olan hacimdeki suyun koyulması gerekmektedir. Eğer, şüphe ediyorsanız, suyun derecesini, piştirme sürecinde kontrol ediniz.
Kızartmada:	Normal kızartmada, yağın haznenin dibini ince tabaka şeklinde kapatması yeterlidir. Fritözde kızartma yaptığınızda ilgili tarife belirtmekte olanlara uyunuz. Kızartma yaparken, eğer böyle bir şey tarife belirtilmemiş ise çok fonksiyonlu piştiricinin kapağını kapatmayınız. Taze dondurulmuş olan malzemeleri pişirmeden önce mutlaka donunun çözülmesini v suyunun gitmesini sağlayınız.
Pişirmede: asitlilik düzeyi yüksek olan gıdalarda suyunun buharlaşması.	Bazı gıdalar pişirilmeyen önce özel bir işlemle geçirilmesini gerektirmektedir: yıkama, pembeleşene kadar kızartma, yumuşak piştirme vs. seçilmiş olan tarif tavsiyelerine uyunuz.
Piştirme sırasında (hamur iyi pişmemiş):	Hamurun dinlendirilmesi sırasında hamur içi kapağı yapışmış ve buhar tahliye valfini kapatmış. Siz, hazneye çok fazla hamur koymuşsunuzdur. Hazneye az miktarda hamur koyunuz. Pişirmekte olduğunuz malzemeyi hazneden çıkartınız, çeviriniz ve yeniden hazneye yerleştiriniz, daha sonra yeniden hazırlanmaya kadar piştirme devam ediniz. Bundan sonra pişirmek için hazneye daha az hacimde hamur koyunuz.

#### ÜRÜNLER FAZLA PİŞİŞ

Siz, ürün türü seçiminde ya da piştirme süresinin seçiminde (hesaplanmasında) hata yapmışsınızdır. Malzeme miktarı oldukça az.	Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların doğranma şekli, içine koymakta olduğunuz oranları, piştirme programı ve süresinin seçiminin tarafından seçilmiş olan tarife belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır.
Yemek pişirildikten sonra, hazır yemek, otomatik sıcak tutma modunda uzun süre bekletilmiş.	Otomatik sıcak tutma fonksiyonunun uzun süreli kullanılması istenileni durumdur. Eğer, sizin kullanılmakta olduğunuz çok fonksiyonlu piştiricinin modelinde bu fonksiyon on kapatma modu engüllüğü ise, bu durumda siz, bu moddan yararlanabilirsiniz.

**PIŞIRME SIRASINDA ÜRÜN SUYUNU ÇEKİYOR**

Sütlü mama pişirilirken süt çekiliyor.	Sütün özellikleri, üretim yerine ve şartlarına göre farklılık göstermektedir. Sadece ultra pastörize 92,5 yoğunluğu olan sütlük kullanılması tavsiye edilmektedir. Gereksinim duyulması durumunda süte biraz içme suyu ekleyerek sulandırılabilir.
Malzemeler pişirmeden önce işlenmemiş ya da yanlış işlenmiş (yi yıkılmamış vs.) olabilir. Malzeme oranları tutturulamamış ya da ürün türü yanlış seçilmiş.	Daha önce denenmiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, bunların işleme yöntemleri, içine koymakta olduklarınızın oranları tarafınızdan seçilmiş olan tarifte belirtilen tavsiyeye uygun olmalıdır. Tam tahıllar, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman daha litna ile temiz suya yıkayınız.

**YEMEKLER YANIYOR**

Hazne bir önceki yemek pişirdikten sonra iyi temizlenmiş. Haznenin iç yüzeyinin yapışmaz kaplaması hasar görmüş.	Pişirmeye başlamadan önce, hazneni iyi yıkamış ve iç yüzeyinin yapışmaz kaplamasının hasarsız olduğundan emin olunuz.
İçine koymakta olduğunuz gıdaların toplam miktarı, tarifte tavsiye edilmekte olanlardan az.	Daha önce denenmiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız.
Siz, çok gereğinden uzun bir pişirme süresi seçmişsinizdir.	Pişirme süresini kısaltınız ya da tarifte cihazın bu modeli için adapte edilmiş olan tarifte belirtilmekte olanlara uyunuz.
Kızartmada: Siz, pişiricinin haznesine yağ koymayı unutmuşsunuzdur ya da hazırlanmakta olan yemeğinizi geç, çevimsiz olabilirsiniz.	Normal kızartma yaparken hazneye, dibini ince tabaka şeklinde dibini kapatacak kadar bitkisel yağ koyunuz. Hazne içinde ürünlerin eşit olarak kızartılması için periyodik olarak karıştırınız ya da belirli bir süre içinde çeviriniz.
Güveç yaparken: hazne içindeki nem yetersiz.	Hazneye daha fazla sıvı ekleyiniz. Gereksinim duyulmaması durumunda çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını fazla açmayınız.
Pişirme sırasında: haznenin içinde sıvı çok az (malzemelerin oranları tutturulamamış).	Sıvı ve katı malzemelerin oranlarının doğru orantılı olmasını sağlayınız.
Hamur işlerinde: Siz, pişirmeye başlamadan önce, haznenin iç yüzeyine yağ sürmemişsinizdir.	Hamuru koymadan önce haznenin dibine ve duvarlarına tereyağı ya da bitkisel yağ sürünüz (haznenin içine yağ dökülmesi istenmeyen bir durumdur).

**ÜRÜN DOĞRANMIŞ OLDUĞUNDAKİ ŞEKLİNİ KAYBETMİŞ**

Haznenin içindeki malzemeler tarafınızdan çok sık karıştırılmış.	Normal kızartma sırasında, pişirmekte olduğunuz yemeği her 5-7 dakikadan daha sık karıştırmayınız.
Pişirme sırasında, tarafınızdan, çok uzun bir pişirme süresi seçilmiş.	Pişirme süresini kısaltınız ya da sizin cihazınızın modeli için adapte edilmiş olan tarifte belirtilenlere uyunuz.

**PIŞIRMİŞ OLDUĞUNUZ HAMUR İŞİNİZ ISLAK OLMUŞ**

Fazla nem veren, uygun olmayan malzemeler seçilmemiş (sulu sebzeler ya da meyveler, dondurulmuş yemişler, ekşi krema vs.).	Pişirme tarifine uygun malzemeleri seçiniz. Aşırı derecede sıvı içermekte olan gıdaların malzeme olarak seçilmesinden kaçınınız ya da bunları olduğu kadar en asgari düzeyde kullanmaya çalışınız.
Hazırlanmış olduğunuz hamuru çok fonksiyonlu pişiricide kapalı olarak çok fazla tutmuşsunuzdur.	Hamur işinizi çok fonksiyonlu pişiriciden mümkün olduğu kadar pişirdikten hemen sonra çıkarmaya çalışınız. Gereksinim duyulması durumunda ürünüünüzü çok fonksiyonlu pişiricide kısa bir süre için otomatik sıcak tutmayı çalıştırılmış vaziyette bırakabilirsiniz.

**HAMUR İŞİNİZ KABARMİYOR**

Yumurta ile şekeri iyi çırpamış olabilirsiniz.	Daha önce denenmiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların işleme yöntemleri, içine koymakta olduklarınızın oranları tarafınızdan seçilmiş olan tarifte belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır.
Hamur uzun bir süre kabartıcı bekletilmiş.	
Unu etelemişsiniz ya da hamuru iyi yoğurmamışsınızdır.	
Malzemeler yerleştirilirken bir hata yapılmış olabilirsiniz.	
Tarafınızdan seçilmiş olan tarif kullanılmakta olduğunuz çok fonksiyonlu pişiricinin bu modeli için uygun bir seçim olmayabilir.	

**i** REDMOND çok fonksiyonlu pişiricilerin bazı modellerinde "STEW" ve "SOUP" programlarında haznedeki sıvının yetersiz olması durumunda cihazın ısınmasını önleyici sistem devreye girmektedir. Bunun gibi durumlarda pişirme programı askıda alınmakta ve çok fonksiyonlu pişirici otomatik sıcak tutma moduna geçmektedir.

**Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)**

Program	Kullanım tavsiyeleri	Variyasyon pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı/ayar adımı	Çalışma parametrelerine değışim	Bajlangıç erileme, saat	Otomatik sıcak tutma, saat
MULTICOOK	Sıcaklık derecesi ve pişirme süresi seçme imkânı çeşitli yemek hazırlama	00:30	2 dakika – 15 saat / 1 dakika Sıcaklık 130°C üzerinde ise: 2 dakika – 2 saat / 1 dakika	+	+	+
PILAF	Çeşitli pilavların hazırlanması.	00:35	10 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+	+
STEAM	Sebze, balık, et, diyet ve vejetaryen yemeklerin buharda pişirilmesi	00:30	10 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+	+
SOUP	Çeşitli sulu yemeklerin hazırlanması (çorba vs.)	00:40	20 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	+	+
PASTA	Buğdayın farklı türlerinden makarna hazırlama; sosis, mantı ve diğer yarı mamullerin pişirilmesi	00:08	2 dakika – 1 saat / 1 dakika	-	+	-
PORRIDGE	Sütlü mamelelerin hazırlanması	00:25	5 dakika – 1.5 saat / 1 dakika	+	+	+
STEW	Et, balık, sebze güveci hazırlanması.	1:00	20 dakika – 12 saat / 5 dakika	+	-	+
BAKE	Kek, bisküvi, fırında patates ezmesi, mayalanmış ve katmer hamurdan çeşitli böreklerin yapımı	00:50	20 dakika – 4 saat / 10 dakika	+	-	+
FRY	Sebze, et, kümes hayvanlarının etinin kızartılması	00:15	5 dakika – 1 saat / 1 dakika	-	+	+
YOĞURT	Yoğurt çeşitlerinin hazırlanması	8:00	30 dakika – 12 saat / 30 dakika	+	-	-
BREAD	Ekmek pişirme	3:00	10 dakika – 6 saat / 5 dakika	+	-	+
SLOW COOK	Sebzeler, balık, et ürünlerinin fırınlanması	3:00	5 dakika – 12 saat / 10 dakika	+	-	+
EXPRESS	Pirinç, kırık tahıllardan mamelelerin hızlı hazırlanması	-	-	-	-	-

