

REDMOND

Multikitchen
RMK-M911E

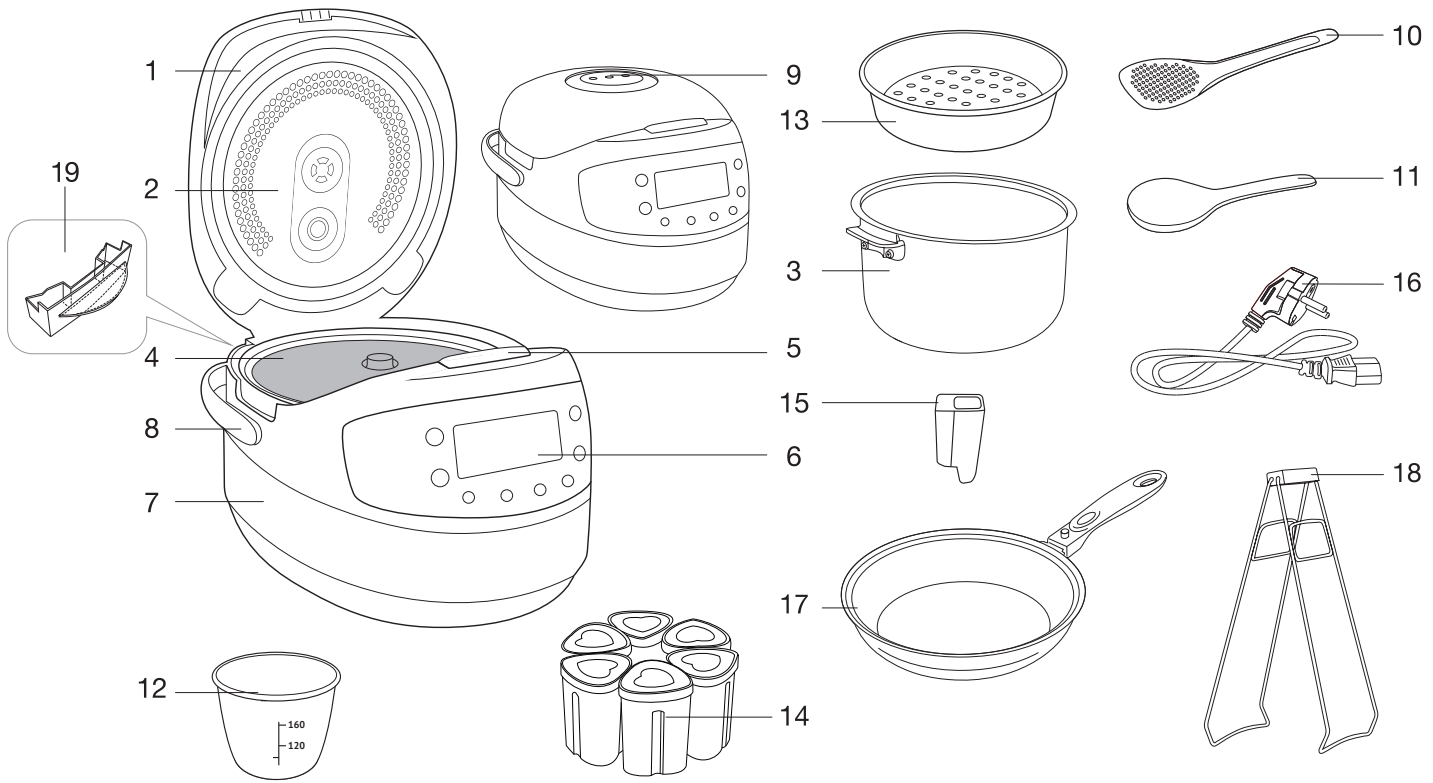


User manual

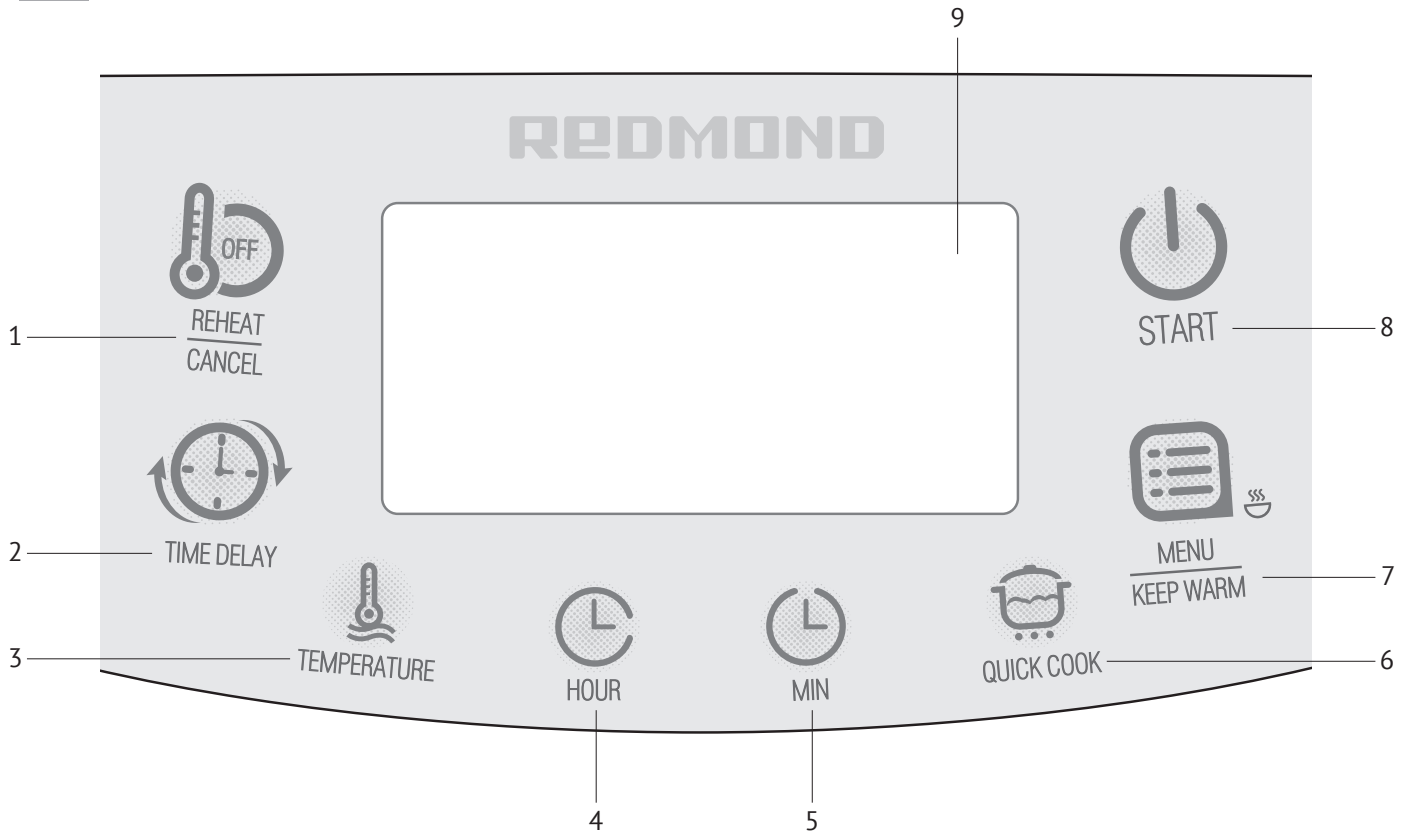
GBR	9
FRA	17
DEU	25
ITA	34
ESP	42
PRT	51
DNK	59
NOR	67
SWE	74
FIN	81
LTU	88
LVA	96
EST	104

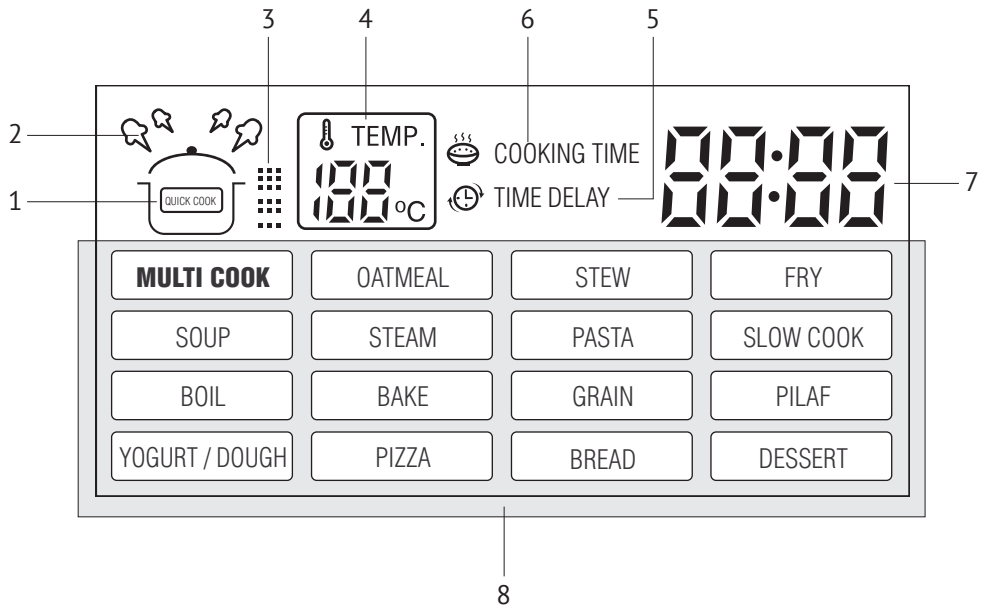
ROU	112
HUN	120
BGR	128
HRV	136
POL	144
CZE	152
SVK	160
SVN	168
SRB	175
GRE	183
RUS	192
UKR	204

A1

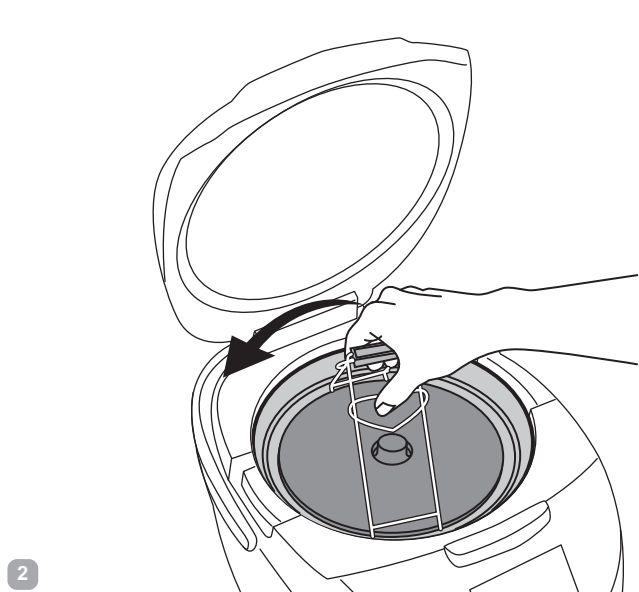
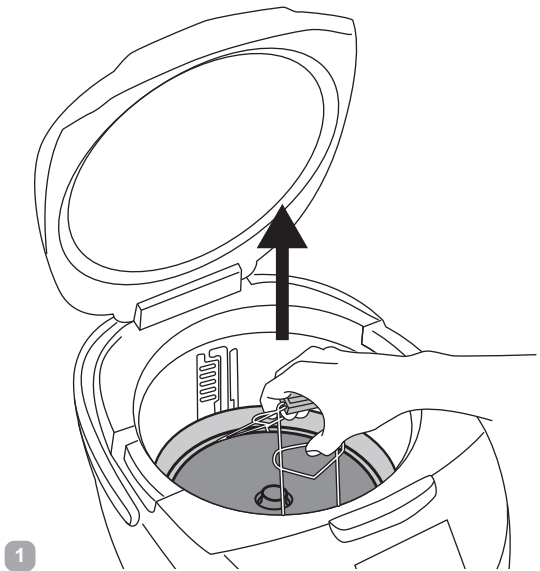


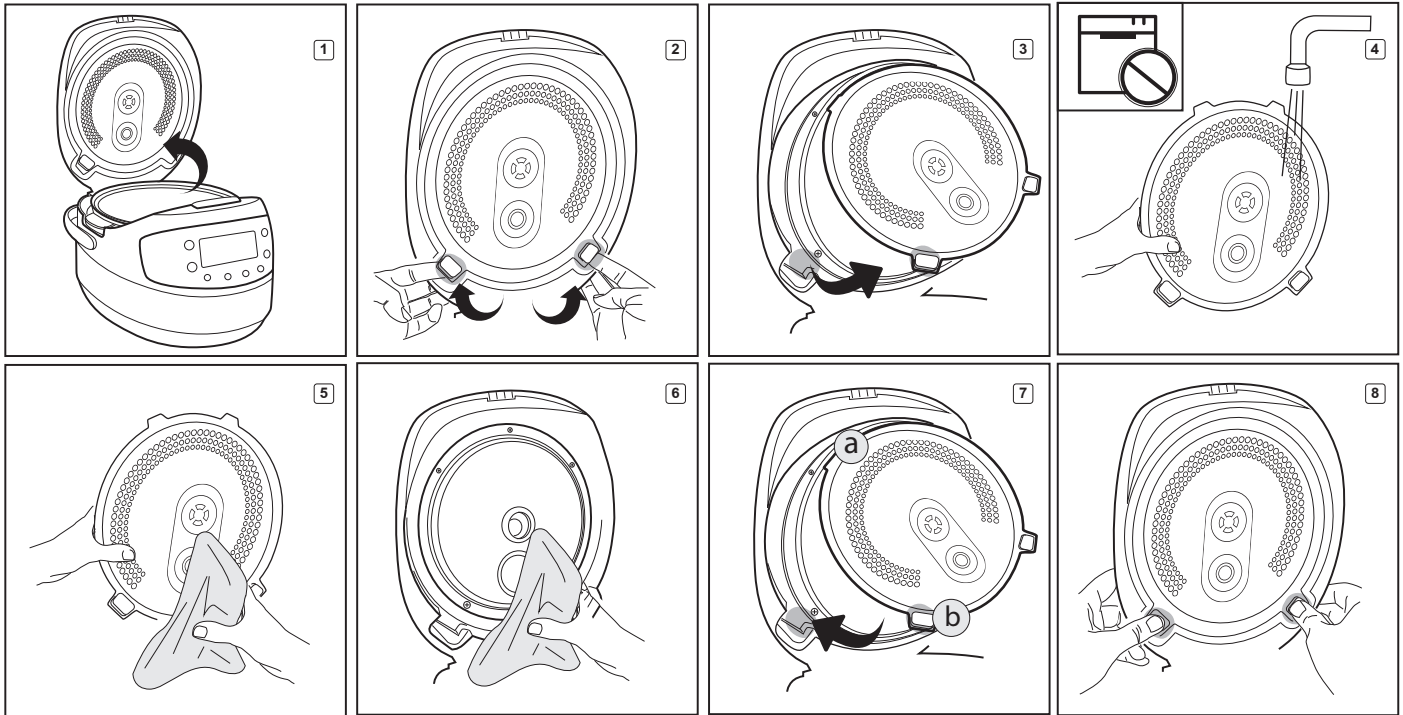
A2



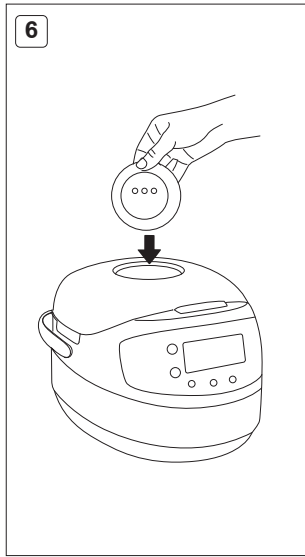
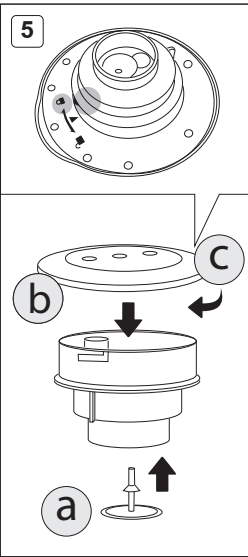
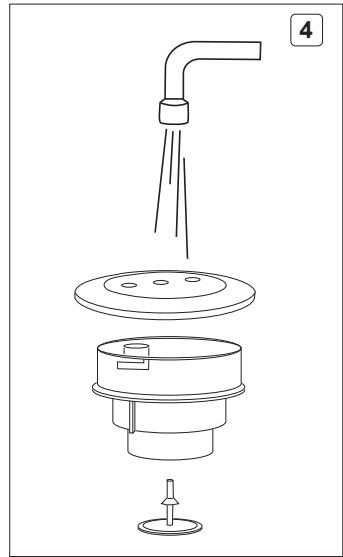
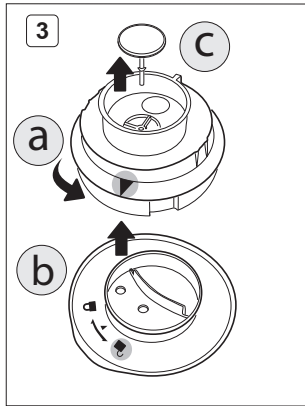
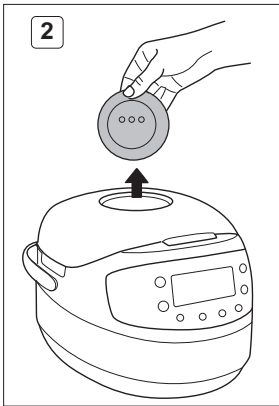
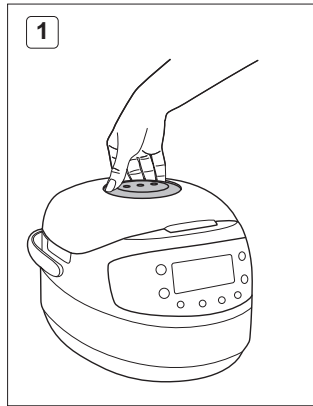



A4





A6




 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.


The safety measures and instructions contained in this manual do not cover all possible situations that may arise during the operation of the appliance. When operating the device the user should be guided by common sense, be cautious and attentive.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer shall not be 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 for nonindustrial use in household and similar spheres of application. Industrial application or any other misuse will be regarded as violation of proper service conditions. Should this happen, manufacturer is not responsible for possible consequences.
- Before plugging in the appliance ensure that the circuit voltage matches operating voltage of the appliance (see technical specifications or manufacturer's plate on the appliance).
- Use an extension cord designed for power consumption of the appliance as the parameter mismatch may result in a short circuit or fire outbreak.
- The appliance must be grounded. Connect the appliance only to a properly installed power point. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

 **CAUTION!** While in use the appliance heats up! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid burns, do not lean over the appliance while opening the lid.

- When changing the position of the disc heating element it is necessary to use the tongs, included in set – it will eliminate the possibility of burns or other accidental injuries.
- When setting the heating disc to the upper position, ensure it is tightly fixed in the slots on the walls of the working chamber. Incorrect mounting of the heating element may lead to both its unrestricted displacement during operation and failure.

 **STOP** Be sure to use a thermal glove for gripping the tongs. **DO NOT touch the heating disc regardless of the position it's in!** To avoid electrocution do not change the position of the heating element, if the appliance is plugged in! **DO NOT close the lid if the disc heating element is set to an upper position.**

- Unplug the appliance after use, before cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands holding it by the plug, not cord.
- Do not place the cord in doorframes or by heat sources. Do not twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.

 **PLEASE, NOTE:** damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service centre to have the cord replaced.

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

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and

its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

Technical Specifications

Model.....	RMK-M911E	Bowl / frying pan coating.....	ceramic non-stick
Power input.....	860-1000 W	Display.....	colour, LED
Supply voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D heating.....	yes
Electrical safety.....	class I	Overall dimensions.....	377 × 285 × 240 mm
Bowl capacity.....	5 L	Net weight.....	5,7 kg

Programmes

- | | | |
|--------------|--------------|------------------|
| 1. MULTICOOK | 7. PASTA | 13. YOGURT/DOUGH |
| 2. OATMEAL | 8. SLOW COOK | 14. PIZZA |
| 3. STEW | 9. BOIL | 15. BREAD |
| 4. FRY | 10. BAKE | 16. DESSERT |
| 5. SOUP | 11. GRAIN | 17. QUICK COOK |
| 6. STEAM | 12. PILAF | |

Functions

MASTERFRY function (lift of heating element).....	available
Keep Warm function.....	up to 24 hours
Deactivation of Keep Warm in advance.....	yes
Reheat function.....	up to 24 hours
Time Delay function.....	up to 24 hours

Packaging Arrangement

Multikitchen.....	1 pc.	Serving spoon.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.	Stirring paddle.....	1 pc.
Frying pan.....	1 pc.	Cookbook.....	1 pc.
Tongs.....	1 pc.	Spoon/Paddle holder.....	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.	User manual.....	1 pc.
Yogurt jars.....	6 pcs.	Service booklet.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.	Power cord.....	1 pc.

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice. The specification allows an error of ±10%.

Multikitchen RMK-M911E Assembly A1

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------|---|
| 1. Upper lid | 8. Carrying handle | 15. Steaming container |
| 2. Removable inner lid | 9. Removable steam valve | 16. Set of yogurt jars |
| 3. Raisable heating element | 10. Stirring paddle | 17. Spoon/paddle holder |
| 4. Bowl | 11. Serving spoon | 18. Power cord |
| 5. Lid release button | 12. Measuring cup | 19. Container for collecting condensate |
| 6. Control panel with display | 13. Frying pan | |
| 7. Housing | 14. Tongs | |

Control Panel A2

- The REDMOND RMK-M911E multikitchen is equipped with a touch control panel with colour LED multifunction display.
1. "Reheat/Cancel" button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the programme and cancels all settings.
 2. "Time Delay" button is used to enter the time setting mode in the Time Delay function.
 3. "Temperature" button is used to adjust temperature in "MULTICOOK".
 4. "Hour" button is used to adjust the hours in time setting and Time Delay modes.
 5. "Min" button is used to adjust the minutes in time setting and Time Delay modes.
 6. "Quick Cook" button starts the "QUICK COOK" programme.
 7. "Menu / Keep Warm" button is used to select an automatic cooking programme and to disable the Keep Warm function in advance.
 8. "Start" button starts the cooking programme.
 9. Display.

Display A3

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. "QUICK COOK" programme indicator | 5. "Time Delay" indicator |
| 2. Operating programme/Reheat function indicator | 6. Indicator of the timer operation |
| 3. Cooking stage indicator | 7. Timer |
| 4. "MULTICOOK" temperature indicator | 8. Selected programme 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!

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

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".

! ATTENTION! It is forbidden to lift the device with the filled bowl by the handle.

Do not switch on the device without the bowl installed or with empty bowl inside. In case of accidental start of a cooking program, it may result in critical overheating or damage of the anti-stick coating. Before frying, pour inside a little vegetable or sunflower oil

STOP ATTENTION! It is forbidden to lift the device by the handles of the bowl!

II. OPERATION

Setting The Cooking Time

The REDMOND RMK-M911E multikitchen allows you to adjust default cooking time of each programme manually (except "QUICK COOK"). Time adjustment range and interval depend on the selected cooking programme. To set the cooking time:

1. Select the cooking programme. Press the "Hour" button repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.

- Press the "Min" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
- To set the cooking time shorter than 1 hour press the "Hour" button repeatedly to reset time to zero. Adjust the minutes using the "Min" button.
- When the time is set (display keeps blinking) proceed to the next stage in accordance with the programme selected. To cancel all settings, press the "Reheat/Cancel" button and reset.

i *Manually adjusting the cooking time, consider time adjustment range and interval of selected programme, given in the table of default settings.*

For your convenience the cooking time range in all programmes starts with the minimum setting, enabling you to prolong the operating time of the programme, if the dish is undercooked.

In certain automatic programmes countdown starts only when the device reaches its operating temperature. E.g. If you set the "STEAM" programme of 5 minutes, the countdown of the programme begins only when the water comes to a full boil providing enough steam.

In the "PASTA" programme, the countdown begins after water starts boiling and the "Start" button is being repressed.

MASTERFRY function **A4**

The REDMOND RMK-M911E multikitchen is equipped with a raisable heating element. It allows you to use both the bowl and the frying pan in the multikitchen (included in set).

⚠ *Be sure to use a thermal glove for gripping the tongs. Do not touch the heating disc regardless of the position it's in!*

For safety reasons use tongs when changing the position of the heating element (included in set).

To fix the heating element into the upper position carefully lift it until tight and slightly turn counterclockwise until secure fixation of the mounts in the slots on the walls of the working chamber.

To place the disc heating element into the lower position slightly lift it, so that its mounts exit slots on the walls of the working chamber, and, having turned the disc clockwise, carefully lower it.

STOP *DO NOT try to change the position of the heating element if the appliance is plugged in!*

DO NOT close the lid if the disc heating element is set to an upper position.

i *For cooking in the multikitchen use only frying pan, included in set.*

Time Delay Function

This function allows setting the programme to finish by certain time. Cooking time may be delayed for a period from 10 minutes to 24 hours in 10-minute intervals. Setting the Time Delay function, take the cooking time of the programme into consideration. The time of a delay should be longer than the cooking time of the selected programme; otherwise the programme starts running right after you press "Start".

When the automatic programme is selected and the temperature and cooking time are adjusted, you may set the "Time Delay".

- Press the "Time Delay" button to enter the Time Delay setting mode. The words Time Delay are displayed. The timer is blinking.
- Press the "Hour" button repeatedly to adjust the hours in 24-hour format. Hold the button down to scroll through the digits.
- Press the "Min" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
- If you need to set a delay shorter than 1 hour, repeatedly press the "Hour" button to reset time to zero and adjust the minutes using the "Min" button.
- To cancel the settings press the "Reheat/Cancel" button and reset.
- When the time is set press and hold down the "Start" button. The Time Delay function indicator lights up. Set programme starts running and the countdown begins.
- Your meal will be ready when the time set expires. When the programme finishes, the device automatically switches to "Keep Warm" (the "Reheat/Cancel" button indicator lights up).
- Press the "Reheat/Cancel" button to cancel the "Keep Warm". The button indicator goes off.

i *The Time Delay function is available in all automatic programmes except "FRY", "PASTA" and "QUICK COOK".*

It is not recommended to use the Time Delay function if dairy and other perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese etc.).

Setting the "Time Delay" in the "STEAM" programme remember that the countdown starts only when the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).

Keep Warm Function

The function is activated at the end of a cooking programme. When the programme finishes, the temperature of the meal (70-75°C) is being maintained for a period of time up to 24 hours. The "Reheat/Cancel" button indicator lights up and the "Keep Warm" count up is being displayed. Press and hold down the "Reheat/Cancel" button to disable the function.

Disabling The "Keep Warm" In Advance

Automatic activation of the Keep Warm function at the end of the programme may sometimes be undesirable. REDMOND RMK-M911E allows you to deactivate the function in advance, while setting the programme or during its operation. Press and hold down the "Menu / Keep Warm" button to disable the function. The "Reheat/Cancel" button indicator goes off. To reactivate the function, repress and hold down the "Menu / Keep Warm" button (the "Reheat/Cancel" button indicator goes off).

Reheat Function

REDMOND RMK-M911E can be used for warming up cold meals. To reheat cold meals:

- Put the products into the bowl. Place the bowl inside the device.
- Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
- Press and hold down the "Reheat/Cancel" button for a few seconds until an audible signal is heard. Corresponding indicators light up and the "reheating" process begins. The timer starts its countdown.

The meal will be warmed up to 70-75°C and the temperature will be maintained for the next 24 hours. To cancel the function press and hold down the "Reheat/Cancel" button. Corresponding indicators go off.



The function may operate for a period of 24 hours, however, we recommend using it moderately, because a prolonged thermal exposure may sometimes affect flavour characteristics of the meal.

Standard Operating Procedure for Automatic Programmes



IMPORTANT! *When using the water boiling device (for example, when boiling products), DO NOT set the cooking temperature above 100°C. It may result in overheating and failure of the device. For the same reason, DO NOT use the BREAD, FRY and BAKE programs to boil water.*

- Measure the ingredients according to the recipe.
- Put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
- Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
- i** *ATTENTION!* *If you cook at high temperatures with much vegetable oil, always leave the device lid open.*
- Repeatedly press the "Menu / Keep Warm" button to select the programme (corresponding indicator lights up).
- If you are not satisfied with the default cooking time, you can change this value by pressing the "Hour" and "Min" buttons. In the MULTICOOK program it is also possible to change the cooking temperature before the start. When this program is selected, the cooking temperature indicator lights up on the display. Press the "Temperature" button to select the desired value.
- Set Time Delay function if needed. Time Delay function is not available in the "FRY", "PASTA" and "QUICK COOK" programmes.
- Press and hold down the "Start" button. The "Start" and "Reheat/Cancel" button indicators light up. Set programme starts running and the countdown begins. Countdown of the "STEAM" programme begins only when water comes to a full boil, providing enough steam. In "PASTA" after water comes to a full boil, products are added and the "Start" button is being repressed.
- Press and hold down the "Menu / Keep Warm" button to disable the Keep Warm function in advance if needed (the "Reheat/Cancel" button indicator goes off). Repress the "Menu / Keep Warm" button to reactivate the function. The Keep Warm function is not available in the "YOGURT/DOUGH" and "BREAD" programmes.
- When cooking time expires, the device makes an audible sound. Depending on your settings the unit either switches to "Keep Warm" (the "Reheat/Cancel" button indicator lights up) or enters standby mode (the "Start" button indicator blinks).
- To interrupt cooking process at any stage, to cancel the set programme or the Keep Warm function press and hold down the "Reheat/Cancel" button.



In the Cooking Tips section you can find answers to the most frequently asked questions.

To achieve better cooking results, we recommend to refer to the cookbook provided. Each out of recipes has been adjusted for this particular model.



If you did not achieve the desired result using automatic programmes, try versatile programme called "MULTICOOK", featuring a wide time and temperature adjustment range. This programme gives endless opportunities for new culinary experiments.

“MULTICOOK” Programme

This programme can be used to cook any meal with your personal time and temperature settings. REDMOND RMK-M911E, featuring the “MULTICOOK” programme will be able to replace a big number of kitchen appliances. Now any recipe, either from your family cookbook or Internet, can be adjusted for your multikitchen.

For your convenience, the device does not switch to “Keep Warm” automatically by the end of the programme if the cooking temperature is less than 80°C. It may be manually reactivated by pressing and holding down the “Menu / Keep Warm” button right after the programme starts running. The “Reheat/Cancel” button indicator lights up.

- Programme's default temperature is 100°C, default time is 15 minutes.
- Temperature adjustment range (use “Temperature” button to adjust) is from 35°C to 170°C in 5°C intervals.
- Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 12 hours with the following intervals: less than 1 hour 1 minute, over an hour 5 minutes.



A big number of various dishes can be prepared with the help of “MULTICOOK”. Follow the recommendations of our chefs given in the recipe book and the table of recommended temperature settings.



If you use the MULTICOOK program for boiling water (for example, when cooking products), do NOT set the cooking temperature above 100°C.

“OATMEAL” Programme

This programme is recommended for cooking various porridges using milk. Programme's default time is 10 minutes. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals.

The “OATMEAL” programme is recommended for cooking various porridges using pasteurized low fat milk. To avoid the porridge boiling away, we recommend you do the following:

- rinse grain thoroughly before cooking;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow proportions suggested in the recipe book. Increase or reduce amount of ingredients proportionally;
- using whole milk dilute it by half with water.

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

If you do not manage to achieve the desired result, please consult the “Cooking Tips” chapter to receive necessary recommendations on cooking or use the multifunctional “MULTICOOK” programme. Set the temperature for 95°C. Follow the proportions and cooking time settings given in the recipe.

“STEW” Programme

This programme is recommended for stewing vegetables, meat, fish, poultry, and seafood. Programme's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 20 minutes to 12 hours in 5-minute intervals.

“FRY” Programme

This programme is recommended for frying meat, vegetables, poultry, and seafood. Programme's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals. The Time Delay function is not available in this programme.



To prevent food from burning follow instructions given in the recipe book and stir ingredients thoroughly while frying.

“SOUP” Programme

This programme is recommended for cooking various broths, soups (chunky, bisque, cream soup etc.) and making fruit and berry drinks. Programme's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours in 5-minute intervals.

“STEAM” Programme

This programme is recommended for steaming meat, fish, vegetable and children meals. Programme's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours in 5-minute intervals. Use the steaming container provided to steam the foods.

1. Pour 600-1000 ml of water into the bowl. Place the steaming container in.
2. Measure the ingredients and put them into the container. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Follow steps 3 to 10 given in “Standard operating procedure for automatic programmes”.



Countdown of the programme does not start until the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).

If you want to adjust the default settings of the programme we advise consulting the table of recommended steaming time settings for various products.

“PASTA” Programme

This programme is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Programme's default time is 8 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 2 to 20 minutes with 1 minute intervals. Cooking time of the programme covers the period of time needed to bring water to a boil and to cook the ingredients. The device produces an audible sound upon boiling alarming you to put ingredients inside the bowl. Repress the “Start” button to begin the countdown. Time Delay function is not available in this programme.



