

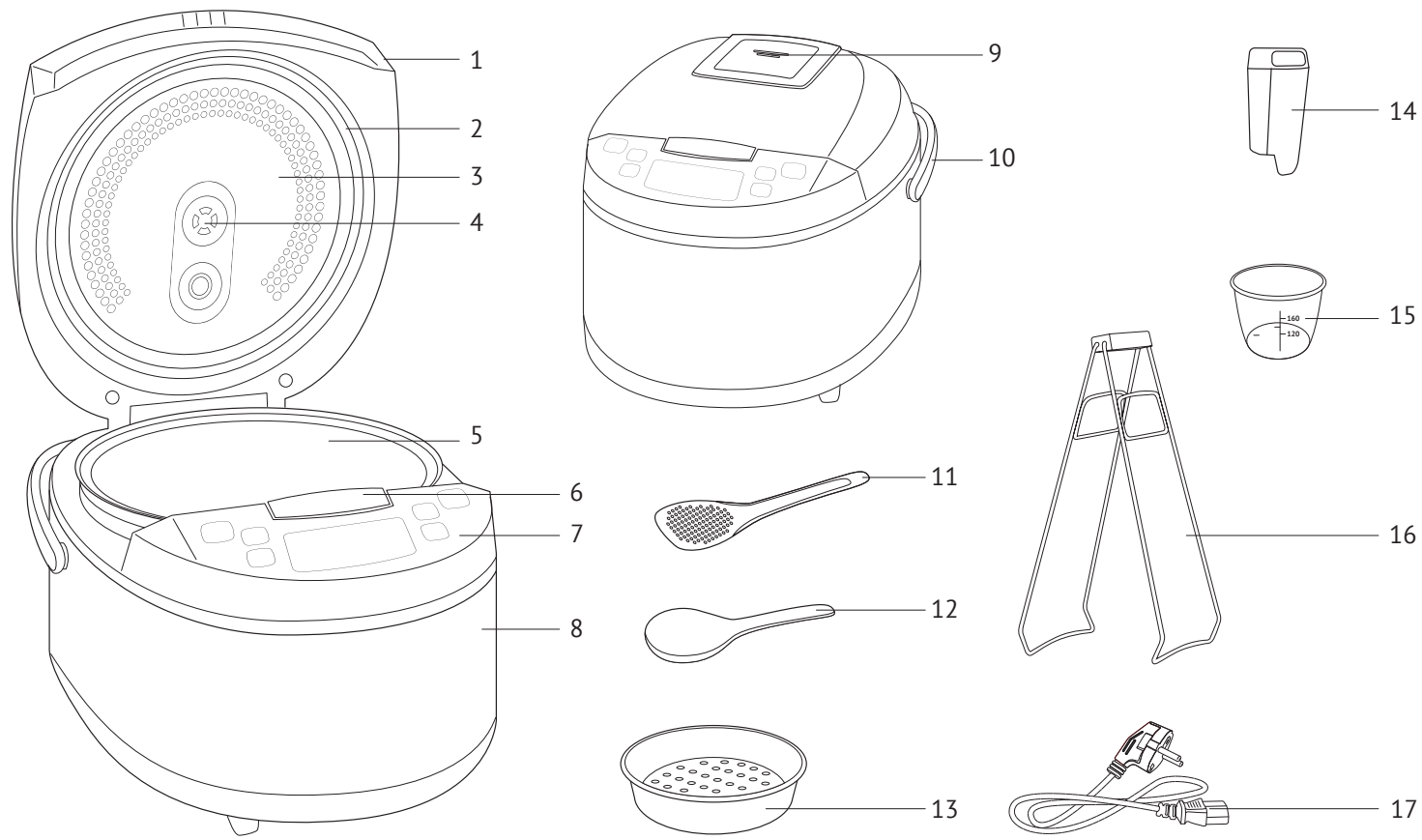
REDMOND

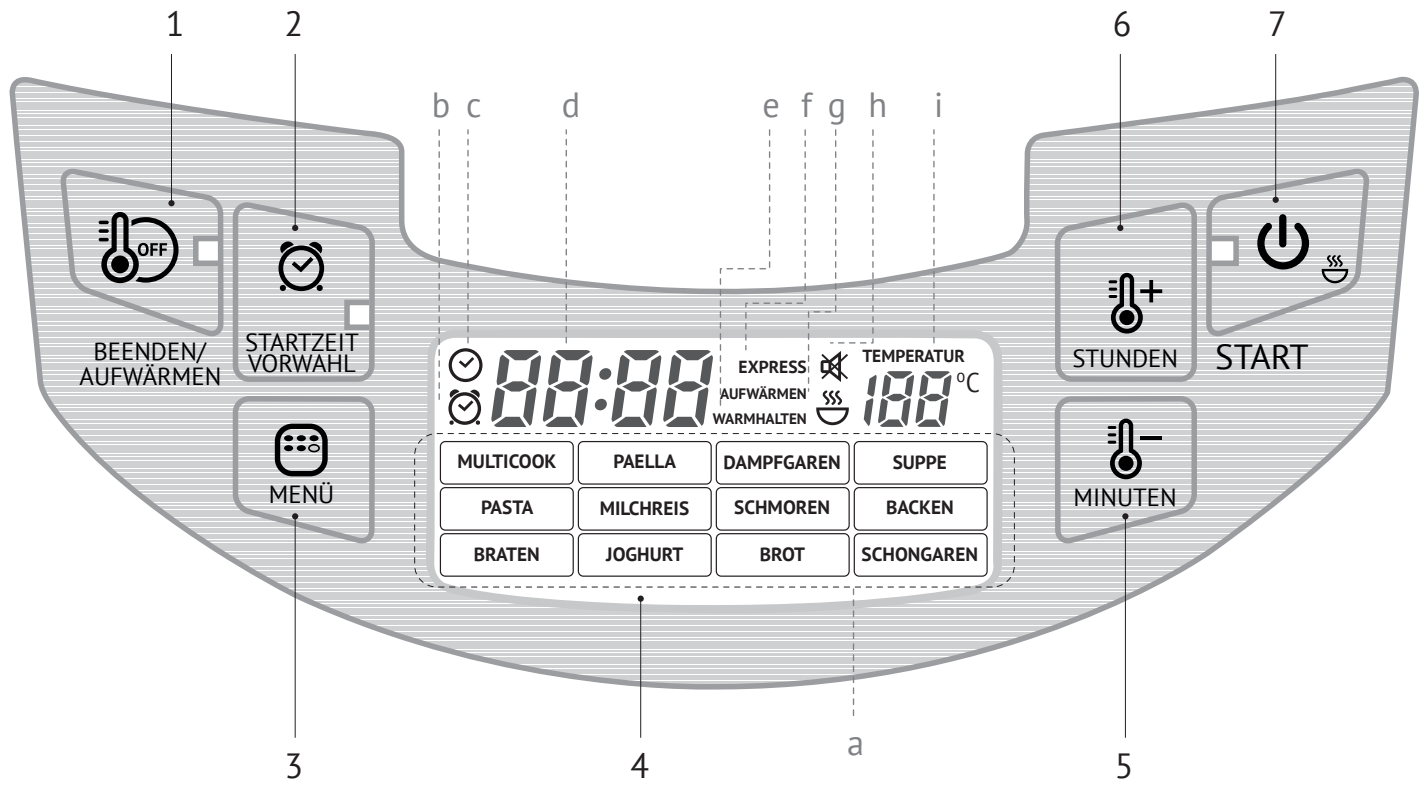
Multikocher
RMC-M4510DE



Bedienungsanleitung


A1






INHALT

Technische Daten.....	6	III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN.....	11
Programme.....	6	IV. REINIGUNG UND PFLEGE.....	11
Funktionen.....	6	Gemeinsame Regeln und Empfehlungen.....	11
Zubehörumfang- und Ersatzteile.....	6	Körperreinigung.....	12
Multikochinhaltverzeichnisse.....	6	Reinigung der Schale.....	12
Tuch-Steuerung.....	7	Reinigung des Innenaluminiumdeckels.....	12
Display Beschriftung.....	7	Reinigung des abnehmbaren Dampfventils.....	12
I. VOR DER ERSTEN EINSCHALTUNG.....	7	Entsorgung des Kondenswassers.....	12
II. MULTIKOCHERSBEDINNUNG.....	7	Reinigung der Arbeitskammer.....	12
Uhreinstellung.....	7	V. KOCHTIPPS.....	13
Abschaltung der Voice-Signale.....	7	Fehler bei Zubereitung und Abhilfe.....	13
Einstellung der Kochzeit.....	7	Die empfohlene Zubereitungszeit der verschiedenen Nahrungsmittel auf Dampf.....	14
Verzögerung des Programmstartes.....	8	Sammeltabelle der Zubereitungsprogramme (werksseitige Einstellungen).....	15
Warmhalten von fertigen gerichten.....	8	Benutzungsempfehlungen für Temperaturstufen im Programm „MULTICOOK“.....	15
Vorausabschaltung des Programms Warmhalten.....	8	VI. ZUSATZACCESSOIRES.....	16
Aufwärmfunktion von gerichten.....	8	VII. DIE EVENTUELLE FEHLERMELDUNGEN UND IHRE ABHILFE.....	16
Funktion „MASTERCHIEF LITE“.....	8	VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN.....	16
Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme.....	9		
Programm „MULTICOOK“.....	9		
Programm „PAELLA“.....	10		
Programm „DAMPFGAREN“.....	10		
Programm „SUPPE“.....	10		
Programm „PASTA“.....	10		
Programm „MILCHREIS“.....	10		
Programm „SCHMOREN“.....	10		
Programm „BACKEN“.....	10		
Programm „BRATEN“.....	11		
Programm „YOGHURT“.....	11		
Programm „BROT“.....	11		
Programm „SCHONGAREN“.....	11		