**i** Isıtıcı elemannın ortalamaya çalışma sıcaklık dereceleri verilmiştir.

**Çeşitli Besinleri Buharda Pişirme Süresi Tavsiyeleri**

Gıda	Ağırlık, gr/Adet	Su hacmi, ml	Pişirme süresi, dakika
Dana filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde)	500	800	30/40
Kuzu filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde)	500	800	40
Tavuk filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde)	500	800	20
Küçük toparlak köfte /köfteler	500	800	25/40
Balık (fileto)	300	800	15
Salata için karidesler (temizlenmiş, pişirilmiş-dondurulmuş)	300	800	5
Cimcik / Hingal	5 pcs.	800	25/30
Patates (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	800	20
Havuç (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	800	35
Pancar (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	1500	90
Sebzeler (taze dondurulmuş)	500	800	5
Yumurta	5 pcs.	800	10

**i** Yukarıda belirtilen tavsiyelerin genel nitelik taşımakta olduğu göz önünde tutulmalıdır. Gerçek süreler, belirli nesne kalitesine ve tadımsal tercihlerinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

TUR

**“MULTICOOK” programında ısı derecesi değerini kullanma talimatları**

Çalışma sıcaklık derecesi	Kullanım tavsiyeleri
35°C	Hamurun dinlendirilmesi, sirke hazırlama
40°C	Yoğurt hazırlama
45°C	Mayalama
50°C	Fermantasyon
55°C	Yumuşak şekerleme pişirme
60°C	Yeşil çay, bebek maması pişirme
65°C	Vakum ambalajlı etlerin pişirilmesi
70°C	Punç hazırlama
75°C	Pastörize etme ya da beyaz çay hazırlama
80°C	Sıcak şerbet hazırlama
85°C	Uzun süreli hazırlama gerektiren lor peynir ya da lor peynirli yemekler hazırlama
90°C	Kırmızı çay hazırlama
95°C	Sütlü mamaların hazırlanması
100°C	Beze ya da reçet hazırlama
105°C	Paça dondurması hazırlama
110°C	Sterilizasyon
115°C	Şeker şurubu hazırlama
120°C	Sarma hazırlama
125°C	Etlü güveç hazırlama
130°C	Fırında kızartma hazırlama
135°C	Hazır yemekleri çitr yapmak için kızartılması
140°C	Tütsüleme
145°C	Sebze ve balıkların (folyoda) pişirilmesi
150°C	Etin (folyoda) pişirilmesi
155°C	Mayalanmış hamur ürünlerinin kızartılması
160°C	Kümes hayvanlarının etinin kızartılması
165°C	Bifteklerin kızartılması
170°C	Patates hazırlanması, tavuk nagget pişirilmesi

**i** Ekte sunulan Tarif Kitapçığına bakınız.

**VI. EK AKSESUARLAR**

(ayrı satın alınmaktadır)

REDMOND RMC-M4510E Çok Fonksiyonlu Pişirici için ek aksesuarları [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) sitesinden ya da resmi bayiliklerinin dükkanlarından satın alabilirsiniz ve yeni REDMOND ürünleri hakkındaki bilgi edinebilirsiniz.

**RAM-FB1 – fritözde kızartma için sepet**

Çeşitli besin ürünlerini aşırı derecede ısıtılmış ya da kaynamakta olan yağda (fritözde) pişirmek için kullanılmaktadır. 3 litre den başlayan hacme sahip olan pişirme haznelerinde kullanım için uygundur. Paslanmaz çelikten yapılmış, sökülebilir sapı ve pişirme sırasında toplanmakta olan fazla yağın akıtılmasını kolaylaştırmak için kullanılan pişirme haznesine sabitlenebilen kancası bulunmaktadır. Diğer marka Çok Fonksiyonlu Pişiricilerde de kullanma imkanı bulunmaktadır. Bulaşık makinesinde yıkanabilir.

**RAM – G1 – kapağında markajı bulunan yoğurt hazırlama kavanoz takımı (4 adet)**

Çeşitli yoğurtların hazırlanması için kullanılabilir. Kavanozlar, üretim tarihini belirler markerleri bulunmakta olup, bunlar ürünün tüketim tarihini kontrol etmek imkanı sağlamaktadır. Diğer marka Çok Fonksiyonlu Pişiricilerde de kullanma imkanı bulunmaktadır.

**RB-A500 (A501, A503) – yapışmaz kaplamalı pişirme haznesi**

Hacmi – 5 litre.

**RB-C500 – yapışmaz kaplamalı pişirme haznesi**

Hacmi – 5 litre.

**RB-CS05 – yapışmaz seramik kaplamalı pişirme haznesi Ceralon® (İsviçre)**

Hacmi – 5 litre.

**RB-S500 – paslanmaz çelikten pişirme haznesi**

Hacmi – 5 litre.

**VII. OLASI ARIZALAR VE ONLARI GİDERME YÖNTEMLERİ**

Arıza	Olası Nedeni	Arıza giderme yöntemi
Ekran da hata mesajı gözükmekte: E1 – E4	Sistem hatası, kumanda ya da ısıtma elemanı ana kartı arızalanarak çalışmaktadırlar.	Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz, soğuması için bırakınız. Kapağı sıkı bir şekilde kapatınız, cihazın fişini yeniden elektrik şebekesine takınız.
Cihaz çalışmıyor	Cihazın elektrik besleme kablosu takılmamıştır ve/veya elektrik prizine takılmamıştır.	Sökülebilir elektrik besleme kablosu cihaza takılması gereken yuva takılmamış ve prize bağlanmamış olabilir.
	Elektrik prizi arızalı olabilir.	Cihazı çalışır vaziyetteki prize takınız.
Yemek çok geç pişiyor	Elektrik şebekesinde gerilim olmayabilir.	Elektrik şebekesinde gerilimin olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer gerilim yok ise, sizin apartmanınıza hizmet vermekte olan elektrik idaresine başvurunuz.
	Elektrik şebekesinde elektrik kesintileri olabilir (gerilim düşük ya da normal altında olabilir)	Elektrik şebekesinde düzenli bir gerilimin olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer şebekedeki gerilim düzenli değilse ya da normalden daha düşükse, sizin apartmanınıza hizmet vermekte olan elektrik idaresine başvurunuz.
	Pişirme haznesi ve ısıtıcı element arasında yabancı bir cisim ya da parça düşmüş olabilir (çöp, tahl, bir paça gıda)	Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz. Yabancı maddeyi ya da parçacığı alınız.
Pişirme sırasın da, cihazın kapağının altın dan buhar çıkmakta.	Pişirme haznesinin ve Çok Fonksiyonlu Pişiricinin iç kapağının birleşmekte olduğu yerinin sızdırmazlık elemanı hasar görmüş.	Pişirme haznesini düz, yamulmamış şekilde yerleştiriniz.
	Kapak sıkı bir şekilde kapatılmamış ya da kapağın altına yabancı bir cisim düşmüş olabilir.	Pişirme haznesini düz, yamulmamış şekilde yerleştiriniz.
	İstisna disk çok kırılmış olabilir	Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz, soğuması için bırakınız. İstisna diskini temizleyiniz.
Çok kapakta bulunan sızdırmazlık lastiğinde çok kir toplanmış, deforme olmuş ya da hasar görmüş olabilir.	Çok kapakta bulunan sızdırmazlık lastiğinde çok kir toplanmış, deforme olmuş ya da hasar görmüş olabilir.	Cihazın iç kapağında bulunan sıkıştırma lastiğinin durumunu kontrol ediniz. Lastiği değiştirilmesi gerekebilir.

**VIII. SERVİS HİZMETLERİ**

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Yılanlı ayazma yolu No. 4/B Uğur Plaza Kat 3 Topkapı / İstanbul, tel.: 444 9 774, <http://ssh.com.tr/>).

Bölgünüzde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.



## IX. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir yada değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (contalar, seramik ve teflon ve diğer kaplamalar, buhar valfi ve aksesuarlar).

Mamulun hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerlilik süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenmezse) cihazın üretim tarihinden başlamaktadır.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanııtma etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işarettten oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılını gösterir.

Üretici tarafından belirlenen ürün ömür boyu, satın alındığı tarihten itibaren 7 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

**i** *Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.*

## تدابير الأمن

- لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار التي تسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.
- هذه الآلة الكهربائية هي عبارة عن جهاز متعدد الأغراض لطبخ الأكل في الظروف المنزلية وقد تستخدمه في شقق، منازل ريفية، غرف الصندوق، غرف عامة الأغراض في محلات ومكاتب وغيرها من ظروف الإستخدام غير الصناعي يعتبر الإستخدام الصناعي أو غيره من الإستخدام غير المناسب مخالفة شروط استعمال الجهاز للنسب. في هذه الحالة لا يحمل الصانع مسؤولية عن عواقب ممكنة.
- قبل اتصال الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد أن يناسب جهدها بالجهد الإسمي لتغذية الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).
- استخدم سلك التوصيل المصمم لقدرة الجهاز المستهلكة - قد يؤدي عدم تناسب البارامترات إلى إنقطاع التيار أو التهاب الكابل.
- لا اتصل الجهاز إلا بمأخذ مؤرضة - هذا هو مطالبة الحماية من الصدمة الكهربائية لاستخدام سلك التوصيل فتأكد أنه مؤرض كذلك.

**STOP** **إنتباه! يتسخن جسم الجهاز والقدرة والأجزاء المعدنية إثناء العمل! احذر! استخدم قفافيز الطبخ.** لانحن على الجهاز عند فتح الغطاء من أجل تجنب السمط عن البخار الحار.

- إخرج الجهاز من بريزة الكهرباء بعد استخدامه وإثناء تنظيفه أو نقله. انتشل السلك الكهربائي بيدين جافين وإمسكه بالفيشة ليس بالسلك.

- لا مدّ سلك التغذية الكهربائية في فتحات الأبواب أو بقرب من اجهزة التسخين. تأكد ألا يتلوى السلك الكهربائي ولا ينطوى ولا يلامس الأشياء الحادة والزوايا وحواف الأثاث.

**STOP** **اذكر: يمكن الإضرار الصدي في لكابل التغذية الكهربائية أن يؤدي إلى الخلال التي لا تطابق ظروف الضمان وكذلك إلى الضربة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرا عاجلا في مركز الخدمة.**

- لا ضع الجهاز على السطح الناعم، لا غطيه إثناء العمل - هذا قد يؤدي إلى تجاوز حد التسخين وعطل الجهاز.

- يمنع استخدام الجهاز في الهواء الطلق - وقوع الماء أو المواد الغريبة داخل جسم الجهاز قد يؤدي إلى أعطله الخطيرة.