During preparation of certain products (pasta, etc.), foam might arise. To avoid foam boiling over, we recommend you to open the lid a few minutes after the products have been added into boiling water.

“SLOW COOK” Programme

This programme is recommended for cooking stewed meat or baked milk. Programme's default time is 5 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 8 hours in 10-minute intervals.

“BOIL” Programme

This programme is recommended for cooking beans and vegetables. Programme's default time is 40 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours in 5-minute intervals.

“BAKE” Programme

This programme is recommended for baking cakes, puddings, pies, puff, and yeast pastry. Programme's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours in 5-minute intervals.



Doneness of a cake may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your cake is ready. We recommend disabling the Keep Warm function when baking.

“GRAIN” Programme

This programme is recommended for cooking various grains. Programme's default time is 35 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 4 hours in 5-minute intervals.

“PILAF” Programme

This programme is recommended for cooking different pilafs, paella or risotto. Programme's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 1.5 hours in 10-minute intervals.

“YOGURT/DOUGH” Programme

This programme is recommended for making healthy and delicious homemade yogurts and proofing yeast dough. Default time is 8 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 6 to 12 hours in 10-minute intervals.

The Keep Warm function is not available in this programme. Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.

“PIZZA” Programme

This programme is recommended for making pizza. Default time is 25 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 1 hour in 5-minute intervals.

“BREAD” Programme

This programme is recommended for baking white and wheat-rye breads. The programme includes complete baking cycle starting from the process of proofing dough and up until the moment you take the freshly baked product out. Default time is 3 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 6 hours in 10-minute intervals. The Keep Warm function is not available in this programme.

- Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.
- Remember, that the baking starts one hour after the beginning of the programme when the dough has proofed.
- Before using baking flour, we advise you sift it, removing any impurities and adding to it some air.
- It is not recommended to use the “Time Delay” function because this may affect the quality of pastry.

- Do not open the lid until the programme finishes!
- In order to minimize the cooking time and to simplify the process of baking we advise using baking flour mixes.

“DESSERT” Programme

This programme is recommended for making various desserts using fruits and berries. Default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 4 hours in 5-minute intervals.

“QUICK COOK” Programme

This programme is recommended for quick cooking rice and other grains. Manual time adjustment and the Time Delay function are not available in this programme.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Making Fondue
- Making Cheese, Cottage Cheese
- Deep frying
- Pasteurizing Liquids
- Reheating Baby Food
- Tableware and Personal Items Sterilization

 Recipes specified in the section of dishes can be found in the recipe book or on the website www.redmond.company.

IV. OPTIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for the REDMOND RMK-M911E multikitchen and information on the innovations are available through www.redmond.company and our authorized dealers.

V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend you to clean the appliance after each use.

Prior to first use or in order to remove the odour steam half a lemon for 15 minutes using the “STEAM” programme.


STOP DO NOT use a sponge with hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods (gasoline, acetone) are not allowed. DO NOT immerse the device in water or wash it under running water.

Steam valve, inner aluminum lid, and the bowl need to be cleaned after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.


To clean the inner lid (A5):

1. Open the lid.
2. Press 2 plastic holders on the inner side of the lid pointing towards the centre until open.
3. Gently pull the inner lid towards yourself and down to get it separated from the main lid.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Wash under running water, using mild soap if needed. Not dishwasher safe. Carry out the assembly in return sequence: slide the inner lid into upper grooves overlapping it with the main lid. Gently push the holders until they click into place. Make sure that the inner lid fits tightly.

The steam valve is located on the top lid of the device and consists of two parts: the cover and the main part. To clean the steam valve:

1. Take the cover of the steam valve off by pulling it gently up and towards yourself as shown on **A6**.
2. Inside the removed cover, turn the main part of the steam valve anticlockwise (in direction of ) to remove.
3. Take the rubber sealing ring out; wash all parts of the steam valve following cleaning and general maintenance guidelines provided.

STOP CAUTION! Do not twist or stretch the rubber sealing ring to avoid its deformation.

4. Carry out the assembly of the steam valve in return sequence: place the rubber sealing ring back into the holder; overlap the grooves of the main part of the valve with the corresponding ledges on the inside of the cover and turn the valve clockwise in direction of . Install the steam valve back into the lid of the device, with the extraction ledge facing the back.

Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl and in condensation container at the back of the device.

1. Open the device and take the bowl out. Lift the front side of the device if needed, to let the condensate flow down into the container.

2. Pull container towards yourself to remove.
3. Pour condensate out. Rinse the container and put it back into place.
4. Remove condensate remaining in the cavity around the bowl using cloth or tissue.

Transportation and Storage

Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight. During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity. Keep the device package away from water and other liquids.

VI. COOKING TIPS

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible causes		Solutions
The lid of the device was open or was not closed properly, so the cooking temperature was not high enough		Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly		There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the foods were cut into pieces that are a bit too big. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the appliance		We recommend that you use recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and the size of pieces according to the recipe
Steaming: the amount of water in the bowl is not enough to provide enough steam density		Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming
Frying	Too much vegetable oil was added	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying
	Too much liquid inside the bowl	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Defrost and let drain the ingredients before frying
Boiling: the broth boiled away while cooking acidic foods		Certain foods need to be washed or sautéed before cooking. Follow recommendations given in the recipe
Baking (dough failed to bake through)	While proving the dough has reached the inner lid and covered the steam valve	Use a smaller amount of dough
	Too much dough in the bowl	Take the product out of the bowl, turn it over and place back. Bake until ready, Next time use smaller amount of dough

THE DISH IS OVERCOOKED

Wrong ingredients or time settings, the foods were cut into pieces that are a bit too small	We recommend that you use the recipes adapted for your model. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions and the size of the pieces according to the recipe
---	---

The dish was in the bowl on the Keep Warm function for too long after being cooked	We recommend that you use the Keep Warm function mode moderately. If your device enables you to switch "Keep Warm" off in advance, use it to avoid the problem
--	--

LIQUID BOILS AWAY WHILE COOKING

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

THE DISH GETS BURNT

The bowl was not properly washed before cooking. Non-stick coating is damaged	Before cooking ensure that the bowl is clean and has no coating defects
General amount of ingredients is smaller than recommended	Use proven recipes adapted for the device
Cooking time was too long	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. For proper frying stir or turn the ingredients occasionally in the bowl while cooking
Stewing: not enough liquid	Add more liquid. Avoid opening the lid while cooking
Boiling: not enough liquid in the bowl (proportions were not observed)	Follow recommended amounts of liquids and solids while cooking
Baking: the bowl was not greased before baking	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or vegetable oil before baking (do not pour oil inside)

INGREDIENTS LOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

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

PASTRY IS DAMP

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

PASTRY WON'T RISE

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

i Certain REDMOND multitikitchens 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 the Keep Warm.

Recommended Steam Times for Different Foods

No	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 pieces)	500	800	20
9	Carrots (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	35
10	Beet (cut into 4 pieces)	500	1500	90
11	Vegetables (frozen)	500	800	5
12	Eggs	5 pcs.	800	10

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

"MULTICOOK" Temperature Adjustment Recommendations

Temperature, °C	Recommendations for use	Temperature, °C	Recommendations for use
35	Proofing dough and making vinegar	105°C	Cooking jellied meat
40	Making yogurt	110°C	Sterilization
45	Leavening	115°C	Making sugar syrup
50	Fermentation	120°C	Making brisket
55	Fondant	125°C	Stewing meat
60	Making green tea and preparing baby food	130°C	Making puddings

Temperature, °C	Recommendations for use	Temperature, °C	Recommendations for use
65	Cooking vacuum sealed meat	135°C	Browning cooked foods
70	Preparing punch	140°C	Smoking various foods
75	Pasteurizing liquids and making white tea	145°C	Baking fish and vegetables in foil
80	Preparing mulled wine	150°C	Baking meat in foil
85	Making cottage cheese and other time consuming meals	155°C	Frying yeast dough
90	Making red tea	160°C	Frying poultry
95	Cooking porridges using milk	165°C	Frying steaks
100	Cooking meringues and jams	170°C	Deep frying French fries and chicken nuggets

Table of default settings

Programme	Recommendations for use	Cooking time, set by default	Time adjustment range/ setting interval	Time Delay	Preheating stage	Keep Warm
MULTICOOK	Cooking various meals with your personal time and temperature settings	15 min	5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 12 hours / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Cooking porridges using milk	10 min	5 min – 1.5 hour / 1 min	✓		✓
STEW	Stewing meat, fish, vegetables, etc.	1 hour	20 min – 12 hours / 5 min	✓		✓
FRY	Frying meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 1.5 hour / 1 min			✓
SOUP	Making various soups and broths	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	✓		✓
STEAM	Steaming meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 2 hours / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cooking pasta, sausages and other semi-finished products	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Making stewed meat, baked milk, brisket, jellied meat and aspic	5 hours	1 hour – 8 hours / 10 min	✓		✓
BOIL	Cooking beans and vegetables	40 min	5 min – 2 hours / 5 min	✓		✓
BAKE	Baking cakes, puddings, pies, puff and yeast pastry	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cooking grains and other side dishes	35 min	5 min – 4 hours / 5 min	✓		✓
PILAF	Making meat, fish, poultry and seafood pilafs	1 hour	20 min – 1.5 hours / 10 min	✓		✓

Programme	Recommendations for use	Cooking time, set by default	Time adjustment range/ setting interval	Time Delay	Preheating stage	Keep Warm
YOGURT / DOUGH	Making different kinds of yogurt; proofing dough	8 hours	6 hours – 12 hours / 10 min	✓		
PIZZA	Making pizza	25 min	20 min – 1 hour / 5 min	✓		✓
BREAD	Baking white and wheat-rye breads including the proofing cycle	3 hours	1 hour – 6 hours / 10 min	✓		
DESSERT	Making desserts using fresh fruits and berries	1 hour	5 min – 4 hours / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Quick cooking rice and other grains	30 min	–			✓

VII. BEFORE CALLING FOR SERVICE

Problem	Possible causes	Solution
Error message is displayed on the screen: E1 – E3	System failure, possible control board or heating element	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid until tight, plug in the appliance failure
When cooking in „FRY“ program with the lifted heating element, the device displays the E3 error message	Too low quantity of products is cooking or products are stuck to the bottom of the pan	This situation does not mean that it is a malfunction of the device, it is caused by the operation of overheat protection. To continue working with the multi-kitchen, the device should be unplugged from the outlet for 2-3 minutes, and then should be plugged into the outlet again. To avoid the error to appear again, use „MULTICOOK“ program with the temperature set to 170°C
The appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and (or) to the outlet	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid until tight, plug in the appliance
	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.



Environmentally friendly disposal (WEEE)

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

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

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

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

 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.

Consignes de sécurité et les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations possibles pouvant survenir pendant le fonctionnement de l'appareil. Durant le travail avec l'appareil, l'utilisateur doit être guidé par le bon sens, soyez prudent et attentif.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par non respect des règles d'utilisation du produit.
 - Le présent appareil est destiné à une utilisation domestique dans des appartements, résidences secondaires 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 est considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas-là le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
 - Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, vérifier que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre réseau (voir les caractéristiques techniques ou la plaque signalétique de l'appareil).
 - Si vous utilisez une rallonge électrique, vérifiez qu'elle correspond bien à la puissance de l'appareil, le non respect de cette recommandation peut provoquer un court-circuit et un risque d'incendie.
 - Brancher l'appareil uniquement sur des prises de courant avec une mise à la terre, c'est une exigence obligatoire de protection contre les chocs électriques. En utilisant une rallonge, vérifiez qu'elle est bien raccordée à la terre.
- STOP** *ATTENTION ! Au cours du fonctionnement de l'appareil, la cuve et les parties métalliques de l'appareil chauffent ! Utiliser des gants de cuisine. Afin d'éviter les brûlures par la vapeur, ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle.*
- Débrancher l'appareil de la prise de courant après son utilisation, ainsi que pendant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil. Débrancher l'appareil avec des mains sèches, en le prenant par la fiche et non par le cordon.

- Ne passer pas le cordon au travers d'une porte ou près d'une source de chaleur. Assurez-vous, que le cordon d'alimentation ne soit pas tordu ou plié et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou des angles de meuble.

STOP *ATTENTION : si le câble d'alimentation est endommagé, il peut provoquer de graves dommages à l'appareil, ainsi qu'un choc électrique. Le non-respect de ces recommandations, peut conduire à l'annulation de la garantie de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé immédiatement par un technicien du service après vente.*

- Pour changer la position de l'élément chauffant, utiliser la pince fournie avec l'appareil, afin d'éviter les risques de brûlures ou autres blessures accidentelles
- Lorsque vous installez l'élément chauffant en position haute, assurez-vous qu'il est bien fixé dans les rainures sur les parois de la chambre de l'appareil. Une installation incorrecte de l'élément chauffant peut entraîner son déplacement libre pendant le fonctionnement de l'appareil et son endommagement.

STOP *Pour saisir une pince utiliser obligatoirement des gants isolants. Ne pas toucher l'élément chauffant quelle que soit sa position !*

Pour éviter tout choc électrique, ne pas changer la position de l'élément chauffant, si l'appareil est branché sur la prise électrique !

Ne pas fermer le couvercle de l'appareil, si l'élément chauffant est en position haute.

- Ne pas placer l'appareil sur une surface molle et instable, ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement, cela pourrait provoquer une surchauffe et entraîner des dommages matériels.
 - Ne pas utiliser cet appareil en extérieur en raison de l'humidité, ne pas introduire de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil, cela peut endommager l'appareil.
 - Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est bien débranché du secteur. Suivre strictement les instructions de nettoyage du mode d'emploi.
- STOP** *Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou sous un jet d'eau !*
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des

personnes sans expérience ou sans connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'une instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

- L'emballage (le film, le polystyrène, etc.) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Garder-le hors de la portée des enfants.
- Il est interdit de réparer ou modifier la conception de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien d'un centre de service autorisé. Une réparation effectuée par une personne non professionnelle peut provoquer des blessures et des dommages matériels.

STOP

ATTENTION ! Il est interdit d'utiliser l'appareil dans le cas où il n'est pas en parfait état de fonctionnement.

Caractéristiques

Modèle.....	RMK-M911E	Revêtement de la cuve/poêle.....	antiadhésif céramique
Puissance.....	860-1000 W	Ecran LED.....	couleur
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz	Chauffage 3D.....	oui
Protection électrique.....	classe I	Dimensions.....	377 × 285 × 240 mm
Capacité de la cuve.....	5 l	Poids net.....	5,7 kg

Modes de cuisson

1. MULTICOOK (MULTICUISEUR)	7. PASTA (PÂTES)	13. YOGURT/DOUGH (YAOURT/PÂTE)
2. OATMEAL (RIZ AU LAIT)	8. SLOW COOK (CUISSON LENTE)	14. PIZZA
3. STEW (BRAISER)	9. BOIL (BOUILLIR)	15. BREAD (PAIN)
4. FRY (FRIRE)	10. BAKE (CUISSON)	16. DESSERT (DESSERT)
5. SOUP (SOUPE)	11. GRAIN (CEREALES)	17. QUICK COOK (RAPIDE)
6. STEAM (VAPEUR)	12. PILAF (PAELLA)	

Fonctions

Fonction MASTERFRY (ascenseur de l'élément chauffant).....	disponible
Maintien de la température des plats prêts (maintien au chaud).....	jusqu'à 24 h
Désactivation préalable du maintien au chaud.....	oui
Réchauffage.....	jusqu'à 24 h
Départ différé.....	jusqu'à 24 h

Composants

Multicuisine.....	1 pc.	Louche.....	1 pc.
Cuve.....	1 pc.	Spatule.....	1 pc.
Poêle.....	1 pc.	Livre culinaire.....	1 pc.
Pince.....	1 pc.	Porteur de la louche.....	1 pc.
Plateau vapeur.....	1 pc.	Manuel d'utilisation.....	1 pc.
Panier à frites avec la poignée.....	1 pc.	Carnet de service.....	1 pc.
Verre mesure.....	1 pc.	Câble d'alimentation.....	1 pc.

Le fabricant a le droit de modifier le design, les composants, ainsi que les caractéristiques techniques du produit dans le cadre d'amélioration de ses produits sans préavis. Les caractéristiques techniques permettent une erreur de ±10%.

Structure de la multicuisine RMK-M911E A1

1. Couverture de la multicuisine	11. Louche
2. Couverture intérieure amovible	12. Verre mesure
3. Élément chauffant mobile	13. Poêle
4. Cuve	14. Pince
5. Bouton d'ouverture du couvercle	15. Plateau vapeur
6. Panneau de commande à écran LED	16. Panier à frites
7. Corps	17. Porteur de la louche
8. Anse de transport	18. Câble d'alimentation
9. Valve vapeur démontable	19. Conteneur pour la collecte des condensats
10. Spatule	

Panneau de commande A2

La multicuisine REDMOND RMK-M911E est dotée de l'écran LED couleur tactile.

1. « Reheat/Cancel » (« Réchauffer/Annuler ») – activation/désactivation de la fonction de réchauffage, arrêt du mode de cuisson, annulation des réglages faits.
2. « Time Delay » (« Départ différé ») – activation du mode de départ différé.
3. « Temperature » (« Température ») – sélection de la température en mode « MULTICOOK ».
4. « Hour » (« Heures ») – sélection de la valeur des heures en mode de choix du temps de cuisson et départ différé.
5. « Min » (« Minutes ») – sélection de la valeur des minutes en mode de choix du temps de cuisson et départ différé.
6. « Quick Cook » (« Rapide ») – lancement du mode « QUICK COOK ».
7. « Menu / Keep Warm » (« Choix de programme / Réchauffer ») – sélection du mode automatique de cuisson; désactivation préalable du maintien au chaud.
8. « Start » – activation du mode sélectionné de cuisson.
9. Ecran.

Structure de l'écran A3

1. Indicateur de progression du mode automatique « QUICK COOK ».
2. Indicateur du mode de cuisson/réchauffage.
3. Indicateur des étapes de cuisson.
4. Indicateur de la température sélectionnée en mode « MULTICOOK ».
5. Indicateur de la fonction « Time Delay ».
6. Indicateur de la minuterie.
7. Minuterie.
8. Indicateur du mode automatique de cuisson sélectionné.

I. AVANT L'UTILISATION

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

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

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

⚠ *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.*

ATTENTION! Il est interdit de soulever l'appareil avec le bol rempli par la poignée.

Ne pas allumer l'appareil sans l'intérieur de la cuvette ou de la cuvette vide – en cas de démarrage accidentel du programme de cuisson, cela entraînera une surchauffe critique de l'appareil ou endommagera le revêtement antiadhésif. Avant de faire frire les produits, versez un peu d'huile végétale ou de tournesol dans le bol.

STOP ATTENTION! Il est interdit de soulever l'appareil par les poignées du bol!

II. EXPLOITATION

Avant le premier branchement

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

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

Sélection du temps de cuisson

La multicuiseur REDMOND RMK-M911E permet de sélectionner indépendamment la durée de cuisson pour chaque mode (excepté le mode « QUICK COOK »). L'intervalle et la plage éventuelle de temps à sélectionner dépend du mode de cuisson choisi. Afin de changer le temps de cuisson :

- Après la sélection du mode de cuisson en appuyant sur le bouton « Hour » réglez les heures. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs des heures changent en rythme accéléré.
- En appuyant sur « Min » sélectionnez le nombre de minutes. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs des minutes changent en rythme accéléré.
- S'il est nécessaire de régler la durée de cuisson moins d'une heure appuyez sur « Hour » jusqu'à la remise à zéro des heures. Ensuite appuyez sur « Min » et sélectionnez le nombre nécessaire de minutes.
- Après l'achèvement du réglage de temps de cuisson (l'écran continue à clignoter) passez à l'étape suivante en conformité avec l'algorithme du mode de cuisson choisi. Pour annuler les réglages faits appuyez sur « Reheat/Cancel », après cela sélectionnez le mode de cuisson de nouveau.

i En cas de la sélection manuelle du temps de cuisson prenez en considération la plage éventuelle des réglages et l'intervalle prévue par le mode de cuisson choisi d'avance, voir le tableau des réglages d'usine.

Pour votre commodité la plage de temps à sélectionner des modes de cuisson commence des valeurs minimales. Cela permet de prolonger le mode de cuisson à court terme si le plat n'est pas prêt après l'expiration du temps principal.

En certains modes automatiques le compte du temps sélectionné de cuisson ne commence qu'à après l'obtention de la température sélectionnée de service. Par exemple, si vous versez de l'eau froide et sélectionnez le temps de cuisson de 5 minutes en mode « STEAM », le mode s'engage et le compte du temps sélectionné de cuisson ne commencent qu'après l'ébullition de l'eau et la génération de la quantité suffisante de vapeur dans la cuve.

En mode « PASTA » le compte du temps sélectionné de cuisson commence après l'ébullition de l'eau et l'appui réitéré sur « Start ».

Fonction MASTERFRY A4

La multicuiseur REDMOND RMK-M911E est équipé d'un système d'élévation de l'élément chauffant. Grâce auquel, vous pouvez maintenant utiliser dans la multicuiseur non seulement la cuve, mais aussi la poêle (fournie).

⚠ Pour saisir une pince utiliser obligatoirement des gants isolants. Ne pas toucher l'élément chauffant quelle que soit sa position! Pour des raisons de sécurité, lorsque vous changez la position de l'élément chauffant, utilisez la pince (fournie avec l'appareil).

Pour installer un élément chauffant en position haute, le soulever le plus délicatement possible et tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce que les ancrages soient parfaitement enclenchés dans les rainures des parois de la chambre.

Pour installer l'élément chauffant de l'appareil dans la position basse, soulever ses fixations, pour les sortir des fentes des parois de la chambre et tourner légèrement l'élément chauffant dans le sens horaire, puis le redescendre doucement.

STOP Ne pas changer la position de l'élément de chauffage, si l'appareil est branché sur la prise électrique !

Il est interdit de fermer le couvercle de l'appareil, si l'élément chauffant est installé dans la position haute.

i Pour la cuisson en multicuiseur utiliser uniquement la poêle fournie.

Fonction « Time Delay » (« Départ différé »)

Cette fonction permet de programmer l'intervalle de temps après l'expiration duquel le plat doit être prêt (compte tenu de la durée du mode de cuisson). Il est possible de sélectionner le temps dans la plage de 10 minutes à 24 heures avec l'intervalle de 10 minutes. Il faut tenir compte que le temps de délai doit être supérieur au temps réglé de cuisson, sinon le mode s'engage immédiatement après l'appui sur « Start ».

Vous pouvez sélectionner le temps du départ différé après le choix du mode automatique, la sélection de la température et du temps de cuisson:

- En appuyant sur « Time Delay » engagez le mode de sélection du temps pour le départ différé. L'écran affiche « Time Delay », la minuterie commence à clignoter.
- En appuyant sur « Hour » changez progressivement la valeur des heures. Le format de temps réglé est 24 h. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs changent en rythme accéléré.
- En appuyant sur « Min » changez progressivement la valeur des minutes. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs changent en rythme accéléré.
- S'il est nécessaire de régler le temps de cuisson inférieur à une heure en mode de réglage des heures appuyez plusieurs fois sur le bouton « Hour » jusqu'à la remise à zéro. Ensuite appuyez « Min » pour sélectionner le nombre requis de minutes.
- Afin d'annuler les réglages faits appuyez « Reheat/Cancel » après cela choisissez de nouveau le mode de cuisson.
- Après l'achèvement de la sélection du temps appuyez et retenez « Start » pour quelques secondes. L'indicateur de la fonction « Time Delay » s'allume, le mode commence et le compte à rebours.
- Après l'expiration du temps sélectionné le plat est prêt. Après l'achèvement du mode la fonction de maintien au chaud s'engage automatiquement et l'indicateur « Reheat/Cancel » s'allume.
- Afin de désactiver le maintien au chaud appuyez « Reheat/Cancel ». L'indicateur du bouton s'éteint.

i La fonction du départ différé est accessible pour tous modes automatiques de cuisson, excepté les modes « FRY », « PASTA » et « QUICK COOK ».

Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction « Time Delay », si la recette comprend les produits laitiers ou autres aliments vite périssables (œufs, lait frais, viande, fromage et etc.).

Lors de la sélection du temps pour la fonction « Time Delay » il faut prendre en considération que le compte du temps s'effectue en mode « STEAM » et ne commence qu'après l'obtention de la température requise de service (après l'ébullition de l'eau).

Fonction de maintien de la température des plats prêts « Keep Warm » (Réchauffer)

S'engage automatiquement après l'achèvement du mode de cuisson et peut maintenir la température du plat prêt dans les limites de 70-75°C au cours de 24 heures. Lorsque la fonction est activée l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel » est allumé, l'écran affiche la lecture directe du temps de fonctionnement en ce mode. Si nécessaire le maintien au chaud peut être désactivé, pour cela appuyez et retenez pour quelques secondes « Reheat/Cancel ».

Désactivation préalable du maintien au chaud

Le maintien au chaud après l'achèvement du mode de cuisson n'est pas toujours désirable. Dans cette perspective la multicuiseur REDMOND RMK-M911E prévoit la possibilité d'arrêt préalable de cette fonction au cours du lancement ou déroulement du mode principal de cuisson. Pour ce faire lors du lancement ou déroulement du mode appuyez et retenez « Menu/Keep Warm » jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel ». Afin de réactiver le maintien au chaud appuyez « Menu/Keep Warm » encore une fois (l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel » s'allume).

Fonction de réchauffage des plats

La multicuiseur REDMOND RMK-M911E peut être utilisé pour réchauffer les plats froids. Pour cela:

- Mettez les produits dans la cuve, l'installez dans le corps de la multicuiseur.
- Fermez la cuve, branchez l'alimentation électrique.
- Appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton « Reheat/Cancel » jusqu'au signal sonore. L'indicateur correspondant sur l'écran et l'indicateur du bouton s'allument. La minuterie commence le compte du temps de réchauffage.

La multicuiseur réchauffe le plat jusqu'à 70-75°C et le maintient au chaud pendant 24 heures. Si nécessaire le réchauffage peut être arrêté, pour cela appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton « Reheat/Cancel », jusqu'à l'extinction des indicateurs correspondants de l'écran et du bouton.

⚠ Malgré la possibilité de maintenir le plat au chaud pendant 24 heures, il n'est pas conseillé de laisser le plat chauffé pour plus de deux ou trois heures parce que parfois cela provoque le changement du goût.

Ordre d'utilisation des modes automatiques

⚠ IMPORTANT! En utilisant le dispositif d'ébullition de l'eau (par exemple, lorsque les produits bouillants), ne pas régler la température de cuisson au-dessus de 100°C. Il peut en résulter une surchauffe et une défaillance du dispositif. Pour la même raison, il est INTERDIT d'utiliser des programmes BAKE, FRY, BREAD pour faire bouillir de l'eau.


1. Préparez (mesurez) les ingrédients nécessaires.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve de la multicuiseur en conformité avec le mode de cuisson. Installer la cuve dans le corps. S'assurez que tous ingrédients, y compris l'eau ne dépassent pas la marque maximale sur la surface intérieure de la cuve. S'assurez que la cuve est installée sans gauchissement et adhère à l'élément chauffant.
3. Fermez le couvercle de la multicuiseur jusqu'au clic. Brancher l'alimentation électrique.

i ATTENTION! Si vous cuisinez à haute température en utilisant une grande quantité d'huile végétale, laissez toujours le couvercle de l'appareil ouvert.

4. En appuyant « Menu/Keep Warm » choisissez le mode requis de cuisson (l'écran affiche l'indicateur correspondant).
5. If you are not satisfied with the default cooking time, you can change this value by pressing the «Hour» and «Min» buttons. In the MULTICOOK program it is also possible to change the cooking temperature before the start. When this program is selected, the cooking temperature indicator lights up on the display. Press the «Temperature» button to select the desired value.
6. S'il est nécessaire régler le temps du départ différé. La fonction « Time Delay » est inaccessible en modes « FRY », « PASTA » et « QUICK COOK ».
7. Pour lancer le mode appuyez et retenez pour quelques secondes « Start », jusqu'à l'allumage des indicateurs des boutons « Start » et « Reheat/Cancel ». Le mode sélectionné commence et le compte à rebours du temps de cuisson. En mode « STEAM » le compte à rebours commence après l'ébullition de l'eau et l'obtention de la densité de vapeur suffisante dans la cuve; en mode « PASTA » – après l'ébullition de l'eau dans la cuve, pose des produits et appui réitéré « Start ».
8. Si nécessaire il est possible de désactiver préalablement la fonction de maintien au chaud automatique. Pour cela appuyez et retenez « Menu/Keep Warm » jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel ». L'appui réitéré sur « Menu/Keep Warm » reactive cette fonction. La fonction de maintien au chaud est inaccessible en modes « YOGURT/DOUGH » et « BREAD ».
9. Le signal sonore vous avertit de l'achèvement du mode de cuisson. Ensuite en fonction du mode sélectionné ou des réglages actuels la multicuiseur passe en mode de maintien au chaud (l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel » est allumé) ou en mode d'attente (l'indicateur du bouton « Start » clignote).
10. Afin d'annuler le mode introduit, arrêter le processus de cuisson ou le maintien au chaud, appuyez et retenez pour quelques secondes « Reheat/Cancel ».

 Dans la section Conseils de Cuisson, vous trouverez les réponses aux questions les plus fréquemment posées.

Pour obtenir le résultat excellent nous vous proposons d'utiliser le guide culinaire à recettes ci-joint qui a été créé spécialement pour cette multicuiseur REDMOND RMK-M911E.


 Si à votre avis vous n'obtenez pas de résultat désiré en modes automatiques pré-réglés, utiliser le mode universel « MULTICOOK » avec la plage élargie des réglages manuels qui vous offre un vaste champ pour vos expériences culinaires.

Mode « MULTICOOK »

Ce mode est destiné au cuisson de presque tous plats d'après la température et le temps de cuisson pré-réglés par l'utilisateur. Grâce au mode « MULTICOOK » la multicuiseur REDMOND RMK-M911E peut remplacer une large gamme d'appareils électroménagers de cuisine et permet de préparer des plats à l'aide de la recette délicieuse lue dans un vieux livre culinaire ou à un site web.

Pour votre commodité lors de la cuisson des plats à la température jusqu'à 80°C la fonction de maintien au chaud est désactivée. Si nécessaire elle peut être activée manuellement, pour cela appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton « Menu/Keep Warm » après le lancement du mode de cuisson jusqu'à l'allumage de l'indicateur « Reheat/Cancel ».

- Par défaut le temps de cuisson en mode « MULTICOOK » fait 15 minutes, la température de cuisson est 100°C.
- La plage du réglage manuel de la température (par l'appui sur le bouton « Temperature ») est: 35-170°C avec l'intervalle de 5°C.
- La plage de réglage manuel du temps est: 5 minutes – 12 heures avec l'intervalle de 1 minute si le temps de cuisson ne dépasse pas 1 heure et de 5 minutes – si le temps de cuisson dépasse 1 heure.

 Le mode « MULTICOOK » permet de cuire beaucoup de plat divers. Utilisez le livre culinaire créé par nos meilleurs chefs ou la table spéciale de températures recommandées de cuisson des plats et aliments divers.

STOP Si vous utilisez le programme MULTICOOK pour faire bouillir l'eau (par exemple, lors de la cuisson des produits), il est interdit de régler la température de cuisson au-dessus de 100°C.

Mode « OATMEAL »

Conseillé pour la préparation de bouillie au lait. Par défaut le temps de cuisson fait 10 minutes. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 1 h 30 min avec l'intervalle de 1 min.

Le mode « OATMEAL » est destiné pour la préparation de bouillie avec l'utilisation du lait pasteurisé demi-écrémé. Afin d'exclure l'ébullition du lait et obtenir le résultat désiré il est conseillé de suivre l'ordre suivant d'actions avant la préparation :

- laver soigneusement tous grains complets (riz, sarrasin, millet et etc.) jusqu'à ce que l'eau de lavage soit transparente;
- avant la préparation graisser la cuve de l'intérieur (avec du beurre);
- observer strictement les proportions, mesurer les ingrédients selon le livre culinaire joint; réduire ou augmenter la quantité d'ingrédients strictement à proportion;
- en cas d'utilisation du lait non écrémé il faut y ajouter de l'eau en raison 1:1.

La qualité du lait et des grains peuvent se différer en fonction de leur origine et du producteur, ce qui influence le résultat de cuisson.

Si le résultat désiré n'est pas obtenu en mode « OATMEAL » utilisez le mode universel « MULTICOOK ». La température idéale pour la préparation de bouillie au lait fait 95°C. La quantité d'ingrédients et le temps de cuisson réglez selon la recette donnée.


Mode « STEW »

Conseillé pour la cuisson lente des légumes, viande, volaille et fruits de mer. Par défaut la durée de cuisson fait 1 h. Est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 12 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode « FRY »

Conseillé pour griller la viande, légumes, volaille, fruits de mer. Par défaut la durée de cuisson fait 15 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 1 h 30 min avec l'intervalle de 1 min.

La fonction « Time Delay » n'est pas prévu pour ce mode.

 Afin d'exclure la brûlure des ingrédients suivez le guide culinaire et mélangez périodiquement le contenu de la cuve. La cuisson avec le couvercle ouvert est admis.