Programm „EXPRESS“.....	11		


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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses Elektrogerät ist eine universelle Vorrichtung für Zubereitung des Essens ausschließlich im Haushalt und kann in den Wohnungen, Landhäuser, Hotelzimmer, Servicräume von Geschäften, Büros oder beim nicht industriellen Gebrauch verwendet werden. Gewerbliche Nutzung oder jede andere missbräuchliche Verwendung des Gerätes wird als Verstoß gegen die Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße Verwendung des Produkts werden. In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz vergewissern Sie sich, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten oder Typenschild).
- Bei Bedarf verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das für die aufgenommene 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. Vergewissern Sie sich, dass ein verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

 **ACHTUNG!** *Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, beugen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn der Deckel geöffnet ist.*

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

 **VERGESSEN SIE NICHT:** *Zufällige 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 während seines Betriebs, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung sowie zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden – Eindringen der Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Vor der Gerätereinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätereinigung.

 **ES IST VERBOTEN,** *das Gehäuse des Gerätes in Wasser einzutauchen oder unter den Wasserstrahl zu stellen!*

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

das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

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

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

Technische Daten

Modell.....	RMC-M4510DE
Leistungsaufnahme	860-1000 W
Netzspannung.....	220–240 V, 50/60 Hz
Fassungsvermögen der Schale	5 L
Beschichtung des Innentopfs	Keramik-Antihaftbeschichtung
Display.....	LED
Dampfventil	abnehmbar
Innendeckel.....	abnehmbar

Programme

- | | |
|---------------|----------------|
| 1. MULTICOOK | 8. BACKEN |
| 2. PAELLA | 9. BRATEN |
| 3. DAMPFGAREN | 10. YOGHURT |
| 4. SUPPE | 11. BROT |
| 5. PASTA | 12. SCHONGAREN |
| 6. MILCHREIS | 13. EXPRESS |
| 7. SCHMOREN | |

Funktionen

"MASTERCHIEF LITE" (Kochzeit- und Temperatureinstellung).....	vorhanden
Warmhaltefunktion für fertiger Gerichte (Auto aufwärm).....	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.	Zange zum Herausnehmen der Schale..	1 St.
Schale	1 St.	Kochbuch	1 St.
Dampfeinsatz.....	1 St.	Halter für Schöpfkelle/Spatel.....	1 St.
Schöpfkelle.....	1 St.	Bedienungsanleitung.....	1 St.
Spatel.....	1 St.	Stromkabel	1 St.
Messbecher.....	1 St.		

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

Multikochinhaltverzeichnisse **A1**

1. Deckel
2. Dichtungsring
3. Abnehmbarer Innendeckel

4. Kondensat Öffnung
5. Schale
6. Der Öffnungsknopf
7. Tuch-Steuerung mit Display
8. Körper
9. Abnehmbares Dampfventil
10. Griff
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 „Beenden/Aufwärmen“ – Einschaltung und Abschaltung der Aufwärmfunktion, Unterbrechung des Vorgangs des Kochprogramms, Reset der Einstellungen.
2. Knopf „Startzeit Vorwahl“ – Einschalten des Startverzögerung-Modus
3. Knopf „Menü“ – Bestätigt die Auswahl des automatischen Kochprogramms
4. Display.
5. Knopf „Minuten/-“ – die Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms, Reduzierung der Temperatur, die Wahl des Minutenstands.
6. Knopf „Stunden/+“ – die Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms, Steigerung der Temperatur, die Wahl des Stundenstands.
7. Knopf „Start“ – Einschaltung des vorgegebenen Kochprogramms.