• قبل تنظيف جهازك أكثر من قطعتي ليعتونه  
بذلك لتعلم ما لتنظيف لجهاز لضبط

**STOP** يمنع غمس جسم الجهاز في الماء  
أو وضعه تحت تدفق الماء!

• لا يتعين الجهاز لاستخدام من قبل  
الأشخاص (وبينهم الأطفال) والذين  
ليس لهم معلومات وجبرة لازمة  
وكذلك المعوقين حركياً، حسيًا وعقليًا  
إلا إذا علمهم استعمال الجهاز أو راقبهم  
شخص مسؤول عن أمنهم. يجب أن  
تراقب الأطفال من أجل منع لعبهم  
مع الجهاز، مكوناته وكذلك مع عبوته  
الأصلية. يمنع للأطفال أن يقوم بتنظيف  
وصيانة الجهاز بدون مراقبة الكبار.

• يمنع صلاح جهازك المستقل لإدخال التغييرات  
في تصميمه من الضروري أن يفعل مركز  
الخدمة لتدخل كفاً للأعمال الخاصة بخدمات  
والإصلاح قديماً العمل غير الصحيح إلى  
عطل الجهاز، إصابات وإضرار الأماك.

**STOP** إلتباه ليحظر استخدام الجهاز في حالتين من  
الأعطال!

### المواصفات الفنية

RMC-M4510E	الطرز
860-1000	الاستطاعة
220-240 فولط، 50/60	الجهد
5	حجم الوعاء
وعاء ذو طلاء خزفي مقاوم للتصاق "Anato"	طلاء الوعاء
LED	شاشة العرض
قابل للنزع	صمام البخار
قابل للنزع	الغطاء الداخلي

### البرامج

MULTICOOK	1.
PILAF (الأرز بالحمصة)	2.
STEAM (الطبخ على البخار)	3.
SOUP (الحساء)	4.
PASTA (المعكرونة)	5.
PORRIDGE (عصيدة الحليب)	6.
STEW (الطهي)	7.
BAKE (الخَبز)	8.
FRY (القلي)	9.
YOGURT (الزبادي)	10.
BREAD (الخبز)	11.
SLOW COOK (الطبخ البطيء)	12.
EXPRESS	13.

### الوظائف

"MASTERCHIEF LITE"	(ضبط من لوقت ودرجة الحرارة الطهي خلال عمل البرنامج)..... موجود.
	الحفاظ على درجة حرارة الأطباق الساخنة
	(التسخين الآلي)..... موجود، حتى 12 ساعة
	التعتيل المسبق للتسخين الآلي..... موجود
	تسخين الأطباق..... موجود، حتى 24 ساعة
	البدء المتأخر..... موجود، حتى 24 ساعة
	إيقاف تشغيل الإشارات الصوتية..... موجود

### الملحقات

طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام	1
وعاء الطبخ RB-C502	1
وعاء من أجل الطبخ على البخار	1
مغرفة	1
ملقعة مستوية	1
كوب للقياس	1

ملاقط للوعاء	1
كتاب «120 وصفة»	1
حامل للمغرفة / للملحقة	1
دليل الإستخدام	1
كتاب الكفالة والخدمة	1
سلك التغذية الكهربائية	1

**i** للمصانع الحق في تغيير التصميم والملحقات وكذلك في مواصفات المنتج الفنية من خلال  
تحسين منتجاته بدون الإبراز الإضافي الخاص بهذه التغييرات.

### مكونات طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام AI

1. غطاء الجهاز
2. الحلقة المطاطية المانعة للتسرب
3. الغطاء الداخلي القابل للنزع
4. فتحة لإخراج البخار
5. الوعاء
6. زر فتح الغطاء
7. لوحة التحكم مع شاشة عرض
8. جسم الجهاز
9. مقبض الحمل
10. صمام بخار قابل للنزع
11. ملقعة مستوية
12. مغرفة
13. وعاء من أجل الطبخ على البخار
14. حامل للمغرفة / للملحقة
15. كوب للقياس
16. ملاقط للوعاء
17. سلك التغذية الكهربائية

### عناصر لوحة التحكم A2

1. الزر «Cancel/Reheat» («إلغاء/ تسخين») - تشغيل وإيقاف تشغيل وظيفة التسخين،  
إيقاف عمل برنامج الطبخ، إلغاء الإعدادات التي تم إدخالها.
2. الزر «Time Delay» («البدء المتأخر») - تشغيل وضعية تحديد زمن البدء المتأخر.
3. الزر «Menu» («القائمة») - تأكيد برنامج التحضير المحدد.
4. شاشة العرض.
5. الزر «Min/+» («دقائق») - تحديد برنامج التحضير الأوتوماتيكي، تعيين عدد الدقائق،  
تخفيض درجات الحرارة.
6. الزر «Hour/+» («ساعات») - تحديد برنامج التحضير الأوتوماتيكي، تعيين عدد الساعات،  
رفع درجات الحرارة.
7. الزر «Start» («البدء») - تشغيل وضعية التحضير المحددة.

### جهاز العرض A2

- a. مؤشر البرامج التلقائية.
- b. مؤشر وضعية البدء المتأخر.
- c. مؤشر وضعية التحضير.

3. إضغط بشكل مستمر على الزر «Cancel/Reheat»، وتض المؤشرات المقابلة على شاشة العرض. و يبدأ المؤقت بالعد التنازلي لوقت التسخين.

يعمل الجهاز على تسخين الطبق حتى درجة حرارة 75°C - 70°C درجة مئوية و سوف يحافظ على هذه الحرارة لمدة 12 ساعة، و يمكن إيقاف التسخين عند الضرورة عن طريق الضغط المستمر على الزر «Cancel/Reheat» حتى تنطفئ المؤشرات الموافقة.

بفضل وظيفتي التسخين الذاتي و التسخين تستطيع طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام الحفاظ على الطبق ساخناً حتى 12 ساعة، لكننا لا ننصح بترك الطبق في حالة ساخنة لأكثر من ساعتين أو ثلاث ساعات، لأن ذلك يمكن أن يؤدي إلى تغيير في طعمها.

### وظيفة «MASTERCHIEF LITE»

اكتشف المزيد من فرص الإبداع في الطهي مع وظيفة جديدة «MASTERCHIEF LITE»! إذا كان برنامج «MULTICOOK» يسمح لك بتعيين معالير عمل البرنامج قبل تشغيله، فإنه عند استخدام وظيفة «MASTERCHIEF LITE»، يمكنك تغيير الإعدادات مباشرة أثناء عملية الطبخ.

يمكنك دائماً ضبط عمل أي برنامج بحيث يتماشى فقط مع رغباتكم، يفور الحساء؟ تخرج عصيدة الحليب من الوعاء؟ تحضير الخسار على البخار وتطلب وقت طويل جداً؟ تغيير درجة الحرارة أو وقت الطهي، دون وقف عمل البرنامج كما لو كنت تطبخ على الموقد أو في الفرن.

يمكنك استخدام وظيفة «MASTERCHIEF LITE» فقط أثناء الطهي. أثناء استخدام برنامج «EXPRESS» فإن عمل وظيفة «البدء المتأخر» وانتظار الوصول لمعايير التشغيل فإن وظيفة «MASTERCHIEF LITE» غير متوفرة.

تغير درجة الحرارة عند استخدام وظيفة «MASTERCHIEF LITE» ممكن في المجال 170°-35 درجة مئوية مع خطوة تقدر ب 1° درجة مئوية. النطاق الممكن لوقت الطهي يعتمد على البرنامج المحدد، خطوة التغيير - 1 دقيقة.

وظيفة «MASTERCHIEF LITE» يمكن أن تكون مفيدة بشكل خاص إذا كنت تقوم بتحضير طبقٍ بوصفة معقدة والتي تتطلب مجموعة من برامج الطبخ المختلفة (على سبيل المثال، عند تحضير الحنظل، وستروجانوف والحساء والمعكرونة حسب وصفات مختلفة والمربيات، وغيرها).

لتغيير درجة الحرارة الطبخ:

1. أثناء عمل البرنامج اضغط على الزر «Menu»، يبدأ مؤشر درجة الحرارة على شاشة العرض بالوميض.
2. قم بتعيين درجة الحرارة المطلوبة. زيادة قيمة درجة الحرارة اضغط على الزر «Hour/+» و للخفض — اضغط على الزر «Min/-». للتغيير السريع في القيمة إضغط بشكل مستمر على الزر المطلوب، عند الوصول إلى الحد الأقصى (الائق) تثبتت القيمة يعود لبدء من بداية النطاق.
3. لا تضغط على الزر في لوحة التحكم خلال 5 ثوانٍ. سيتم حفظ التغييرات الجديدة تلقائياً.

التغيير وقت الطبخ:

1. أثناء عمل البرنامج إضغط مرتين على الزر «Menu»، يبدأ مؤشر قيمة الوقت على شاشة العرض بالوميض.

دقائق، فإن يده تشغيل البرنامج والعد التنازلي للوقت المحدد للتسخين سوف يبدأ بعد غليان الماء وتشكل كمية كافية من البخار الكثيف في الوعاء. في برنامج «PASTA» العد التنازلي للوقت المحدد للتسخين يبدأ بعد غليان الماء والضغط مرة أخرى على الزر «Start».

### البدء المتأخر للبرنامج

تسمح خاصية «البدء المتأخر» بتحديد الوقت الذي يجب أن يكون الطبق فيه جاهزاً (مع الأخذ بعين الاعتبار وقت عمل البرنامج). الحد الأقصى لوقت البدء المتأخر هو 24 ساعة. وقت البدء المتأخر افتراضياً هو وقت عمل البرنامج والوقت اللازم لوصول طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام لحالة التشغيل (إذا كان هذا متاح من قبل إعدادات المصنع للبرنامج). خطوة تحديد وقت البدء المتأخر - 1 دقيقة.

لتغيير وقت البدء المتأخر بعد تأكيد اختيار البرنامج التلقائي، انقر فوق الزر «Time Delay» لزيادة قيمة الساعات إضغط على الزر «Hour/+» لتغيير قيمة الدقائق إضغط على الزر «Min/-» تغيير قيمة الساعات و الدقائق تتم بشكل منفصل عن بعضها البعض. عند الوصول إلى الحد الأقصى لتحديد الوقت سوف تستمر من بداية النطاق، لتغيير القيمة بسرعة إضغط بشكل مستمر على الزر المطلوب.