Mode « SOUP »

Conseillé pour préparer des bouillons et soupes, aussi que des compotes et boissons. Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 1 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 8 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode « STEAM »

Conseillé pour cuire à la vapeur des légumes, poisson, viande, plats diététiques et végétariens, plats pour les enfants. Par défaut la durée de cuisson en ce mode est égal à 15 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 2 h avec l'intervalle de 5 min.

Pour cuire des aliments à la vapeur utilisez le plateau inclus :

1. Versez de 600 à 1000 ml d'eau dans la cuve. Installer le plateau vapeur dans la cuve.
2. Mesurer et préparer les ingrédients selon la recette, les placez régulièrement sur le plateau spécial et mettez la cuve au corps. S'assurez que la cuve adhère à l'élément chauffant.
3. Suivez les instructions, voir le p. 3-10, section « Ordre d'utilisation des modes automatiques ».


i Le compte à rebours du mode de cuisson commence après l'ébullition de l'eau et l'obtention de la densité suffisante de vapeur dans la cuve.

Si vous n'utilisez pas les réglages automatiques de temps en ce mode, utilisez la table de durées recommandées de cuisson à la vapeur pour les divers aliments.

Mode « PASTA »

Conseillé pour faire cuire des pâtes, raviolis, saucisse, oeufs et etc. Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 8 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 2 min à 20 min avec l'intervalle de 1 min. Le mode prévoit faire l'eau bouillir, charger les ingrédients et les préparer à point. Le signal sonore avertit de l'ébullition d'eau et informe qu'il faut charger les aliments. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence après l'appui réitéré sur « Start ».

La fonction « Time Delay » est inaccessible en ce mode.

 Lors de la préparation de certains aliments (par exemple, pâtes, raviolis et etc.) l'écume est formée. Afin d'exclure ses fuites éventuelles il est admis d'ouvrir le couvercle quelques minutes après le chargement des aliments dans l'eau bouillante.

Mode « SLOW COOK »

Ce mode est conseillé pour préparer le confit, lactoline. Par défaut la durée maximale de cuisson en ce mode fait 5 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 1 h à 8 h avec l'intervalle de 10 min.

Mode « BOIL »

Ce mode est utilisé pour faire cuire des légumes frais et secs. La durée de cuisson fait 40 min. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 5 min à 2 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode « BAKE »

Conseillé pour préparer les dacquoises, gratin, gâteaux de pâte levée ou feuilletée. Le mode est pré-réglé sur 1 h. Il est admissible d'ajuster la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 8 h avec l'intervalle de 5 min.



Utilisez un cure-dent pour savoir si une dacquoise est prête. Si après l'enfoncement le cure-dent est sec et n'a pas de traces de pâte – la dacquoise est prête.

Pour cuire le pain il est recommandé de désactiver la fonction de maintien au chaud à toutes étapes de cuisson.

Mode « GRAIN »

Ce mode est recommandé pour préparer la bouillie libre et les garnitures différentes. Par défaut le mode prévoit une durée de cuisson de 35 min. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 5 min à 4 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode « PILAF »

Ce mode prévoit la préparation de types divers de pilaf, paella. Par défaut la durée de cuisson fait 1 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 1 h 30 min avec l'intervalle de 10 min.

Mode « YOGURT/DOUGH »

Ce mode permet de préparer des yaourts qui sont très délicieux et bons pour la santé chez vous et pour faire lever des pâtes. Par défaut le mode prévoit une durée de cuisson de 8 h. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 6 h à 12 h avec l'intervalle de 10 min.

- La fonction de maintien au chaud est inaccessible en ce mode.
- Lors de la pose des aliments s'assurez qu'ils ne dépassent pas la marque 1/2 à l'intérieur de la cuve.



Pour préparer des yaourts vous pouvez utiliser des pots spéciaux REDMOND RAM-G1 (à vendre séparément).

Mode « PIZZA »

Ce mode est recommandé pour préparer la pizza. Par défaut la durée de cuisson fait 25 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 1 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode « BREAD »

Conseillé pour cuire de différents types de pain de blé avec du seigle. Le mode prévoit le cycle complet de préparation en commençant par le repos des pâtons jusqu'à la dorure. Par défaut la durée de préparation fait 3 h. La durée de préparation peut être réglée manuellement dans la plage de 1 h à 6 h avec l'intervalle de 10 min. La fonction de maintien au chaud est inaccessible en ce mode.

- Lors de la pose des aliments s'assurez qu'ils ne dépassent pas la marque 1/2 à l'intérieur de la cuve.
- Prenez en compte que pendant la première heure du mode le repos des pâtons s'effectue et ensuite la cuisson.
- Avant d'ajouter de la farine il est recommandé de tamiser pour enrichir en oxygène et éliminer les matières étrangères.
- Il est recommandé de ne pas utiliser la fonction « Time Delay », parce que cela peut influencer la qualité de cuisson.
- Ne pas ouvrir le couvercle de la multicuiseur jusqu'à l'achèvement complet de la cuisson! La qualité du produit dépend de cette condition.
- Afin de simplifier et de réduire la durée de cuisson nous recommandons d'utiliser les compositions prêtes pour la préparation du pain.

Mode « DESSERT »

Ce mode est conseillé pour préparer de divers desserts de baies et fruits. La durée de cuisson fait 1 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 4 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode « QUICK COOK »

Ce mode est recommandé pour faire cuire du riz, bouillie libre des gruaux. Ce mode ne permet de régler ni la durée de cuisson, ni la fonction « Time Delay ».

III. CAPACITES SUPPLÉMENTAIRES

- Fondue
- Friture
- Préparation de la faiselle et fromage blanc

- Pasteurisation des produits liquides
- Réchauffage des plats pour les enfants
- Stérilisation de la vaisselle et des produits d'hygiène



Les recettes indiquées dans la section des plats peuvent être trouvées dans le livre de recettes ou sur le site www.redmond.com.

IV. ACCESSOIRES

Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires pour la multicuiseur REDMOND RMK-M911E et découvrir de nouveaux produits REDMOND sur le site : www.redmond.com ou dans les magasins de distributeurs officiels.

V. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Avant de nettoyer la multicuiseur s'assurez qu'il s'est refroidi et son alimentation électrique est coupée. Utilisez une serviette de tissu mou et les détergents à vaisselle non abrasifs. Nous recommandons de nettoyer la multicuiseur immédiatement après son utilisation.



Lors du nettoyage il est interdit d'utiliser des détergents abrasifs, des éponges à couche abrasive et des produits chimiques agressifs. Il est interdit de jeter la multicuiseur dans l'eau ou mettre sous le jet d'eau.



Avant la première utilisation ou pour éliminer les odeurs après la cuisson il est recommandée de faire cuire un demi-citron en mode « STEAM » pendant 15 min.

Nettoyer la cuve, le couvercle intérieur en aluminium et la valve vapeur après chaque utilisation. La cuve peut être lavée au lave-vaisselle. Après le nettoyage de la cuve, essuyez-la de l'extérieur à sec.

Pour nettoyer le couvercle intérieur en aluminium:

1. Ouvrez le couvercle de la multicuiseur.
2. Appuyez simultanément sur deux fixateurs en plastique du côté intérieur du couvercle vers le centre.
3. Sans effort tirez légèrement le couvercle intérieur en aluminium au ventre et en bas afin de le séparer du couvercle principal.
4. Essuyez les deux couvercles avec une serviette mouillée. Si nécessaire lavez le couvercle déposé sous l'eau avec les détergents à vaisselle. Montez le couvercle en ordre inverse: mettez le couvercle en aluminium dans les fentes supérieures, faites coincider avec le couvercle principal et appuyez légèrement sur les fixateurs jusqu'au clic. Le couvercle intérieur en aluminium doit être sûrement fixé.

La valve vapeur est installée dans le siège spécial sur le couvercle supérieur de la multicuiseur. Elle se compose de deux parties: disque extérieur et base. Afin de nettoyer la valve (A5):

1. Tirez soigneusement l'arête du disque extérieur en haut et au ventre, voir la fig A6.
2. A l'intérieur du disque tournez la base de la valve dans le sens antihoraire (en direction ) jusqu'à la butée et déposez.
3. Retirez soigneusement la garniture en caoutchouc de la valve. Lavez toutes composantes de la valve en observant les instructions mentionnées ci-dessus.
4. Assemblez la valve en ordre inverse: mettez la garniture à sa place, faites coincider les fentes de la base de valve avec les bossés correspondantes à l'intérieur du disque et tournez dans le sens horaire (en direction ). Installez la valve vapeur dans le siège sur le couvercle (l'arête du disque extérieur doit être placée en arrière pour faciliter son extraction).

L'eau de condensation générée lors de la cuisson est récupérée dans le creux spécial autour de la cuve et ensuite s'écoule dans le bac dans la patie arrière de la multicuiseur.

1. Ouvrez le couvercle, retirez la cuve. Si nécessaire, soulevez la partie avant de la multicuiseur pour que l'eau de condensation s'écoule complètement dans le bac.
2. Déposez le bac en le retirant légèrement au ventre.
3. Videz l'eau de condensation. Lavez le bac et mettez à sa place.
4. Éliminez l'eau de condensation restante dans le creux autour de la cuve avec une serviette.

Transport et Entreposage

Avant le stockage et la réutilisation, nettoyez et séchez complètement toutes les parties de l'appareil. Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré, loin des appareils de chauffage et de la lumière du soleil.

Lors du transport et du stockage, il n'est pas conseillé d'exposer l'appareil à des contraintes mécaniques qui peuvent causer des dommages à l'appareil et/ou la détérioration de l'intégrité de l'emballage.

Il est nécessaire de préserver l'emballage de l'appareil de l'eau et autres liquides.

VI. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs lors de la cuisson et méthodes de leur réparation

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

PLAT N'EST PAS PRÊT

Causes possibles		Solutions
Vous avez oublié de fermer le couvercle ou le couvercle est mal fermé et la température de cuisson n'est pas assez élevée		Ne pas ouvrir le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson, sans nécessité. Fermer le couvercle jusqu'à l'enclenchement. Assurez-vous que rien n'empêche la fermeture du couvercle et que le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé
La cuve et l'élément chauffant ne sont pas bien en contact, donc la température de cuisson n'est pas assez élevée		Installer la cuve correctement dans le corps de l'appareil. S'assurer que la cuve est en contact avec l'élément chauffant. Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet étranger à l'intérieur du corps du multicuiseur. Vérifier que l'élément chauffant reste toujours parfaitement propre
Mauvais choix des ingrédients. Les ingrédients ne correspondent pas au mode ou programme de cuisson sélectionné. Les ingrédients sont coupés trop gros ou les proportions d'ingrédients ne sont pas respectées. Vous avez sélectionné un temps de cuisson incorrecte (mauvais calcul). La recette choisie ne convient pas pour la cuisson dans ce multicuiseur		Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie
Lors de la cuisson vapeur : il n'y a pas assez d'eau dans la cuve pour assurer une densité de vapeur suffisante		Versez le volume d'eau nécessaire dans la cuve selon la recette. En cas de doute, vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson
Lors de la friture	Vous avez versé trop d'huile dans la cuve	Pour une friture normale, une mince couche d'huile au fond de la cuve est suffisante. Suivre les prescriptions de la recette correspondante pour la friture.
	Excès d'humidité dans la cuve	Ne pas fermer le couvercle du multicuiseur lors de la friture, si ce n'est pas indiqué dans la recette. Décongeler les aliments surgelés et les égoutter avant la friture
Lors de la cuisson: le bouillon s'évapore lors de la cuisson des aliments à haute acidité		Certains produits nécessitent un traitement spécial avant la cuisson: rinçage, tamisage, etc. Suivre les recommandations de la recette choisie
Pendant la cuisson (pâte mal cuite)	En cours d'étuvage, la pâte colle à l'intérieur du couvercle et bouche la soupape vapeur	Diminuer la quantité de pâte dans la cuve
	Vous avez mis trop de pâte dans la cuve	Retirer la pâte de la cuve, la retourner, puis la replacer dans la cuve pour la cuisson. La prochaine fois, mettre moins de pâte dans la cuve

ALIMENT TROP CUIT

Vous vous êtes trompés sur le choix des produits ou sur le temps de cuisson (calcul). Ingrédients trop petits	Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie
---	--

Après la cuisson le plat est resté trop longtemps en mode autoréchauffage	L'utilisation prolongée de la fonction autoréchauffage est déconseillée. Si dans votre modèle de multicuiseur est prévue la désactivation de cette fonction, il est conseillé de l'utiliser
---	---

DEBORDEMENT ET BOUILLONNEMENT DURANT LA CUISSON

Débordement du lait durant la cuisson de la bouillie au lait	La qualité et les propriétés du lait peuvent dépendre de l'endroit et des conditions de sa production. Nous recommandons l'utilisation de lait UHT avec une teneur en matière grasse jusqu'à 2,5%. Si nécessaire, vous pouvez diluer le lait avec un peu d'eau potable
Les ingrédients avant la cuisson n'étaient pas préparés ou mal préparés (mal lavés, etc.). Les proportions des ingrédients ne sont pas respectées ou ce ne sont pas les bons produits sélectionnés	Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie. Bien rincer jusqu'à l'obtention d'une eau claire : les céréales, la viande, le poisson et les fruits de mer
Le produit forme une mousse	Il est recommandé de bien rincer le produit, d'enlever la valve ou de cuire avec le couvercle ouvert.

PLATS BRULES

La cuve était mal nettoyée après la cuisson précédente	Avant la cuisson, assurez-vous que la cuve est bien nettoyée et que le revêtement n'est pas endommagé
Le volume de produit dans la cuve est inférieur aux recommandations de la recette	Il est conseillé d'utiliser la recette déjà testée (adaptée au modèle de l'appareil)
Vous avez sélectionné un temps de cuisson trop long.	Réduire le temps de cuisson ou suivre la recette, adaptée pour ce modèle d'appareil
Lors de la friture: vous avez oublié de verser de l'huile dans la cuve, vous n'avez pas remué ou remué les aliments trop tard	Lors de la friture, verser dans la cuve un peu d'huile végétale pour recouvrir le fond de la cuve. Pour une cuisson uniforme des aliments, il est conseillé de remuer ou retourner dans la cuve les aliments de temps en temps
Lors du mijottage : peu de liquide dans la cuve	Ajouter le liquide dans la cuve. Ne pas ouvrir le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson, sans nécessité
Lors de la cuisson : trop peu de liquide dans la cuve (les proportions des ingrédients ne sont pas respectées)	Respecter les proportions entre les liquides et les ingrédients solides
Lors de la cuisson: vous n'avez pas graissé l'intérieur de la cuve avant la cuisson	Avant de mettre la pâte, graisser le fond et les côtés de la cuve avec de l'huile ou du beurre (ne pas verser l'huile dans la cuve !)

ALIMENT A PERDU SA FORME

Vous avez remué trop souvent les aliments de la cuve	Lors d'une friture normale, remuer le plat toutes les 5 à 7 minutes
Vous avez programmé un temps de cuisson trop long	Réduire le temps de cuisson ou suivre la recette, adaptée pour ce modèle d'appareil

PAIN ET GÂTEAU HUMIDES

Les ingrédients utilisés sont inappropriés, ce qui donne un surplus d'humidité (légumes ou fruits juteux, baies congelées, crème fraîche etc.)	Choisissez les ingrédients selon la recette. Essayer de ne pas choisir des produits qui contiennent trop d'humidité ou de les utiliser si possible en petites quantités
Vous avez laissé le produit fini dans le multicuiseur fermé	Enlever le produit fini du multicuiseur immédiatement à la fin de la cuisson. Si nécessaire, vous pouvez laisser le produit un court instant dans le multicuiseur avec l'auto-réchauffage

LA PÂTE N'EST PAS LEVÉE DANS LE FOUR

Les œufs et le sucre ont été mal mélangés	Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie
La pâte est restée reposer trop longtemps	
La farine n'a pas été tamisée ou vous avez mal pétri la pâte	
Mauvais choix des ingrédients	
La recette ne convient pas pour la cuisson avec 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 recommandé de cuisson à vapeur pour des produits divers

N°	Aliment	Masse, g (q-té)	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min
1	Filet de porc/bœuf (en dés de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Filet d'agneau (en dés de 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Filet de poulet (en dés de 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Boulettes de viande / steak haché	500	800	25/40
5	Poisson (filet)	300	800	15
6	Cocktail de fruits de mer (congelé)	300	800	5
7	Pommes de terre (coupées en 4)	500	800	20
8	Carottes (en dés de 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Betteraves (coupées en 4)	500	1500	90
10	Légumes (surgetés)	500	800	5
11	Œuf	5 pièces	800	10

i Il faut tenir compte que ce sont des recommandations générales. Le temps réel de cuisson peut se différer des valeurs recommandées en fonction de la qualité des produits et vos préférences gastronomiques.

Recommandations de réglage des températures en mode « MULTICOOK »

Température de service	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)	Température de service	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)
35°C	Repos des pâtons, préparation du vinaigre	105°C	Préparation de la viande en gelée
40°C	Préparation du yaourt	110°C	Stérilisation
45°C	Préparation du levain	115°C	Préparation du sirop de sucre
50°C	Fermentation	120°C	Jarret braisé ou bouilli
55°C	Préparation du fondant	125°C	Viande cuite
60°C	Préparation du thé vert, aliments pour bébés	130°C	Préparation du gratin
65°C	Cuisson de la viande dans l'emballage sous vide	135°C	Rissolage
70°C	Préparation du punch	140°C	Boucanage

Température de service	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)	Température de service	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)
75°C	Pasteurisation, préparation du thé blanc	145°C	Cuisson du poisson aux légumes en feuille argentée
80°C	Préparation du vin chaud	150°C	Cuisson de la viande en feuille argentée
85°C	Préparation de la faiselle ou autres plats qui exigent une longue cuisson	155°C	Préparation des plats à pâte levée
90°C	Préparation du thé rouge	160°C	Volaille grillée
95°C	Cuisson de la bouillie au lait	165°C	Cuisson des steaks
100°C	Préparation des meringues, confitures	170°C	Friture (frites, nuggets et etc)

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

Mode	Variante recommandée d'utilisation	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de passage en mode de service	Maintien au chaud
MULTICOOK	Cuisson de divers plats avec l'option de réglage de la température et de la durée de cuisson	15 min	5 min - 1 h / 1 min 1 h - 12 h / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Cuisson de la bouillie au lait	10 min	5 min - 1 h 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Cuisson de la viande, poisson, légumes, garnitures et plats complexes	1 h	20 min - 12 h / 5 min	✓		✓
FRY	Viande, poisson, légumes, plats complexes grillés	15 min	5 min - 1 h 30 min / 1 min			✓
SOUP	Bouillons, soupes (crèmes, soupes aux légumes et froides)	1 h	20 min - 8 h / 5 min	✓		✓
STEAM	Viande, poisson, légumes et autres aliments à la vapeur	15 min	5 min - 2 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cuisson de tous types de pâtes; saussisons, raviolis et autres semi-produits	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Cuisson du lactoline, confit, jarret, viande et poisson en gelée	5 h	1 h - 8 h / 10 min	✓		✓
BOIL	Cuisson des légumes frais et secs	40 min	5 min - 2 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Cuisson des cakes, dacquoises, gratins, gâteaux de pâte levée et feuilletée	1 h	20 min - 8 h / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cuisson des graux et garnitures. Cuisson des bouillies libres à l'eau	35 min	5 min - 4 h / 5 min	✓		✓
PILAF	Cuisson du pilaf aux garnitures diverses (avec de la viande, du poisson, de la volaille, aux légumes)	1 h	20 min - 1 h 30 min / 10 min	✓		✓

Mode	Variante recommandée d'utilisation	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de mise à jour du mode de service	Maintenance au chaud
YOGURT / DOUGH	Préparation du yaourt	8 h	6 h - 12 h / 10 min	✓		
PIZZA	Préparation de la pizza	25 min	20 min - 1 h / 5 min	✓		✓
BREAD	Préparation du pain à la farine de seigle ou de blé (y compris le repos des pâtons)	3 h	1 h - 6 h / 10 min	✓		
DESSERT	Préparation de divers desserts aux fruits et baies frais	1 h	5 min - 4 h / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Cuisson rapide du riz, bouillies libres à l'eau	Arrêt automatique après ébullition de l'eau				✓

VII. AVANT DE VOUS ADRESSEZ AU CENTRE DE SERVICES

Anomalie	Causes possibles	Moyens de résolution
Message d'erreur à l'écran : E1 - E3	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
Lors de la cuisson dans le programme «FRY» avec l'élément chauffant soulevé, l'appareil peut afficher le message d'erreur E3	Une trop faible quantité de produits est cuite ou les produits sont collés au fond de la casserole	Cette situation ne signifie pas qu'il s'agit d'une défaillance du dispositif, elle est causée par le fonctionnement de la protection contre la surchauffe. Pour continuer à travailler avec la cuisine multi , l'appareil doit être débranché de la sortie pendant 2-3 minutes, puis doit être branché à nouveau dans la sortie. Pour éviter que l'erreur ne se reproduise, utilisez le programme «MULTICOOK» avec la température est fixée à 170°C
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

Anomalie	Causes possibles	Moyens de résolution
La cuisson d'un plat est trop longue	Coupage 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, gruau, 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
	La plaque chauffante est très sale	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir. Nettoyez la plaque chauffante.
Lors de la cuisson, de la vapeur s'échappe par le dessous du couvercle	La cuve n'est pas droite dans le socle de l'appareil	Placez la cuve droite, sans biais
	Défaut d'étanchéité entre la cuve et le couvercle intérieur du multicuiseur	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, gruau, morceau d'aliment) entre le couvercle et le corps de l'appareil, retirez-les. Refermez toujours le couvercle du multicuiseur jusqu'au dé clic
	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

i Si le problème persiste, contactez un centre de service agréé.




Par respect pour l'environnement (recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques)

L'élimination des emballages, du manuel d'utilisateur, ainsi que l'appareil doit s'effectuer conformément au programme de recyclage des déchets. Montrer votre engagement envers l'environnement : ne pas jeter ces produits avec les ordures ménagères.

Ne pas jeter de (vieux) appareils avec d'autres déchets ménagers, ils doivent être jetés séparément. Les propriétaires d'anciens appareils doivent les déposer dans un centre de tri ou des organisations concernées par le recyclage. Vous participez ainsi au programme transformation des matières premières, ainsi qu'au recyclage des polluants.

L'étiquetage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La directive détermine les conditions de retour et de recyclage des appareils usagés, qui sont applicables à l'ensemble de l'Union européenne

 *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.*

Die Sicherheitsmaßnahmen und Anweisungen in diesem Handbuch decken nicht alle möglichen Situationen ab, die während der Anwendung des Geräts auftreten können. Wenn das Gerät angewendet wird sollte der Anwender vom gesunden Menschenverstand geleitet werden und vorsichtig und aufmerksam handeln.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses elektrische Gerät ist für Gebrauch im Haushalt bestimmt und kann in Wohnungen, Ferienhäusern, oder in ähnlichen Bedingungen der nicht-gewerblichen Anwendung benutzt werden. Gewerbliche oder jede andere unsachgemäße Anwendung der Einrichtung gilt als zweckwidrige Benutzung des Produktes. In diesem Fall trägt 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 Pflichtenforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Vergewissern Sie sich, dass ein verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

STOP *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.

STOP *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.*

- Bei Änderung der Position des Scheiben-Heizelements benutzen Sie unbedingt die Zange, die zu Lieferumfang gehört, das schliesst die Möglichkeit der Verbrennungen, der Verbrühungen oder der anderen zufälligen Verletzungen aus.
- Bei Einstellung der Hezscheibe in obere Position vergewissern Sie sich, dass sie an dafür vorgesehenen Einkerbungen fest fixiert ist. Eine unsachgemäße Einstellung des Heizelements kann zu seiner willkürlichen Verschiebung während des Betriebs des Geräts oder zu seinem Defekt führen.

STOP *Um die Zange zu benutzen, verwenden Sie unbedingt wärmeisolierende Handschuhe. Es ist verboten, unabhängig von ihrer Position die Hezscheibe mit bloßen Händen anzufassen!*

Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf man die Position des Heizelementes nicht ändern, wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist!

Es ist verboten, das Gerät zuzudecken, wenn sich das Scheiben-Heizelement in der oberen Position befindet.

- 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.

STOP *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 Gerüststörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

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

Technisches Datenblatt

Modell	RMK-M911E	Topf-/Pfannebeschichtung	keramische Antihafbeschichtung
Leistung	860-1000 W	LED displayfarbig
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz	3D-Aufwärmenja
Schutz gegen elektrischen Schlag	Klasse I	Abmessungen	377 × 285 × 240 mm
Topfvolumen	5 l	Nettogewicht	5,7 kg

Programme

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 10. BAKE (BACKEN) |
| 2. OATMEAL (MILCHREIS) | 11. GRAIN (GRÜTZEN) |
| 3. STEW (SCHMOREN) | 12. PILAF (PAELLA) |
| 4. FRY (BRATEN) | 13. YOGURT/DOUGH (JOGHURT/HEFETEIG) |
| 5. SOUP (SUPPEN) | 14. PIZZA |
| 6. STEAM (DAMPFGAREN) | 15. BREAD (BROT) |
| 7. PASTA (NUDELN) | 16. DESSERT (BABYNAHRUNG) |
| 8. SLOW COOK (AUSSCHWITZEN) | 17. QUICK COOK (SCHNELLKOCHEN) |
| 9. BOIL (KOCHEN) | |

Funktionen

MASTERFRY-Funktion (lift des Heizelements)	verfügbar	Aufwärmenbis 24 Stunden
Warmhalten (automatische Warmhalten)bis 24 Stunden	Startzeit Vorwahlbis 24 Stunden
Voraussschalten der automatischen WarmhaltefunktionJa		

Bestandteile

Multiküche	1 St.	Schöpflöffel	1 St.
Topf	1 St.	Flachlöffel	1 St.
Pfanne	1 St.	Rezeptheft	1 St.
Zange	1 St.	Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter	1 St.
Dampfgitter	1 St.	Gebrauchsanweisung	1 St.
Frittierkorb mit dem Griff	1 St.	Servicebuch	1 St.
Messbecher	1 St.	Stromkabel	1 St.

Der Hersteller behält das Recht vor, Änderungen im Aufbau, in Bestandteilen, sowie technischen Daten bei Verbesserung seiner Erzeugnisse zu machen ohne darüber anzumelden. Fehler ±10% ist in den technischen Spezifikationen erlaubt.

Beschreibung der Multiküche RMK-M911E A1

- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Gerätedeckel | 11. Suppenlöffel |
| 2. Abnehmbarer Innendeckel | 12. Messbecher |
| 3. Abnehmbares Heizelement | 13. Pfanne |
| 4. Topf | 14. Zange |
| 5. Taste der Deckelöffnung | 15. Dampfgitter |
| 6. Bedienfeld mit Display | 16. Frittierkorb |
| 7. Gehäuse | 17. Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter |
| 8. Tragegriff | 18. Netzkabel |
| 9. Abnehmbares Dampfventil | 19. Behälter zum sammeln von Kondensat |
| 10. Flachlöffel | |

Bedienfeld A2

Multiküche REDMOND RMK-M911E ist mit einem Sensorbedienfeld mit einem farbigen multifunktionalen LED-Display ausgestattet.

1. Taste „Reheat/Cancel“ (Warmhalten/Beenden) – Ein-/Ausschalten der Warmhaltefunktion, Beenden des Betriebs, Löschen der gewählten Einstellungen.
2. „Time Delay“ („Startzeit Vorwahl“) – Einschalten der Startzeitvorwahl-Funktion.
3. „Temperature“ („Temperatur“) – Temperatureinstellung im Programm „MULTICOOK“.
4. „Hour“ („Stunden“) – Auswahl der Stundenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion.

5. „Min“ („Minuten“) – Auswahl der Minutenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion.
6. „Quick cook“ („Schnellkochen“) – Start des Programms „QUICK COOK“.
7. „Menu/Keep Warm“ („Menü/Warmhalten“) – Auswahl des Automatikbetriebs; vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion.
8. „Start“ – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms.
9. Display.

Displaybeschreibung A3

1. Anzeige des Automatikbetriebs „QUICK COOK“.
2. Anzeige der Zubereitungs-/Aufwärmfunktion.
3. Anzeige der Zubereitungsstufen.
4. Anzeige der eingestellten Temperatur im Programm „MULTICOOK“.
5. Anzeige des Programms „Time Delay“.
6. Anzeige der Timereinstellungen.
7. Timer.
8. Anzeige des gewählten Automatikbetriebs.

I. VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

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

Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch.

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

⚠ Das Gerät nach der Beförderung oder Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen ist vor dem Einschalten bei Raumtemperatur mindestens 2 Stunden lang zu halten.

ACHTUNG! Es ist verboten, das Gerät mit der gefüllten Schüssel am Griff zu heben.

Schalten Sie das Gerät nicht ohne das innere der Schüssel oder leere Schüssel ein – bei versehentlichem Start des Kochprogramms führt es zu einer kritischen Überhitzung des Geräts oder beschädigt die Antihafbeschichtung. Bevor Sie Produkte braten, Gießen Sie ein wenig Gemüse oder Sonnenblumenöl in die Schüssel.

STOP **ACHTUNG!** Es ist verboten, das Gerät an den Griffen der Schüssel zu heben!

II. BETRIEB DER MULTIKÜCHE

Vor dem ersten Einschalten

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

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

Einstellung der Zubereitungszeit

In der Multiküche REDMOND RMK-M911E ist es möglich, die Zubereitungszeit für jedes Programm manuell einzustellen (außer dem Programm „QUICK COOK“). Das Einstellintervall und der mögliche Einstellzeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab. Um die Zubereitungszeit zu ändern:

1. Stellen Sie nach der Auswahl der Zubereitungszeit den gewünschten Stundenwert beim Drücken der Taste „Hour“ ein. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Stundenwertes.
2. Drücken Sie die Taste „Min“, um den Minutenwert einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.

3. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie die Taste „Hour“ zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste „Min“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
4. Nach der Einstellung der Zubereitungszeit (das Display blinkt weiter) gehen Sie zum nächsten Schritt nach dem Algorithmus des gewählten Zubereitungsprogramms. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Reheat/Cancel“, wonach das Zubereitungsprogramm erneut gewählt werden soll.

i Bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit beachten Sie den zulässigen Zeitbereich und den Einstellschritt, der durch das von Ihnen gewählte Zubereitungsprogramm vorgesehen ist, gemäß der Werkseinstellungstabelle.

Zu Ihrer Bequemlichkeit beginnt der Einstellzeitbereich in den Zubereitungsprogrammen mit den Minimalwerten. Dies ermöglicht Ihnen, den Programmbetrieb für einen kurzen Zeitraum zu verlängern, wenn das Gericht während der Grundzeit noch nicht bereit ist.

In einigen Automatikbetrieben beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Erreichen der Sollbetriebstemperatur. Zum Beispiel, wird der Topf mit kaltem Wasser gefüllt und die Zubereitungszeit im Programm „STEAM“ auf 5 Minuten eingestellt, beginnt der Start des Programms und der Ablauf der Zubereitungszeit erst nachdem das Wasser aufkocht und eine genügende Menge Dampf im Topf gebildet ist.

Im Programm „PASTA“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und Wiederdrücken der Taste „Start“.

Funktion MASTERFRY A4

Multiküche REDMOND RMK-M911E ist mit einem abhebbaren Heizelement ausgerüstet. Dank dem können Sie jetzt nicht nur einen Topf in der Multiküche, sondern auch die Pfanne (sie gehört zu Lieferumfang) verwenden.

⚠ Um die Zange zu benutzen, verwenden Sie unbedingt wärmeisolierende Handschuhe. Es ist verboten, unabhängig von ihrer Position die Heizelemente mit bloßen Händen anzufassen!

In Sicherheitszwecken benutzen Sie die Zange (sie gehört zu Lieferumfang), um die Position des Heizelements zu ändern.

Um das Heizelement in obere Position einzustellen, heben Sie es bis Anschlag und drehen Sie es leicht gegen Uhrzeigersinn, um die Verklammerungen in den Schlitzen zu befestigen.

Um das Heizelement in niedrige Position einzustellen, heben Sie es, um die Verklammerungen aus Schlitzen loszulassen, und es leicht im Uhrzeigersinn zu drehen, senken Sie es vorsichtig.

STOP Versuchen Sie nicht die Position des Heizelements zu ändern, wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist!

Es ist verboten, das Gerät zuzudecken, wenn das Scheiben-Heizelement in oberer Position eingestellt ist.

i Um in der Multiküche zu kochen, verwenden Sie nur die Pfanne, die zu Lieferumfang gehört.

Funktion „Time Delay“ („Startzeit Vorwahl“)

Diese Funktion erlaubt, den Zeitraum einzustellen, in dessen das Gericht fertig werden muss (unter Beachtung der Betriebsdauer). Die Zeit kann im Bereich von 10 Minuten bis zu 24 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten eingestellt werden. Zu beachten ist, dass die Startvorwahlzeit mehr als die eingestellte Zubereitungszeit sein muss, sonst das Programm gleich nach dem Drücken der Taste „Start“ beginnt.