Display Beschriftung **A2**

1. Anzeige der automatischen Programme
2. Anzeige der Verzögerung des Start-Modus
3. Anzeige des Kochmodus
4. Anzeige der Kochzeit
5. Anzeige des Modus von Autoaufwärm
6. Anzeige des Programms „EXPRESS“
7. Anzeige der Aufwärm-Modus
8. Anzeige der Voice-Signale-Abschaltung
9. 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 entzieht 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.

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

II. MULTIKOCHERSBEDINNING

Uhreneinstellung

Schalten Sie das Gerät am Strom ein. Drücken und halten Sie den Knopf „Stunden/+“ oder „Minuten/-“. Die Anzeige der laufenden Zeit von Display beginnt zu blinken. Um die Uhr einzustellen, drücken Sie den Knopf „Stunden/+“, für Minute drücken Sie den Knopf „Minuten/-“. 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 „Menü“ 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 „Menü“.

Einstellung der Kochzeit

In Multikocher REDMOND RMC-M4510DE 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 „Menü“ benutzen Sie den Knopf „Stunden/+“, um die Uhr einzustellen, und drücken Sie den Knopf „Minuten/-“ 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.

 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 „DAMPFGAREN“ Kochzeit von 5 Minuten einstellen, wird dann das Programm gestartet und der Countdown gegebener Kochzeit erst nach Wasersieden und Bildung des ziemlich dichten Dampfes 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 „Startzeit Vorwahl“. Um Zeit zu vergrößern, drücken Sie den Knopf „Stunden/+“ für Stunden, den Knopf „Minuten/-“ 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 vorläufige Zeit. Um die Zubereitungszeit des Gerichts zu sehen, drücken und halten Sie den Knopf „Startzeit Vorwahl“. Die Startverzögerungsfunktion ist für alle automatischen Programme außer „BRATEN“, „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 Anzeiger von Knopf „Beenden/Aufwärmen“. 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 „Beenden/Aufwärmen“.

Vorausabschaltung des Programms Warmhalten

Das Programm Warmhalten ist nicht immer erwünscht. Deshalb ist es in Multikocher REDMOND RMC-M4510DE 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 „YOGHURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ nicht verfügbar und bei Einstellung im Programm MULTICOOK die Zubereitungs-temperatur unter 80°C.

Aufwärmfunktion von gerichten

Multikocher REDMOND RMC-M4510DE kann man für Aufwärm der kalten Gerichte benutzen. Dafür:

1. Legen Sie die Speisen in die Schale, richten Sie sie in Multikochergerät ein.
2. Decken Sie zu, schalten Sie das Gerät am Netz ein.
3. Drücken und halten Sie einige Sekunden den Knopf „Beenden/Aufwärmen“. Dann erscheinen die angemessenen Anzeiger 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 abstellen, drücken und halten Sie den Knopf „Beenden/Aufwärmen“, bis die angemessene Anzeige erlöschen werden

💡 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 Programm Benutzung „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. Änderungsschritt 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 Kohlrouladen, Boeuf Stroganoff, der Suppen und Pasten laut verschiedenen Rezepten, der Marmelade usw.) fördern, kochen.

Für Änderung der Zubereitungs-temperatur:

1. Während des Vorgangs des Kochprogramms drücken Sie den Knopf „Menü“. Der Anzeiger der Temperaturbedeutung wird auf dem Display blinken.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Für Temperaturvergrößerung drücken Sie den Knopf „Stunden/+“, um Kochtemperatur zu reduzieren, drücken Sie den Knopf

„Minuten/-“. 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 „BACKEN“). Bei Anwendung des automatischen Programms „YOGHURT“ ist Funktion der Kochtemperaturänderung nicht verfügbar.

Für Änderung der Zubereitungszeit:

1. Während des Vorgangs des Kochprogramms drücken Sie zweimal den Knopf „Menü“. Der Anzeiger der Zeit wird auf dem Display blinken.
2. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein. Drücken Sie den Knopf „Stunden/+“ für Zeitvergrößerung in 1 Stunde-Schritt und den Knopf „Minuten/-“ 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 inbegriffen 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 aus Erwartungsmodus rauszugehen, drücken Sie den Knopf „Menü“. Wählen Sie das erforderliche Programm mit Hilfe der Knöpfe „Stunden/+“ und „Minuten/-“ (der angemessene Anzeiger wird auf dem Display blinken). Bestätigen Sie die Auswahl des Programms mit erneutem Knopfdruck „Menü“.