أثناء عمل وظيفة «البدء المتأخر» يظهر على شاشة العرض الوقت الحالي. لرؤية وقت نضوج الطبق الوقت إضغط و امسك زر «Time Delay»، ووظيفة «البدء المتأخر متاحة في جميع برامج الطبخ التلقائية، باستثناء برامج «PASTA» و «FRY» و «EXPRESS». لا ينصح باستخدام وظيفة «البدء المتأخر» إذا كانت الوصفة تحتوي على منتجات قابلة للتلف (البيض والحليب الطازج، اللحوم، والخبز، وغيرها).

### الحفاظ على درجة حرارة الاطباق الجاهزة (التسخين الذاتي)

هذه الوظيفة تعمل تلقائياً بشكل فوري بعد انتهاء عملية التحضير، ويمكنها الحفاظ على درجة حرارة الطبق الجاهز بدرجة حرارة تتراوح ما بين 75°C - 70°C درجة مئوية لمدة 12 ساعة. أثناء عمل التسخين الذاتي مؤشر الزر «Cancel/Reheat» يقوم بالوميض و يظهر على شاشة العرض مؤشر «التسخين» و العد التنازلي لعمل هذه الوظيفة.

يمكن إيقاف تشغيل التسخين الذاتي عند الضرورة بالضغط و مسك الزر «Cancel/Reheat» لعدة ثواني.

### الإيقاف المبدئي للتسخين الذاتي

تشغيل وظيفة التسخين الذاتي عند انتهاء عمل برنامج الطبخ ليس دائماً مرغوب به. مع الأخذ بعين الاعتبار أنه في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام REDMOND RMC-M4510E تمت إتاحة إمكانية إيقاف هذه الوظيفة مقدماً خلال عمل وظيفة «البدء المتأخر» أو برنامج الطبخ الأساسي، للقيام بذلك فإنه خلال عمل البرنامج إضغط على الزر «Start»، لتشغيل التسخين الذاتي من جديد إضغط على الزر «Start» مرة أخرى.

وظيفة «التسخين الذاتي غير متاحة عند استخدام البرامج «PASTA»، «YOGURT»، «EXPRESS» و عند تحديد درجة حرارة الطبخ بأقل من 80° في برنامج «MULTI-COOK».

### تسخين الاطباق

يمكن استخدام طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام REDMOND RMC-M4510E من أجل تسخين الاطباق الباردة ، و لأجل ذلك:

1. ضع الطعام في وعاء الطبخ، و ثم ضعه في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام.
2. أغلق الغطاء، و قم بوصول الجهاز بالتيار الكهربائي.

d. مؤشر قيمة الوقت.

e. مؤشر وضعية التسخين الآلي.

f. مؤشر برنامج «EXPRESS».

g. مؤشر وضعية التسخين.

h. مؤشر إيقاف عمل الإشارات الصوتية.

i. مؤشر قيمة درجة الحرارة.

## I. قبل التشغيل الاوول

أخرج المنتج و إكسواراته بحذر من الصندوق، قم بنزع كافة مواد الحزم ،

يمكن العلامات التحذيرية من الضروري الحفاظ على العلامة الملصقة التي تحتوي على رقم المتسلسل، عدم وجود الرقم المتسلسل على الجهاز يحرمكم من حق خدمة الضمان تلقائياً. توصي الشركة المصنعة قبل بدء الإستخدام بغلي الماء عدة مرات في الغلاية لإزالة أي الروائح الغريبة الممكن ظهورها ولتعميق الجهاز.

قم بتنظيف جسم الجهاز بقماش مبلل. قم بغسل وعاء الطهي بالماء الدافئ مع الصابون ثم قم بجفيفه بشكل كامل. عند الاستخدام الأول قد تظهر رائحة غريبة وهي ليست نتيجة لعطل الجهاز. في هذه الحالة قم بتنظيف الجهاز.

## II. إستخدام طنجرة الطبخ متعددة الإستخدام

### إعدادات الساعة

قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، إضغط بشكل مستمر على الزر «Hour/+» أو «Min/-» مؤشر الوقت الحالي على شاشة العرض يبدأ بالوميض، لتحديد قيمة الساعات إضغط على الزر «Hour/+» وللدقائق على الزر «Min/-»، زيادة قيمة الساعات و الدقائق تتم بشكل منفصل عن بعضها البعض وعند الوصول إلى الحد الأقصى لتحديد الوقت سوف تستمر من بداية النطاق. زيادة سرعة التغيير في القيمة الزمنية إضغط بشكل مستمر على الزر المطلوب. عند الانتهاء من تثبيت إعدادات الوقت الحالي لفترة 5 ثواني تجنب الضغط على الزر في لوحة التحكم. سيتم حفظ الإعدادات بشكل تلقائي.

### إيقاف عمل الإشارات الصوتية

لإيقاف عمل الإشارات الصوتية، إضغط باستمرار على زر «Menu» في أي وضعية. سوف يضيء مؤشر إيقاف عمل الإشارات الصوتية. لتشغيل الإشارات الصوتية مرة أخرى إضغط باستمرار على زر «Menu».

### تحديد زمن التحضير

في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام REDMOND RMC-M4510E من الممكن تحديد وقت الطبخ بشكل مستقل لكل برنامج، ماعدا برنامج «EXPRESS»، خطوة التغيير والنطاق الممكن للوقت المحدد يعتمد على برنامج الطبخ المختار.

بعد اختيار برنامج الطبخ التلقائي و الضغط على الزر «Menu» إستخدم الزر «Hour/+» لتعيين قيمة الساعات والزر «Min/-» لتعيين قيمة الدقائق. تغيير قيمة الساعات و الدقائق تتم بشكل منفصل عن بعضها البعض. عند الوصول إلى الحد الأقصى لتحديد الوقت سوف تستمر من بداية النطاق ، لتغيير القيمة بسرعة إضغط بشكل مستمر على الزر المطلوب.

في بعض البرامج التلقائية يبدأ وقت الطهي المحدد بوصول الجهاز لدرجة حرارة التشغيل المحددة سلفاً على سبيل المثال: إذا تم صب الماء البارد و تحديد وقت الطهي في برنامج «STEAM» و 5-

2. قم بتعيين قيمة الوقت المطلوبة. لزيادة القيمة بخطوة مقدارها 1 ساعة إذغظ على الزر «+Hour» و لزيادة القيمة بخطوة مقدارها 1 دقيقة اضغط على الزر «-Min». الزيادة في قيمة الساعات و الدقائق تحدث بشكل مستقل عن بعضها البعض. عند الوصول إلى الحد الأقصى لتثبيت القيمة يعود ليبدأ من بداية النطاق. لزيادة سرعة التغيير في القيمة الزمنية إذغظ بشكل مستمر على الزر المطلوب.
3. لا تضغط على الزر في لوحة التحكم خلال 5 ثوان. سيتم حفظ التغييرات تلقائياً.

إذا قمت بتعيين فترة وقت الطهي 00:00، سيتم إيقاف عمل برنامج.

## الإجراءات العامة لإستخدام البرامج التلقائية

1. قم بتوضير (بقياس) المكونات اللازمة.
2. ضع المكونات في وعاء طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات بما يتوافق مع برنامج الطبخ ثم ضع الوعاء في جسم الجهاز، تأكد من أن كافة المكونات بما في ذلك السوائل هي أقل من الحد الأقصى للعلامة على السطح الداخلي للوعاء. و تأكد من تثبيت الوعاء من دون انحرافات وعلى اتصال مع عنصر التسخين.
3. قم بإغلاق غطاء طنجرة الطبخ متعددة الإستخدام حتى تثبت. قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
4. للخروج من وضعية الإستعداد إذغظ على الزر «Menu». قم بإختيار البرنامج المطلوب للطهي بواسطة الأزرار «+Hour» و «-Min» (سوف يضيء المؤشر الموافق للبرنامج المحدد على شاشة العرض) قم بتأكيد إختيار البرنامج بالضغط مرة أخرى على الزر «Menu».

1. في برنامج «MULTICOOK» بعد تأكيد إختيار البرنامج، يمكنك تحديد درجة حرارة الطبخ المطلوبة. لزيادة القيمة المحددة إفتراضياً، إستخدم الزر «+Hour». و لخفض القيمة الزر «-Min». لإكمال إعدادات ضبط درجة الحرارة إذغظ على الزر «Menu».
5. لتغيير وقت الطبخ المحدد إفتراضياً، إستخدم الأزرار «+Hour» و «-Min».
6. عند الضرورة قم بتثبيت زمن البدء المتأخر.

1. وفيضعية البدء المتأخر غير متاحة عند إستخدام البرامج «PASTA»، «FRY» و «EXPRESS».
7. لبدء تشغيل برنامج الطبخ إذغظ على الزر «Start». سوف تضيء مؤشرات الأزرار «Start» و «Cancel/Reheat».

إن العد التنازلي لوقت الطبخ وفقاً للبرنامج الطبخ المحدد يبدأ مباشرة بعد الضغط على الزر «Start» أو بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة في الوعاء.

1. عند الضرورة، يمكنك مسبقاً تعطيل وظيفة التسخين الذاتي بالضغط على الزر «Start» عندها فإن مؤشر الزر «Cancel/Reheat» يطفئ. بالضغط مرة أخرى على الزر «Start» من جديد قم بتشغيل هذه الميزة. ووظيفة التسخين الذاتي غير متوفرة عند إستخدام البرامج «YOGURT» و «EXPRESS».
8. عند الانتهاء من البرنامج الطبخ سوف تقوم بإعلامك إشارة صوتية، و تظهر على شاشة العرض الكتابة "End" بعد ذلك إعتدأ على البرنامج المختار أو الإعدادات العالية، فإن الجهاز يتحول إلى وضعية التسخين الذاتي (يبدأ بالوميض مؤشر الزر «Cancel/Reheat» و تظهر على الشاشة الكتابة "Keep Warm") أو يتحول إلى وضع الإستعداد.

إلغاء البرنامج الذي تم إدخاله، أو لوقف عملية التوضير أو التسخين الذاتي إذغظ بشكل مستمر لعدة ثواني على الزر «Cancel/Reheat».

للوصول على نتائج ذات جودة تفترح إستخدام وصفات إعداد الأطباق في كتاب الطبخ الملحق بطنجرة الطبخ متعددة الإستخدام RMC-M4510E REDMOND و للمصمم خصيصاً لهذا الطراز. يمكنك العثور على الوصفات المناسبة على الموقع [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com). إذا كنت تعتقد أنك لم تحقق النتيجة المرجوة من خلال إستخدام البرامج التلقائية العادية، إستخدم البرنامج الشامل «MULTICOOK»، و الذي يتيح إمكانيات كبيرة لتجارب الطهي الخاصة بك.