Die Startvorwahlzeit können Sie nach der Auswahl des Automatikbetriebs, nach der Einstellung der Temperaturwerten und der Zubereitungszeit eingestellt werden:

1. Beim Drücken der Taste „Time Delay“ schalten Sie die Startzeitvorwahl-Funktion ein. Auf dem Display erscheint die Anzeige „Time Delay“, und der Timer beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie die Taste „Hour“, um den Stundenwert schrittweise einzustellen. Das Zeitformat ist 24 Stunden. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
3. Drücken Sie die Taste „Min“, um den Minutenwert schrittweise einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
4. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Stundeneinstellung stufenweise die Taste „Hour“ zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste „Min“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
5. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Reheat/Cancel“, wonach das Zubereitungsprogramm wieder gewählt werden soll.
6. Nach der Einstellung der gewünschten Werte halten Sie für ein paar Sekunden die Taste „Start“ gedrückt. Die Anzeige des Programms „Time Delay“ leuchtet auf, dann startet das Programm und beginnt der Ablauf der Zeit.

- Nach der eingestellten Zeit wird das Gericht fertig sein. Nach dem Enden des Programms wird die Warmhaltefunktion automatisch eingeschaltet und die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“ aufleuchtet.
- Um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie die Taste „Reheat/Cancel“. Dann erlischt die Anzeige der Taste.

i Die Startzeitvorwahl-Funktion ist für alle Automatikbetriebe außer den Programmen „FRY“, „PASTA“ und „QUICK COOK“ geeignet. Die Verwendung der Funktion „Time Delay“ ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht Milch oder leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.

Beachten Sie bei der Zeiteinstellung in der Funktion „Time Delay“, dass die Zeitberechnung im Programm „STEAM“ erst nach dem Erreichen der erforderlichen Betriebstemperatur der Multiküche (nach dem Aufkochen des Wassers) beginnt.

Funktion „Keep Warm“ (Warmhalten)

Diese Funktion schaltet sich automatisch gleich nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ein und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich 70 bis 75°C bis zu 24 Stunden halten. Bei der Warmhaltefunktion leuchtet die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“. Auf dem Display wird der Ablauf der Zeit in dieser Funktion angezeigt. Bei Bedarf halten Sie die Taste „Reheat/Cancel“ für ein paar Sekunden gedrückt, um die automatische Warmhaltefunktion zu beenden.

Voraussetzungen der automatischen Warmhaltefunktion

Einschaltung der automatischen Warmhaltefunktion nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ist nicht immer empfehlenswert. In diesem Sinne, gibt es in der Multiküche REDMOND RMK-M911E eine Möglichkeit, diese Funktion beim Starten oder beim Hauptprogramm vorzuschalten. Dafür halten Sie die Taste „Menu/Keep Warm“ beim Starten oder Hauptprogramm für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“ erlischt. Um die automatische Warmhaltefunktion wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste „Menu/Keep Warm“ nochmal (die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“ leuchtet auf dem Display auf).

Aufwärmfunktion

Die Multiküche REDMOND RMK-M911E kann zum Aufwärmen von kalten Speisen benutzt werden. Dafür folgen Sie diese Schritte:

- Geben Sie die Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein.
- Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
- Halten Sie die Taste „Reheat/Cancel“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis ein Tonsignal zu hören ist. Auf dem Display erscheinen die entsprechende Anzeige und die Tastenanzeige. Der Timer beginnt den Ablauf der Aufwärmzeit.

Das Gerät wird das Gericht auf eine Temperatur von 70 bis 75°C aufzuwärmen und dies für 24 Stunden warmhalten. Bei Bedarf kann die Aufwärmfunktion beendet werden. Dafür halten Sie die Taste „Reheat/Cancel“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis die entsprechenden Anzeigen auf dem Display und der Taste erlöschen.

💡 Obwohl die Multiküche das Produkt bis zu 24 Stunden warmhalten kann, es ist nicht empfehlenswert, das Gericht für mehr als zwei bis drei Stunden warm zu halten, da dies zu Geschmacks- und Qualitätseinbußen führen kann.

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe

⚠️ WICHTIG! Wenn Sie den Wasserkochaufsatz verwenden (z. B. beim Kochen von Produkten), stellen Sie die Kochtemperatur NICHT über 100°C ein. Dies kann zu Überhitzung und Ausfall des Geräts führen. Verwenden Sie deshalb nicht die „BREAD“, „FRY“ und „BAKE“-Programme, um Wasser zu kochen.

- Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten.
- Geben Sie diese in den Topf gemäß dem Zubereitungsprogramm und setzen Sie ihn ins Gerätegehäuse ein. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalenwert des Topfes nicht übersteigt. Dabei stellen Sie sicher, dass der Topf richtig eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.
- Schließen Sie den Deckel der Multiküche, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie die Multiküche mit dem Stromnetz.

i **ACHTUNG!** Wenn Sie bei hohen Temperaturen mit einer großen Menge Pflanzenöl kochen, lassen Sie immer den Deckel des Geräts offen.

- Drücken Sie die Taste „Menu“, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).
- Wenn Sie mit der standardgarzeit nicht zufrieden sind, können Sie diesen Wert durch drücken der Tasten «Hour» und «Min» ändern. Im MULTICOOK-Programm ist es auch möglich, die Kochtemperatur vor dem start zu ändern. Wenn dieses Programm

ausgewählt ist, leuchtet die kochtemperaturanzeige auf dem display auf. Drücken Sie die Taste «Temperature», um den gewünschten Wert auszuwählen.

- Bei Bedarf, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. Die Funktion „Time Delay“ ist bei den Programmen „FRY“, „PASTA“ und „QUICK COOK“ nicht vorgesehen.
- Um das Zubereitungsprogramm zu starten, halten Sie die Taste „Start“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeigen der Tasten „Start“ und „Reheat/Cancel“ leuchten. Dann beginnen die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit. Im Programm „STEAM“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf; im Programm „PASTA“ – nach dem Aufkochen des Wassers im Topf, der Zugabe der Zutaten und dem Wiederdrücken der Taste „Start“.
- Bei Bedarf können Sie die automatische Warmhaltefunktion vorausschalten. Dafür halten Sie die Taste „Menu/Keep Warm“ gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“ erlischt. Beim Wiederdrücken der Taste „Menu/Keep Warm“ schalten Sie diese Funktion wieder ein. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei den Programmen „YOGURT/DOUGH“ und „BREAD“ nicht vorgesehen.
- Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Abhängig vom gewählten Programm oder von den aktuellen Einstellungen schaltet das Gerät weiter in die automatische Warmhaltefunktion (die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“ leuchtet) oder in Wartstellung (die Anzeige der Taste „Start“ blinkt).
- Um das gewählte Programm zu beenden und die Zubereitung oder automatische Warmhaltefunktion abzubrechen, halten Sie die Taste „Reheat/Cancel“ für ein paar Sekunden gedrückt.

📖 Im Bereich Kochtipps finden Sie Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, Rezepte aus dem zur Multiküche REDMOND RMK-M911E beigelegten Rezeptheft zu verwenden, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde.

💡 Haben Sie, Ihrer Meinung nach, kein gewünschte Ergebnis bei Automatikbetrieben erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm „MULTICOOK“ mit erweiterten manuellen Einstellungen, die große Chancen für Ihre kulinarischen Experimente bietet.

Programm „MULTICOOK“

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von fast jeder Art von Gerichten gemäß den gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit. Dank dem Programm „MULTICOOK“ kann die Multiküche REDMOND RMK-M911E eine Reihe von Küchengeräten ersetzen, und ermöglicht Gerichte nach fast jedem gewünschten Rezept, das in einem alten Kochbuch gefunden oder aus dem Internet gelesen wurde.

Zur Ihrer Bequemlichkeit bleibt die automatische Warmhaltefunktion bei Temperaturen bis zu 80°C ausgeschaltet. Um die Funktion manuell einzuschalten, halten Sie bei Bedarf die Taste „Menu/Keep Warm“ für ein paar Sekunden nach dem Starten gedrückt, bis eine Anzeige „Reheat/Cancel“ leuchtet auf.

- Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „MULTICOOK“ 15 Minuten, die standardmäßige Temperatur beim Betrieb beträgt 100°C.
- Manuelle Temperatur-Regelbereich (durch Drücken der Taste „Temperatur“ zu ändern): 35-170°C mit einem Einstellschritt von 5°C.
- Der manuelle Zeiteinstellbereich: 5 Minuten – 12 Stunden, mit einem Einstellschritt von 1 Minuten für ein Schritt bis zu 1 Stunde oder von 5 Minuten – für ein Schritt von mehr als 1 Stunde.

📖 Das Programm „MULTICOOK“ eignet sich für eine Vielfalt von verschiedenen Gerichten. Verwenden Sie unser Rezeptheft von unseren professionellen Köchen oder die spezielle Tabelle von empfohlenen Temperaturen für Zubereitung von verschiedenen Gerichten und Produkten.

STOP Wenn Sie das MULTICOOK-Programm zum Kochen von Wasser verwenden (z. B. beim Kochen von Produkten), stellen Sie die Kochtemperatur NICHT über 100°C ein.

Programm „OATMEAL“

Empfohlen für Milchreis. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 10 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Das Programm „OATMEAL“ eignet sich zur Zubereitung von Brei aus pasteurisierter Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden und das gewünschte Ergebnis zu erreichen, empfiehlt es sich:

- alle Vollkorngrünz (Reis, Buchweizengrütze, Hirse usw.) gründlich zu spülen, bis das Wasser klar bleibt;
- den Topf der Multiküche vor der Zubereitung mit Butter einzureiben;

- die Mengenangaben streng einzuhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptheftes abzumessen und die Menge der Zutaten ausschließlich verhältnismäßig zu reduzieren oder zu erhöhen;
- beim Verwenden von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen.

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

Wurde kein gewünschtes Ergebnis beim Programm „OATMEAL“ erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm „MULTICOOK“. Die optimale Temperatur für Milchreis ist 95°C. Die Zutatenmenge und die Zubereitungszeit sind nach dem Rezept einzustellen.

Programm „STEW“

Empfohlen zum Schmoren von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „FRY“

Empfohlen für Braten von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Die Funktion „Time Delay“ ist bei diesem Programm nicht möglich.



Um Anbrennen der Zutaten zu vermeiden, befolgen Sie die Empfehlungen des Rezeptheftes und rühren Sie den Topfinhalt von Zeit zu Zeit. Es ist möglich, den Deckel der Multiküche bei der Zubereitung offen zu bleiben.

Programm „SOUP“

Empfohlen zur Zubereitung verschiedener Brühen und Suppen, sowie Kompotte und Getränke. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „STEAM“

Empfohlen zum Dampfgaren verschiedener Gemüse, Fisch, Fleisch, Diät- und vegetarischen Gerichte, Gerichte für Babyahrung. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Zur Zubereitung von Gerichten in dieser Funktion verwenden Sie das Sonderdampfgitter (mitgeliefert):

1. Geben Sie 600 bis 1000 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgitter in den Topf ein.
2. Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese nach dem Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter und setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Stellen Sie sicher, dass der Topf komplett auf dem Heizelement aufliegt.
3. Folgen Sie den Punkten 3-10 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe“.



Der Ablauf der Zubereitungszeit beginnt gleich nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf.

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

Programm „PASTA“

Empfohlen zum Kochen von Nudeln, Würstchen, gekochten Eiern usw. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 2 bis zu 20 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Bei diesem Programm sollen Sie das Wasser zum Aufkochen bringen, die Zutaten in den Topf geben und erst danach die Zubereitung beginnen. Beim Aufkochen des Wassers erklingt ein Tonsignal, dann müssen Sie die Zutaten in den Topf geben. Der Ablauf der Zubereitungszeit beginnt gleich nach dem Wiederdrücken der Taste „Start“. Die Funktion „Time Delay“ ist bei diesem Programm nicht möglich.



Bei Zubereitung von einigen Nahrungsmitteln (z.B. Nudeln, usw.) entsteht der Schaum. Um ein mögliches Überschwappen zu verhindern, können Sie den Deckel ein paar Minuten nach der Zugabe der Zutaten ins kochende Wasser öffnen.

Programm „SLOW COOK“

Empfohlen für Zubereitung von Schmalzfleisch, geschmälzten Milch. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 5 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 1 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Programm „BOIL“

Empfohlen zum Kochen von Gemüse und Eintopf. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 40 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „BAKE“

Empfohlen zum Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.



Ob der Keks schon fertig ist kann man durch Stecken eines Holzstöckchens (Zahnstochers) in den Keks überprüfen. Bleibt auf dem Holzstöckchen kein Teig – ist der Keks fertig.

Es ist empfehlenswert, die automatische Warmhaltefunktion auf allen Stufen bei Zubereitung von Brot auszuschalten.

Programm „GRAIN“

Empfohlen für das Kochen von krümeligen Breien aus verschiedenen Arten von Grüten, Kochen einer Vielzahl von Beilagen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 35 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „PILAF“

Empfohlen zur Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Programm „YOGURT/DOUGH“

Durch dieses Programm können Sie verschiedene leckere und gesunde Joghurt zu Hause zubereiten und das Gären von Teig. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 6 Minuten bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.



Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt die Mitte des Skalenwerts des Topfes nicht übersteigt. Um Joghurt zuzubereiten, können Sie einen speziellen Bechersatz für Joghurt REDMOND RAM-G1 verwenden (kann separat erworben werden).

Programm „PIZZA“

Empfohlen für Pizza. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 25 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 1 Stunde mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „BREAD“

Empfohlen zum Backen von Brot aus Weizenmehl und mit der Zugabe von Roggenmehl. Das Programm bietet einen vollständigen Zyklus der Zubereitung von der Teiggärung bis zum Backen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 3 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 1 Minuten bis zu 6 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.

- Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt die Mitte des Skalenwerts des Topfes nicht übersteigt.
- Beachten Sie, dass während der ersten Stunde des Programms die Teiggärung kommt und dann sofort das Backen.
- Bevor Sie das Mehl verwenden, empfiehlt es sich, es durchzusieben, um die Sauerstoffversorgung und die Entfernung von Verunreinigungen zu sichern.
- Verwenden Sie die Funktion „Time Delay“ möglichst nicht, sonst es die Backqualität beeinflussen kann.
- Öffnen Sie den Deckel der Multiküche bis zum vollen Ende des Backens nicht! Davon hängt die Backqualität ab.
- Um Zeit zu sparen und die Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir Ihnen Fertigmischung zum Backen von Brot zu verwenden.

Programm „DESSERT“

Empfohlen für verschiedenen Desserts aus Früchten und Beeren. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „QUICK COOK“

Das Programm zur schnellen Zubereitung von Reis, krümeligen Breien aus Grüten. In diesem Programm ist weder Zeiteinstellung noch Funktion „Time Delay“ vorgesehen.

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Fonduzubereitung
- Frittieren
- Zubereitung von Quark und Käse
- Pasteurisierung von flüssigen Produkten
- Aufwärmen der Babyahrung
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflegegegenständen

Rezepte, die im Abschnitt der Gerichte angegeben sind, finden Sie im Rezeptbuch oder auf der website www.redmond.compy.

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Sie können Zusatzaccessoires zur Multiküche REDMOND RMK-M911E kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.redmond.compy oder in Geschäften von autorisierten Händler erhalten.

V. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Geräts, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein nicht aggressives Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung.

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

Vor der ersten Nutzung oder zur Geruchsneutralisierung empfehlen wir Ihnen, nach der Zubereitung innerhalb von 15 Minuten eine Zitronenhälfte im Programm „STEAM“ aufkochen zu lassen.

Der innere Aluminiumdeckel soll nach jedem Gebrauch des Geräts gereinigt werden. Der Topf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach dem Reinigen waschen Sie die äußere Fläche des Topfs trocken.

Um den inneren Aluminiumdeckel zu reinigen (A5):

1. Öffnen Sie den Deckel der Multiküche.
2. Drücken Sie die beiden Kunststoff-Halter auf die Innenseite des Deckels gleichzeitig zentrumswärts.
3. Ohne sich zu bemühen, entfernen Sie den inneren Aluminiumdeckel beim Ziehen ein wenig auf sich und nach unten, so dass er vom Hauptdeckel abtrennt.
4. Wischen Sie die Oberfläche der beiden Deckel mit einem feuchten Stoff oder Tuch. Falls erforderlich, reinigen Sie den entfernten Deckel unter dem Wasserstrahl, dabei verwenden Sie Geschirrspülmittel. Reinigung in der Geschirrspülmaschine ist nicht empfehlenswert.
5. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den inneren Aluminiumdeckel in die oberen Schlitze ein, richten Sie ihn mit dem Hauptdeckel aus und drücken Sie mit wenigen Bemühungen auf die Halter, bis ein Knacken zu hören ist. Der innere Aluminiumdeckel soll fest befestigt werden.

Das Dampfventil ist in dem speziellen Schlitz auf der Oberseite des Geräts eingesetzt und aus zwei Bestandteilen besteht: einer Außenscheibe und dem Grundelement. Um das Ventil zu reinigen:

1. Ziehen Sie der Außenscheibe den Auslauf vorsichtig ein wenig nach oben und auf sich, wie in der Abbildung dargestellt A6.
 2. Entfernen Sie das Grundelement des Ventils durch Drehen es auf der Innenseite der Scheibe gegen den Uhrzeigersinn (Richtung) bis zum Anschlag.
 3. Entfernen Sie den Dichtungsgummiring vorsichtig aus dem Ventil. Waschen Sie alle Bestandteile des Ventils, folgen Sie dabei den oben genannten Regeln.
- STOP** *Vorsicht! Um die Verzerrung des Ventilsgummieinsatzes zu vermeiden, es ist verboten ihn zu drehen und zu ziehen.*
4. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den Gummiring richtig ein, richten Sie die Schlitze des Grundelements des Ventils mit den entsprechenden Ausläufen auf der Innenseite der Scheibe aus und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn (Richtung) Stellen Sie das Dampfventil in den Schlitz auf dem Gerätedeckel (die Außenscheibe muss mit dem rückwärtigen Auslauf zur Entfernung eingesetzt).

Kondenswasser, das während der Zubereitung entsteht, wird in diesem Modell in einem speziellen Hohlraum am Gehäuse um den Topf herum sammelt und in den Behälter an der Rückseite des Geräts herabfließt.

1. Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie den Topf ein. Bei Bedarf heben Sie die Vorderseite der Multiküche ein wenig hoch, um das Kondenswasser völlig in den Behälter herabfließt.
2. Entnehmen Sie den Behälter durch Ziehen ihn dem Auslauf auf sich.
3. Gießen Sie das Kondenswasser aus. Waschen Sie den Behälter und setzen Sie ihn zurück.
4. Wischen Sie das Kondenswasser, das noch im Hohlraum den Topf herum bleibt, mit einem Küchentuch fort.

Transport und Lagerung

Bevor Sie die Anwendung wiederholen oder Aufbewahren, trocknen Sie alle Teile des Geräts. Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen, belüfteten Ort auf, fern von heizenden Geräten oder direktem Sonnenlicht. Während des Transports oder der Aufbewahrung, setzen Sie das Gerät nicht unter mechanischen Einfluss, das kann zu Schäden des Geräts führen oder des Packungsinhalts.

Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heißen Flüssigkeiten.

VI. ZUBEREITUNGSHINWEISE

Zubereitungsfehler und Abhilfe

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

DAS GERICHT IST NICHT FERTIG

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 der Multiküche 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 Heizeiche voll anlegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum der Multiküche keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heizeiche
Eine ungünstige Zutatenwahl 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 dieser Multiküche		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 Dampfzugen: 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
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 die Multiküche beim Braten nicht zu, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab
Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt		Einige Lebensmittel erfordern eine spezielle Vorbehandlung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts
Beim Backen (der Teig ist nicht ausgebacken)	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel angehaftet und hat das Dampfauslassventil überdeckt	Geben Sie eine geringere Menge Teig in die Multiküche 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 Ihrer Multiküche 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 Vollkorngrisse, das Fleisch, den Fisch und die Meeresfrüchte, bis das Wasser klar ist

DAS GERICHT BRENNT AN

Der Topf wurde nach der vorigen Zubereitung schlecht gereinigt. Die Antihaltbeschichtung des Topfs wurde beschädigt	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Topf gut gereinigt ist und die Antihaltbeschichtung 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 Gerätmmodell 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 der Multiküche ohne Bedarf nicht
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten)	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter bestrichen	Vor der Teigeingabe bestreichen Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl (das Öl nicht in den Topf gießen!)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

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

DIE BACKWAREN SIND NASS

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Gemüse oder Obst, tiefgefrorene Beeren, Sauerahm 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 in der geschlossenen Multiküche zu lange gelassen	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus der Multiküche 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 Multiküchennmodell	

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

Die empfohlene Zubereitungszeit von unterschiedlichen Lebensmitteln bei dem Dampfgaren

Nº	Produkt	Gewicht, g/Menge	Wassermenge, ml	Zubereitungszeit, Min
1	Schwein-/ Rindfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Fleischbällchen/Frikadellen	500	800	25/40
5	Fisch (Filet)	300	800	15
6	Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	300	800	5
7	Kartoffeln (geviertelt)	500	800	20
8	Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rote Rübe (geviertelt)	500	1500	90
10	Gemüse (tiefgefroren)	500	800	5
11	Ei	5 Stk.	800	10

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

Empfehlungen für Temperatureinstellung im Programm „MULTICOOK“

Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)	Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
35°C	Teiggärung, Zubereitung von Kräuternessig	105°C	Zubereitung von Sülze
40°C	Zubereitung von Joghurt	110°C	Sterilisation
45°C	Sauerteig	115°C	Zubereitung von Zuckersirup
50°C	Gärung	120°C	Zubereitung von Dickbein
55°C	Zubereitung von Cremefüllung	125°C	Zubereitung von Schmorfleisch
60°C	Zubereitung von grünem Tee, Babynahrung	130°C	Zubereitung von Aufläufen
65°C	Kochen von Fleisch in der Vakuumpackung	135°C	Braten von Fertiggerichten bis zur knusprigen Kruste
70°C	Zubereitung von Punsch	140°C	Rauchen
75°C	Pasteurisieren, Kochen von weißen Tee	145°C	Braten von Gemüse und Fisch in Folie

Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)	Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
80°C	Zubereitung von Glühwein	150°C	Braten von Fleisch in Folie
85°C	Zubereitung von Quark oder Lebensmittel mit der langen Kochzeit	155°C	Braten von Produkten aus Hefeteig
90°C	Zubereitung von roten Tee	160°C	Braten von Geflügel
95°C	Zubereitung von Milchreis	165°C	Braten von Steaks
100°C	Zubereitung von Baiser, Marmelade	170°C	Frittieren (Pommes frites, Chicken-Nuggets usw.)

Gesamtabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)

Programm	Verwendungsempfehlungen	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartezeit bis zum Starten	Warmhaltefunktion
MULTI-COOK	Zubereitung von verschiedenen Gerichten mit einer Möglichkeit, die Temperatur und die Zubereitungszeit einzustellen	15 Min	5 Min – 1 St / 1 Min 1 St – 12 St / 5 Min	✓		✓
OATMEAL	Zubereitung von Milchreis	10 Min	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min	✓		✓
STEW	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen und mehrkomponenten Speisen	1 St	20 Min – 12 St / 5 Min	✓		✓
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und mehrkomponenten Speisen	15 Min	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min			✓
SOUP	Zubereitung von Brühen, Suppen mit vielen Zutaten, Gemüsesuppen und kalten Suppen	1 St	20 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
STEAM	Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln	15 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓	✓	✓
PASTA	Zubereitung von Nudeln aus verschiedenen Sorten von Weizen; Kochen von Würstchen und anderen Halbfertiggerichten	8 Min	2 Min – 20 Min / 1 Min		✓	✓
SLOW COOK	Zubereitung von geschmolzenen Milch, Schmalzfleisch, Dickbein, Sülze, Aspik	5 St	1 St – 8 St / 10 Min	✓		✓
BOIL	Kochen von Gemüse und Eintopf	40 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓		✓
BAKE	Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig	1 St	20 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
GRAIN	Zubereitung von verschiedenen Grützen und Beilagen Kochen von krümeligen Breien auf Wasser	35 Min	5 Min – 4 St / 5 Min	✓		✓
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)	1 St	20 Min – 1 St 30 Min / 10 Min	✓		✓

Programm	Verwendungsempfehlungen	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartezeit bis zum Starten	Warmhaltefunktion
YOGURT/DOUGH	Zubereitung von verschiedenen Arten von Joghurt	8 St	6 St – 12 St / 10 Min	✓		
PIZZA	Zubereitung von Pizza	25 Min	20 Min – 1 St / 5 Min	✓		✓
BREAD	Zubereitung von Brot aus Roggen- und Weizenmehl (einschließlich Teiggärung)	3 St	1 St – 6 St / 10 Min	✓		
DESSERT	Zubereitung von verschiedenen Desserts aus frischen Früchten und Beeren	1 St	5 Min – 4 St / 5 Min	✓		✓
QUICK COOK	Schnelles Kochen von Reis, krümeligen Breien auf Wasser	Automatische Abschaltung nach vollständigen Kochen von Wasser				✓

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Auf Display erscheint Mitteilung des Fehlers: E1 –E3	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
Beim Kochen im Programm „FRY“ wird die Fehlermeldung E3 auf dem Display des Geräts angezeigt	Zu wenig Lebensmittel gekocht oder Lebensmittel an der Unterseite der Pfanne haften	Diese Situation ist kein Anzeichen für eine Fehlfunktion des Produkts, der überhitzungsschutz hat funktioniert. Um mit dem Multi-Küche fortzufahren, müssen Sie das Gerät 2-3 Minuten vom Stromnetz trennen und dann wieder in das Stromnetz einstecken. Um einen Fehler zu vermeiden, verwenden Sie das Programm „MULTICOOK“ mit einer Temperatur von 170 °C
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.

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe	
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 Multikocher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten	
	Heizscheibe ist stark verschmutzt.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizscheibe.	
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Dichtigkeit zwischen der Schale und dem Innendeckel ist gestört	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
		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 Multikocherdeckel 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.

i Im Falle, dass Sie die Defekte nicht behandeln können, wenden Sie sich an das autorisierte Service Center



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.



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

Misure di sicurezza e istruzioni contenute in questo manuale non coprono tutte le situazioni che possono emergere nel processo d'utilizzo dell'apparecchio. Usando l'apparecchio l'utente deve agire con ragionevolezza, essere cauto e attento.

MISURE DI SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di danni, causati da mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle norme del funzionamento del prodotto.
 - Questo apparecchio è un elettrodomestico e può essere usato negli appartamenti, case di campagna o in altre condizioni per l'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso improprio dell'apparecchio sarà considerato una violazione delle norme di corretto uso del prodotto. In questo caso, il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze.
 - Prima di attaccare l'apparecchio alla rete elettrica controllate che la sua tensione concorda con la tensione nominale dell'apparecchio (consulta le caratteristiche tecniche o la tabellina di fabbrica del prodotto).
 - Usate la prolunga con la potenza appropriata alla potenza dell'apparecchio; assenza di conformità dei parametri può portare al corto circuito o all'incendio del cavo.
 - Attaccate l'apparecchio solo alle prese dotati di messa a terra; questo è requisito necessario protezione dalla scossa elettrica. Usando la prolunga, assicuratevi, che sia dotato di messa a terra.
- STOP** *ATTENZIONE! Durante il tempo di funzionamento dell'apparecchio del suo corpo, il recipiente e i dettagli metallici si scaldano! State attente! Usate le presine. Per evitare la scottatura del vapore caldo non sporgetevi sopra l'apparecchio mentre aprite il coperchio.*
- Staccate l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso e anche durante la sua pulizia o trasporto. Rimuovete il cavo elettrico con le mani asciutte, tenendolo per la spina, non per il cavo.
 - Non tirate il cavo d'alimentazione elettrica nelle porte o vicino al sorso di calore. Controllate che, il cavo elettrico non sia storto o piegato, non tocchi gli angoli appuntiti e con i bordi dei mobili.



RICORDATE: danno occasionale del cavo d'alimentazione elettrica può portare al danneggiamento, che non corrispondono alle condizioni di garanzia e anche alla scossa elettrica. Il cavo danneggiato necessita di sostituzione urgente nel centro di assistenza.

- Cambiando la posizione del disco di riscaldamento usate obbligatoriamente le pinze, presenti nella dotazione alla consegna dell'apparecchio – questo elimina la possibilità di scottature o di altri traumi casuali.
- Impostando il disco di riscaldamento nella posizione più alta, assicuratevi che sia fissato bene negli appositi fori presenti nello spazio lavorativo dell'apparecchio. L'impostazione scorretta dell'elemento riscaldante può portare al suo spostamento casuale durante l'uso dell'apparecchio e al suo danneggiamento.



Per la prendere la pinza usate obbligatoriamente il quanto termoisolante. È vietato toccare il disco riscaldante con le mani indipendentemente dalla sua posizione!

Per evitare le scottature da corrente elettrica non cambiate la posizione dell'elemento riscaldante, se l'apparecchio è attaccato alla corrente elettrica!

È vietato chiudere il coperchio dell'apparecchio, se l'elemento riscaldante è impostato nella posizione alta.

- Non posizionate l'apparecchio sulla superficie morbida, non copritelo durante il suo tempo del funzionamento – questo può portare all'urriscaldamento e alla rottura dell'apparecchio.
- Vietato l'uso dell'apparecchio all'area aperta – penetrazione dell'umidità o degli oggetti estranei dentro il corpo dell'apparecchio può portare al suo danneggiamento.
- Prima di pulire l'apparecchio assicuratevi, che sia staccato dalla rete elettrica ed è completamente raffreddato. Seguite rigorosamente le istruzioni per pulizia dell'apparecchio.



VIETATO immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o posizionarlo sotto getto d'acqua!

- I bambini all'età di 8 anni e superiore, e anche alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza dell'esperienza o conoscenza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza e/o in caso, se sono istruiti relativamente l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli, legati al suo uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenete l'apparecchio il suo cavo elettrico fuori di portata dei bambini inferiore di 8 anni d'età. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza sorveglianza degli adulti.
- Il materiale di confezionamento (la pellicola, il poliuretano etc.) può essere pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento! Conservatelo fuori di portata dei bambini.
- Vietato riparare autonomamente e cambiare la sua costruzione. La riparazione deve essere eseguita esclusivamente da specialista di centro d'assistenza autorizzato. Il lavoro eseguito non professionalmente può portare alla rottura dell'apparecchio, alla ferita al danneggiamento delle proprietà.

STOP **ATTENZIONE! Vietato l'uso dell'apparecchio con qualsiasi malfunzionamento!**

Dati tecnici

Modello	RMK-M911E	Rivestimento della tazza/pandella	ceramic antiaderente
Potenza	860-1000 W	Display LED	a colori
Tensione	220-240V, 50/60 Hz	3D-riscaldamento	si
Protezione dalla scossa elettrica	classe I	Ingombri	377 × 285 × 240 mm
Capacità della tazza	5 l	Peso netto	5,7 kg

Programmi

1. MULTICOOK (MULTI-CHEF)	10. BAKE (PRODOTTI DA FORNO)
2. OATMEAL (PAPPA AL LATTE)	11. GRAIN (GRANO E CEREALI)
3. STEW (BRASATURA)	12. PILAF (RISOTTO)
4. FRY (COTTURA IN PADELLA / FRITTURA)	13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/IMPASTI DI FARINA)
5. SOUP (MINESTRE)	14. PIZZA
6. STEAM (COTTURA AL VAPORE)	15. BREAD (PANE)
7. PASTA	16. DESSERT
8. SLOW COOK (STUFATURA LENTA)	17. QUICK COOK (COTTURA ESPRESSA)
9. BOIL (BOLLITURA)	

Funzioni

Funzione MASTERFRY (ascensore dell'elemento di riscaldamento)	disponibile
Tenuta in caldo dei piatti pronti (autoriscaldamento)	fino a 24 ore
Spegnimento manual della funzione di autoriscaldamento	si
Riscaldamento delle pietanze	fino a 24 ore
Avvio ritardato	fino a 24 ore

Contenuto della confezione

Multicucina	1 pz.	Mestolo	1 pz.
Tazza	1 pz.	Cucchiaio piatto	1 pz.
Padella	1 pz.	Ricettario	1 pz.
Pinza	1 pz.	Attacco per supporto mestolo/cucchiaio piatto	1 pz.
Contenitore per la cottura a vapore	1 pz.	Istruzioni per l'uso	1 pz.
Cestello per la funzione friggitrice	1 pz.	Elenco centri di assistenza	1 pz.
Misurino	1 pz.	Cavo di alimentazione	1 pz.

Il produttore ha il diritto di apportare le modifiche al design, alla componentistica, nonché alle caratteristiche tecniche durante il perfezionamento della produzione senza relativo preavviso. Nelle specifiche tecniche con un margine di errore del ±10%.