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

5. Um die Standardzeit zu ändern, drücken Sie die Knöpfe „Stunden/+“ und „Minuten/-“.
6. Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein.

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

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

i Bei Bedarf kann man die Warmhaltefunktion im Voraus bei Knopfdruck „Start“ ausschalten. Der Anzeiger der Knopf „Beenden/Aufwärmen“ schaltet aus. Der erneute Knopfdruck „Start“ schaltet wieder diese Funktion ein. Die Funktion Warmhalten ist bei Anwendung der Programme „YOGHURT“ 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 „Beenden/Aufwärmen“ und Inschrift „Warmhalten“ 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 „Beenden/Aufwärmen“.

📖 Um makelloses Ergebnis zu bekommen, empfehlen wir die Rezepte aus dem zu Multikocher REDMOND RMC-M4510DE beiliegenden Kochbuch, das speziell für dieses Modell zusammengestellt wurde, zu benutzen. Angemessene Rezepte können Sie auch auf der Webseite www.multicooker.com finden.

Ihrer Meinung nach konnten Sie das gewünschte Ergebnis nicht erzielen, benutzen Sie das universale 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-M4510DE eine Reihe der Kuchengeräte und ermöglicht den Gericht nach jedem interessierten Rezept aus altem Kochbuch oder aus Internet zuzubereiten.

i Wenn Zubereitungstemperatur 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.

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

 Das Programm „MULTICOOK“ erlaubt Vielzahl der verschiedenen Gerichte und Produkte zu zubereiten. 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 finden.


Programm „PAELLA“

Das Programm ist für Zubereitung der verschiedenen Arten von Pilau 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 „DAMPFGAREN“

Das Programm ist für Zubereitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Mehrkomponenten-Dampferichten 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 Zubehörumfang) für Zubereitung in diesem Programm.

1. Geben Sie 400–800 ml Wasser in Schale. Stellen Sie Dampfeinsatz rein.
2. 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.
3. Folgen Sie den Hinweisen der Punkte 3–8 der gemeinsamen Anweisungspunkten bei Anwendung der automatischen Programme.

 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 „SUPPE“

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.


 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., Pasta, Ravioli usw.) wird Schaum gebildet. Um seine mögliche Übergießen zu vermeiden, können Sie den Deckel in ein paar Minuten danach öffnen, wann die Produkte in kochendes Wasser gelegt werden.

Programm „MILCHREIS“

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 Multikoher mit der Butter zu fetten;
- Strikt die Proportionen zu befolgen, die Zutaten laut Rezepten des Kochbuches zu vergleichen (die Anzahl der Zutaten strikt proportional zu reduzieren und zu zufügen);
- Die Vollmilch mit Trinkwasser im Verhältnis von 1:1 zu lösen.

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

Wenn das erwünschte Ergebnis bei Programm „MILCHREIS“ 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 „SCHMOREN“

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 „BACKEN“

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 „BRATEN“

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 umzurühren. Um wieder Programm „BRATEN“ 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 „YOGHURT“

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 „BROT“

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, Kochfertigmischungen 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.

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

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

Programm „SCHONGAREN“

Dieses Programm ist für Schmalzfleisch, Eisbein sowie geschmolzte 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 Wasserauskothen. 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 „Kochtipps“, wo Sie Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen finden und Empfehlungen erhalten können.

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Fonduezubereitung
- Frittieren
- Quark- und Käsezubereitung
- Babynahrung
- 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 „DAMPFGAREN“ 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.

 *ES IST VERBOTEN, die groben Tücher oder Schwämme, Schleifpasten zu verwenden. Verwenden Sie keine chemisch aggressive Reinigungs- oder andere Mittel, 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, giessen 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 Teilfarbeänderung 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 Klemm. 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 Ventiltummis 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.


 *ACHTUNG! Um die Deformation des Ventiltummis 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 Hinweisungen 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.

 *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 Geruchserscheinung 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 Zubereitung und Abhilfe

In der untenstehenden Tabelle sind häufige Fehler aufgeführt, die bei der Zubereitung von Gerichten in Multikochern auftreten können sowie mögliche Ursachen und Lösungen dafür.