## برنامج «MULTICOOK»

تم تصميم هذا البرنامج من أجل توضير أنواع مختلفة من الأطباق بحسب الاعدادات المحددة من قبل المستخدم من درجات الحرارة و وقت الطبخ. يفضل برنامج «MULTICOOK» فإن طنجرة الطبخ متعددة الإستخدام RMC-M4510E REDMOND يمكنها إستبدال مجموعة كاملة من أدوات المطبخ و تسمح بتوضير أي طبق تقريباً وفقاً للوصفة المحددة و التي تم العثور عليها في كتاب طبخ قديم أو أختت من شبكة الإنترنت.

في حال كانت درجة حرارة التجاوز 80°C درجة مئوية، يتم تعطيل وظيفة التسخين الذاتي بدون إمكانية تشغيلها يدوياً.

الوقت الافتراضي للتوضير في برنامج «MULTICOOK» هو 30 دقيقة و درجة حرارة الطبخ 100°C درجة مئوية، مجال التحكم اليدوي بدرجة الحرارة من 170°C - 35°C مقدار خطوة الزيادة 5° درجة مئوية. مجال تحديد وقت التوضير بشكل يدوي هو 2 من دقيقة إلى 15 ساعة و خطوة الزيادة بمقدار 1 دقيقة.

إنتباها! لضرورات السلامة فإنه عند تعيين درجة حرارة أعلى من 130° درجة مئوية فإن وقت للطهي سيكون محدداً بساعتين إثنتين.

برنامج «MULTICOOK» من الممكن إعداد العديد من الأطباق المختلفة. إستخدم لذلك كتاب الطبخ المرفق من إعداد طاهاتنا المتخصصة أو الجدول الخاص لدرجات الحرارة الموصى بها لطهي الأطباق ومنتجات اللحوم. كما يمكنك العثور على الوصفات المطلوبة على الموقع [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com)

## برنامج «PILAF»

البرنامج مخصص لإعداد أنواع مختلفة من الأرز باللحمة. إفتراضياً، فإن وقت التوضير في البرنامج هو 35 دقيقة، و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التوضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 2 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

## برنامج «STEAM»

البرنامج مخصص لتوضير اللحوم و الدجاج و الأسماك، و الخضروات و الأطباق متعددة المكونات على البخار، و وقت التوضير بشكل إفتراضي في البرنامج هو 30 دقيقة و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التوضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 2 ساعتين حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

للتوضير في هذا البرنامج إستخدم وعاء خاص (يدخل ضمن المجموعة).

1. اسكب 400-800 مل من الماء في وعاء الطهي، و ضع الالء الخاص بالطبخ على البخار في وعاء الطهي.

2. قم بتحديد وتوضير المواد بحسب وصفة الطبخ، وضعتها بالتساوي في الإناء المخصص للطهي على البخار و ضع الوعاء في جسم الجهاز، تأكد من أن الوعاء على إتصال محكم مع عنصر التسخين.
3. إتبع الإرشادات الموجودة في الفقرات 3-8 من الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً.

بعد غليان الماء، وتحقق كثافة كافيه من البخار في وعاء الطهي تصدر إشارة صوتية. ويبدأ العد التنازلي لوقت عمل برامج الطهي.

إذا لم تكن تستخدم الإعدادات التلقائية لوقت في هذا البرنامج، يرجى الرجوع إلى الجدول «الوقت الموصى به لطهي المنتجات المختلفة على البخار».

## برنامج «SOUP»

تم تصميم البرنامج لتوضير الحساء و البقوليات المطبوخة و شوربة الخضار و الشوربة الباردة مع اللحم أو السمك أو الطيور أو الخضار.

إفتراضياً فإن وقت التوضير في في البرنامج هو 40 دقيقة. هناك إمكانية تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 20 دقيقة إلى 8 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

قبل وصول الجهاز للمعايير الطبخ التشغيلية تصدر إشارة صوتية.

## برنامج «PASTA»

يعمل هذا البرنامج على إضال الماء الى الغليان و وضع المكونات وطبخها فيما بعد. عند لحظة غليان الماء وضرورة تحميل المنتجات تصدر إشارة صوتية. سيبدأ العد التنازلي لوقت الطبخ بعد الضغط مرة أخرى على الزر «Start».

إفتراضياً فإن وقت التوضير في البرنامج هو 8 دقائق. هناك إمكانية تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 2 دقيقة إلى 1 ساعة، حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة. ميزة «البدء المتأخر» و «التسخين الذاتي» غير متوفرة في هذا البرنامج.

عند توضير بعض المواد (على سبيل المثال، المعكرونة الزايبية وغيرها) تتشكل رغوة لمنع تسربها للمحتل خارج وعاء الطبخ، يمكنك فتح الغطاء بعد بضع دقائق من وضع المنتجات في الماء المغلي.

## برنامج «PORRIDGE»

هذا البرنامج مخصص لتوضير الحبيبات باستخدام الحليب المبستر قليل الدسم.

وقت الطهي الافتراضي في البرنامج هو 25 دقيقة. هناك إمكانية تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 1 ساعة و 30 دقيقة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة.

لتجنب فوران الحليب و الحصول على النتيجة المرجوة، قبل التوضير ينصح بالقيام بما يلي:

إغسل جميع الحبوب الكاملة بشكل جيد (الأرز و الحنطة السوداء و الدخن و غيرها) حتى يصبح الماء المستخدم شفافاً؛

- قبل التوضير قم بدهن وعاء الطهي في طنجرة الطبخ متعددة الإستخدام بالزبدة؛
- قم بوضع المقادير بشكل دقيق، و تحديدها وفقاً للتعليمات الواردة في كتاب الوصفات (خفف أو زيادة كمية المواد يجب أن يكون بنسبة مناسبة)؛
- عند استخدام الحليب كامل الدسم يضاف له كمية من ماء الشرب بنسبة 1:1.
- إن خصائص الحليب و الحبوب، اعتماداً على مكان المنشأ و المنتج يمكنها تختلف حيث أنه و في بعض الأحيان تظهر بنتائج التوضير.

## IV. العناية بالجهاز

### التوصيات والقواعد العامة

- قبل إستخدام الجهاز للمرة الأولى أو لإزالة روائح الطعام بعد الطبخ في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام ينصح بوضع نصف ليمونة في برنامج «STEAM» لمدة 15 دقائق.
- لا ينبغي أن يترك الوعاء المملوء بالطعام والمطبوخ و طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام مغلقة أو مملوءة بالماء لأكثر من 24 ساعة. الوعاء المملوء بالطعام المطبوخ يمكنك حفظه في التلاجة وإذ لزم الأمر تسخين الطعام في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام، باستخدام وظيفة التسخين.
- إذا لم تستخدم الجهاز لفترة طويلة، أفضله عن التيار الكهربائي. حجرة العمل، بما في ذلك قرص التسخين، الوعاء، والغطاء الداخلي والصمام البخار يجب أن تكون نظيفة وجافة.
- قبل البدء بتنظيف الجهاز تأكد من أنه مفصول عن التيار الكهربائي و قد برد تماماً. للتنظيف استخدام قطعة قماش ناعمة و مواد التنظيف الحساسة لغسل الأواني.
- عند تنظيف الجهاز يمنع إستخدام المناديل الغسنة أو الإسفنج أو المعاجين الصارة، وكذلك يمنع إستخدام أية مواد كيميائية ضارة أو مواد أخرى والتي من غير المسموح إستخدامها مع الأدوات ذات الاتصال مع الطعام.
- يمنع غمر الجهاز في الماء أو وضعه تحت ماء جاري.
- كن حذراً عند تنظيف الأجزاء المطاطية من طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام : تضرها أو تشويها قد تسبب في حدوث خلل في عمل الجهاز.
- يمكن تنظيف جسم الجهاز حسب درجة تلوته. يجب تنظيف الوعاء والغطاء الداخلي المصنوع من الألمنيوم وصمام البخار القابلة للزنج بعد كل إستخدام. يجب إزالة الماء المتكثف المتشكل أثناء عملية الطهي في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام بعد كل استخدام. قم بتنظيف السطح الداخلي لحجرة العمل حسب الضرورة.

### تنظيف جسم الجهاز

قم بتنظيف جسم الجهاز بقطعة قماش ناعمة مبللة أو إسفنجية. من الممكن استخدام مواد التنظيف الحساسة. لتجنب البقع الممكن تشكيلها من المياه والبقع على جسم الجهاز من المستحسن مسح سطح الجهاز حتى يجف.

### تنظيف الوعاء

يمكنك تنظيف الوعاء بشكل يدوي وذلك باستخدام إسفنجية ناعمة ومنظفات غسل الأواني وأيضاً يمكن إستخدام غسالة الصحون (بما يتوافق مع توصيات الشركة المصنعة لها).

عند تلوث الوعاء بشكل كبير إسكب في الوعاء ماء دافئ واتركه ليتشبع لفترة من الزمن، بعد ذلك قم بتنظيفه. من الضروري مسح السطح الخارجي للوعاء حتى يجف قبل إدراجه في جسم طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام.

عند الاستخدام المنتظم للوعاء فإنه من الممكن أن يتغير لون الطلاء الداخلي المضاد للإلتصاق بشكل جزئي أو كلي و هذا في حد ذاته لا يعد علامة لتضرر الوعاء.

الحد الزمني الأقصى لعمل ميزة التسخين الذاتي في هذا البرنامج محدد بثلاث ساعات. لا ينصح بإستخدام وظيفة «البدء المتأخر»، لأن هذا قد يؤثر على نوعية الخبز.

يجب الأخذ بعين الاعتبار أنه خلال الساعة الأولى من عمل البرنامج يجري تخمير العجين ، وبعد ذلك مباشرة يتم الخبز. قبل إستخدام الطحين من المستحسن تخليله لكي يتشبع بالأوكسجين وإزالة الشوائب. لتوفير الوقت وتبسيط عملية التخمير نوصي باستخدام الغلخاط الجاهزة لصنع الخبز.

عند وضع المكونات تأكد من أنها لا تشغل أكثر من نصف الحجم المقيّد من الوعاء.