Struttura della multicucina RMK-M911E A1

1. Coperchio dell'apparecchio	11. Mestolo
2. Coperchio interno rimovibile	12. Misurino
3. Elemento riscaldante mobile	13. Padella
4. Tazza	14. Pinza
5. Tasto di aperture del coperchio	15. Contenitore per la cottura a vapore
6. Pannello di comando con display	16. Cestello per la funzione friggitrice
7. Corpo dell'apparecchio	17. Attacco per supporto mestolo /cucchiaio piatto
8. Maniglia per trasporto	18. Cavo di alimentazione elettrica
9. Valvola del vapore rimovibile	19. Contenitore per la raccolta della condensa
10. Cucchiaio piatto	

Pannello di comando A2

La multicucina REDMOND RMK-M911E è dotata di pannello di comando tattile (touch screen) con display multifunzione a cristalli liquidi a colori.

1. "Reheat/Cancel" ("Riscaldamento/Annulla") – accensione/spegnimento della funzione tenuta in caldo, interruzione del programma di cottura, annullamento delle impostazioni inserite.
2. "Time Delay" ("Avvio ritardato") – impostazione del tempo di avvio ritardato.
3. "Temperature" ("Temperatura") – impostazione della temperatura del programma "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Ore") – impostazione delle ore del tempo di cottura e avvio ritardato.
5. "Min" ("Minuti") – impostazione dei minuti del tempo di cottura e avvio ritardato.
6. "Quick cook" ("Cottura espressa") – avvio programma "Quick cook".
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Tenuta in caldo") – selezione del programma automatic di cottura; disattivazione preventiva del autoriscaldamento.
8. "Start" – avvio del programma di cottura selezionato.
9. Display.

Struttura del display A3

1. Indicatore del funzionamento del programma "QUICK COOK".
2. Indicatore del funzionamento del programma cottura / riscaldamento.
3. Indicatore dello status del programma.
4. Indicatore della temperatura selezionata nel programma "MULTICOOK".
5. Indicatore del funzionamento "Time Delay".
6. Indicatore del timer.
7. Timer.
8. Indicatore del programma di cottura selezionato.

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

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

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

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

 *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.*

Attenzione! E' vietato sollevare il dispositivo con la ciotola riempita dalla maniglia.

Non accendere il dispositivo senza l'interno della ciotola o della ciotola vuota – in caso di avvio accidentale del programma di cottura, il dispositivo si surriscalderà in modo critico o danneggerà il rivestimento antiaderente. Prima di friggere, versare un po' di olio vegetale o di girasole nella ciotola.

 *Attenzione! E' vietato sollevare il dispositivo dalle maniglie della ciotola!*

II. UTILIZZO DELLA MULTICUCINA

Prima dell'uso

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

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

Impostazione del tempo di cottura

Nella multicucina REDMOND RMK-M911E è possibile regolare il tempo di cottura di ogni programma (ad eccezione del programma "QUICK COOK"). L'intervallo di regolazione del tempo varia a seconda del programma prescelto. Per modificare il tempo:

1. Dopo la selezione del programma, premendo il tasto "Hour" impostate le ore. Tenendo il tasto premuto per qualche secondo inizia il conteggio veloce delle ore.
2. Premendo il tasto "Min" impostate i minuti. Tenendo il tasto premuto per qualche secondo inizia il conteggio veloce dei minuti.
3. In caso di necessità impostare il tempo di cottura inferior a una ora tenendo premuto il tasto "Hour" fino all'azzeramento, quindi premendo il tasto "Min" impostare il tempo necessario.
4. Una volta impostato il tempo di cottura (il display continuerà a lampeggiare) passate all'operazione successiva in base alle istruzioni di impostazione del programma prescelto. Per annullare le impostazioni premere il tasto "Reheat/Cancel", quindi ricominciate l'impostazione.

 *In caso di impostazione manuale del tempo di cottura tenete conto dell'intervallo di tempo previsto dal programma prescelto in base alla tabella di impostazioni di fabbrica.*


Per la Vostra comodità l'intervallo di impostazione parte dal valore più basso. Cipù consente di prolungare leggermente la durata del programma, nel caso il piatto non sia pronto alla fine del tempo previsto dal programma stesso.

In alcuni programmi automatici il conteggio del tempo restante parte soltanto dopo il raggiungimento della temperatura prevista dal programma. Ad esempio, dopo aver versato dell'acqua e impostato il programma "STEAM" che prevede un tempo di 5 minuti, la partenza del programma e il conteggio del tempo rimanente inizieranno solo dopo la bollitura dell'acqua e la comparsa della giusta quantità di vapore.

Nel programma "PASTA" il conteggio del tempo rimanente inizierà dopo la bollitura dell'acqua e della conseguente seconda premuta del tasto "Start".

Funzione MASTERFRY A4


La multicucina REDMOND RMK-M911E è dotata di elemento riscaldante mobile. Grazie a questo ora potete usare nella multicucina non solo il recipiente, ma anche la padella (presente nella dotazione alla consegna).

 *Per la prendere la pinza usate obbligatoriamente il quanto termoisolante. È vietato toccare il disco riscaldante con le mani indipendentemente dalla sua posizione!*

Per sicurezza cambiando la posizione dell'elemento riscaldante usate la pinza (presente nella dotazione alla consegna).

Per impostare l'elemento riscaldante nella posizione più alta alzate accuratamente fino al blocco e girate leggermente in senso antiorario fino al fissaggio sicuro dei fissatori nei fori sui lati del volume lavorativo.

Per impostare l'elemento riscaldante nella posizione più bassa alzate, fino a che i fissatori escano dai fori sui lati del volume lavorativo e girando leggermente in senso orario abbassate accuratamente.

 *Non provate a cambiare il posizione del elemento riscaldante se l'apparecchio è attaccato alla corrente elettrica! È vietato chiudere il coperchio dell'apparecchio se l'elemento riscaldante è impostato nella posizione alta.*


 *Per la cottura nella multicucina usate solo la padella presente nella dotazione alla consegna.*

Funzione "Time Delay" ("Avvio ritardato")

Questa funzione consente di impostare il tempo al termine del quale il piatto sarà pronto (compreso il tempo di preparazione). Il tempo può essere impostato ad intervalli di 10 minuti fino a 24 ore. Tenete presente che il tempo di avvio ritardato deve essere maggiore del tempo da cottura previsto dal programma, altrimenti il programma parte subito dopo aver premuto il tasto "Start".

Potete impostare l'avvio ritardato dopo la selezione del programma automatic, impostazione della temperatura e del tempo di cottura:

1. Premendo il tasto "Time Delay" impostate il tempo di avvio ritardato. Sul display compare la scritta "Time Delay" e il timer inizia a lampeggiare.
2. Premendo il tasto "Hour" impostate le ore fino a 24 ore. Tenendo il tasto premuto per alcuni secondi, inizia il conteggio veloce delle ore.
3. Premendo il tasto "Min" impostate i minuti. Tenendo il tasto premuto per alcuni secondi, inizia il conteggio veloce dei minuti.
4. In caso di necessità impostare il tempo di cottura inferior a una ora tenendo premuto il tasto "Hour" fino all'azzeramento, quindi premendo il tasto "Min" impostare il tempo necessario.
5. Per annullare le impostazioni premere il tasto "Reheat/Cancel", quindi ricominciate l'impostazione.
6. Al termine dell'impostazione del tempo premete e tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Start". Si accende l'indicatore della funzione "Time Delay" e inizia il conto alla rovescia del tempo.
7. Al termine del tempo impostato il piatto sarà pronto. Al termine del programma si avvia automaticamente la funzione tenuta in caldo (auto riscaldamento) e si accende l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel".
8. Per disattivare l'auto riscaldamento premete il tasto "Reheat/Cancel", l'indicatore del tasto di spegne.

 *La funzione avvio ritardato è disponibile in tutti i programmi automatici, ad eccezione dei programmi "FRY", "PASTA" e "QUICK COOK". Si raccomanda di non utilizzare la funzione "Time Delay", se la ricetta prevede ingredienti tipo latticini e altri prodotti deperibili (uova, latte fresco, carne, formaggio ecc.).*

Nell'impostazione del tempo nella funzione "Time Delay" tenere presente che il calcolo del tempo nel programma "STEAM" inizia solo dopo il raggiungimento da parte della multicucina della temperatura richiesta (dopo la bollitura dell'acqua).

Funzione di tenuta in caldo dei piatti pronti "Keep Warm" (Tenuta in caldo)

Si avvia automaticamente alla fine del programma di cottura e consente di mantenere la temperatura dei piatti pronti fra 70-75°C per 24 ore. Quando la funzione è attiva si accende l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel", sul display viene visualizzato il tempo progressivo. In caso di necessità a l'auto riscaldamento può essere disattivato, tenendo premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel".

Disattivazione preventiva del autoriscaldamento


L'avvio della funzione tenuta in caldo a fine programma non è sempre utile. Per questo nella Multicucina REDMOND RMK-M911E è prevista la possibilità di disattivare questa funzione al momento dell'impostazione del programma di cottura. Per fare ciò al momento della partenza o durante il funzionamento del programma tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Menu/Keep Warm", fino a quando l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel" si spegne. Per attivare di nuovo l'auto riscaldamento, premere il tasto "Menu/Keep Warm" ancora una volta (si accende l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel").

Funzione di riscaldamento dei piatti


La multicucina REDMOND RMK-M911E può essere utilizzata per riscaldare piatti freddi. Occorre per questo:


- Disporre i prodotti nella tazza, insiire la tazza all'interno del corpo dell'apparecchio.
- Chiudere il coperchio, collegare il cavo alla presa di corrente.
- Tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel" fino che non sentite un segnale acustico. Si accende l'indicatore del tasto corrispondente sul display. Il timer inizia il conto del tempo di riscaldamento.

L'apparecchio riscalda il piatto fino a 70-75°C e lo mantiene caldo fino a 24 ore. In caso di necessità, il riscaldamento si può interrompere tenendo premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel", fino allo spegnimento dell'indicatore sul display e sul tasto.


 *Anche se la multicucina può mantenere il piatto in caldo fino a 24 ore, si consiglia di tenere i piatti in caldo per non più di 2-3 ore, dal momento che un tempo superiore può modificare le caratteristiche e il sapore dei prodotti.*

Regole generali di utilizzo dei programmi automatici

 **Importante!** Quando si utilizza il dispositivo di ebollizione dell'acqua (per esempio, quando si bollono prodotti), non impostare la temperatura di cottura al di sopra di 100°C. Esso può causare surriscaldamento e guasto del dispositivo. Per lo stesso motivo, non utilizzare i programmi BAKE, FRY e BREAD per bollire l'acqua.

1. Preparare e (dosare) gli ingredienti necessari.
2. Sistemare gli stessi nella tazza della multicucina in base al programma di cottura e inserire la tazza all'interno dell'apparecchio. Fate attenzione a che gli ingredienti, compresi i liquidi, non superino il livello massimo indicato all'interno della tazza. Assicurarvi che la tazza sia stata inserita correttamente e sia a stretto contatto con la resistenza.
3. Chiudere il coperchio fino a sentire lo scatto. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
-  **ATTENZIONE!** Se si cuoce ad alte temperature utilizzando una grande quantità di olio vegetale, lasciare sempre aperto il coperchio del dispositivo.
4. Premendo il tasto "Menu/Keep Warm" selezionare il programma necessario di cottura (sul display si accende il corrispondente indicatore).
5. Se non si è soddisfatti del tempo di cottura predefinito, è possibile modificare questo valore premendo i pulsanti «Hour» e «Min». Nel programma MULTICOOK è anche possibile cambiare la temperatura di cottura prima dell'inizio. Quando questo programma è selezionato, l'indicatore di temperatura di cottura si illumina sul display. Premere il pulsante «Temperature» per selezionare il valore desiderato.
6. In caso di necessità impostate il tempo di avvio ritardato. La funzione "Time Delay" non è disponibile per i programmi "FRY", "PASTA" e "QUICK COOK".
7. Per l'avvio del programma di cottura premere per alcuni secondi il tasto "Start", fino a che non si accendono gli indicatori dei tasti "Start" e "Reheat/Cancel". Il programma parte e viene visualizzato il tempo di cottura rimanente. Nel programma "STEAM", il conteggio del tempo rimanente inizia dopo l'ebollizione dell'acqua e la formazione della quantità sufficiente di vapore all'interno della tazza, nel programma "PASTA" dopo l'ebollizione dell'acqua, l'aggiunta di pasta nella tazza e il nuovo avvio del tasto "Start".
8. In caso di necessità si può disattivare preventivamente la funzione di tenuta in caldo, tenendo premuto per alcuni secondi "Menu/Keep Warm" fino allo spegnimento dell'indicatore del tasto "Reheat/Cancel". Premendo successivamente il tasto "Menu/Keep Warm" si riavvia la funzione in oggetto. La funzione autoriscaldamento non è disponibile per i programmi "YOGURT/DOUGH" e "BREAD".
9. Fine del programma di cottura è scandita da un segnale acustico. Quindi, a seconda del programma impostato o delle impostazioni correnti, l'apparecchio passa al regime di autoriscaldamento (si accende l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel", o al regime di attesa (lampeggia l'indicatore del tasto "Start").
10. Per annullare il programma selezionato, interrompere il processo di cottura o il riscaldamento, tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel".


 Nella sezione Consigli di Cucina potete trovare le risposte alle domande più frequenti.


 Per l'ottenimento di buoni risultati raccomandiamo di usare le ricette proposte nel ricettario incluso nella multicucina REDMOND RMK-M911E, creato apposta per questo modello. Nel caso, secondo voi non sia stato ottenuto il risultato atteso con i programmi automatici, usare il programma universale "MULTICOOK" dotato di un ampio orizzonte di impostazioni manuali, che vi dà la possibilità di spaziare nei vostri esperimenti culinari.

Programma "MULTICOOK"

Questo programma è indicato per la preparazione praticamente di tutti i piatti, secondo i parametri di temperatura e di tempo impostati dall'utente. Grazie al programma "MULTICOOK" la multicucina REDMOND RMK-M911E può sostituire una varietà di apparecchi da cucina e consente di preparare piatti secondo ogni ricetta, dal vecchio ricettario alla ricetta caricata da internet. Per la vostra comodità se la cottura avviene a temperatura fino a 80°C, la funzione autoriscaldamento è disattivata. In caso di necessità si può avvisare manualmente tenendo premuto per alcuni secondi il tasto "Menu/Keep Warm" dopo l'avvio del programma di cottura, fino a che non si accende l'indicatore "Reheat/Cancel". Nel programma "MULTICOOK" è impostata dalla fabbrica un tempo di cottura di 15 minuti e la temperatura è pari a 100°C.

- L'intervallo di regolazione manuale della temperatura (si regola premendo il tasto "Temperature") è di 35-170°C con intervalli di 5°C.
- L'intervallo di regolazione del tempo è di 5 minuti – 12 ore, con intervalli di 1 minuto (fino ad una ora) e di 5 minuti (per intervalli superiori ad una ora).

 Con il programma "MULTICOOK" è possibile preparare molteplici piatti. Usate il ricettario preparato dai nostri esperti cuochi, o la speciale tabella riportante le temperature per la preparazione di vari piatti e prodotti.

 Se si utilizza il programma MULTICOOK per bollire l'acqua (ad esempio, durante la cottura dei prodotti), è vietato impostare la temperatura di cottura sopra i 100°C.

Programma "OATMEAL"

È indicato per preparare pappe al latte. Il tempo di preparazione impostato è di 10 minuti. Si può regolare manualmente il tempo da 5 minuti ad 1 ora e 30 minuti con intervalli di 1 minuto.

Il programma "OATMEAL" è predisposto per la preparazione di pappa al latte pastorizzato a basso contenuto di grassi. Per evitare la fuoriuscita del latte bollente e ottenere il risultato desiderato, prima di iniziare la preparazione vi consigliamo di eseguire le seguenti operazioni:

- Lavare accuratamente tutti i cereali (riso, grano saraceno, miglio ecc.) affinché l'acqua non diventi trasparente;
- Spalmare del burro sul fondo della multicucina;
- Seguire rigorosamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo la ricetta del ricettario allegato (aumentare o ridurre la quantità degli ingredienti rispettando le proporzioni);
- Se utilizzate il latte intero – diluirlo con l'acqua nella proporzione 1:1.

Le proprietà del latte e dei cereali possono variare, a seconda del luogo di origine, cioè a volte puoi influire sui risultati di cottura.

In caso di mancato ottenimento del risultato desiderato con il programma "OATMEAL", usate il programma universale "MULTICOOK". La temperatura ottimale per la pappa al latte è di 95°C. Selezionate la quantità degli ingredienti e il tempo di cottura in base alla ricetta.

Programma "STEW"

È consigliato per cucinare brasati di verdure, carne, cacciagione, pesce. Il tempo di preparazione impostato è di 1 ora. È possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 20 minuti a 12 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "FRY"

È consigliato per cucinare carni, verdure, cacciagione, pesce. Il tempo di preparazione impostato è di 15 minuti. È possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 5 minuti a 1 ora e 30 minuti con intervalli di 1 minuto. Per questo programma la funzione "Time Delay" non è disponibile. Controllare il processo di cottura, mescolare periodicamente, è possibile tenere il coperchio della multicucina aperto.


Programma "SOUP"

È predisposto per la preparazione di varie minestre e zuppe, frutta cotta e bevande. Il tempo di preparazione impostato è di 1 ora. È possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 20 minuti a 8 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "STEAM"

Si raccomanda per la cottura a vapore di verdure, pesce, carni, piatti dietetici e vegetariani, baby food. Il tempo di preparazione impostato è di 15 minuti. È possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 5 minuti a 2 ore con intervalli di 5 minuti. Per la cottura a vapore usare il contenitore speciale in dotazione:

1. Versate nella tazza 600-1000 ml di acqua. Inserire la tazza all'interno dell'apparecchio.
2. Dosate e preparare gli ingredienti in base alla ricetta, e sistemati uniformemente nella tazza e inserire la stessa nell'apparecchio, facendo attenzione affinché la tazza sia a stretto contatto con la resistenza.
3. Seguite le istruzioni dei punti 3-10 del paragrafo "Regole generali di utilizzo dei programmi automatici".

 Il conteggio del tempo rimanente alla conclusion del programma parte dopo la bollitura dell'acqua e la comparsa del vapore nella misura richiesta dal programma.

Se non seguite il programma automatico, fate riferimento alla tabella dei tempi consigliati per la cottura a vapore per vari prodotti.

Programma "Pasta"

È consigliato per cucinare pasta, ravioli, tortellini, salsicce, uova sode ecc. Il tempo di preparazione impostato è di 8 minuti. È possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 2 a 20 minuti con intervalli di 1 minuto. Il programma porta l'acqua ad ebollizione, dopodiché va messa la pasta da cuocere e successive cotture della stessa. Quando l'acqua giunge ad ebollizione un segnale acustico indicherà la necessità di introdurre la pasta. Il conteggio del tempo rimanente partirà solo dopo che verrà premuto di nuovo il tasto "Start" dopo la sistemazione della pasta da cuocere nella tazza. Questo programma non prevede "Time Delay".

 Durante la preparazione di pasta, ravioli è prevista la formazione di schiuma, per evitarne la fuoriuscita, aprire il coperchio dopo alcuni minuti.

Programma "SLOW COOK"

È indicato per la preparazione di carne stufata e latte bollito. Il tempo impostato è di 5 ore. È possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 1 a 8 ore con intervalli di 10 minuti.

Programma "BOIL"

Si raccomanda per la cottura di ortaggi e legumi. Il tempo di cottura impostato è di 40 minuti. È possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 5 minuti fino a 2 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "BAKE"

Si raccomanda per la preparazione di biscotti, timballi, pasticci di pasta lievitata e sfoglia. Il tempo di cottura impostato è di 1 ora. È possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 20 minuti a 8 ore con intervalli di 5 minuti.



Verificare la cottura dei biscotti infilando un bastoncino di legno (stuzzicadenti). Se una volta tolto, il bastoncino non presenta residui di pasta, il biscotto è pronto.

In caso di preparazione del pane si raccomanda di disattivare la funzione di riscaldamento automatico in tutte le fasi di preparazione.

Programma "GRAIN"

Il programma si raccomanda per la cottura di pappe frolle da diversi tipi di grani mondati, per la preparazione di diversi contorni. Il tempo di cottura impostato è di 35 minuti. È possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 5 minuti a 4 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "PILAF"

Il programma si raccomanda per la cottura di diversi tipi di risotti. Il tempo di cottura impostato è di 1 ora. È possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 20 minuti a 1 ora e 30 minuti con intervalli di 10 minuti.

Programma "YOGURT/DOUGH"

Grazie a questo programma si possono cucinare i diversi tipi di gustosi e salutarissimi yogurt direttamente a casa sua e preparare la pasta fresca. Il tempo di cottura impostato è di 8 ore. È possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 6 fino a 12 ore con intervalli di 10 minuti. La funzione di autoriscaldamento in questo programma non è disponibile. Durante la sistemazione degli ingredienti nella tazza, fare attenzione affinché non superino il livello 1/2 indicato sulla superficie interna della tazza.



Per la preparazione di yogurt potete utilizzare il set speciale di vasetti per yogurt REDMOND RAM-G1 (da acquistare separatamente).

Programma "PIZZA"

Il programma si raccomanda per la preparazione di pizze. Il tempo di cottura impostato è di 25 minuti. È possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 20 minuti a 1 ora con passo di intervalli di 5 minuti.

Programma "BREAD"

Si raccomanda per la panificazione di diversi tipi di pane da farina di frumento e con aggiunta di farina di segale. Il programma prevede il ciclo completo di preparazione dall'impasto e fase del riposo della pasta fino alla panificazione. Il tempo di cottura impostato è di 3 ore. È possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 1 fino a 6 ore con passo di impostazione 10 minuti. La funzione di autoriscaldamento in questo programma non è disponibile.

- Durante la sistemazione degli ingredienti nella tazza, fare attenzione affinché non superino il livello 1/2 indicato sulla superficie interna della tazza.
- È necessario considerare che durante la prima ora di funzionamento di programma si svolge la fase di riposo della pasta e successivamente parte la panificazione.
- Prima di utilizzare la farina si raccomanda di setacciarla per arricchirla di ossigeno e l'eliminazione di sostanze estranee.
- Non si raccomanda l'utilizzo della funzione "Time Delay", dal momento che può influenzare la qualità di panificazione.
- Non aprire il coperchio della multicucina prima della fine del processo di panificazione! Da questo dipende la qualità di prodotto.
- Per la riduzione del tempo e la semplificazione del processo di cottura raccomandiamo d'usare le miscele pronte per la preparazione del pane.

Programma "DESSERT"

Si raccomanda per la preparazione di diversi dessert con frutta e frutti di bosco. Il tempo di cottura impostato è di 1 ora. È possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 5 minuti fino a 4 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "QUICK COOK"

Il programma di cottura veloce di riso, di pappe frolle da grani mondati. In questo programma non sono disponibili le regolazioni del tempo di cottura e la funzione "Time Delay".

III. FUNZIONI AGGIUNTIVE

- La preparazione fondue
- La funzione di friggitrice
- La preparazione di ricotta, formaggio
- La pasteurizzazione di prodotti liquidi
- Il riscaldamento di prodotti per bambini
- La sterilizzazione di stoviglie e di oggetti di igiene personale



Le ricette specificate nella sezione dei piatti possono essere trovate nel ricettario o sul sito web www.redmond.company.

IV. GLI ACCESSORI AGGIUNTIVI

Acquistare gli accessori aggiuntivi per la multicucina REDMOND RMK-M911E, sapere delle novità dei prodotti REDMOND è possibile sul sito www.redmond.company o nei punti vendita dei distributori ufficiali.

V. PULITURA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima di pulire l'apparecchio verificare che l'apparecchio sia stato staccato dalla rete elettrica e si è raffreddato completamente. Utilizzare un panno morbido e posterior non posterior per il lavaggio di stoviglie. Raccomandiamo di effettuare la pulizia dell'apparecchio subito dopo l'uso.



Per la pulizia è vietato d'usare le sostanze abrasive, le spugne con il rivestimento posteriore e sostanze chimiche aggressive. È vietato di immergere il corpo di apparecchio in acqua oppure metterlo sotto il corrente d'acqua.

Prima del primo utilizzo oppure per l'eliminazione di odori dopo la cottura raccomandiamo di far bollire per 15 minuti mezzo limone nel programma "STEAM".

Il vaso, il coperchio alluminico interno e la valvola a vapore vanno lavati dopo ogni utilizzo. La tazza può essere lavata in lavastoviglie. Dopo il lavaggio asciugare bene la tazza.

Per la pulitura del coperchio di alluminio interno (A5):

1. Aprire il coperchio della multicucina.
2. Dalla parte interna del coperchio premere contemporaneamente verso il centro i due fissaggi di posteriori.
3. Senza forzare i tirare il coperchio di alluminio verso di se e in basso per staccarlo da coperchio principale.
4. Strofinare le superfici di entrambi i coperchi con panno umido oppure con una salvietta. In caso di necessità lavare il coperchio staccato sotto acqua corrente ed usare detersivo per stoviglie. Non si raccomanda di lavare in lavastoviglie.
5. Rimontare il coperchio seguente le stesse operazioni all'inverso. Inserire il coperchio di alluminio nei vasi predisposti di fissaggio, unire con il coperchio essenziale e premere leggermente su fissatori fino allo scatto. Il coperchio di alluminio deve essere fissato saldamente.

La valvola a vapore è installata in un vano posterior sul coperchio posterior dell'apparecchio ed è composta da due parti: il disco esterno e la base. Per la pulitura della valvola:

1. Tirare accuratamente verso di se e verso l'alto e verso il disco esterno, come è dimostrato nel disegno A6.
2. Sulla parte interna del disco girare in senso antiorario la parte principale della valvola (in direzione) fino alla fine e rimuoverla.
3. Accuratamente staccare la gomma dalla valvola. Lavare le tutte parti della valvola seguendo le istruzioni di cui sopra.



ATTENZIONE! Per evitare la deformazione della gomma della valvola è vietato piegarla e allungarla.

4. Rimontare la gomma al posto, unire le calette della parte essenziale con le sporgenze relative sulla parte interna del disco e girare in senso orario (in direzione). Installare la valvola nel vano sul coperchio dell'apparecchio (il disco esterno deve sporgere all'indietro per estrarlo).

La condensa, che si forma durante la cottura, in questo modello si accumula in una cavità speciale sul corpo dell'apparecchio intorno alla tazza e scende nel contenitore posterior nella parte posterior dell'apparecchio.

1. Aprire il coperchio, estrarre la tazza. In caso di necessità sollevare leggermente la parte anteriore dell'apparecchio affinché la condensa scenda nel contenitore.
2. Rimuovere il contenitore, tirandolo leggermente per sporgenza verso di se.
3. Svuotare la condensa, lavare il contenitore e rimetterlo a posto.
4. Rimuovere la condensa rimasta nella cavità intorno alla tazza con una salvietta da cucina.

Trasporto e Magazzinaggio

Prima di conservare l'apparecchio assicurarsi che siano completamente asciutti tutti i componenti. Conservare l'apparecchio montato in luogo asciutto e ventilato, lontano da dispositivi di riscaldamento e dalla luce diretta del sole.

Durante il trasporto e lo stoccaggio, non esporre l'apparato alle sollecitazioni meccaniche, che potrebbero danneggiarlo e/o cagionare danni alla confezione.

Conservare l'apparecchio imballato lontano dall'acqua e da altri liquidi.

VI. CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Errori durante la preparazione e metodi di risoluzione

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

LA PIETANZA NON È COTTA COMPLETAMENTE

Possibili motivi		Rimedi
Avete dimenticato di chiudere il coperchio dell'apparecchio o non lo avete chiuso bene, perciò la temperatura di cottura non era sufficientemente alta		Non aprite il coperchio durante la cottura della multicucina senza bisogno. Chiudete il coperchio fino a click. Assicuratevi, che niente non fastidisce alla buona chiusura del coperchio dell'apparecchio e la gomma di guarnizione sul coperchio interno non è deformata
Il recipiente e la resistenza non sono a stretto contatto, perciò la temperatura di cottura era sufficientemente alta		Il recipiente deve essere impostato nel corpo dell'apparecchio dritto, a stretto contatto del fondo con il disco di riscaldamento. Assicuratevi, che nella camera lavorativa della multicucina non sono presenti gli oggetti estranei. Non ammettete che il disco di riscaldamento si sporca
La selezione sbagliata degli ingredienti del piatto. Gli ingredienti non sono adatti per la cottura con il metodo di cottura selezionato da voi o avete scelto il programma di cottura sbagliato. Gli ingredienti sono tagliati troppo grossolanamente, violati gli proporzioni d'inserimento delle pietanze. Avete impostato sbagliatamente il tempo di cottura (non avete calcolato bene). La variazione della ricetta da voi selezionata non è adatta per la cottura in questa multicucina		È desiderabile usare le ricette approvate (adattate per questo modello dell'apparecchio). Usate le ricette veramente fidabili. La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
Con la cottura di cottura al vapore: la quantità d'acqua nel recipiente è insufficiente, per fornire la densità del vapore sufficiente		Versate l'acqua nel recipiente rigorosamente di volume raccomandato. Se avete dubbi, controllate il livello d'acqua durante il processo di cottura
Durante frittura	Avete versato troppo olio vegetale nel recipiente	Con la frittura normale è sufficiente, che l'olio copre il fondo del recipiente ad un strato sottile. Con la frittura nell'olio seguite le istruzioni della ricetta corrispondente
	Eccesso dell'umidità nel recipiente	Non chiudete il coperchio della multicucina con la frittura, se non è stato indicato nella ricetta. I cibi surgelati prima della frittura obbligatoriamente scongelate e scolate
Con la bollitura nell'acqua: evaporizzazione del brodo con la cottura dei cibi con livello di acidità elevata		Alcuni cibi necessitano di elaborazione prima della cottura: lavaggio, so frittura etc. Seguite le raccomandazioni della ricetta da voi sezionata

Con la cottura (l'impasto non è cotto)	Durante il processo di lievitazione dell'impasto si è attaccato al coperchio interno e ha chiuso la valvola d'uscita di vapore	Inserite l'impasto nel recipiente in quantità minore
	Avete inserito nel recipiente troppo l'impasto	Rimuovete i prodotti da forno, girateli e riposizionate nel recipiente, dopo di che continuate la cottura. Successivamente con la cottura inserite nel recipiente l'impasto in quantità minore

ITA

IL CIBO È TROPPO COTTO

Avete sbagliato nella selezione del tipo di pietanza o con l'impostazione (nel calcolo) del tempo di cottura. Esageratamente piccole dimensioni degli ingredienti	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
Dopo la cottura il piatto pronto rimasto troppo tempo con la tenuta in caldo attivata	L'uso prolungato della funzione di tenuta in caldo non è raccomandato. Se nel vostro modello della multicucina è fornito di disattivazione anticipata di questa funzione, voi potete usare questa possibilità

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

Con la cottura della pappa al latte fuoriesce	La qualità e le capacità del latte possono dipendere dal luogo e le condizioni di produzione. Vi raccomandiamo usare solo il latte ultra pastorizzato parzialmente scremato di 2,5% di grassi. Se è necessario il latte si può diluire con l'acqua potabile
Gli ingredienti prima di cottura non sono stati elaborati o sono stati elaborati in modo sbagliato in modo sbagliato (lavati male etc.). Non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti o il tipo di pietanza è stato scelto sbagliatamente il tipo di pietanza	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata. I cereali interi, la carne, il pesce e i frutti di mare lavate bene fino ad ottenere l'acqua di lavaggio limpida
Il prodotto forma una schiuma	Si raccomanda di risciacquare a fondo il prodotto, rimuovere la valvola o cuocere con il coperchio aperto

IL PIATTO ADERISCE

Il recipiente è stato pulito male dopo la cottura del cibo precedente. In recipiente antiaderente del recipiente è danneggiato	Prima di cominciare la cottura, assicuratevi, che il recipiente è lavato bene e il rivestimento antiaderente non è danneggiato
Il volume totale del prodotto inserito è inferiore di quello raccomandato nella ricetta	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio)
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo	Diminuite il tempo di cottura o seguite le indicazioni della ricetta, adattata per questo modello d'apparecchio
Con la frittura: avete dimenticato di versare l'olio nel recipiente, non avete mescolato o avete girato troppo tardi le pietanze che cucinate	Con la frittura normale versate nel recipiente un po' di olio vegetale in modo tale, che copre il fondo del recipiente con lo strato sottile. Per la cottura omogenea i cibi nel recipiente periodicamente vanno mescolate o girate fra un tempo definito
Con la brasatura: nel recipiente manca l'umidità	Aggiungete nel recipiente un po' di liquido. Durante il tempo di cottura non aprite il coperchio della multicucina senza bisogno
Con la cottura: nel recipiente il livello d'umidità è troppo bassa (non sono seguite le proporzioni degli ingredienti)	Seguite le proporzioni giuste del liquido e degli ingredienti solidi
Con i prodotti da forno: non avete imbrattate la superficie interna del recipiente prima di cottura	Prima di inserire l'impasto imbrattate il fondo e i lati del recipiente con burro o oliate con l'olio vegetale (non versate il burro nel recipiente!)