DAS GERICHT IST NICHT GANZ GEGART

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Decken Sie bis zum Einrasten zu. Vergewissern Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Gerätedeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist
Der Topf liegt nicht vollständig am Heizelement an, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und am Boden an die Heisscheibe voll anlegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heisscheibe
Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf die von Ihnen gewählte Weise, oder Sie haben ein falsches Kochprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktbeigabe wurden nicht eingehalten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher	Verwenden Sie vorzugsweise die bewährten (für dieses Modell angepassten) Rezepte. Verwenden Sie nur solche Rezepte, den Sie wirklich anvertrauen können. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte reicht nicht aus	Giessen Sie in den Topf unbedingt so viel Wasser ein, das im Rezept empfohlen ist. Wenn Sie zweifeln, prüfen Sie dann den Wasserpegel während der Zubereitung

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe	
Beim Braten	Sie haben in den Topf zu viel Pflanzenöl eingegossen	Beim Braten ist gut, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf	Decken Sie den Multikocher beim Braten nicht zu, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab
Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt		Einige Lebensmittel erfordern eine spezielle Vorbehandlung vor dem Kochen: Waschen, Schneiden usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts
Beim Backen (der Teig ist nicht ausgebacken)	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel angehaftet und hat das Dampfausslassventil überdeckt	Geben Sie eine geringere Menge Teig in den Multikocher ein
	Sie haben zu viel Teig in den Topf gegeben	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig

DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHT

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

BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS

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

DAS GERICHT BRENNT AN

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

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

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

DIE BACKWAREN SIND NASS

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

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

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

i Bei der Reihe von Multikochern der Fa. REDMOND reagiert Überhitzungsschutz in Programmen „SCHMOREN“ und „SUPPE“; wenn zu wenig Wasser zugegeben wurde. In diesem Fall wird das Kochprogramm unterbrochen, und der Multikocher geht in den Autoaufwärm-Modus.

Die empfohlene Zubereitungszeit der verschiedenen Nahrungsmittel auf Dampf

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

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

Sammeltabelle der Zubereitungsprogramme (werksseitige Einstellungen)

Programm	Benutzungsempfehlungen	Zubereitungszeit Standard-Einstellung	Zubereitungszeit- bereich/ Einstellungsinter- vall	Erreichen der Arbeitsparameter	Zeitvorwahl	Automatische Erhitzung
MULTICOOK	Die Zubereitung von unterschiedlichen Gerichten mit der Möglichkeit der Temperatur- und Zubereitungszeiteinstellung	00:30	2 Min – 15 St / 1 Min Wenn die Temperatur über 130°C: 2 Min – 2 St / 1 Min	+	+	+
PAELLA	Zubereitung von unterschiedlichen Pilaw-Arten	00:35	10 Min – 2 St / 5 Min	+	+	+
DAMPFGAREN	Dampfgaren vom Fleisch, Fisch, Gemüse, Manti, diätetischen und vegetarischen Gerichten	00:30	10 Min – 2 St / 5 Min	+	+	+
SUPPE	Zubereitung von unterschiedlichen Suppen (Borscht, Rassolnik u s.w.)	00:40	20 Min – 8 St / 5 Min	+	+	+
PASTA	Zubereitung von Pasta, Zubereitung von unterschiedlichen Pastagerichten	00:08	2 Min – 1 St / 1 Min	-	+	-
MILCHREIS	Zubereitung von Milchbreien	00:25	5 Min – 1.5 St / 1 Min	+	+	+
SCHMOREN	Dünsten von Gemüse, Fleisch, Fisch	1:00	20 Min – 12 St / 5 Min	+	-	+
BACKEN	Backen von Kuchen, Biskuiten, Aufträgen, Tarten aus Hefe- und Blätterteig	00:50	20 Min – 4 St / 10 Min	+	-	+
BRATEN	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse	00:15	5 Min – 1 St / 1 Min	-	+	+
YOGHURT	Zubereitung von unterschiedlichen Joghurtarten	8:00	30 Min – 12 St / 30 Min	+	-	-
BROT	Backen von Brot	3:00	10 Min – 6 St / 5 Min	+	-	+
SCHONGAREN	Schmoren von Gemüse, Fleisch, Fisch	3:00	5 Min – 12 St / 10 Min	+	-	+
EXPRESS	Schnelle Zubereitung vom Reis, körnigen Breien aus Grünzen	-	-	-	-	-

 Hier wurde durchschnittliche Arbeitstemperatur des Heizkörpers angegeben.