عند تحديد وقت التخمير بأقل من 1 ساعة فإنه بعد الضغط على الزر «Start» تبدأ عملية الغليان، لكي ينضج BREAD بشكل متساوي من الضروري قلبه بعد أن يصدر الجهاز الإشارة الصوتية.

إنتباه ! استخدم قفازات الفرن عند إزالة الخبز من الجهاز.

لا تفتح غطاء طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام أثناء مرحلة تخمير العجين! على هذا الأمر تعتمد نوعية المنتج المخبوز.

### برنامج «SLOW COOK»

هذا البرنامج مخصص لطهي العرقوب و اللحم المطبوخ والحليب الساخن.

افترضياً فإن وقت التخمير في البرنامج هو 3 ساعات. هناك إمكانية تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 12 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 10 دقائق.

### برنامج «EXPRESS»

البرنامج مخصص للتخمير السريع للأرز و العصيدة من الحبوب المتفتتة بالماء، البرنامج يوفر الفصل التلقائي

بعد غليان الماء الكامل. إمكانية تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي و ميزة «البدء المتأخر» وكذلك ميزة «التسخين الذاتي» غير متاحة في هذا البرنامج.

لبدء تشغيل برنامج الطبخ في وضعية الاستعداد اضغط على الزر «Start» سوف تضي مؤشرات وضعية التخمير والإضاءة الخلفية للزر «Start»، ويبدأ تنفيذ البرنامج المحدد.

إذا لم تتحقق النتيجة المرجوة عند إستخدام البرامج التلقائية إتبع قسم «نصائح للطبخ» حيث يمكنك العثور على إجابات للأسئلة الأكثر ترحاً والحصول على التوصيات اللازمة.

## III . إمكانيات إضافية

- تخمير العجين
- تخمير الفانديو
- الطبخ في المقلاة
- تخمير الجبن المنزلي، والجبن
- تخمير أغذية الأطفال
- تعقيم الأواني
- بسترة المواد السائلة

إذا لم تتحقق النتيجة المتوقعة في برنامج الطهي «PORRIDGE» ، استخدم البرنامج العام «MULTICOOK». درجة الحرارة المثلى لتخمير عصيدة الحليب هي 95° درجة مئوية. كمية المكونات و وقت الطبخ قد يتغيرها بحسب الوصفه.

### برنامج «STEW»

هذا البرنامج مخصص لتخمير الغواش، المشاوي و اليخنة. افترضياً فإن وقت التخمير في برنامج هو 1 ساعة. هناك إمكانية تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 20 دقيقة إلى 12 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

### برنامج «BAKE»

مخصص لتخمير الكعك والفتائر والكعك المصنوع من العجين المخمر. افترضياً فإن وقت التخمير في البرنامج هو 50 دقيقة. هناك إمكانية تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 20 دقيقة إلى 4 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 10 دقائق.

نضوح البسكويت يمكن أن تتحقق منه عن طريق إدخال قطعة خشبية صغيرة في الكعك (عود تنظيف لثني الأسنان) فإذا لم نلاحظ وجود آثار العجين عند إخراج العود - هذا يعني نضوح الكعكة. عندما تخمير الكعك، ينصح بإيقاف عمل ميزة التسخين الذاتي للأطباق. أخرج المنتج النهائي من طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام فوراً عند النضج حتى لا تصبح رطبة. إذا كان ذلك مستحيلًا يسمح بترك المنتج في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام لفترة قصيرة و عند عمل ميزة التسخين الذاتي.

### برنامج «FRY»

مخصص لثني اللحوم و الدجاج والأسماك والأطباق متعددة المكونات. افترضياً فإن وقت التخمير في البرنامج هو 15 دقيقة. هناك إمكانية تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 1 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة. ميزة البدء المتأخر في هذا البرنامج غير متوفرة.

عند بلوغ درجة حرارة التخمير المحددة يصدر الجهاز إشارة صوتية.

لتجنب إحترق المكونات ينصح بإتباع الإرشادات الموجودة في كتاب الوصفات و بشكل دوري تحريك محتويات الوعاء. قبل إعادة استخدام برنامج «FRY»، يجب أن يبرد الجهاز بشكل كامل. ينصح بغلي الأطعمة و الغطاء مفتوحاً - فهذا الأمر سيجعلها مقرمشة

### برنامج «YOGURT»

مخصص لتخمير الزبادي المنزلية و تخمير العجين. افترضياً فإن وقت التخمير في البرنامج هو 8 ساعات. هناك إمكانية تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 30 دقيقة إلى 12 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 30 دقيقة. عند وضع المكونات تأكد من أنها لا تشغل أكثر من نصف الحجم المقيّد من الوعاء. في هذا البرنامج ميزة التسخين الذاتي غير متاحة.

لتخمير الزبادي تستطيع استخدام مجموعة خاصة من العبوات للزبادي REDMOND RAM-G1 (يتم شراؤها بشكل منفصل)

### برنامج «BREAD»

ينصح لإعداد أنواع مختلفة من الخبز المصنوع من دقيق القمح ومع إضافة طحين الجاودار، يوفر البرنامج دورة كاملة من تخمير الخبز من تخمير العجين و حتى الخبز. افترضياً، فإن وقت التخمير في البرنامج هو 3 ساعات. هناك إمكانية تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 6 ساعات حيث مقدار خطوة التغيير هو 5 دقائق.

## تنظيف الغطاء الداخلي المصنوع من الألومنيوم

1. افتح غطاء طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام.
2. اضغط بإتجاه مركز المكبس البلاستيكي بوقت واحد على الجزء السفلي للقسم الداخلي من الغطاء من غير أن تبذل جهداً قم بسحب الغطاء الداخلي المصنوع من الألومنيوم بإتجاهك وللأسفل بشكل بسيط حتى تنفصل عن الغطاء الرئيسي.
3. إمسح سطح الغطاءين بقطعة قماش مبللة أو إسفنجية، عند الضرورة قم بغسل الغطاء بالمنظفات لغسل الأولائي. في هذه الحالة لا يجوز استخدام غسالة الأولائي.
4. إمسح الغطاءين حتى الجفاف.
5. أدرج غطاء الألومنيوم في الفتحات العلوية بحيث يتوافق مع الغطاء الرئيسي و من غير أن تبذل جهداً إضغط على أسفل المكابس حتى تستقر.

## تنظيف صمام البخار القابل للزغ

1. صمام البخار مثبت في تجويف خاص على الغطاء العلوي للجهاز ويتألف من غلاف داخلي و خارجي.
2. قم بشد الغلاف الخارجي بحذر من الكتوه في تجويف الغطاء صعوداً بإتجاهك.
3. اضغط على المكبس البلاستيكي على الجزء الأسفل من الصمام وإزغ الغلاف الداخلي.
4. إذا لزم الأمر إزغ الحلقة المطاطية للصمام بحذر. قم بغسل كافة أجزاء الصمام.

أعد جمع الأجزاء بطريقة عكسية: ثبت الحلقة المطاطية في مكانها، قم بمطابقة الجزء الرئيسي للصمام مع الحلقات المقابلة على الغلاف الداخلي و طابق الأغلفة حتى تستقر. ثبت صمام البخار بشكل محكم في

STOP

## التجفيف على غطاء الجهاز.

إنتباه! تجنب تشوه الحلقة المطاطية للصمام ، لا تشهها أو تشدها عند نزعها أو تنظيفها أو تركيبها.

## إزالة الماء المتكثف

في هذا الطراز الماء المتكثف يتجمع في تجويف خاص على جسم الجهاز حول الوعاء. بعد كل إستخدام طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام قم بإزالة الماء المتكثف المتبقي في التجويف حول الوعاء بواسطة منديل المطبخ.

## تنظيف حجرة العمل

عند الامتثال الصارم لهذا الدليل فإن إحتمال وقوع السوائل، جزيئات الطعام، أو بقايا الطعام داخل حجرة عمل الجهاز تكون في الحد الأدنى. إذا حدث تلوث كبير، يجب تنظيف سطح حجرة العمل لتجنب خلل العمل أو عطل الجهاز.

STOP

قبل البدء بتنظيف حجرة عمل طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام تأكد من أن الجهاز مفصول عن التيار الكهربائي وقدم برده تماماً! إن الجدران الجانبية لحجرة العمل، و سطح قرص التسخين و غلاف الجهاز المركزي لإستشعار درجة الحرارة (الموجود في منتصف قرص التسخين) يمكن تنظيفها بمنديل أو إسفنجية رطبة (وليس مبللة!). إذا كنت تستخدم المواد المنظفة، من الضروري إزالة بقاياها بعناية لتجنب ظهور الروائح غير المرغوب فيها أثناء عمليات الطهي اللاحقة.

عند وقوع الأجسام الغريبة في التجويف حول الجهاز المركزي لإستشعار درجة الحرارة قم بإزالتها بعناية بواسطة ملاقط، بدون الضغط على غلاف جهاز الإستشعار. عند تلوث سطح قرص التسخين يجوز إستخدام إسفنجية رطبة متوسطة الصلابة أو فرشاة إسطناعية.

i

عند الاستخدام المنتظم للجهاز فإنه مع مرور الوقت من الممكن أن يتغير لون قرص التسخين بشكل جزئي أو كلي و هذا في حد ذاته لا يعد علامة علة حدوث العطل ولا يؤثر على دقة عمله.

## V. توصيات خاصة بالطبخ

يلخص الجدول التالي الأخطاء النموذجية المسموح بها عند الطبخ في طنجرة الطهي متعددة الاستخدام ، و يناقش الأسباب والحلول الممكنة.