IL PRODOTTO LA FORMA DI TAGLIO

Avete mescolato troppo spesso il cibo nel recipiente	Con la frittura normale mescolate il piatto non più spesso di ogni 5-7 minuti
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo.	Diminuite il tempo di cottura o seguite gli indicazioni della ricetta, adattate per questo modello dell'apparecchio

IL PRODOTTO DA FORNO RIMASTO UMIDO

Sono stati usati gli ingredienti non adatti, che forniscono eccesso dell'umidità (le verdure succose o frutti, i frutti di bosco surgelati, la panna etc.)	Selezionate gli ingredienti secondo la ricetta del prodotto da forno. Cercate non selezionare come l'ingrediente le pietanze che contengono, troppa umidità o usateli possibilmente nelle quantità minime
Avete tenuto il prodotto a forno pronto nella multicucina chiusa	Cercate di rimuovere il prodotto da forno dalla multicucina subito dopo la cottura. Se è necessario potete lasciare il prodotto nella multicucina per un breve periodo con la tenuta in caldo attivata

IL PRODOTTO DA FORNO NON SI LIEVITA

Le uova con lo zucchero non sono state sbattute	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
L'impasto e rimasto lievitato troppo a lungo	
Non avete setacciato la farina o avete impostato male l'impasto	
State ammessi gli errori con inserimento degli ingredienti	
La ricetta selezionata da voi non è adatta per la cottura in questo modello della multicucina	

i Alcuni modelli delle pentole multifunzionali REDMOND nei programmi "STEW" e "SOUP" con la mancanza del liquido si attiva la sistema della protezione dal surriscaldamento dell'apparecchio. In questo caso il programma di cottura si arresta e la multicucina nel regime della tenuta in caldo.

Il tempo consigliato di cottura dei prodotti a bagnomaria sotto pressione

N. ord.	Pietanza	Peso, g/ Quantità, pz.	Capacità d'acqua, ml	Tempo di cottura, min
1	Filetto di carne suina/manzo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Filetto agnello (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Filetto di pollo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Polpettine/polpette	500	800	25/40
5	Pesce (filetto)	300	800	15
6	Frutti di mare (surgelati)	300	800	5
7	Patate (tagliate in 4 parti)	500	800	20
8	Carote (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rape rosse (tagliati in 4 parti)	500	1500	90
10	Verdure (surgelati)	500	800	5
11	Uovo di gallina	5 pz	800	10

Raccomandazioni per l'impostazione della temperatura nel programma "MULTICOOK"

Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso	Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso
35	Impasti, preparazione aceto	105	Preparazione di gelatine di carne
40	Preparazione dello YOGURT/DOUGH	110	Sterilizzazione
45	Fermenti	115	Preparazione di sciroppo di zucchero
50	Fermentazione	120	Preparazione dello stinco di maiale
55	Preparazione dolci soffici	125	Preparazione della carne brasata
60	Preparazione del te' verde e baby food	130	Preparazione di dolci da forno
65	Preparazione della carne in confezione sottovuoto	135	Riscaldamento di piatti pronto per l'ottenimento di una superficie croccante
70	Preparazione punch	140	Affumicamento
75	Pasterizzazione e te' bianco	145	Preparazione di verdure e pesce al cartoccio
80	Preparazione del vino caldo	150	Preparazione di carne al cartoccio
85	Preparazione della ricotta e di prodotti che necessitano di tempi di cottura lunghi	155	Preparazione di cibi a pasta lievitante
90	Preparazione del te' rosso	160	Pollame
95	Preparazione di pappe al latte	165	Bistecche
100	Preparazione di marmellate	170	Funzione friggitrice (patate fritte, pollo fritto ecc.)

i Si dovrebbe tener presente che questi sono consigli generali. Il tempo reale potrebbe differire dai valori consigliati, a seconda della qualità di un prodotto particolare e anche alle vostre preferenze di gusto.

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura predefinito	Tempi di cottura/ intervalli di variazione dei tempi di cottura	Avvio ritardato	Tempo di attesa al fine del programma	Autoriscaldamento
MULTICOOK	Preparazione di diversi piatti con la possibilità di impostazione della temperatura e del tempo di preparazione	15 min	5 min - 1 ora / 1 min 1 ora - 12 ore / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Preparazione di pappa al latte	10 min	5 min - 1 ora 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Brasati di carne, pesce, verdure, contorni e piatti complessi	1 ora	20 min - 12 ore / 5 min	✓		✓
FRY	Frittura di carni, pesce, verdure e piatti complessi	15 min	5 min - 1 ora 30 min / 1 min			✓
SOUP	Minestre, minestrone, e minestre fredde	1 ora	20 min - 8 ore / 5 min	✓		✓

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura predefinito	Tempi di cottura/ intervalli di variazione dei tempi di cottura	Avvio ritardato	Tempo di attesa di avvio a regime del programma	Autorisaldamento
STEAM	Cottura a vapore di carni, pesce, verdure e altri piatti	15 min	5 min - 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Preparazione di pasta di varie sorte di grano, salsicce, ravioli e altri cibi precotti	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Preparazione di latte bollito, carni stufate, gelatine di carne	5 ore	1 ora - 8 ore / 10 min	✓		✓
BOIL	Cottura di verdure e legumi	40 min	5 min - 2 ore / 5 min	✓		✓
BAKE	Preparazione di torte, dolci di pasta a lievitazione e sfoglia	1 ora	20 min - 8 ore / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cereali, pappe frolle con acqua e grani mondati	35 min	5 min - 4 ore / 5 min	✓		✓
PILAF	Preparazione di vari tipi di risotti (con carne, pesce, selvaggina, verdure)	1 ora	20 min - 1 ora 30 min / 10 min	✓		✓
Y O G U R T / DOUGH	Preparazione di vari tipi di yogurt e impasti	8 ore	6 ore - 12 ore / 10 min	✓		
PIZZA	Preparazione di pizze	25 min	20 min - 1 ora / 5 min	✓		✓
BREAD	Preparazione di diversi tipi di pane con farina di frumento e di segale (incluso l'impasto)	3 ore	1 ora - 6 ore / 10 min	✓		
DESSERT	Preparazione di vari tipo di dessert, con frutta e frutti di bosco	1 ora	5 min - 4 ore / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Preparazione rapida di riso, pappe frolle con acqua	Chiusura automatica dopo bollitura completa dell'acqua				✓

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA

Guasto	Possibili motivi	Metodi e rimedi
Sul display è apparso messaggio di errore E1-E3	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
Quando si cucina nel programma „FRY” con telemeuto di riscaldamento sollevato, il dispositivo può visualizzare il messaggio di errore E3	Quantità troppo bassa di prodotti è in fase di cottura o i prodotti sono bloccati al fondo della padella	Questa situazione non significa che si tratti di un malfunzionamento del dispositivo, è causata dal funzionamento della protezione contro il surriscaldamento. Per continuare a lavorare con la multi-cucina, il dispositivo dovrebbe essere scollegato dalla presa per 2-3 minuti, e quindi dovrebbe essere di nuovo collegato alla presa. Per evitare che l'errore venga nuovamente visualizzato, usare il programma „MULTICOOK” con temperatura impostata a 170°C

Guasto	Possibili motivi	Metodi e rimedi
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
Il cibo si prepara troppo lentamente	Mancanza di corrente elettrica	Assicurarsi della presenza della tensione nella rete elettrica. Se è assente rivolgersi al servizio della vostra casa
	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
Durante processo di cottura sotto il coperchio dell'apparecchio esce il vapore	il recipiente posizionato storto nel corpo del multicooker	Installare 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
	Il recipiente non è dritto nel corpo dell'apparecchio	Inserire il recipiente drittamente
La guarnizione sul coperchio interno è molto sporca, deformata o danneggiata	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 inferiore dell'apparecchio. Nel caso procedere con la sostituzione

 Nel caso in cui non siate riusciti a eliminare i difetti, si prega di consultare il centro di assistenza autorizzato.



Smaltimento ecologicamente sicuro (smaltimento di elettrodomestici e di apparecchi elettronici)

Per smaltire la confezione, le istruzioni e l'apparecchio è necessario seguire i regolamenti locali inerenti allo smaltimento dei rifiuti. Fate attenzione all'ambiente intorno: non smaltite i prodotti come questo con i normali rifiuti domestici.

■ Gli apparecchi usati (vecchi) non devono essere smaltiti con gli altri rifiuti domestici, devono essere smaltiti separatamente. I proprietari di vecchi apparecchi sono obbligati portarli nei punti di raccolta o consegnarli a organizzazioni competenti. In questo modo voi contribuite al riciclo delle materie prime e alla protezione dell'ambiente evitandone la contaminazione.

Il contrassegno presente su questo apparecchio indica la sua conformità alla direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi.

La direttiva deincepis le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchiature usate, valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

 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.

Las instrucciones de seguridad e instrucciones de uso que incluye este manual no abarcan todas las situaciones posibles que pueden suceder durante el uso del aparato. Al usar el aparato el usuario tiene que regirse por el sentido común, tener cuidado y estar atento.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las normas de seguridad y funcionamiento del producto.
 - Este dispositivo eléctrico ha sido diseñado para la preparación de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales o en otras condiciones de uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación de la operación adecuada del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las posibles consecuencias.
 - Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica compruebe si el voltaje coincide con la tensión nominal de alimentación del aparato (ver. Las especificaciones y la placa de identificación del producto).
 - Utilice un prolongador de la misma potencia del dispositivo – el desajuste puede provocar un cortocircuito o un cable de fuego.
 - Conecte el aparato a un toma de corriente con toma de tierra – es un requisito obligatorio de protección contra descargas eléctricas. Si utiliza un prolongador, asegúrese de que también tiene toma de tierra.
- STOP** ¡ADVERTENCIA! Durante el trabajo del aparato, su cuerpo, el recipiente y los detalles de metal se calientan. ¡Tenga cuidado! Use guantes de cocina. Para evitar quemaduras por el vapor caliente no se incline sobre el dispositivo cuando se abra la tapa.
- Desenchufe el aparato después de su uso, así como durante su limpieza o transporte. Quite el cable con las manos secas, sujetándolo por el enchufe y no por el cable.
 - No coloque el cable de alimentación en una puerta o cerca de fuentes de calor. Asegúrese de que el cable no esté torcido o retorcido o en contacto con objetos afilados y con bordes o esquinas de los muebles.

STOP **RECUERDE:** los daños accidentales sufridos por el cable de alimentación pueden causar problemas que no se incluyen en la garantía, así como descargas eléctricas. El cable eléctrico dañado requiere una sustitución urgente en el centro de servicio.

- En caso de cambio de la situación del disco del elemento calefactor utilice obligatoriamente las tenazas que se encuentran en el juego suministrado del aparato – esto excluye la posibilidad de quemaduras u otras lesiones accidentales.
- Al instalar el disco calefactor en la posición superior, asegúrese de que quede bien asentado en las ranuras de las paredes de la cámara de trabajo del dispositivo. La instalación incorrecta de la resistencia puede llevar a desplazamientos arbitrarios durante el proceso de utilización del dispositivo y a la rotura.

STOP Para coger las pinzas asegúrese de utilizar guantes con aislamiento térmico. ¡No toque el disco calefactor con las manos independientemente de su posición!

¡Para evitar descargas eléctricas, no cambie la posición del elemento calefactor si el aparato está conectado!

Se prohíbe cerrar la tapa del aparato si el disco calefactor se encuentra en la posición superior.

- No instale el aparato en una superficie blanda y no lo cubra durante el funcionamiento – esto puede dar lugar a un sobrecalentamiento y a mal funcionamiento.
 - Se prohíbe la utilización del aparato al aire libre – la humedad o la introducción de materias extrañas en el interior de la unidad pueden causar graves daños.
 - Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y frío por completo. Se deben seguir estrictamente las instrucciones de limpieza del dispositivo.
- STOP** ¡SE PROHIBE sumergir el cuerpo del aparato en el agua o colocarlo bajo el grifo!

- Los niños de 8 años y mayores, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento, solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión y/o si han recibido instrucciones

sobre el uso seguro de los equipos y conocen los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación en un lugar inaccesible para los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento de los equipos no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.

- El material de embalaje (plástico y espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Se prohíbe la auto-reparación del aparato o la introducción de cambios en su estructura. La reparación del aparato sólo debe ser realizada por un centro de servicio autorizado. El trabajo poco profesional puede causar daños al equipo, lesiones personales y daños a la propiedad.

STOP

¡ADVERTENCIA! Prohibido el uso del dispositivo en cualquier estado de mal funcionamiento.

Características técnicas

Modelo.....	RMK-M911E	Recubrimiento de la taza/sartén/cerámico, de antiquemadura
Potencia.....	860-1000 W	Display LED.....
Tensión.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-calentamiento.....
Defensa contra daños por descarga eléctrica.....	clase I	Tamaño.....
Volumen de la taza.....	5 l	Peso neto.....

Programas

1. MULTICOOK (MULTICOCINERO)	10. BAKE (HORNEAR)
2. OATMEAL (ARROZ CON LECHE)	11. GRAIN (CEREALES)
3. STEW (GUISADO)	12. PILAF (PAELLA)
4. FRY (FREIR)	13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/MASA)
5. SOUP (SOPA)	14. PIZZA
6. STEAM (VAPOR)	15. BREAD (PAN)
7. PASTA (MACARRONES)	16. DESSERT (POSTRES)
8. SLOW COOK (COCCIÓN A FUEGO LENTO)	17. QUICK COOK (COCCIÓN EXPRESA)
9. BOIL (HERVIR)	

Funciones

Función MASTERFRY (elevación del elemento calentador).....	disponible
Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (autocalentamiento).....	hasta 24 horas
Desactivación preliminar del autocalentamiento.....	hay
Calentamiento del plato.....	hasta 24 horas
Arranque suspenso.....	hasta 24 horas

Equipo estándar

Multicocina.....	1 pz.	Sartén.....	1 pz.
Taza.....	1 pz.	Tenazas.....	1 pz.

Contenedor para la preparación al vapor.....	1 pz.	Libro de recetas.....	1 pz.
Cesta con el mango para asar en la grasa.....	1 pz.	Soporte para el cucharón/cuchara.....	1 pz.
Vaso mensurado.....	1 pz.	Manual de empleo.....	1 pz.
Cucharón.....	1 pz.	Libro de servicio.....	1 pz.
Cuchara plana.....	1 pz.	Cordón de alimentación eléctrica.....	1 pz.

El fabricante tiene el derecho para la introducción de las modificaciones en el diseño, equipo estándar, así como las características técnicas del artículo durante el perfeccionamiento de su producción sin avisar complementariamente sobre estas modificaciones. Las especificaciones técnicas permiten un error del ±10%.

Estructura de la multicocina RMK-M911E A1

1. Tapa del instrumento	11. Cucharón
2. Tapa interior desmontable	12. Vaso mensurado
3. Elemento elevador de calentamiento	13. Sartén
4. Taza	14. Tenazas
5. Botón de apertura de la tapa	15. Contenedor para la preparación al vapor
6. Panel de mando con el display	16. Cesta con el mango para asar en la grasa
7. Cuerpo	17. Soporte para el cucharón/cuchara
8. Mango para la transportación	18. Cable de alimentación eléctrica
9. Válvula de vapor desmontable	19. Recipiente para recoger condensado
10. Cuchara plana	

Panel de mando A2

La multicocina REDMOND RMK-M911E está equipada con el panel de mando sensorial con el display de cristales líquidos de color multifuncional.

1. "Reheat/Cancel" ("Recalentar/Cancelar") – activación/desactivación de la función del calentamiento, interrupción del funcionamiento del programa de preparación, anulación de los ajustes realizados.
2. "Time Delay" ("Arranque suspenso") – activación del modo de ajuste del tiempo del arranque suspenso.
3. "Temperature" ("Temperatura") – ajuste del valor de la temperatura en el programa "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Hora") – selección del valor de la hora en los modos de ajuste el tiempo de preparación y arranque suspenso.
5. "Min" ("Minutos") – selección del valor de los minutos en los modos de ajuste el tiempo de preparación y arranque suspenso.
6. "QUICK COOK" ("Cocción expresa") – activación del programa "QUICK COOK".
7. "Menu/Keep Warm" ("Menú/Conservador de calor") – selección del programa automático de la preparación; desactivación preliminar del autocalentamiento.
8. "Start" – activación del modo establecido de la preparación.
9. Display.

Estructura del display A3


1. Indicador de realización del programa automático "QUICK COOK".
2. Indicador del funcionamiento del programa de preparación/calentamiento.
3. Indicador de las etapas de la preparación.
4. Indicador de la temperatura establecida en el programa "MULTICOOK".
5. Indicador de la acción de la función "Time Delay".
6. Indicador del modo de indicaciones del temporizador.
7. Temporizador.
8. Indicador del programa de preparación automático elegido.

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

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

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

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

 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.

¡ATENCIÓN! Está Prohibido levantar el dispositivo con el tazón lleno por el mango.

No encienda el dispositivo sin el interior del recipiente o el recipiente vacío – en caso de Inicio accidental del programa de cocción que dará lugar a un recalentamiento crítico del dispositivo o dañar el Revestimiento antiadherente. Antes de freír los productos, vierta un poco de aceite vegetal o de girasol en el recipiente.

 ¡ATENCIÓN! ¡Está Prohibido levantar el dispositivo por las asas del tazón!

II. EMPLEO DE LA MULTICOCINA

Antes de activar por primera vez


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

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

Ajuste del tiempo de la preparación

En la multicocina REDMOND RMK-M911E se puede ajustar independientemente el tiempo de preparación de cada programa (excepto el programa "QUICK COOK"). El paso de cambio y la banda posible del tiempo establecido dependen del programa de preparación elegido. Para cambiar el tiempo:

1. Después de la selección del programa de preparación, al presionar el botón "Hour", ajustar el valor del reloj. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
2. Al presionar el botón "Min", ajustar el valor de los minutos. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
3. En caso de necesidad ajustar el tiempo de preparación de menos de una hora, presionar el botón "Hour" hasta la puesta al cero del valor del reloj. Luego al presionar el botón "Min", ajustar el valor necesario de los minutos.
4. Después del fin del ajuste del tiempo de preparación (el display sigue parpadeando), pasar a la siguiente etapa según el algoritmo del programa de preparación elegido. Para la anulación de los ajustes realizados presionar el botón "Reheat/Cancel", luego introducir todo el programa de preparación de nuevo.

 En caso de ajuste manual del tiempo de preparación tomar en consideración la banda posible de los ajustes y el paso de ajuste previsto según el programa de preparación elegido con anticipación conforme a la tabla de ajustes de fábrica.


Para su comodidad la banda del tiempo establecido en los programas de preparación comienza de los valores mínimos. Esto permite prolongar el funcionamiento del programa para el plazo pequeño, si el plato no es preparado todavía al tiempo principal.

En algunos programas automáticos el recuento del tiempo establecido de preparación comienza sólo después de la salida del instrumento a la temperatura de trabajo establecida. Por ejemplo, al verter el agua fría y ajustar el tiempo de preparación de 5 minutos en el programa "STEAM", la activación del programa y el recuento inverso del tiempo de preparación establecido comenzará sólo después de la ebullición del agua y formación de una cantidad suficiente del vapor en la taza.

En el programa "PASTA" el recuento del tiempo establecido de preparación comienza después de la ebullición del agua y la presión repetida del botón "Start".

Función MASTERFRY A4

El robot de cocina REDMOND RMK-M911E está equipado con un elemento elevador de calentamiento. Con esto, usted ahora puede usar en el robot de cocina no sólo el recipiente, sino también la sartén (suministrada en el juego).

 Para coger las pinzas asegúrese de utilizar guantes con aislamiento térmico. ¡No toque el disco calefactor con las manos independientemente de su posición!

Por razones de seguridad, para cambiar la posición del elemento de calefacción, utilizar las tenazas (dispositivo suministrado).

Para ajustar el elemento calefactor en la posición superior levante con cuidado hasta el tope y gire ligeramente en sentido anti horario para fijar los sujetadores en las ranuras de las paredes de la cámara de trabajo.

Para instalar el disco calefactor en la posición inferior, levántelo para que se monte fuera de las ranuras en las paredes de la cámara de trabajo y girando ligeramente el dial en sentido anti horario, con cuidado bájelo.

 ¡No trate de cambiar la posición del elemento calefactor si el aparato está conectado a la red!

Se prohíbe cerrar la tapa del aparato si el elemento del disco calefactor se encuentra en la posición superior.


 Para cocinar en el robot de cocina utilice solamente la sartén suministrado en el juego.

Función "Time Delay" ("Arranque suspenso")

La función permite establecer el intervalo del tiempo después del fin del cual el plato debe ser preparado (teniendo cuenta del tiempo de funcionamiento del programa). Se puede ajustar el tiempo en la banda de 10 minutos hasta 24 horas con el paso de ajuste de 10 minutos. Es necesario tomar en consideración que el tiempo de demora debe ser mayor que el tiempo de preparación ajustado, en caso contrario el programa comenzará el funcionamiento inmediatamente después de la presión del botón "Start".

Usted puede establecer el tiempo del arranque suspenso después de la selección del programa automático, el ajuste de los valores de la temperatura y del tiempo de preparación.

1. Activar el modo de ajuste del tiempo para el arranque suspenso por presionar el tiempo "Time Delay". La inscripción aparecerá "Time Delay" en el display, y el temporizador comenzará a parpadear.
2. Al presionar el botón "Hour", cambiar el valor del reloj según los pasos. El formato del tiempo establecido es de 24 horas. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
3. Al presionar el botón "Min", cambiar el valor de los minutos según los pasos. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
4. En caso de necesidad ajustar el tiempo de preparación de menos de una hora, presionar consecutivamente el botón "Hour" en el modo de ajuste del reloj hasta la puesta al cero del valor del reloj. Luego al presionar el botón "Min", ajustar el valor necesario de los minutos.
5. Para la anulación de los ajustes realizados presionar el botón "Reheat/Cancel", luego introducir todo el programa de preparación de nuevo.
6. Después de la terminación del ajuste del tiempo presionar y mantener el botón "Start" durante unos segundos. El indicador del funcionamiento de la función "Time Delay" se encenderá, la realización del programa y el recuento inverso del tiempo comenzarán.
7. El plato será preparado, al pasar el tiempo asignado. Después de la terminación del programa la función de mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (Conservador de calor) se activará y el indicador "Reheat/Cancel" del botón se encenderá.
8. Para la desactivación del autocalentamiento presionar el botón "Reheat/Cancel". El indicador del botón se apagará.

 La función del arranque suspenso es accesible para todos los programas automáticos de la preparación, excepto los programas "FRY", "PASTA" y "QUICK COOK".

No se recomienda usar la función "Time Delay", si la receta contiene los productos de leche y otros productos averiados (huevo, leche fresca, carne, queso etc.).

En caso de ajuste del tiempo en la función "Time Delay" es necesario tomar en consideración que el recuento del tiempo en el programa "STEAM" comienza sólo después de alcanzar la multicocina la temperatura de trabajo necesaria (después de la ebullición del agua).

Función de mantenimiento de la temperatura de los platos preparados "Keep Warm" (Conservador de calor)

Se activa automáticamente inmediatamente después del fin del funcionamiento del programa de preparación y puede mantener la temperatura del plato acabado dentro de los límites de 70-75°C durante 24 horas. Con el autocalentamiento activo el indicador el botón "Reheat/Cancel" luce, el recuento directo del tiempo de funcionamiento en este modo se presenta en el display. En caso de necesidad el autocalentamiento puede ser desactivado, al presionar y al mantener el botón "Reheat/Cancel" durante algunos segundos.

Desactivación preliminar del autocalentamiento

Después del fin del funcionamiento del programa de preparación la activación del autocalentamiento no es deseable siempre. Teniendo cuenta de esto la posibilidad de la desactivación previa de esta función durante la activación o el funcionamiento del programa de preparación principal está prevista en la multicocina REDMOND RMK-M911E. Para esto durante el arranque

o el funcionamiento del programa presionar y mantener el botón "Menu/Keep Warm" durante algunos segundos hasta que el indicador del botón "Reheat/Cancel" se apague. Presionar el botón "Menu/Keep Warm" una vez más para activar de nuevo el autocalentamiento (el indicador del botón "Reheat/Cancel" se encenderá).

Función de calentamiento de los platos

Se puede usar la multicocina REDMOND RMK-M911E para el recalentamiento de los platos fríos. Para esto:

- Poner los productos en la taza, instalarla en el cuerpo de la multicocina.
- Cerrar la tapa, conectar el instrumento a la red eléctrica.
- Presionar y mantener el botón "Reheat/Cancel" durante algunos segundos hasta la señal sonora. El indicador correspondiente y el indicador del botón se encenderán en el display. El temporizador comenzará el recuento del tiempo del recalentamiento.

El instrumento recalentará el plato hasta la temperatura de 70-75°C y lo mantendrá en el estado caliente durante 24 horas. En caso de necesidad se puede parar el recalentamiento, al presionar y al mantener el botón "Reheat/Cancel" durante algunos segundos hasta que los indicadores correspondientes se apaguen en el display y en el botón.



A pesar de que la multicocina puede conservar el producto en el estado recalentado durante el tiempo hasta 24 horas, no se recomienda dejar el plato en estado recalentado durante más de dos-tres horas, pues esto puede provocar el cambio de sus propiedades gustativas a veces.

Orden general de acciones en caso de empleo de los programas automáticos



¡IMPORTANTE! Cuando utilice el dispositivo de agua hirviendo (por ejemplo, cuando hierva productos), NO ponga la temperatura de cocción por encima de 100°C, esto puede resultar en un sobrecalentamiento y un fallo del dispositivo. Por la misma razón, NO use los programas BAKE, FRY, BREAD para hervir agua.

1. Preparar (medir) los ingredientes necesarios.
2. Colocar los ingredientes en la taza de la multicocina según el programa de preparación e insertarla en el cuerpo del instrumento. Controlar que todos los ingredientes, incluso el líquido, se encuentren inferior a la marca máxima en la superficie interior de la taza. Asegurarse de que la taza está instalada sin sesgos y se contacte ajustadamente con el elemento calorífero.
3. Cerrar la tapa de la multicocina hasta un clic. Conectar el instrumento a la red eléctrica.
4. **¡ATENCIÓN!** Si usted cocina a altas temperaturas usando una gran cantidad de aceite vegetal, siempre deje la tapa del dispositivo abierta.
5. Al presionar el botón "Menu/Keep Warm", elegir el programa de preparación necesario (el indicador del programa correspondiente se encenderá en el display).
6. Si no está satisfecho con el tiempo de cocción predeterminado, puede cambiar este valor pulsando los botones "Hour" y "Min". En el programa MULTICOOK también es posible cambiar la temperatura de cocción antes del Inicio. Cuando se selecciona este programa, el indicador de temperatura de cocción se ilumina en la pantalla. Pulse el botón "Temperature" para seleccionar el valor deseado.
7. En caso de necesidad establecer el tiempo del arranque suspenso. La función "Time Delay" no es accesible en caso de empleo de los programas "FRY", "PASTA" y "QUICK COOK".
8. Para la activación del programa de preparación presionar y mantener el botón "Start" durante algunos segundos hasta que los indicadores de los botones "Start" y "Reheat/Cancel" se enciendan. La ejecución del programa establecido y el recuento inverso del tiempo de preparación comenzarán. En el programa "STEAM" el recuento inverso comenzará después de la ebullición del agua y después de alcanzar la densidad suficiente del vapor en la taza; en el programa "PASTA" – después de la ebullición del agua en la taza, la colocación de los productos y la presión repetida del botón "Start".
9. En caso de necesidad se puede desactivar de antemano la función del autocalentamiento, al presionar y al mantener el botón "Menu/Keep Warm" hasta que el indicador del botón "Reheat/Cancel" se apague. La presión repetida del botón "Menu/Keep Warm" activará de nuevo esta función. La función del autocalentamiento es inaccesible en caso de empleo de los programas "YOGURT/DOUGH" y "BREAD".
10. La señal sonora le avisará sobre la terminación del programa de preparación. Luego en dependencia del programa elegido o ajustes corrientes el instrumento pasará en el modo de autocalentamiento (el indicador el botón "Reheat/Cancel" luce) o en el modo de espera (el indicador del botón "Start" parpadea).
11. Cesará el proceso de preparación o el autocalentamiento, presionar y mantener el botón "Reheat/Cancel" durante algunos segundos para anular el programa introducido.



En la sección de Consejos de Cocina puedes encontrar respuestas a las preguntas más frecuentes.

Para la recepción del resultado de alta calidad ofrecemos usar las recetas de preparación de los platos representados en el libro de recetas que se adjunta a la multicocina REDMOND RMK-M911E y es elaborada especialmente para este modelo.



Si según su opinión Usted no ha alcanzado el resultado deseable en los programas automáticos ordinarios, usar el programa universal "MULTICOOK" con la banda ampliada de ajustes manuales que abre unas posibilidades enormes para sus experimentos culinarios.

Programa "MULTICOOK"

Este programa está destinado para preparar casi todos los platos según los parámetros de la temperatura y el tiempo de preparación establecidos por el usuario. Gracias al programa "MULTICOOK" la multicocina REDMOND RMK-M911E puede sustituir una serie entera de accesorios de cocina y permitirá a preparar el plato casi según cualquiera receta que le interesa de las que se presenta en el antiguo libro de culinaria o de Internet.

Para su comodidad en caso de preparación de los platos con la temperatura hasta 80°C la función del autocalentamiento es desactivada. En caso de necesidad se puede activarla manualmente, al presionar y al mantener el botón "Menu/Keep Warm" durante algunos segundos después de la activación del programa de preparación hasta que el indicador "Reheat/Cancel" se enciende.

- El tiempo de preparación de 15 minutos es establecido por defecto en el programa "MULTICOOK"; la temperatura de preparación es de 100°C por defecto.
- La banda de regulación manual de la temperatura (se cambia en caso de presión del botón "Temperature"): 35-170°C con el paso de cambio de 5°C.
- La banda de regulación manual del tiempo: 5 minutos – 12 horas con el paso de cambio de 1 minuto para el intervalo hasta 1 hora o de 5 minutos – para el intervalo superior a 1 hora.



En el programa "MULTICOOK" se puede preparar una gran cantidad de platos diferentes. Usar el libro de recetas de nuestros cocineros profesionales o la tabla especial de las temperaturas recomendadas para la preparación de diferentes platos y productos.



Si utiliza el programa "MULTICOOK" para el agua hirviendo (por ejemplo, cuando cocine productos), NO ponga la temperatura de cocción por encima de 100°C.

Programa "OATMEAL"

Se recomienda para preparar las papillas a base de leche. El tiempo de preparación es de 10 minutos por defecto en el programa. El ajuste manual del tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 1 hora 30 minutos con el paso de ajuste de 1 minutos es posible.

El programa "OATMEAL" está destinado para preparar la papilla con el empleo de la leche pasteurizada de pequeña grasura. Para evitar la ebullición de la lecha y recibir el resultado necesario antes de la preparación se recomienda ejecutar las siguientes acciones:

- lavar esmeradamente todos los granos de cereales íntegros (arroz, alforfón, mijo limpio etc.) hasta que el agua se haga puro;
- antes de la preparación lubricar la taza de la multicocina con mantequilla;
- controlar estrictamente las proporciones, al medir los ingredientes según las indicaciones del libro de recetas; disminuir o aumentar la cantidad de ingredientes estrictamente proporcionalmente;
- en caso de empleo de la leche integra diluirla con agua potable en la proporción de 1:1.

Las propiedades de la lecha y granos pueden distinguirse en dependencia del lugar de procedencia, lo que influye en los resultados de la preparación a veces.

Si el resultado deseable no ha sido alcanzado en el programa t, usar el programa universal "MULTICOOK". La temperatura óptima de preparación de la papilla a base de leche es de 95°C. Establecer la cantidad de los ingredientes y el tiempo de preparación según la receta.

Programa "STEW"

Se recomienda para estofar verduras, carne, pollo, productos del mar. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 12 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "FRY"

Se recomienda para asar carne, verduras, pollo, productos del mar. El tiempo de preparación es de 15 minutos por defecto en el programa. El ajuste manual del tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 1 hora 30 minutos con el paso de ajuste de 1 minutos es posible. La función "Time Delay" no es accesible en este programa.



Observar las instrucciones del libro de recetas y mezclar periódicamente el contenido de la taza para que los ingredientes no se quemen. Se admite preparar con la tapa abierta de la multicocción.

Programa "SOUP"

Se recomienda para la preparación de diferentes caldos y primeros platos, así como compotas y bebidas. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 8 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "STEAM"

Se recomienda para la preparación al vapor de las verduras, pescado, carne, platos dietéticos y vegetarianos, menú para los niños. El tiempo de preparación es de 15 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 2 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Usar el contenedor especial (que forma parte del juego) para la preparación en este programa:

1. Verter 600-1000 ml del agua en la taza. Instalar el contenedor en la taza para la preparación al vapor.
2. Medir y preparar los productos según la receta, colocarlos uniformemente en el contenedor e insertar la taza en el cuerpo del instrumento. Asegurarse de que la taza se contacte herméticamente con el elemento calorífero.
3. Seguir las instrucciones del p. 3-10 de la sección "Orden general de acciones en caso de empleo de los programas automáticos".



El recuento inverso del tiempo de funcionamiento del programa de preparación comienza después de la ebullición del agua y después de alcanzar la densidad suficiente del vapor en la taza.

Si Usted no use los ajustes automáticos del tiempo en este programa, usar la tabla del tiempo recomendado para la preparación al vapor para diferentes productos.