Benutzungsempfehlungen für Temperaturstufen im Programm „MULTICOOK“

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
35	Gären, Essigzubereitung
40	Zubereitung von Joghurts
45	Gäransatz
50	Fermentation
55	Zubereitung des Kremfondants
60	Zubereitung der grünen Tee, Babyahrung
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	Sülz zubereitung
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, Hühneregguts

i Siehe auch mitgeliefertes Rezeptbuch.

VI. ZUSATZACCESSOIRES

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikoher REDMOND RMC-M4510DE kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.multicooker.com oder in Geschäfte von autorisierten Händler erhalten.

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 Heizelementes	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	Schliessen Sie das Gerät an funktionierende Steckdose an
	Es gibt keinen Strom	Prüfen Sie Stromspannung in Netz. Wenn es keine Stromspannung gibt, wenden Sie sich an die Servicefirma
Das Gericht 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 Multikoher nicht gerade	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkannten
	Heizscheibe ist stark verschmutzt	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizscheibe

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Dichtigkeit zwischen der Schale und dem Innendeckel ist gestört	Die Schale setzt in Multikoher nicht gerade Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkannten
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Dichtigkeit zwischen der Schale und dem Innendeckel ist gestört	Deckel ist nicht dicht zugedeckt oder es gibt den Fremdkörper unter Deckel Überprüfen Sie, ob es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste zwischen Deckel und Gerätkörper gibt, entfernen Sie sie. Decken Sie immer den Multikoherdeckel bis zum Einrasten zu
		Dichtgummi des Innendeckels ist stark verschmutzt, deformiert oder hat Defekte Prüfen Sie den Zustand des Dichtgummis des Innendeckels von Gerät. Es ist möglich, dass es gewechselt sein muss

VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie der Firma REDMOND, bezieht sich nur auf die Geräte, die für den Verkauf in dem Land vorgesehen sind, wo die Garantieleistungen gewährt werden. Vorausgesetzt, diese Geräte sind in diesem Land gekauft worden und besitzen eine entsprechende Konformitätserklärung, die die Übereinstimmung mit den Standards des jeweiligen Landes zertifiziert.

Diese Garantie gilt im Rahmen des gesetzlichen Gewährleistungsrechts zum Schutz des Verbrauchers und wird durch das Recht des jeweiligen Landes geregelt, in dem sie gewährt wird. Die gesetzliche Gewährleistung bleibt von der Herstellgarantie unberührt.

Alle Arten von Garantieleistungen wie Wartung und Reparatur dürfen nur von REDMOND autorisierten Servicepartnern übernommen werden.

Für dieses Gerät wird eine Garantie von 2 Jahre gewährt. Der Hersteller verpflichtet sich, innerhalb der Garantiezeit alle betrieblichen Mängel des Gerätes zu beseitigen, die auf Material oder Verarbeitung beruhen. Es liegt im Ermessen des Herstellers, ob die Garantie durch Reparatur oder Austausch des Gerätes, bzw. des defekten Teiles erfüllt wird.

Die Betriebsdauer des Gerätes und die Gültigkeitsdauer der Garantieverpflichtungen werden ab Verkaufsdatum oder ab Herstellungsdatum des Gerätes (wenn das Verkaufsdatum unbekannt ist) berechnet.

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

Die Herstellergarantie unterliegt den folgenden Bedingungen:

1. Innerhalb der angegebenen Gebrauchsdauer des Gerätes sind Bedienungsanleitung mit dem Garantieschein (oder andere Belege, die den Kauf dieses Produktes nachweisen, so, wie es von gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes vorgesehen ist) sowie das Schildchen mit der Seriennummer auf dem Rumpf des Gerätes unbeschädigt.
2. Auf dem Garantieschein sind angegeben: das Model und die Seriennummer des Gerätes, die sich auf dieses Produkt beziehen, das Kaufdatum, der Firmenstempel und die Unterschrift des Verkäufers.
3. Das Gerät wurde sachgemäß, entsprechend der Bedienungsanleitung gebraucht.
4. Reparatur oder Wartung des Geräts durch nicht von REDMOND autorisierte Personen.

Falls Änderungen (Berichtigungen und Ausradierungen) der Angaben auf dem Garantieschein vorgenommen worden sind, erlischt die Garantie.