### الطبق لم يطبخ حتى النهاية

الاسباب الممكنة للمشكلة	طرق الحل
أثناء الطهي، لا تفتح غطاء طنجرة الطهي متعددة الاستخدام بدون ضرورة. أغلق الغطاء، وتأكد من أن لا شيء يتداخل مع الغطاء المحكم للجهاز و الحزام المطاطي على الغلاف الداخلي غير مشوه.	تأكد من نسيب إغلاق غطاء الجهاز أو أغلقته ليس بإحكام، وبالتالي فإن حرارة الطهي لم تكن عالية بما فيه الكفاية.
الوعاء وعصر التسخين على تماس سيء، وبالتالي فإن درجة حرارة الطهي لم تكن عالية بما فيه الكفاية	يجب تثبيت وعاء الطهي في جسم الجهاز على نحو سلس، و تجلس بإحكام على الجزء السفلي من قرص التسخين. تأكد من أنه في داخل طنجرة الطهي متعددة الاستخدام لا توجد أي أجسام غريبة. تجنب تلوث قرص التسخين.
إختيار سيء، مكونات الطبق . هذه المكونات ليست مناسبة لطريقة التحضير التي إختارها أو قمت بإختيار برنامج إعداد خاطئ. تم تقطيع المكونات إلى قطع كبيرة جداً، و و اختلفت نسب المواد في الطبق.	من المستحسن أن يتم استخدام وصفات مجربة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). استخدام الوصفات التي يمكن أن تثق بها حقاً. إختيار المكونات، وطريقة التقطيع، والنسب و طريقة الوضع في الوعاء، وإختيار البرنامج و وقت الطهي يجب أن تتطابق الوصفة المختارة.
قمت بتثبيت وقت الطهي بشكل غير صحيح (لم تقم بالحساب). الاحتمال المختار للوصفة غير مناسب للطهي في هذا الموديل من طنجرة الطهي متعددة الاستخدام	من الضروري صب كمية الماء في الوعاء حسب ما هو مشار إليه في الوصفة. إذا كنت تشك، تحقق من مستوى الماء أثناء عملية الطهي.
عند الطبخ بالبخار: في الوعاء كمية الماء لا تكفي لضمان وجود ما يكفي من كثافة بخار.	القلي العادي يجب وضع طبقة رقيقة من الزيت بما يكفي لتغطية الجزء السفلي من الوعاء . عند القلي بالقلابة اتبع الوصفة المناسبة.
تم سكب الكثير من الزيت الباقى في وعاء الطهي	عند القلي لا تقم بإغلاق غطاء طنجرة الطهي متعددة الاستخدام ما لم يتم ذكر ذلك في الوصفة. المواد الطازجة المجمدة من الضروري قبل القلي تذويب الجليد عنها و بعد ذلك إزالة المياه منها.
عند القلي الرطوبة الزائدة في وعاء الطهي.	بعض المنتجات تتطلب معالجة خاصة قبل القلي: تعسيل و غيره اتبع الوصفة التي إختارها.
عند السلق: غليان الحساء عند سلق منتجات بحموضة عالية.	ضع في الوعاء عجيناً أقل.
أثناء عملية التخمير التصق العجين بالغلاف الداخلي وست صمام تصريف البخار.	عند الخبز (العجين لم ينخز)
وضعت في الوعاء عجين أكثر من اللازم.	قم بإزالة المنتجات من الوعاء ، قم بقلها و أرجعها مرة أخرى إلى الوعاء، ثم استمر في عملية الطهي حتى ينضج. في المستقبل عند الخبز ضع في الوعاء عجيناً أقل.

### المنتج لم يعد مناسباً للاكل

من المستحسن أن يتم استخدام وصفات مجربة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز) إختيار المكونات، وطريقة التقطيع، والنسب و طريقة الوضع في الوعاء، وإختيار البرنامج و وقت الطهي يجب أن تتطابق مع توصياته	كنت قد أخطأت في إختيار نوع المنتج أو تحديده (حساب) وقت الطهي. كمية قليلة جداً من المكونات.
الاستخدام الطويل لميزة التسخين الذاتي غير مرغوب فيها. إذا لديك موديل طنجرة الطهي متعددة الاستخدام لها ميزة تعطيل التسخين الذاتي، يمكنك استخدام هذه الميزة.	بعد الطبخ، الطبق الجاهز، بقى وفقاً لطولها في وضعين التسخين الذاتي

الجدول المجمع لبرامج الطبخ (إعدادات المصنع)

البرامج	نوصيات الاستخدام	إعداد التسخين (البرامج)	الفترة اللازمة للتسخين/ خطوة التحديد	التسخين الذاتي / ساعة	البدء بالتأخر ساعة	المزج أو معايير التشغيل
MULTICOOK	إعداد أطباق مختلفة مع القدرة على ضبط درجة الحرارة و وقت الطبخ	00:30	من 2 دقيقة إلى 15 ساعة/ 1 دقيقة إذا كانت درجة الحرارة فوق C130 من 2 ساعة إلى 2 ساعة/ 1 دقائق	+	+	+
PILAF	إعداد أنواع مختلفة من الكبسة .	00:35	من 10 دقائق إلى 2 ساعة / 5 دقائق	+	+	+
STEAM	طهي اللحوم والأسماك والخضروات و الأطباق النباتية و أطباق الحمية على البخار.	00:30	من 10 دقائق إلى 2 ساعة / 5 دقائق	+	+	+
SOUP	تحضير العديد أنواع الحساء ( البورش، المخلل ، غرغ)	00:40	من 20 دقائق إلى 8 ساعات / 5 دقائق	+	+	+
PASTA	تحضير المعكرونة و و تحضير المعكرونة وفقاً لوصفات متعددة.	00:08	من 2 دقيقة إلى 1 دقيقة / 1 دقيقة	-	+	-
PORRIDGE	إعداد العصيدة مع الحليب	00:25	من 5 دقائق إلى 5.1 ساعة / 1 دقيقة	+	+	+
STEW	طهي اللحوم والأسماك والخضروات .	1:00	من 20 دقائق إلى 12 ساعة / 5 دقائق	+	-	+
BAKE	خبز الكعك، والبسكويت، والكعك، و أنواع مختلفة من الكعك المصنوع من العجين المخمر	00:50	من 20 دقائق إلى 4 ساعة / 10 دقائق	+	-	+
FRY	قلي اللحوم والأسماك والخضروات و لحم الطيور	00:15	من 5 دقائق إلى 1 ساعة / 1 دقيقة	+	+	-
YOGURT	تحضير أنواع مختلفة من الزبادي	8:00	من 30 دقيقة إلى 12 ساعة / 30 دقيقة	-	-	+
BREAD	إعداد الخبز المصنوع من الشعير و دقيق الفصح بما في ذلك تخمير العجين	3:00	من 1 ساعة إلى 6 ساعة / 5 دقائق	+	-	+
SLOW COOK	طهو الخضروات و اللحوم و السمك	3:00	من 5 ساعات إلى 12 ساعة / 10 دقائق	+	-	+
EXPRESS	التسخين السريع للأرز و العصائد المنفتحة من الحبوب	-	-	-	-	-

تم أخذ متوسط درجة حرارة عمل عنصر التسخين

الوقت الموصى به لتسخين الطعام تحت الضغط على البخار

وصف	وزن، غرام (كمية)	كمية الماء، ميليل لتر	وقت الطبخ، دقائق
شرايح لحم العجل (مكعبات 1.5 * 1.5 سم)	500	800	40
شرايح لحم الخروف (مكعبات 1.5 * 1.5 سم )	500	800	40
شرايح الدجاج (مكعبات 1.5 * 1.5 سم)	500	800	20
الكفتة / كرات اللحم	500	800	25/40
السمك ( شرايح )	300	800	15
سلطة الجميري مقشرة، مطبوخة ومجمدة.	300	800	5
شوشريك/ خينكالي	5 قطع	800	25/30
البطاطا (مكعبات 1.5 * 1.5 سم )	500	800	20
الجزر (مكعبات 1.5 * 1.5 سم )	500	800	35
الوندر (مكعبات 1.5 * 1.5 سم )	500	1500	90

عند سلق المنتج فإنه يفور:

نوعية وخصائص الحليب قد تعتمد على الموقع وظروف إنتاجه. نتصح باستخدام الحليب المبستر فقط مع محتوى الدهون يصل إلى 2.5%. إذا لزم الأمر، عند الضرورة يمكن تخفيف الحليب بإضافة القليل من ماء التبريد.	عند غلي عصيدة الحليب يفور الحليب.
من المستحسن أن يتم استخدام وصفات مجربة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز) اختيار المكونات وطريقة التقطيع، النسب و طريقة الوضع في الوعاء، واختيار البرنامج و وقت الطهي يجب أن تتطابق مع توصياتنا .	تم تجاهل المكونات قبل الطبخ أو معالجتها بشكل غير صحيح (تم غسلها بشكل سيء ، الخ). لم يتم الاهتمام بنسب المكونات أو بشكل غير صحيح تم اختيار نوع المنتج.

احتراق الطعام

قبل بدء الطبخ تأكد أن الوعاء نظيف بشكل جيد وليس هناك اضرار لطلاء الوعاء يمنع المواد من الالتصاق به.	نظفت الوعاء بصورة السيتة بعد الطبخ السابق.
رجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز).	يكون الحجم العام للمواد أقل مما تتحمه الوصفة.
اختر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المتكيفة للجهاز من هذا الطراز.	قامت بتحديد وقت طويل جداً للطبخ.
عند القلي العادي أسكب قليلاً من الزيت في الوعاء حتى يعطي قاعدة الوعاء بطبقة رقيقة. من الضرورة أن تخرج المواد في الوعاء بشكل دوري أو تقلبها بعد فترة معينة.	عند القلي: نسبت أن تسكب الزيت في الوعاء؛ و لم تخرج المواد المطبوخة أو تقلبها متأخراً.
أضف كمية معتبرة من الماء في الوعاء. خلال عملية التحضير لا تفتح غطاء طنجرة الطهي متعددة الاستخدام من دون ضرورة.	عند الطبخ على نار هادئة: في الوعاء قليل من الماء.
الزوم النسبة الصحيحة بين السائل والمكونات الجامدة	عند السلق: الماء في الوعاء قليل جداً (لم يأخذ يبعين الاعتبار نسب المكونات).
أدهن قاعدة الوعاء وجدراه بالزبد أو الزيت النباتي قبل وضع العجين (لا يجوز سكب الزيت في الوعاء).	عند الخبز: لم يتم بدهن سطح الوعاء الداخلي بالزيت قبل البدء بالخبز.

فقد المنتج شكله المقطع

عند القلي العادي لا تقم بجزع الطعام أكثر مرة كل 5-7 دقائق.	مزجت المواد في الوعاء عدد كبير جداً في المرات.
اختر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المتكيفة للجهاز من هذا الطراز.	قامت بتحديد وقت طويل جداً للطبخ.

تم تحضير الخبز بشكل رطب

اختر المكونات حسب وصفة الخبز. حاول ألا تختار مكونات من المواد التي تحتوي كثيراً من الماء أو استخدمها في المقدار الأقل عند الإمكان.	تم استخدام مكونات غير مناسبة و أعطت كمية زائدة من الماء (خضراوات اوفواكه رطبة، فمار مجمدة، إين رائب وإلخ).
حاول أن تخرج الخبز من الجهاز مباشرة بعد انتهاء التحضير. عند الضرورة يمكنك أن تترك المواد في طنجرة الطهي متعددة الاستخدام خلال فترة قصيرة والتسخين الذاتي مشغل.	تم ترك الخبز الجاهز في الجهاز المغلق لفترة طويلة.