Programa "PASTA"

Se recomienda para la preparación de las pastas alimenticias, ravioles, salchichas, para coser los huevos etc. El tiempo de preparación es de 8 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 2 minutos hasta 20 minutos con el paso de ajuste de 1 minuto. El programa prevé que el agua se lleve hasta la ebullición, la carga de los ingredientes y su preparación futura. La señal sonora avisará sobre el momento de la ebullición del agua y la necesidad de la carga de los productos. El recuento repetido del tiempo de funcionamiento del programa de preparación comenzará después de la presión repetida del botón "Start". La función "Time Delay" no es accesible en este programa.



En caso de preparación de algunos productos (por ejemplo, macarrones, raviolis etc.) la espuma se forma. Para prevenir su derrame posible fuera de los límites de la taza se puede abrir la taza dentro de algunos minutos después de cargar los productos en la agua hirviendo.

Programa "SLOW COOK"

Se recomienda para la preparación de los platos estofados, leche cocida a fuego lento. El tiempo de preparación es de 5 horas por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 1 hasta 8 horas con el paso de ajuste de 10 minutos.

Programa "BOIL"

Se recomienda para la preparación de las verduras y los leguminosos. El tiempo de preparación es de 40 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 2 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "BAKE"

Se recomienda para la cocción de los bizcochos, gratines, pasteles de la pasta de levadura y hojaldrado. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 8 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.



Se puede preparar el estado de preparación del bizcocho, al hincar la pala de madera (mandadientes) en él. Si después de sacarla, la pala no tiene trozos de la pasta adherida, el bizcocho está preparado.

Durante la preparación del pan se recomienda desactivar la función del recalentamiento automático del plato en todas las etapas de preparación.

Programa "GRAIN"

El programa se recomienda para la cocción de las papillas delezables de diferentes tipos de los granos, la preparación de diferentes aderezos. El tiempo de preparación es de 35 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 4 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "PILAF"

El programa se recomienda para la preparación de diferentes tipos del pilaf, paella. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. El ajuste manual del tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 1 hora 30 minutos con el paso de ajuste de 10 minutos es posible.

Programa "YOGURT/DOUGH"

Puede preparar diferentes yogures sabrosos y útiles en su casa por medio de este programa. El tiempo de preparación es de 8 horas por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 6 hasta 12 horas con el paso de ajuste de 10 minutos. La función de autocalentamiento no es accesible en este programa. Al colocar los ingredientes, es necesario controlar que éstos se encuentren inferior a la marca 1/2 en la superficie interior de la taza.



Se puede usar el juego especial de los botes para el yogur REDMOND RAM-G1 (se adquiere separadamente) para la preparación de los yogures.

Programa "PIZZA"

Se recomienda para la preparación de la pizza. El tiempo de preparación es de 25 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 1 hora con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "BREAD"

Se recomienda para la cocción de diferentes tipos del pan de la harina de trigo y con la adición de la harina de centeno. El programa prevé el ciclo completo de preparación de la fermentación de la pasta hasta la cocción. El tiempo de preparación es de 3 horas por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 1 hasta 6 horas con el paso de ajuste de 10 minutos. La función de autocalentamiento no es accesible en este programa.

- Al colocar los ingredientes, es necesario controlar que éstos se encuentren inferior a la marca 1/2 en la superficie interior de la taza.
- Se debe tomar en cuenta que durante la primera hora del funcionamiento del programa la fermentación de la pasta se realiza, y luego la misma cocción se realiza.
- Antes de usar la harina, se recomienda cernirla para la saturación con oxígeno y la eliminación de las impurezas.
- No se recomienda usar la función "Time Delay", pues esto puede influir en la calidad de la cocción.
- ¡No abrir la taza de la multicocción hasta la terminación completo del proceso de la cocción! La calidad del producto cocido depende de esto.
- Recomendamos usar las mezclas acabadas para la preparación del pan para reducir el tiempo y simplificar la preparación.

Programa "DESSERT"

Se recomienda para la preparación de diferentes postres de frutas y bayas. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 4 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "QUICK COOK"

Programa de preparación rápida del arroz, papillas delezables de los granos. Los ajustes del tiempo de preparación y la función "Time Delay" no son accesibles en este programa.

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Preparación del fondue
- Asado en la grasa
- Preparación del quesú, queso
- Pasterización de los productos líquidos
- Calentamiento de los productos para los niños
- Esterilización de la vajilla y objetos de la higiene personal



Las recetas especificadas en la sección de platos se pueden encontrar en libro de recetas o el www.redmond.company.

IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

La compra de accesorios complementarios del robot de cocina REDMOND RMK-M911E, así como conocer las novedades de la producción REDMOND es posible en la web www.redmond.company o en las tiendas oficiales autorizadas.

V. LIMPIEZA Y MANEJO DEL INSTRUMENTO

Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Usar el tejido blando y los medios no abrasivos para lavar la vajilla. Aconsejamos realizar la limpieza del instrumento inmediatamente después de su empleo.

STOP Durante la limpieza está prohibido usar las sustancias abrasivas, esponjas con el recubrimiento abrasivo y sustancias químicamente agresivas. Está prohibido cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.


Antes de usar por primera vez o para eliminar los olores después de la preparación recomendamos hervir la mitad del limón durante 15 minutos en el programa "STEAM".

Es necesario limpiar la taza, la tapa interior de aluminio y la válvula de vapor después de cada empleo. Se puede lavar la taza en el lavaplatos. Después del fin de la limpieza frotar la superficie exterior de la taza a seco.


Para limpiar la tapa interior de aluminio (A5):

1. Abrir la tapa de la multicocina.
2. Presionar simultáneamente dos fijadores plásticos al centro del lado interior de la tapa.
3. Sin aplicar los esfuerzos, tirar la tapa interior de aluminio un poco hacia sí y hacia abajo para que ésta se desconecte de la tapa principal.
4. Frotar la superficie de ambas tapas con tejido húmedo o servilleta. En caso de necesidad lavar la tapa retirada bajo un chorro del agua y usar los medios para lavar la vajilla. El empleo del lavaplatos no es deseable.
5. Realizar el ensamblaje en el orden inverso: Insertar la tapa de aluminio en las ranuras, hacerla coincidir con la tapa principal, y presionar un poco en los fijadores hasta un clic. La tapa interior de aluminio debe fijarse fiablemente.

La válvula de vapor está instalada en la muesca especial en la tapa superior del instrumento y consiste de dos partes: disco exterior y base. Para limpiar la válvula:

1. Tirar cuidadosamente el disco exterior por el saliente hacia arriba y hacia sí, según la figura A6.
2. Girar la parte principal de la válvula en la parte interior del disco en el sentido antihorario (en la dirección ) hasta el tope y retirarla.
3. Retirar cuidadosamente el elástico de la válvula. Lavar todas las partes de la válvula, al observar las reglas indicadas más arriba.

STOP ¡ATENCIÓN! Para evitar la deformación del elástico de la válvula está prohibido retorcer y tenderla.

4. Realizar el ensamblaje en el orden inverso: insertar el elástico en el lugar, hacer coincidir las ranuras de la parte principal de la válvula con los salientes correspondientes en la parte interior del disco y girar en el sentido horario (en la dirección ) . Instalar la válvula de vapor en la muesca en la tapa del instrumento (el disco exterior debe colocarse con el saliente para el retiro dirigido hacia atrás).

En este modelo el condensado que se forma durante la preparación de la comida se acumula en la cavidad especial en el cuerpo del instrumento alrededor de la taza y se vierte en el contenedor que se coloca en la parte trasera del instrumento.

1. Abrir la tapa, sacar la taza. En caso de necesidad levantar un poco la parte delantera de la multicocina para que el condensado se vierta completamente en el contenedor.
2. Retirar el contenedor, al tirarlo por el saliente hacia sí.
3. Vaciar el condensado. Lavar el contenedor y instalarlo en su lugar.
4. Eliminar el condensado restante en la cavidad alrededor de la taza por medio de la servilleta de cocina.

Transporte y Almacenamiento

Antes de guardar y después de su uso limpie y seque totalmente todos los componentes del aparato. Guarde el aparato en un lugar seco y ventilado lejos de aparatos de calefacción y rayos directos del sol.

Al transportar y guardar el aparato está prohibido someterlo a efectos mecánicos que pueden llevar a estropear el aparato y/o a la rotura del embalaje. Es necesario proteger el embalaje del agua y otros líquidos.

VI. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Errores en caso de preparación y modos de su eliminación

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

EL PLATO NO SE PREPARO TOTALMENTE

Causas posibles		Modos de solucionar
Usted se olvidó de cerrar la tapa del dispositivo o de cerrarla herméticamente, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta		Durante el tiempo de la preparación no abra la tapa del robot de cocina si no es necesario. Cierre la tapa hasta que haga click. Asegúrese que nada impide el total sellado de la tapa del aparato y que la goma selladora del interior del recipiente no está deformada
El recipiente y el elemento calefactor contactan mal, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta		El recipiente debe ser instalado en la carcasa sin problemas, adhiriéndose firmemente el fondo al disco calefactor. Asegúrese de que en la cámara de trabajo del robot de cocina no hay objetos extraños. Evite que se ensucie el disco calefactor
Elección desafortunada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son los adecuados para el método de preparación de su elección o seleccionó el programa de preparación equivocado. Los ingredientes se han cortado demasiado grandes, se violaron las proporciones generales de la ficha de los productos. Usted ha ajustado de forma incorrecta (no calculado) el tiempo de preparación. La variante elegida por usted de la receta no es adecuada para cocinar en este robot de cocina		Es deseable utilizar probadas (adaptadas para su uso con el dispositivo) recetas. Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de cocción deben corresponder a la receta seleccionada
Durante la preparación al vapor: en el recipiente hay poca agua para asegurar la adecuada densidad de vapor		Vierta en el recipiente obligatoriamente el volumen de agua recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación
En las frituras	Vertió en el recipiente demasiado aceite	En caso de freír es suficiente que el aceite cubra el fondo del recipiente con una capa fina. Al freír, siga las instrucciones de la receta correspondiente
	Exceso de humedad en el recipiente	No cierre la tapa del robot de cocina al freír si no se especifica en la receta. Los alimentos congelados, antes de freír, hay necesariamente que descongelarlos y escurrir el agua de ellos
En la cocción: evaporación del caldo en la cocción de los productos con alta acidez		Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de ser cocinados: lavar, saltear un poco, etc. Siga el consejo de su receta elegida
Al hornear (la masa no se coció bien)	Al levantarse la masa se apegó a la parte interior de la tapa y se cortó la válvula de salida de vapor	Coloque en el recipiente un volumen de masa menor
	Ha puesto en el recipiente demasiada masa	Retire el horneado del recipiente y de nuevo colóquelo en el recipiente, tras lo cual continúe la preparación. En el futuro cuando hornee coloque en el recipiente un volumen de masa más pequeño

EL PRODUCTO SE COCIO EN EXCESO

Cometió un error en la elección del tipo de producto o en el ajuste (cálculo) del tiempo de preparación. Demasiado pequeño el tamaño de los ingredientes	Consulte la probada (adaptada para su uso con el dispositivo) receta. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de preparación deben cumplir con sus recomendaciones
Después de la preparación el plato terminado estuvo demasiado tiempo parado en el conservador de calor	El uso prolongado del conservador de calor es indeseable. Si en su modelo de robot de cocina está prevista la desconexión previa de esta función, usted puede utilizar esta posibilidad

EN LA COCCION EL PRODUCTO SE EVAPORA

Al cocinar papillas lácteas se evapora la leche	La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y de las condiciones de su producción. Recomendamos utilizar solamente leche ultra-pasteurizada con un contenido de grasa de hasta el 2,5%. Si es necesario, la leche se puede diluir con agua potable
Los ingredientes antes de cocinar no fueron tratados o se trataron incorrectamente (mal lavados, etc.) No guardó las proporciones en la colocación o eligió incorrectamente el tipo de producto	Consulte la receta aprobada (adaptada para su uso con el dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su pre-tratamiento, las proporciones en la colocación deben cumplir con sus recomendaciones. Los cereales integrales, carnes, pescados y mariscos enjuáguelos bien siempre con agua limpia
El producto forma una espuma	Se recomienda enjuagar el producto a fondo, quitar la válvula o cocinar con la tapa abierta

EL PLATO SE QUEMA

El recipiente no estaba bien limpio después de la cocción anterior. El recubrimiento antiadherente del recipiente está dañado	Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el recipiente esté bien lavado y el revestimiento antiadherente no está dañado
El volumen total de los ingredientes colocados son más pequeño de lo recomendado en la receta	Consulte la probada (adaptada para su uso con el dispositivo) receta
Usted ajustó demasiado tiempo de preparación	Reduzca el tiempo de preparación o siga las instrucciones de la receta, adaptada para su uso con el dispositivo
Al freír: usted se olvidó de verter en el recipiente aceite, no lo removió o dio la vuelta demasiado tarde a los productos	En el asado convencional vierta en el recipiente un poco de aceite vegetal - de modo que cubra el fondo del recipiente con una fina capa. Para freír por igual los productos es conveniente removerlos periódicamente o darles la vuelta a un determinado tiempo
En el guisado: en el recipiente no hay suficiente humedad	Añada más líquido al recipiente. Durante la preparación no abra la tapa del robot de cocina sin necesidad
En la cocción: en el recipiente hay demasiado poco líquido (no se guardaron las proporciones de los ingredientes)	Observe la proporción correcta entre líquidos e ingredientes sólidos
En el horneado: no ha untado la parte interior del recipiente con mantequilla antes de cocinar	Antes de colocar la masa engrasar el fondo y los lados del recipiente con mantequilla o aceite (¡no vierta el aceite en el recipiente!)

EL PRODUCTO PERDIÓ LA FORMA DE CORTE

Usted removió demasiado frecuentemente los productos en el recipiente	En la fritura convencional remueva el plato en el recipiente no más que cada 5-7 minutos
Usted ajustó demasiado tiempo de cocción	Acorte el tiempo de preparación o siga las instrucciones de la receta adaptada para el modelo de aparato dado

EL HORNEADO SALIÓ HUMEDO

Se utilizaron los ingredientes inadecuados que dan el exceso de humedad (verduras suculentas o frutas, bayas congeladas, crema y así sucesivamente)	Elija los ingredientes según la receta de cocción. Trate de no elegir como ingredientes productos que contienen demasiada humedad, o utilícelos si es posible en cantidades mínimas
Usted dejó demasiado tiempo el horneado preparado en el robot de cocina cerrado	Trate de sacar los horneados del robot de cocina inmediatamente tras la preparación. Si es necesario, puede dejar el producto en el robot de cocina por un corto tiempo con el conservador de calor conectado

EL HORNEADO NO SE LEVANTÓ

El huevo con el azúcar fueron mal batidos	Consulte la receta aprobada (adaptada para su uso con el dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su pre-tratamiento, las proporciones en la colocación deben corresponderse con sus recomendaciones
La masa estuvo mucho tiempo con la levadura	
No tamizó la harina o mal amasó la masa	
Los errores en la colocación de los ingredientes	
Su receta elegida no es adecuada para la cocción en este modelo de robot de cocina	

i En la gama de modelos de robots de cocina REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de insuficiencia de líquido en el recipiente se activa un sistema de protección contra el sobrecalentamiento del aparato. En este caso, el programa se detiene y el robot de cocina va al régimen de conservador de calor.

Tiempo recomendado de la preparación al vapor de varios productos

Número de la unidad	Producto	Peso, g/ cant, ud.	Volumen de agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Filete de cerdo/ternera (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Filete de cordero (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Filete de pollo (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Croquetas/albóndigas	500	800	25/40
5	Pescado (filete)	300	800	15
6	Cóctel de mariscos(frescos congelados)	300	800	5
7	Patatas (cortadas en 4 partes)	500	800	20
8	Zanahoria (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Remolacha (cortada en 4 partes)	500	1500	90
10	Verduras (frescas congeladas)	500	800	5
11	Huevo de gallina	5 unidades	800	10

i Es necesario tomar en consideración que se trata de las recomendaciones generales. El tiempo real puede distinguirse de los valores recomendados en dependencia de la calidad del producto concreto, así como de sus preferencias gustativas.

Recomendaciones sobre el empleo de los modos de temperatura en el programa "MULTICOOK"

Temperatura de trabajo	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)	Temperatura de trabajo	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)
35°C	Fermentación de la pasta, preparación del vinagre	105°C	Preparación de la galantina
40°C	Preparación del yogur	110°C	Esterilización
45°C	Levadura	115°C	Preparación del almibar de azúcar
50°C	Fermentación	120°C	Preparación del morcillo
55°C	Preparación del caramelo	125°C	Preparación de la carne estofada
60°C	Preparación del té verde, alimentos infantiles	130°C	Preparación del gratin
65°C	Preparación de la carne en el embalaje de vacío	135°C	Asado de los platos preparados para darles la corteza crujida
70°C	Preparación del ponche	140°C	Curación al humo

Temperatura de trabajo	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)	Temperatura de trabajo	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)
75°C	Pasterización, preparación del té blanco	145°C	Cocción de las verduras y pescado en laminilla
80°C	Preparación del vino tinto caliente con especias	150°C	Cocción de la carne en laminilla
85°C	Preparación del requesón o platos que requieren el largo tiempo para la preparación	155°C	Asado de los artículos de la pasta de levadura
90°C	Preparación del té rojo	160°C	Asado del pollo
95°C	Preparación de las papillas a base de leche	165°C	Asado de los filetes
100°C	Preparación del merengue, confitura	170°C	Asado en grasa (patatas fritas, nuggets de polvo.)

Cuadro sinóptico de los programas de preparación (ajustes de fábrica)

Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Tiempo de preparación por defecto	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Aranque suspenso	Espera del paso en el paso de trabajo	Autocalentamiento
MULTICOOK	Preparación de diferentes platos con la posibilidad del ajuste de la temperatura y del tiempo de la preparación	15 min	5 min - 1 hora / 1 min 1 hora - 12 horas / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Preparación de las papillas a base de leche	10 min	5 min - 1 hora 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Cocción a fuego lento de la carne, pescado, verduras, aderezos y platos de muchos componentes	1 hora	20 min - 12 horas / 5 min	✓		✓
FRY	Asado de la carne, pescado, verduras, y platos de muchos componentes	15 min	5 min - 1 hora 30 min / 1 min			✓
SOUP	Preparación de los caldos, sopas de sazónamiento, sopas de verduras y frías	1 hora	20 min - 8 horas / 5 min	✓		✓
STEAM	Preparación de la carne, pescado, verduras y otros productos al vapor	15 min	5 min - 2 horas / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Preparación de las pastas alimenticias de diferentes tipos del trigo; cocción de las salchichas, raviolis y otros productos semiacabados	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Preparación de la leche cocida a fuego lento, los platos estofados, morcillo, galantina, aspic	5 horas	1 hora - 8 horas / 10 min	✓		✓
BOIL	Cocción de las verduras y los leguminosos	40 min	5 min - 2 horas / 5 min	✓		✓
BAKE	Cochura de los bizcochos, gratines, pasteles de la pasta de levadura y hojaldrado.	1 hora	20 min - 8 horas / 5 min	✓		✓
GRAIN	Preparación de diferentes granos y aderezos. Cocción de las papillas deleznable en el agua	35 min	5 min - 4 horas / 5 min	✓		✓
PILAF	Preparación de diferentes tipos del plov (con carne, pescado, polvo, verduras)	1 hora	20 min - 1 hora 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Preparación de diferentes tipos del yogur	8 horas	6 horas - 12 horas / 10 min	✓		

Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Tiempo de preparación por defecto	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Aranque suspenso	Espera del paso en el paso de trabajo	Autocalentamiento
PIZZA	Preparación de la pizza	25 min	20 min - 1 hora / 5 min	✓		✓
BREAD	Preparación del pan de la harina de centeno y de trigo (incluso la etapa de fermentación de la pasta)	3 horas	1 hora - 6 horas / 10 min	✓		
DESSERT	Preparación de diferentes postres de las frutas y bayas frescas	1 hora	5 min - 4 horas / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Preparación rápida del arroz, papillas deleznable a base del agua	Apagado automático después de la ebullición completa del agua				✓

ESP

VII. ANTES DE DIRIGIRSE EN EL CENTRO DE SERVICIO

Falla/defecto	Posibles causas	Solución
El display muestra un mensaje de error: E1 - E3	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.
Al cocinar en el programa "FRY" con el elemento calentador levantado, el dispositivo puede Mostrar el mensaje de error E3	La cantidad demasiado baja de productos se está cocinando o los productos se pegan a la parte inferior de la cacerola	Esta situación no significa que sea un mal funcionamiento del dispositivo, sino que es causado por el funcionamiento de la protección contra sobrecalentamiento. Para seguir trabajando con el multi-kitchen, el dispositivo debe ser desconectado de la salida durante 2-3 minutos, y luego se debe enchufar de nuevo en la salida. Para evitar que el error vuelva a aparecer, utilice el programa "MULTICOOK" con la temperatura fijada a 170 °C
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.
El plato se está cocinando demasiado tiempo	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.
	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.	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

Falla/defecto	Posibles causas	Solución
Durante la cocción se escapa el vapor del aparato por debajo de la cubierta	Fallo entre la unión hermética que une el recipiente y la tapa interior del multicocción.	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.



En caso de que sea imposible solucionar el defecto, diríjase al servicio técnico autorizado.




Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)

La eliminación del embalaje, del manual de utilización, así como el propio instrumento debe ser llevada a cabo de conformidad con los programas locales de reciclaje. Muestre preocupación por el medio ambiente: no deseche este tipo de artículos con la basura doméstica normal.

Los aparatos utilizados (antiguos) no deben tirarse junto con el resto de basuras domésticas, deben ser recogidas aparte. Los propietarios de antiguas instalaciones eléctricas están obligados a llevar los aparatos a los puntos especiales de recogida o darlos a las correspondientes organizaciones. Así mismo usted ayuda al programa de reciclaje de materias primas, y también a la limpieza de sustancias que contaminan.

Este aparato está marcado con el símbolo de la Directiva Europea 2012/19/EU relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

 Antes de utilizar este Robô, leia atentamente o manual de utilização e conserve para futuras consultas. O uso adequado do dispositivo prolongará significativamente o seu tempo de uso e serviço.

As medidas de segurança e as instruções contidas neste manual não cobrem todas as situações possíveis que possam surgir durante o funcionamento do aparelho. Ao operar o dispositivo o usuário deve-se guiar pelo senso comum, ser cauteloso e atento.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos provocados por incumprimento das regras de segurança e funcionamento do aparelho.
- Esta unidade é destinada para o uso em casa e pode ser usada em apartamentos, casas rurais ou outras condições para uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro uso indevido do dispositivo será considerada uma violação das regras do uso adequado do produto. Neste caso, o fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelas consequências.
- Antes de ligar o aparelho à electricidade, verifique se a voltagem é a adequada (ver as especificações e a placa de identificação do aparelho).
- Use uma extensão da mesma potência do aparelho – a incompatibilidade pode provocar um curto-circuito ou mesmo incendiar o fio.
- Ligue o aparelho a uma tomada de corrente com fio-terra – é uma condição obrigatória de protecção contra possíveis descargas elétricas. Se utilizar uma extensão, verifique também se esta tem fio-terra.

STOP *ATENÇÃO! Durante a execução dos trabalhos, o corpo do aparelho e os detalhes em metal aquecem, tenha cuidado. Use luvas de cozinha. Para evitar queimaduras pelo vapor que sai, ao abrir o aparelho não se incluiu sobre ele.*

- Desligue o aparelho depois do seu uso, assim como durante a limpeza e transporte. Retire o cabo com as mãos secas, segurando-o pela ficha e nunca pelo cabo.
- Não coloque o cabo de alimentação numa porta ou perto de fontes de calor. Tenha o cuidado de verificar se o fio não está torcido ou dobrado, ou

mesmo em contacto com objectos cortantes ou com cantos e esquinas de móveis.

STOP *LEMBRE-SE: os danos acidentais do cabo de alimentação podem causar problemas que não são abrangidos pela garantia, assim como descargas elétricas. O cabo de alimentação danificado requer a sua substituição imediata no centro de serviço.*

- Em caso de alteração do disco de aquecimento use obrigatoriamente as tenazes que se encontram no jogo do equipamento fornecido no aparelho – isto exclui a possibilidade de queimaduras e outras lesões acidentais.
- Ao instalar o disco de aquecimento na parte superior, assegure-se de que está bem assente nas ranhuras das paredes da câmara de trabalho do dispositivo. A instalação incorreta da resistência pode levar ao deslocamento arbitrário durante o processo de utilização do dispositivo e ao seu desgaste.

STOP *Para pegar nas pinças não se esqueça de utilizar as luvas isolantes. Não toque no disco de aquecimento com as mãos, independentemente da sua posição.*

Para evitar um choque eléctrico, não altere a posição do elemento de aquecimento sem o desligar.

É proibido fechar a tampa do aparelho se o disco de aquecimento estiver na posição superior.

- Não instale o aparelho numa superfície mole nem o cubra durante o seu funcionamento – pois pode dar origem a um sobre aquecimento e mau funcionamento.
- É proibido utilizar o aparelho ao ar livre – a humidade ou até a introdução de materiais estranhos no seu interior podem causar sérios danos.
- Antes de limpar o aparelho, verifique se está desligado e completamente frio. Deve seguir criteriosamente as regras de limpeza.

STOP *É PROIBIDO mergulhar na água ou colocar debaixo da torneira o aparelho!*

- Crianças de 8 anos ou adolescentes, assim como pessoas com incapacidades físicas, sensoriais, mentais, ou falta de experiência e conhecimento, só podem utilizar o aparelho com supervisão ou se teve instruções de uso seguro sobre os equipamentos e conhecer os riscos inerentes à sua utilização. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e cabo de alimentação num lugar inacessível para elas. A limpeza e manutenção dos equipamentos não devem ser efetuados por crianças sem a supervisão de um adulto.
- O material da embalagem (plástico e esferovite, etc.) pode ser perigoso para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha-o fora do seu alcance.
- É proibido a auto reparação ou a alteração da sua estrutura. A reparação do aparelho, só dever ser efetuada por um centro de serviço autorizado. O trabalho não oficial pode causar danos ao equipamento, lesões corporais e danos materiais.

STOP

ADVERTÊNCIA! É proibido o uso do aparelho num estado de mau funcionamento.

Características técnicas

Modelo.....	RMK-M911E	Revestimento da taça/frigideira.....	antiaderente cerâmico
Potência.....	860-1000 W	Ecrã LED.....	a cores
Tensão.....	220-240 V, 50/60 Hz	Aquecimento 3D.....há
Protecção de descarga eléctrica.....	classe I	Dimensões.....	377 × 285 × 240 mm
Volume da taça.....	5 l	Peso líquido.....	5,7 kg

Programas

1. MULTICOOK (MULTI-COZINHEIRO)	7. PASTA (MACARRÃO)	13. YOGURT/DOUGH (IOGURTE/MASSA)
2. OATMEAL (PAPAS COM LEITE)	8. SLOW COOK (COZIMENTO LENTO)	14. PIZZA
3. STEW (GUISADO)	9. BOIL (COZEDURA)	15. BREAD (PANIFICAÇÃO)
4. FRY (FRITURA)	10. BAKE (PASTELARIA)	16. DESSERT (SOBREMESA)
5. SOUP (SOPA)	11. GRAIN (CEREAIS)	17. QUICK COOK (COZEDURA RÁPIDA)
6. STEAM (VAPOR)	12. PILAF (PAELHA)	

Funções

Função MASTERFRY (elevador do elemento de aquecimento).....	disponível
Manutenção de temperatura dos pratos prontos (aquecer).....	até 24 horas
Desligação prévia do aquecer.....há

Aquecimento do prato.....	até 24 horas
Início programado.....	até 24 horas

Conjunto

Multi cozinha o multi funções.....	1 pç.	Colherão.....	1 pç.
Taça.....	1 pç.	Colher rasa.....	1 pç.
Frigideira.....	1 pç.	Livro de receitas.....	1 pç.
Tenazes.....	1 pç.	Suporte para colher/colherão.....	1 pç.
Recipiente para cozer a vapor.....	1 pç.	Manual de operação.....	1 pç.
Frascos de iogurte.....	6 pçs.	Caderneta de serviço.....	1 pç.
Copo de medição.....	1 pç.	Fio eléctrico.....	1 pç.

■ O fabricante tem o direito de introduzir alterações no desenho, conjunto e características técnicas do aparelho no processo de melhoria de produção sem emitir notificações prévias. Características técnicas permitem a margem de erro de ±10%.

Construção da multi cozinha o multi funções RMK-M911E A1

1. Tampa do aparelho	8. Pega de transporte	15. Recipiente para cozer a vapor
2. Tampa interior removível	9. Válvula de vapor removível	16. Frascos de iogurte
3. Levante o elemento de aquecimento	10. Colher rasa	17. Suporte para colherão ou colher
4. Taça	11. Colherão	18. Fio de alimentação eléctrica
5. Botão de abertura da tampa	12. Copo de medição	19. Reservatório para recolha de condensado
6. Painel de controlo com ecrã	13. Frigideira	
7. Corpo	14. Tenazes	

Painel de controlo A2

A multi cozinha o multi funções REDMOND RMK-M911E é equipada com o painel de controlo sensor com o ecrã LED a cores de múltiplas funções.

1. "Reheat/Cancel" ("Aquecer/Cancelar") – ligação/desligação da função de aquecimento, interrupção do programa de cozimento, anulação das definições instaladas.
2. "Time Delay" ("Início programado") – ligação do regime de definição da hora do início programado.
3. "Temperature" ("Temperatura") – definição da temperatura no programa "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Horas") – selecção do valor de horas nos regimes de definição do tempo de cozimento e do início programado.
5. "Min" ("Minutos") – selecção do valor de minutos nos regimes de definição do tempo de cozimento e do início programado.
6. "QUICK COOK" ("Cozimento rápido") – lançamento do programa "QUICK COOK".
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Aquecer") – selecção do programa automático de cozimento; desligação prévia do aquecimento automático.
8. "Start" – ligação do regime de cozimento indicado.
9. Ecrã.

Composição do ecrã A3

1. Indicador de funcionamento do programa automático "QUICK COOK".
2. Indicador de funcionamento do programa de cozimento/aquecimento.
3. Indicador de etapas de cozimento.
4. Indicador de temperatura indicada no programa "MULTICOOK".
5. Indicador da função "Time Delay".
6. Indicador do regime de indicações do temporizador.
7. Temporizador.
8. Indicador do programa automático de cozimento seleccionado.

I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO

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

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

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

⚠ 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.

ATENÇÃO! É proibido levantar o dispositivo com a taça cheia pelo cabo.

Não ligue o dispositivo sem o interior da tigela ou tigela vazia – em caso de início acidental do programa de cozedura que levará a um sobreaquecimento crítico do dispositivo ou danificar o revestimento não-stick. Antes de fritar produtos, despeje um pouco de óleo vegetal ou de girassol na tigela.

STOP **ATENÇÃO!** É proibido levantar o dispositivo pelas pegas da tigela!

II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA

Antes da primeira ligação

Instale o aparelho sobre uma superfície firme horizontal garantindo que o vapor quente que sai da válvula de vapor não afecte o papel de parede ou outros objectos ou materiais que podem ficar danificados com elevada humidade e temperatura. Antes de cozimento verifique se as partes externas e internos visíveis da multi cozinha o multi funções não têm danos, quebras e outros defeitos. Não deve haver objectos entre a taça e o elemento de aquecimento.

Definição do tempo de cozimento

Na multi cozinha o multi funções REDMOND RMK-M911E pode indicar tempo de cozedura para cada programa (excepto o programa "QUICK COOK"). O passo de alteração e a possível faixa de indicação do tempo depende do programa de cozimento escolhido. Para alterar a hora:

1. Depois de seleccionar o programa carregando no botão "Hour" instale o valor das horas. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
2. Com o botão "Min" altere o valor de minutos. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
3. Se for preciso indicar o tempo de cozimento inferior a uma hora carregue no botão "Hour" até anular o valor de horas. Com o botão "Min" indique o valor necessário de minutos.
4. Depois de indicar o tempo de cozimento (o ecrã continuará a piscar) passe à próxima etapa correspondente ao algoritmo do programa de cozimento seleccionado. Para anular as definições feitas carregue no botão "Reheat/Cancel" e introduza novamente o programa desde o início.

i Em caso de definição manual do tempo de cozimento tenha em conta a possível faixa de definições e o passo de indicação prevista pelo programa de cozimento seleccionado de acordo com a tabela de definições do fabricante.

Para o seu conforto a faixa do tempo indicado nos programas de cozimento começa por valores mínimos. Isto permite prolongar por um tempo não muito prolongado se o prato não ficou cozido durante o tempo principal.

Nalguns programas automáticos a contagem do tempo indicado começa só depois do aparelho atingir a temperatura operacional indicada. Por exemplo, se inserir água fria e instalas no programa "STEAM" o tempo de cozimento de 5 minutos, o programa será lançado e a contagem decrescente vai começar só depois de fervura da água e formação da quantidade de vapor suficiente dentro da taça.

No programa "PASTA" a contagem do tempo de cozimento indicada começa depois de fervura da água e do carregamento repetido no botão "Start".