Ausgenommen von der Garantieleistung sind:

1. das Gerät zu industriellen, kommerziellen oder sonstigen, von dieser Bedienungsanleitung nicht vorgesehenen Zwecken verwendet wurde.
2. Fehler des Produktes durch unkorrektes Gebrauch verursacht ist, davon:
 - durch unsachgemäßen Einbau und Anschluss (einschließlich Anschluss an den Stromnetz mit einer anderen als in den technischen Daten dieser Bedienungsanleitung und auf dem betrieblichen Schildchen des Produktes angegebenen oder von den staatlichen Standards des Stromnetzes in dem jeweiligen Region abweichenden Spannung);
 - durch mechanische, thermische und andere Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch (einschließlich Fahrlässigkeit, unsachgemäße Lagerung oder Transport) oder durch Unfallschäden infolge der Verletzung von Sicherheitshinweisen aufgetreten sind;
 - durch Schäden am Netzkabel oder Änderung seiner Struktur;
 - durch Auswirkungen zu hoher oder zu niedriger Umgebungstemperaturen auf temperaturempfindliche Teiles des Produkts;
 - durch jegliche Art von Fremdkörpern (inklusive Flüssigkeiten) im Inneren des Gerätes;
 - durch nicht zeitgemäße Reinigung/ Ersetzen von Filtern, Staubbeuteln, Ventilen oder anderen Einzelteilen des Produkts und dessen Zubehörs, die regelmäßig gereinigt / ersetzt werden müssen;
 - durch Öffnung, unfachmännische Reparatur und andere Eingriffe, die zu den Veränderungen der Konstruktion, der der Arbeit des Gerätes oder der Software des Produktes geführt haben;
 - durch Verwendung von Geräten, Zubehör, Ersatzteilen, Batterien und Verbrauchsmaterialien von unzureichender Qualität, mit Nicht-Standard-Eigenschaften oder von solchen, die für den Gebrauch in diesem Gerät oder zusammen mit ihm nicht vorgesehen sind;
 - durch andere Ursachen, die mit der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung zusammenhängen.
3. Fehler durch absichtliche oder nicht vorsichtige Handlungen von Dritten verursacht wurden.

4. Fehler durch Höhere Gewalt (Brand, Überschwemmung, Blitz etc.) verursacht wurden.
5. Betriebliche Seriennummer des Gerätes auf seinem Rumpf geändert, entfernt oder nicht deutlich gedruckt wurde.

Unter die Herstellergarantie fallen nicht: Komponenten, Geräte und Zubehör mit einer natürlichen Verschleißdauer (Metallschüssel der Multikocher und Backformen mit Antihaft-Beschichtung, Siebe der Saftpressen, Messer, Bürsten für Staubsauger, Dichtungselemente, Glühlampen, Leuchtdioden), Verbrauchsmaterialien (Staubbeutel, Ersatz- Filter oder Patronen, Shampoos oder andere Flüssigkeiten), sowie Batterien und abnehmbare Elemente der Stromversorgung.

Das Garantie-Programm umfasst nicht die periodische Wartung des Gerätes, falls solche von dieser Bedienungsanleitung vorgesehen sind.

Wenn Sie eine hochqualifizierte technische Hilfe brauchen, wenden Sie sich an den nächstliegenden autorisierten Service Center (deren Liste wird dieser Bedienungsanleitung beigelegt).

Informationen über die vorhandenen Service Center in Ihrer Region finden Sie auf der Internetseite: www.redmond.company/services.

ACHTUNG! Bitte beachten Sie, dieser Garantiebeleg ist nur vollständig ausgefüllt gültig!

vom Verkäufer auszufüllen	
Gerät	
Modell	
Serien Nr.	
Kaufdatum	
Verkaufsfirma	Firmenstempel
Unterschrift des Kunden	

Die Ware wurde auf Vollständigkeit, Funktion und Beschädigungen geprüft. Es konnten keine Mängel festgestellt werden. Auf die Garantiebedingungen wurde hingewiesen.

Unterschrift des Verkäufers _____



Umweltfreundliche Entsorgung

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

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

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

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

© REDMOND. Alle Rechte vorbehalten. 2015

Reproduktion, Übertragung, Verteilung, Übersetzung oder eine andere Überarbeitung dieses Dokuments bzw. eines Teils davon ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Rechteinhabers sind verboten.

Hergestellt von Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multicooker.com
In China hergestellt

RMC-4510DE-UM-1