الخبز لم ترتفع

يرجى مراجعة الوصفة المحددة (اللائمة للجهاز من هذا الطراز).	تم خفق البيض والسكر بصورة سيئة.
من الضرورة أن تتوافق إنقاع المكونات وطريقة تحضيرها المسبقة و نسب وضعها لتوصياتنا.	بقي العجين مخمراً فترة طويلة.
	لم يتم تخيل الطحين أو تم بعبه بصورة سيئة
	تم إرتكاب أخطاء، عند وضع المكونات.
	الوصفة التي اخترتها لا تناسب للخبز في طنجرة الطهي متعددة الاستخدام من هذا الطراز.

في عدد من أجهزة REDMOND في البرنامجين "STEW" و "SOUP" في حالة نقص الماء في الوعاء تعمل منظومة الحماية من السخونة الزائدة في هذه الحالة يتوقف برنامج الطبخ ويتحول الجهاز إلى نظام التسخين التلقائي.



## VI. ملحقات إضافية

(يتم شراؤها بشكل منفصل)

الملحقات الإضافية لطبخة الطبخ متعددة الاستخدام REDMOND RMC-M4510E يمكن الحصول عليها أو الاطلاع على أحدث منتجات REDMOND على الموقع [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) أو في محلات الوكلاء المعتمدين.

### RAM-FB1 – سلة للقي في مقلاة الزيت.

تستخدم لتحضير مجموعة متنوعة من المواد في الزيت الساخن جداً أو المغلي (القلاية)، مناسبة لجميع الاواني بحجم من 3 لتر و ما فوق. مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، ولها مقبض قابل للنقل ولقط لتثبيتها إلى الوعاء لتسهيل سكب الزيت بعد الانتهاء من الطبخ. يمكن استخدامها مع طناجر الطهي متعددة الاستخدام ذات علامات تجارية أخرى. وكذلك يمكن غسلها في غسالة الصحون.

### RAM-G1 – مجموعة من العلب لتحضير الزبادي مع علامات على الأغطية (4 قطع)

مخصصة لتحضير الزبادي المتنوعة، للعلب علامات لوضع التاريخ عليها، والتي تساعد على مراقبة تاريخ الصلاحية، يمكن إستخدامها مع طناجر الطبخ متعددة الاستخدام ذات علامات تجارية أخرى.

### C501, C503 (RB-C500) – وعاء بطلاء مضاد للإلتصاق

السعة – 5 لترات.

### RB-C500 – وعاء بطلاء خزفي مضاد للإلتصاق

السعة – 5 لترات

### RB-C505 – وعاء بطلاء خزفي مضاد للإلتصاق \* (سويسرا)

السعة – 5 لترات

### RB-S500 – وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ

السعة – 5 لترات

## VII. الأعطال المحتملة و طرق إصلاحها

رسالة الخطأ على شاشة العرض	السبب المحتمل	إزالة العطل
ظهرت على شاشة العرض رسالة حول الأخطاء E1-E4	خطأ في النظام. عطل محتمل من لوحة التحكم أو عنصر التسخين	إفضل الجهاز عن التيار الكهربائي، و إنزكه يبرد. أغلق الغطاء بشكل محكم. قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي مرة أخرى.
	لم يتم توصيل سلك التغذية الكهربائي بالجهاز و (أو) إلى مأخذ التيار الكهربائي	تأكد من أن سلك التغذية الكهربائي القابل للنوع موصول بالمداخل المناسبة على الجهاز و موصول بالمأخذ الكهربائي.
	مأخذ التيار الكهربائي معطل	قم بتوصيل الجهاز بمأخذ التيار الكهربائي الصالح للعمل
	عدم وجود التيار الكهربائي	تحقق من التوتير الكهربائي في الشبكة الكهربائية، إذا كان غير موجوداً يرجى الاتصال بالمؤسسة التي تخدم منزلك.
	توقف التغذية التيار في الشبكة الكهربائية (مستوى الجهد الكهربائي غير مستقر أو أقل من العادي)	تحقق من وجود تيار كهربائي مستقر في الشبكة الكهربائية. إذا كان غير مستقر أو أقل من العادي، يرجى الاتصال بالمؤسسة التي تخدم منزلك.
	يتم تحضير الطعام بزمين طويلاً جداً.	إفضل الجهاز عن التيار الكهربائي، وإسمح له بأن يبرد . أزل أية أجسام غريبة أو جزئيات
	تم وضع وعاء الطهي جسم الجهاز بصورة غير صحيحة.	ضع وعاء الطهي بصورة مستوية بدون تشوهات .
	عنصر التسخين ملوث بشكل كبير.	افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، إنزكه يبرد. نظف فرص التسخين.

حاصل	وزن، جرام (كمية)	كمية الماء، ميلي لتر	وقت الطبخ، دقائق
الخبز ( مجمدة)	500	800	5
البيض	5 قطع	800	10

ينبغي أن يأخذ في الاعتبار أن هذه هي توصيات عامة. حيث أن قيم الوقت الحقيقية قد تختلف عن القيم الموصى بها اعتماداً على جودة منتج معين، فضلاً عن ذوقك الخاصة

## توصيات لاستخدام نظم درجة الحرارة في برنامج "MULTICOOK"

درجة الحرارة المستخدمة	إرشادات الاستخدام (و كذلك يرجى مراجعة كتاب الوصفات)*
35 مئوية	تخمير العجين، تخضير الخل
40 درجة مئوية	تحضير الزبادي
45 درجة مئوية	الخميرة
50 درجة مئوية	التخمير
55 درجة مئوية	إعداد الحلويات
60 درجة مئوية	إعداد الشاي الأخضر، وأغذية الأطفال
65 درجة مئوية	طهي اللحوم في وعاء مفرغ من الهواء
70 درجة مئوية	إعداد شراب البونش
75 درجة مئوية	البيستة، إعداد الشاي الأبيض
80 درجة مئوية	تحضير البيب الساخن
85 درجة مئوية	تحضير الجبن أو الأظعمة التي تحتاج إلى وقت طويل الطبخ
90 درجة مئوية	إعداد الشاي الأحمر
95 درجة مئوية	تحضير عصيدة الحليب
100 درجة مئوية	تحضير كعكة المربنج، و المرقي
105 درجة مئوية	تحضير اللحم الهلامي
110 درجة مئوية	التفقيم
115 درجة مئوية	تحضير العصير الحلو
120 درجة مئوية	إعداد العرقوب
125 درجة مئوية	تحضير اللحم المطهو
130 درجة مئوية	تحضير الكمك
135 درجة مئوية	تحميص الأطباق الجاهزة لجعلها مقرمشة
140 درجة مئوية	التدخين
145 درجة مئوية	طبخ الخباز و السمك في صفيحة الألمنيوم
150 درجة مئوية	طبخ اللحمة في صفيحة الألمنيوم
155 درجة مئوية	خبز المنتجات المنوعة من العجين المخمر
160 درجة مئوية	قلي الطيور
165 درجة مئوية	قلي شرائح اللحم
170 درجة مئوية	تحضير البطاطا المقلية

انظر أيضاً الى كتاب الطبخ المرفق

رسالة الخطأ على شاشة العرض	السبب المحتمل	إزالة العطل
أثناء الطبخ يخرج بخار من تحت غطاء الجهاز	نقص وعاء الطهي بصورة مستوية بدون تشوهات .	وضع وعاء الطهي بصورة مستوية بدون تشوهات .
	تلف وصلة مانعة التسرب بين الوعاء والغطاء الداخلي لطنجرة الطبخ متعددة الاستخدام	تحقق ما إذا كان هناك أية أجسام غريبة (قمامة، حبوب، جزئيات الطعام) بين الغطاء و جسم الجهاز، قم بإزالتها، دائما أغلق غطاء طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام حتى الإستقرار.
	الحلقة المطاطية المانعة للتسرب على الغطاء الداخلي للغطاء ملوثة بشكل كبير، أو مشوهة أو تالفة.	تحقق من حالة الحلقة المطاطية المانعة للتسرب على الغطاء الداخلي للجهاز، ربما تتطلب الإستبدال.

## VIII. التزامات الكفالة

تقدم الكفالة لهذا الجهاز لمدة سنتين اثنتين منذ يوم شرائه. خلال فترة الكفالة يلتزم الصانع بأن يعمل على اصلاح ، تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج بكامله بنتيجة أية أخطاء تصنيعية كانت بسبب سوء جودة المواد أو التجميع. تدخل الكفالة حيز التنفيذ في حالة إثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الكفالة الأصلية. لا تعترف هذه الكفالة إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الإستخدام، لم يصلح ولم يفك التجميع ولم يتضرر بسبب المعاملة غير الصحيحة وكذلك مع المحافظة على مجموعة المنتج كاملة. لا تشمل هذه الكفالة التآكل الطبيعي للمنتج والمواد المتآكلة هي (مرشحات ومصابيح وطلاء خزفي وفلوري و الحواشي المطاطية وإلخ).

فترة خدمة الجهاز وفترة عمل التزامات الكفالة تحسب من تاريخ البيع أو تاريخ تصنيع المنتج (إذا كان تاريخ البيع لا يمكن تحديده).

ويمكن الاطلاع على تاريخ صنع الجهاز من الرقم التسلسلي الموجود على المصق على جسم الجهاز. يتكون الرقم التسلسلي من 13 أرقام. الرمز ال 6 و الرمز ال 7 يعني الشهر و الرمز ال 8 يعني سنة انتاج الجهاز.

فترة خدمة هذا المنتج المحددة من قبل الشركة المصنعة هو 5 سنوات من تاريخ الشراء. هذه الفترة هي صحيحة شريطة أن يكون استخدام هذا المنتج وفق شروط صارمة موافقة لدليل الاستخدام ويتم استيفاء المتطلبات التقنية.

التعبئة والتغليف، دليل المستخدم، وكذلك الجهاز نفسه يجب التخلص منها وفقا لبرامج إعادة التدوير المحلية. أظهر الالتزام بالحفاظ على البيئة: لا ترمي مثل هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية الخاصة بك.



© REDMOND. All rights reserved. 2014

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  
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,  
Albany, New York, 12210, United States  
[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multicooker.com](http://www.multicooker.com)  
Made in China

RMC-M4510E-UM-2