Função MASTERFRY **A4**

O multi cozinha o multi funções REDMOND RMK-M911E está equipado com um elemento de aquecimento de elevação. Com isto, agora pode-se usar no multi cozinha o multi funções não só o recipiente como também a frigideira (fornecida no conjunto).

⚠ Para pegar nas pinças não se esqueça de utilizar as luvas isolantes. Não toque no disco de aquecimento com as mãos, independentemente da sua posição.

Por razões de segurança, para mudar a posição do elemento de aquecimento, utilizar as tenazes (fornecida no conjunto).

Para ajustar o elemento de aquecimento na posição superior, levante com cuidado até ao topo e vire ligeiramente no sentido anti-horário para prender os ganchos nas ranhuras da câmara de trabalho.

Para instalar o disco de aquecimento na posição inferior, é levantá-lo para que seja montado fora das ranhuras nas paredes da câmara de trabalho e girando ligeiramente o seletor no sentido horário, para baixá-lo com cuidado.

STOP Não mude a posição do elemento de aquecimento sem o aparelho estar desligado da corrente. É proibido fechar o tampa do aparelho se o disco de aquecimento se encontrar na posição superior.

i Para cozinhar no robô utilize somente a frigideira REDMOND fornecida com o jogo.

Função "Time Delay" ("Início Programado")

A função permite indicar o intervalo de tempo após o qual o prato deve estar pronto (a contar com o tempo de funcionamento do programa). O tempo pode ser marcado dentro da faixa de 10 minutos até 24 horas com o passo de definição de 10 minutos. Deve tomar em conta que o tempo de demora deve ser superior ao tempo de cozimento definido, caso contrário o programa vai começar a funcionar logo depois de carregar no botão "Start".

Pode indicar o tempo do início programado depois de escolher o programa automático, definir os valores de temperatura e do tempo de cozimento.

1. Carregando no botão "Time Delay" ligue o regime de definição do tempo do início programado. Vão aparecer as palavras "Time Delay" no ecrã e o temporizador vai começar a piscar.
2. Carregando no botão "Hour" altere o valor de horas passo a passo. O formato da hora é de 24 horas. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
3. Com o botão "Min" altere o valor de minutos passo a passo. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
4. Em caso de necessidade de indicar o tempo de cozimento inferior a uma hora em regime de instalação de horas carregue no botão "Hora" até anular as horas. A seguir com o botão "Min" indique o valor necessário de minutos.
5. Para cancelar as definições feitas carregue no botão "Reheat/Cancel" e volte a introduzir o programa todo de cozimento novamente.
6. Depois de concluir a definição da hora carregue e segure no botão "Start" por alguns segundos. Vai acender-se o indicador da função "Time Delay", será começada a execução do programa e a contagem decrescente do tempo.
7. Passado o tempo indicado o prato estará pronto. Após a conclusão do programa será automaticamente ligada a função de manutenção da temperatura dos pratos prontos (aquecer) e vai acender-se o indicador do botão "Reheat/Cancel".
8. Para desligar o aquecimento automático carregue no botão "Reheat/Cancel". O indicador do botão será apagado.

i A função do início programado é disponível para todos os programas automáticos de cozimento excepto os programas "FRY", "PASTA" e "QUICK COOK".

Não é aconselhável usar a função "Time Delay" se a receita contém ingredientes lácteos ou outros alimentos que se estragam rapidamente (ovos, leite fresco, carne, queijo, etc.).

Indicando o tempo na função "Time Delay" deve tomar em conta que a contagem do tempo no programa "STEAM" vai começar só após a panela atingir a temperatura operacional necessária (depois de água ferver).

Função de manutenção de temperatura dos pratos prontos "Keep Warm" (Aquecer)

Liga-se automaticamente logo depois de conclusão do programa de cozimento e pode manter a temperatura do prato pronto na faixa de 70 a 75°C durante 24 horas. Com aquecimento automático ligado está aceso o indicador do botão "Reheat/Cancel", e o ecrã mostra a contagem directa do tempo de operação no determinado regime. Em caso de necessidade o aquecimento automático pode ser desligado por carregar e segurar durante uns segundos no botão "Reheat/Cancel".

Desligação prévia do aquecimento automático

A ligação do aquecimento automático no fim de funcionamento do programa nem sempre é desejável. Para estes casos a multi cozinha o multi funções REDMOND RMK-M911E permite antecipadamente desactivar esta função durante o lançamento ou funcionamento do programa principal de cozimento. Para isso durante o lançamento ou funcionamento do programa carregue e segure por uns segundos no botão "Menu/Keep Warm", até o indicador do botão "Reheat/Cancel" ficar apagado. Para voltar a ligar o aquecimento automático carregue no botão "Menu/Keep Warm" novamente (o indicador do botão "Reheat/Cancel" vai acender-se).

Função de aquecimento dos pratos prontos

A multi cozinha o multi funções REDMOND RMK-M911E pode ser usada para aquecer pratos frios. Para isso:

- Coloque os alimentos na taça, instale-a no corpo da multi cozinha o multi funções.
- Feche a tampa e ligue o aparelho a rede eléctrica.
- Carregue e segure por uns segundos o botão "Reheat/Cancel" até um sinal sonoro. Vai ficar aceso o respectivo indicador no ecrã e o indicador do botão. O temporizador começará a contagem do tempo de aquecimento.

O aparelho vai aquecer o prato até 70-75°C e continuará a manter esta temperatura durante 24 horas. Em caso de necessidade o aquecimento pode ser parado por carregar e segurar no botão "Reheat/Cancel", até os respectivos indicadores do ecrã e do botão ficarem apagados.



Apesar de multi cozinha o multi funções poder manter o prato aquecido durante até 24 horas, não aconselhamos deixar o prato aquecido por mais de duas ou três horas, pois o aquecimento prolongado pode alterar o seu sabor.

Ordem geral de utilização dos programas automáticos



IMPORTANTE! Ao usar a água a ferver o dispositivo (por exemplo, quando estiver a ferver produtos), NÃO defina a temperatura de cozedura acima de 100°C. Isso pode resultar em superaquecimento e falha do dispositivo. Pela mesma razão, NÃO use os programas "BREAD", "FRY" e "BAKE" para ferver a água.



1. Prepare (mede) os ingredientes necessários.
2. Coloque os ingredientes na taça da multi cozinha o multi funções de acordo com o programa de cozimento e instale-a no corpo do aparelho. Todos os ingredientes incluindo o líquido devem ficar abaixo da marca máxima na superfície interior da taça. A taça deve ser instalada sem inclinações e densamente encostada ao elemento de aquecimento.



ATENÇÃO! Se cozinhar a altas temperaturas utilizando uma grande quantidade de óleo vegetal, deixe sempre a tampa do dispositivo aberta.



4. Carregando no botão "Menu/Keep Warm" escolhe um programa de cozimento necessário (será aceso o indicador do programa no ecrã).
5. Se você não estiver satisfeito com o tempo de cozimento padrão, você pode alterar este valor pressionando os botões «Hour» e «Min». No programa MULTICOOK também é possível alterar a temperatura de cozimento antes do início. Quando este programa é selecionado, o indicador de temperatura de cozimento ilumina-se no visor. Pressione o botão «Temperature» para selecionar o valor desejado.
6. Em caso de necessidade indique o tempo do início programado. A função "Time Delay" é indisponível par os programas "FRY", "PASTA" e "QUICK COOK".
7. Para lançar o programa carregue e segure por uns segundos o botão "Start", até ficarem acesos os indicadores dos botões "Start" e "Reheat/Cancel". Vai ser iniciado o programa selecionado e a contagem decrescente do tempo de cozimento. No programa "STEAM" a contagem decrescente começa depois de água ferver e o vapor atingir a densidade suficiente na taça; nos programas "PASTA" — após a fervura da água, da colocação de ingredientes e do carregamento no botão "Start".
8. Em caso de necessidade pode previamente desactivar a função de aquecimento automático carregando e segurando no botão "Menu/Keep Warm", até ficar apagado o indicador do botão "Reheat/Cancel". O novo carregamento do botão "Menu/Keep Warm" voltará a activar esta função. A função de aquecimento automático é indisponível par os programas "YOGURT/DOUGH" e "BREAD".
9. Será notificado sobre a conclusão do programa por um sinal sonoro. A seguir, dependente do programa seleccionado ou das definições actuais o aparelho vai entrar no regime de aquecimento automático (estará aceso o indicador do botão "Reheat/Cancel") ou no regime de espera (está a piscar o indicador do botão "Start").
10. Para cancelar o programa indicado, interrompendo o processo de cozimento ou aquecimento automático, carregue e segure por uns segundos no botão "Reheat/Cancel".



Na secção de dicas de culinária você pode encontrar respostas para as perguntas mais frequentes.

Para obter um resultado de qualidade aconselhamos usar as receitas de pratos do livro de receitas que acompanha a multi cozinha o multi funções REDMOND RMK-M911E, elaborado especialmente para o modelo.



Se acha que não conseguiu obter o resultado desejado com os programas automáticos, experimente o programa universal "MULTICOOK" com uma vasta gama de definições manuais que abre enormes possibilidades para as suas experiências culinárias.

Programa "MULTICOOK"

Este programa destina-se para o cozimento de quaisquer pratos de acordo com os parâmetros de temperatura e tempo de cozimento definidos pelo utilizador. Graças ao programa "MULTICOOK" a multi cozinha o multi funções REDMOND RMK-M911E pode substituir uma série de equipamentos de cozinha e permite cozinhar qualquer prato com uma receita qualquer a sua escolha, seja ele for encontrada num livro antigo ou na Internet.

Para a sua conveniência durante o cozimento de pratos com a temperatura até 80°C a função de aquecimento automático está desactivada. Em caso da necessidade ela pode ser activada manualmente carregando e segurando no botão "Menu/Keep Warm" após lançamento do programa até ficar aceso o indicador "Reheat/Cancel".



Por definição no programa "MULTICOOK" o tempo de cozimento é de 15 minutos e a temperatura de cozimento — 100°C. A faixa de alteração manual de alteração de temperatura (regulado com o botão "Temperature"): 35-170°C com o passo de alteração de 5°C.

Faixa de regulação manual do tempo: 5 minutos a 12 horas com o passo de alteração de 1 minuto para o intervalo até 1 hora, ou de 5 minutos — para um intervalo a partir de 1 hora.

Se você usar o programa MULTICOOK para ferver água (por exemplo, ao cozinhar produtos), não definir a temperatura de cozimento acima de 100°C.



No programa "MULTICOOK" é possível cozinhar os variados pratos. Use o livro de receitas dos nossos cozinheiros profissionais ou a tabela especial de temperaturas recomendadas para cozimento de variados pratos e alimentos.

Programa "OATMEAL"

Recomendado para preparação das papas de leite. O tempo de cozimento no programa por definição é de 10 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 1 hora e 30 minutos com o passo de definição de 1 minuto.

O programa "OATMEAL" destina-se para cozimento de papa com leite pasteurizado de baixo nível de gordura. Para evitar a evaporação de leite e obter o resultado necessário é aconselhado antes de cozimento fazer os seguintes passos:

- Lavar rigorosamente todos os cereais integrais (arroz, trigo sarraceno, milhete, etc.) até a água ficar limpa,
- Antes de cozimento untar a taça da multi cozinha o multi funções com manteiga,
- Cumprir rigorosamente as proporções, medindo os ingredientes de acordo com indicações do livro de receitas; reduzindo ou aumentando a quantidade de ingredientes proporcionalmente,
- Em caso de utilização de leite integral diluí-lo com água potável em proporção de 1:1.

As características de leite e cereais dependente da sua origem e do produtor podem ser diferentes, afectando por vezes os resultados de cozimento.

Se no programa "OATMEAL" o resultado desejado não foi atingido utilize o programa universal "MULTICOOK". A temperatura ótima de preparação da papa de leite — 95°C. A quantidade de ingredientes e o tempo de cozimento devem ser indicados de acordo com a receita.

Programa "STEW"

Recomendado para guisar legumes, carne, aves, marisco. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 12 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "FRY"

Recomendado para fritar legumes, carne, aves, marisco. O tempo de cozimento no programa por definição é de 15 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 1 hora e 30 minutos com o passo de definição de 1 minutos. A função "Time Delay" é indisponível neste programa.



Para que os ingredientes não fiquem pegados siga as indicações do livro de receitas e mexe o conteúdo da taça de vez em quando. É permitido o cozimento com a tampa da multi cozinha o multi funções aberta.

Programa "SOUP"

Recomendado para cozimento de caldos e sopas, como também de bebidas de fruta. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 8 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "STEAM"

É recomendado par cozer legumes, carne, peixe, pratos dietéticos e vegetarianos, pratos de menu de bebé a vapor. O tempo de cozimento no programa por definição é de 15 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 2 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Para cozinhar com este programa utilize o recipiente especial (incluído no conjunto):

1. Põe de 600 a 1000 ml de água na taça. Instale o recipiente para cozimento a vapor dentro da taça.
2. Mede e prepare os alimentos de acordo com a receita, coloque-os no recipiente e introduza a taça no corpo do aparelho. A taça deve ser densamente encostada ao elemento de aquecimento.
3. Segue as indicações dos itens 3-10 da secção "Ordem geral de utilização dos programas automáticos".



A contagem decrescente do tempo de operação do programa de cozimento começa após a fervura da água e ao atingir a densidade de vapor na taça suficiente.

Se não utiliza as definições automáticas do tempo neste programa neste programa, utilize a tabela do tempo de cozimento recomendado a vapor para diferentes produtos.

Programa "PASTA"

Aconselhado para cozimento de macarrão, cozedura de salsichas, ovos, etc. O tempo de cozimento no programa por definição é de 8 minutos. É possível a definição manual de tempo de cozimento na faixa de 2 a 20 minutos com o passo de definição de 1 minuto. O programa prevê a fervera da água, introdução de ingredientes e a sua futura cozedura. O momento de fervera de água e de necessidade de introdução de ingredientes é acompanhado pelo sinal sonoro. A contagem decrescente de funcionamento do programa de cozimento começa depois de carregar novamente no botão "Start". A função "Time Delay" é indisponível neste programa.



Durante a preparação de alguns dos pratos (por exemplo, macarrão, ravioli, etc.) forma-se espuma. Para prevenir a possível fumaça para fora da tampa pode abrir a tampa passados alguns minutos após introdução de ingredientes na água a ferver.

Programa "SLOW COOK"

Recomendado para carne guisada profunda, leite assado no forno. O tempo de cozimento no programa por definição é de 5 horas. Instalação manual do tempo de cozimento de 1 até 8 horas com o passo de definição de 10 minutos.

Programa "BOIL"

Recomendado para cozimento de legumes, favas e feijão. O tempo de cozimento no programa por definição é de 40 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 2 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "BAKE"

Recomendado para cozimento de biscoitos, bolos e tartes da massa levedada ou de massa folhada. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 8 horas com o passo de definição de 5 minutos.



A prontidão do biscoito pode ser controlada com um palito. Se depois de tirar o palito não haver migalhas de massa pegadas, o bolo está pronto.

Para fazer pão recomenda-se desactivar a função de aquecimento automático do prato em todas as etapas de cozimento.

Programa "GRAIN"

O programa é recomendado para fazer papas de cereais de vários tipos e preparação de variados acompanhamentos. O tempo de cozimento no programa por definição é de 35 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 4 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "PILAF"

O programa é recomendado para diferentes tipos de pilaf (arroz de carne), paella. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 1 hora e 30 minutos com o passo de definição de 10 minutos.

Programa "YOGURT/DOUGH"

Com este programa poderá fazer muitos iogurtes saborosos e nutritivos em casa, descanso da massa. O tempo de cozimento no programa por definição é de 8 horas. Instalação manual do tempo de cozimento de 6 até 12 horas com o passo de definição de 10 minutos.

A função de aquecimento automático é indisponível neste programa. Ao introduzir ingredientes veja para que eles fiquem abaixo da marca 1/2 na superfície interior da tampa.

Programa "PIZZA"

Recomendado para preparação de pizza. O tempo de cozimento no programa por definição é de 25 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 1 hora com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "BREAD"

É recomendado para fazer diferentes tipos de pão de farinha de trigo e com adição de farinha de centeio. O programa prevê o ciclo completo desde o descanso de massa até o cozimento. O tempo de cozimento no programa por definição é de 3 horas. Instalação manual do tempo de cozimento de 1 até 6 horas com o passo de definição de 10 minutos. A função de aquecimento automático é indisponível neste programa.

- Ao introduzir ingredientes veja para que eles todos fiquem abaixo da marca 1/2 na superfície interior da tampa.
- Deve lembrar-se que durante a primeira hora de operação do programa decorre o descanso da massa e só depois começa o cozimento.

- Antes de usar a farinha recomenda-se passá-la pelo passador para saturar com oxigénio e extrair as inclusões.
- Não se recomenda o uso do programa "Time Delay", pois isso pode afectar a qualidade do pão.
- Não abra a tampa da multi cozinha o multi funções até o fim do processo de cozimento. Disto depende a qualidade do produto pronto.
- Para reduzir o tempo e simplificar o processo de cozimento recomendamos o uso de misturas preparadas para o pão.

Programa "DESSERT"

É recomendada para preparação de variadas sobremesas de frutos e frutos silvestres. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 4 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "QUICK COOK"

Programa de cozedura rápida de arroz, trigo-sarraceno e papas secas de cereais. Este programa não tem funções de ajuste de tempo de "Time Delay".

III. FUNCIONALIDADES ADICIONAIS

- Preparação de fondue
- Fritos profundos
- Preparação de queijão, queijo
- Pasteurização de líquidos
- Aquecimento de comida de bebé
- Esterilização de alimentos e objectos de higiene pessoal



As receitas indicadas na secção de pratos podem ser encontradas no livro de receitas ou na página web www.redmond.company.

IV. ACESSÓRIOS ADICIONAIS

A compra de acessórios complementares do multi cozinha o multi funções REDMOND RMK-M911E, assim como conhecer as novidades da produção REDMOND é possível no site www.redmond.company ou nos estabelecimentos oficiais autorizados.

V. LIMPEZA E CUIDADOS

Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido. Utilize pano suave e detergentes de louça não abrasivos. Aconselhamos que comece a limpeza logo depois de usar o aparelho.




Durante a limpeza é proibida a utilização de agentes abrasivos, esponjas com revestimento abrasivo e agentes químicos agressivos. É proibido mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente!

Antes da primeira utilização para eliminar os odores aconselhamos tratar por 15 minutos no programa "STEAM". A tampa, a tampa interior de alumínio e a válvula de vapor devem ser limpos após cada utilização. A tampa pode ser lavada na máquina de lavar louça. Depois de limpar seque bem a superfície exterior da tampa.

Para limpar a tampa interior de alumínio (A5):


1. Abra a tampa da multi cozinha o multi funções.
2. Do lado interno da tampa pressione os dois fixadores de plástico em direcção ao centro.
3. Sem fazer força puxe a tampa de alumínio interior um bocadinho para baixo e na sua direcção para que ela descole da tampa principal.
4. Limpe a superfície das duas tampas com um pano molhado ou um guardanapo. Em caso de necessidade lave a tampa com água corrente e detergente de louça. É preferível não usar a máquina de lavar louça.
5. Monte a válvula na ordem inversa: Coloque a tampa de alumínio nas abraçadeiras de cima, junte-a a tampa principal e carregue ligeiramente nos fixadores até o clique. A tampa interior de alumínio deve ser seguramente fixada.

A válvula de vapor é instalada num orifício especial na tampa superior do aparelho e é composta por duas partes: o disco exterior e a base. Para limpar a válvula:

1. Puxe o disco externo pelo rebordo para cima com cuidado como é mostrado na figura A6.
2. Na parte interna do disco gire a parte principal da válvula contra relógio (em direcção ) até o fim e retire-a.
3. Remova a borracha da válvula com cuidado. Lave todas as partes da válvula de acordo com as regras de limpeza.



ATENÇÃO! Para evitar a deformação da borracha da válvula é proibido torcer ou estendê-la.

4. Monte a válvula na ordem inversa: coloque a borracha no sítio, coloque os rebordos da parte interior da válvula nas ranhuras do fixador e gire o fixador em direcção de relógio (em direcção ). Coloque a válvula de vapor no orifício na tampa do aparelho (o disco externo deve focar com o rebordo de remoção para trás).

O condensado que se forma durante o cozimento neste modelo acumula-se dentro de um vão especial no corpo do aparelho a volta da tampa e corre para o recipiente situado na parte traseira do aparelho.

1. Abre a tampa, remove a tampa. Em caso de necessidade levante ligeiramente a parte frontal da multi cozinha o multi funções, para que o condensado seja despejado para o recipiente.
2. Remove o recipiente puxando-o ligeiramente na sua direcção.
3. Despeje o condensado. Lave o recipiente e coloque-o no sítio.
4. Remova o condensado que fica a volta da tampa com um guardanapo de cozinha.

Antes de repetir a operação ou armazenar o aparelho, este deve ter todas as partes completamente secas. Guardar o aparelho montado em local seco e ventilado longe de aparelhos de aquecimento e luz solar directa.

Transporte e Armazenagem

Durante o transporte e armazenagem, não expor o dispositivo a choques mecânicos, que podem provocar danos no aparelho ou a violação da integridade da embalagem.

Manter a embalagem do dispositivo afastado de água ou outros líquidos.

VI. 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 ALIMENTO NÃO FICOU BEM PREPARADO

Possíveis causas	Maneira de solucionar
Esqueceu-se de fechar a tampa do aparelho ou de fechá-la bem, motivo pelo qual a temperatura não era suficientemente alta	Durante o tempo de cozimento não abra a tampa do robô se não for necessário. Feche a tampa até que oiça um clique. Veja se nada impede o encerramento da tampa e se a borracha interior de silicone não está deformada
A tijela e o elemento de aquecimento tem mau contacto, pelo que a temperatura não é suficientemente alta	A tijela deve estar instalada no robô sem problemas, e firmemente aderida ao disco inferior de aquecimento. Verifique se entre a tijela e o robô não existe nenhum objecto estranho. Evite que o disco de aquecimento se suje
Má escolha dos ingredientes. Estes não são os adequados para o modo de preparação escolhido ou seleccionou o programa errado. Os ingredientes foram cortados muito grandes, ou se exagerou nas quantidades recomendadas. Ajustou de forma incorreta (não calculado) o tempo de cozimento. A variante escolhida para a receita, não é a adequada para cozinhar neste robô	É desejável utilizar os produtos testados (adaptados para o uso com o aparelho). Use as receitas nas quais realmente pode confiar. A escolha dos ingredientes, a forma como se cortam, as quantidades e as proporções colocadas, a seleção do programa e tempo de cozimento, devem corresponder à receita seleccionada
Durante o cozimento a vapor: há pouca água no recipiente para garantir a densidade de vapor adequada	Coloque obrigatoriamente no recipiente o volume de água recomendado na receita. Em caso de dúvida, verifique o nível da água no processo de cozimento
Nos fritos	Colocou demasiado óleo
	Excesso de humidade no recipiente
No cozimento: a evaporação do caldo no cozimento dos alimentos com elevada acidez	Alguns produtos requerem tratamento especial antes de serem cozinhados: lavar, saltear um pouco, etc. Siga os conselhos da receita escolhida

Ao assar (a massa não cozeu bem)	A massa ao aumentar pegou-se à parte interior da tampa e obstruiu a válvula de saída de vapor	Coloque no recipiente menos volume de massa
	Colocou no recipiente demasiada massa	Retire do recipiente e coloque-o de novo, depois do qual deve continuar o cozimento. De futuro quando assar, coloque no recipiente uma quantidade menor de massa

O ALIMENTO COZEU EM EXCESSO

Cometeu um erro na escolha do tipo de produto, na quantidade (cálculo) ou no tempo de cozimento. Demasiado pequena a quantidade dos ingredientes	Consulte os produtos testados (adaptado para o uso do seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o modo como são cortados, as proporções, a seleção dos programas e o tempo de cozimento devem cumprir as recomendações
Depois de cozido, o alimento esteve muito tempo no conservador de calor	O uso prolongado do conservador de calor é indesejável. Se o modelo do seu robô tem a possibilidade de desligar a função, pode utilizá-la
O produto forma uma espuma	Recomenda-se lavar o produto cuidadosamente, remover a válvula ou cozinhar com a tampa aberta

NO COZIMENTO O LIQUIDO EVAPORA-SE

Ao cozinhar papas lácteas o leite evapora-se.	A qualidade e propriedades do leite pode depender do lugar e condições da sua produção. Recomendamos utilizar somente leite ultrapasteurizado com um teor de gordura até 2,5%. Se necessário pode misturar no leite água
Os ingredientes antes de cozinhar não foram tratados correctamente (mal lavados, etc.). Não manteve as proporções na colocação ou escolheu o tipo de produto incorretamente.	Consulte a receita testada (adaptada para uso do seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o método do seu pré tratamento, as proporções na colocação, devem cumprir as recomendações. Os cereais integrais, carnes, peixe e mariscos, lavar bem com água

O ALIMENTO ESTÁ QUEIMADO

O recipiente não estava devidamente limpo depois da utilização anterior. O recobrimento antiaderente do recipiente está danificado	Antes de começar a cozinhar, verifique se o recipiente está bem lavado e o revestimento antiaderente não danificado
O volume total dos ingredientes colocados são menores do que as recomendações da receita	Consulte a receita testada (adaptada para uso no seu aparelho)
Definiu muito tempo de preparação	Reduza o tempo de preparação e siga as instruções da receita, adaptada para o seu aparelho
Ao fritar: esqueceu-se de colocar na tijela do robô o óleo, não mexeu ou virou os alimentos tardiamente	No assado tem de colocar na tijela um pouco de óleo - de modo a cobrir o fundo numa camada fina. Para fritar os alimentos por igual, vire-os periodicamente
No guisado ou ensopado: a tijela não tem humidade suficiente	Colocar mais líquido na tijela. Durante o cozimento não abra a tampa do robô se não for necessário
No cozimento: há muito pouco líquido na tijela (as proporções dos ingredientes não são mantidas)	Observe a proporção entre os ingredientes líquidos e sólidos
No assado: não untou a parte interior da tijela com manteiga antes de cozinhar	Antes de colocar a massa untar o fundo e os lados da tijela com manteiga ou óleo (não verta o óleo na tijela)

O ALIMENTO PERDEU A FORMA

Mexeu com muita frequência os alimentos na tijela	Na fritura normal, não mexer os alimentos na tijela mais do que a cada 5-7 minutos
Programou demasiado tempo de cozimento	Reduza o tempo de cozimento ou siga as instruções da receita adaptada para o seu modelo

O ASSADO FICOU HUMIDO

Utilizou ingredientes inadequados com excesso de humidade (vegetais, frutas suculentas, frutas congeladas, creme e por aí adiante)	Escolha os ingredientes de acordo com a receita. Tente não escolher produtos que tenham sumo excessivo, ou utilize se possível em pequenas quantidades
Deixou por muito tempo o assado fechado no robô	Tente retirar de imediato do robô, os alimentos preparados. Se necessário, pode deixar o alimento no robô por um curto espaço de tempo com o conservador de calor ligado

O ASSADO NÃO CRESCEU

O ovo e o açúcar não foram bem batidos	Consulte a receita testada (adaptada para uso no seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o método de pré tratamento, as proporções devem ser consistentes com as recomendações de posicionamento
A massa demorou a levedar	
Não peneirou a farinha, ou ficou mal amassada	
Erros ao adicionar os ingredientes	
A receita escolhida não é adequada a estes modelos de robô	

i Na gama dos modelos dos robôs de cozinha REDMOND nos programas "STEW" e "SOUP" no caso haver líquido insuficiente, o recipiente activa o sistema de protecção contra o sobreaquecimento do aparelho. Neste caso, o programa pára e o robô passa para o regime de conservação de calor.

Tempo recomendado de cozinha de vários produtos em banho de água sob pressão

Nº ord.	Produto	Peso, g/ quant, ud.	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min
1	Filete de porco/vitela (em bocados de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Filete de cordeiro (em bocados de 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Filete de frango (em bocados de 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Croquetes/almôndegas	500	800	25/40
5	Peixe (filete)	300	800	15
6	Coquetel de mariscos (frescos/congelados)	300	800	5
7	Batatas (cortadas em 4 partes)	500	800	20
8	Cenoura (em bocados de 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Beterraba (cortada em 4 partes)	500	1500	90
10	Legumes (frescos/congelados)	500	800	5
11	Ovo de galinha	5 peças	800	10
12	Eggs	5 pcs.	800	10

i Lembre que estes são recomendações gerais. O tempo real pode ser diferente dos valores recomendados dependendo da quantidade do determinado alimento e das suas preferências e gostos.

Recomendações de utilização de regimes de temperatura no programa "MULTICOOK"

Temperatura operacional	Recomendações de utilização (consulte também o livro de receitas)	Temperatura operacional	Recomendações de utilização (consulte também o livro de receitas)
35°C	Descanso de massa, preparação de vinagre	105°C	Geleia de carne
40°C	Preparação de iogurte	110°C	Esterilização
45°C	Levedura	115°C	Preparação de xarope de açúcar
50°C	Fermentação	120°C	Cozimento de pernil
55°C	Preparação de couverture	125°C	Preparação de carne guisada
60°C	Preparação do chá verde, comida de bebé	130°C	Çaçarola
65°C	Cozedura de carne no embrulho de vácuo	135°C	Fritura dos pratos prontos para obter uma crosta crispadinha
70°C	Preparação de poncha	140°C	Fumados
75°C	Pasteurização, preparação de chá branco	145°C	Legumes e peixe assados em folha de alumínio
80°C	Preparação de queijão	150°C	Carne assada em folha de alumínio
85°C	Preparação de requeijão ou dos pratos de cozimento prolongado	155°C	Fritura de bolos de massa levedada
90°C	Preparação de chá vermelho	160°C	Fritura de aves
95°C	Preparação de papas de leite	165°C	Fritura de bifes
100°C	Preparação das merengas, compotas	170°C	Fritura profunda (batatas fritas, nuggets de frango, etc.)

PRT

Tabela geral de programas de cozimento (definições de fábrica)

Programa	Conselhos de utilização	Tempo de cozimento por definição	Faixa do tempo de cozimento/passos de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Aquecimento automático
MULTICOOK	Preparação de variados pratos com possibilidade de definição de temperatura e de tempo de cozimento	15 min	5 minutos - 1 hora / 1 min 1 hora - 12 horas / 5 min	✓	✓	✓
OATMEAL	Preparação de papas de leite	10 min	5 minutos - 1 hora 30 minutos / 1 min	✓		✓
STEW	Guisados de carne, peixe, legumes, guarnições e pratos de múltiplos ingredientes	1 hora	20 min - 12 horas / 5 min	✓		✓
FRY	Fritos de carne, peixe, legumes e pratos de múltiplos ingredientes	15 min	5 minutos - 1 hora 30 minutos / 1 min			✓
SOUP	Cozimento de caldos, sopas de legumes e sopas frescas	1 hora	20 min - 8 horas / 5 min	✓		✓
STEAM	Carne, peixe, legumes e outros alimentos a vapor	15 min	5 minutos - 2 hora / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cozimento de macarrão de vários tipos de trigo, cozedura de salsichas, ravioli e comida pré-fabricada	8 min	2 minutos - 20 min / 1 min		✓	✓

Programa	Conselhos de utilização	Tempo de cozimento por definição	Faixa do tempo de cozimento/ passo de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Aquecimento automático
SLOW COOK	Preparação de pernil, geleia de carne, carne em geleia, etc.	5 horas	1 hora - 8 horas / 10 min	✓		✓
BOIL	Cozedura de legumes e favas	40 min	5 minutos - 2 hora / 5 min	✓		✓
BAKE	Cozimento de biscoitos, bolos e tartes da massa levedada ou de massa folhada	1 hora	20 min - 8 horas / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cozimento de cereais e guarnições. Cozedura de papas em água	35 min	5 minutos - 4 hora / 5 min	✓		✓
PILAF	Preparação de variados tipos de pilaf (com carne, peixe, aves e legumes)	1 hora	20 minutos - 1 hora 30 minutos / 10 min	✓		✓
Y O G U R T / DOUGH	Preparação de vários tipos de iogurte	8 horas	6 horas - 12 horas / 10 min	✓		
PIZZA	Cozimento de pizza	25 min	20 minutos - 1 hora / 5 min	✓		✓
BREAD	Preparação de pão de trigo e de centeio (incluindo a etapa de descanso da massa)	3 horas	1 hora - 6 horas / 10 min	✓		
DESSERT	Preparação de variadas sobremesas de frutos e frutos silvestres	1 hora	5 hora - 4 horas / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Cozedura rápida de arroz e papas com água	Interrupção automática após fervura completa da água				✓

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO

Falha/defeito	Causas possíveis	Solução
O visor mostra uma mensagem de erro: E1 - E3	Erro 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.
Ao cozinhar no programa «FRY» com o elemento de aquecimento levantado, o dispositivo exhibe a mensagem de erro E3	Quantidade muito baixa de produtos é cozinhada ou os produtos estão presos ao fundo da panela	Esta situação não significa que seja uma avaria do dispositivo, é causada pelo funcionamento da protecção sobreaquecimento. Para continuar a trabalhar com a multi-cozinha, o dispositivo deve ser desligado da tomada por 2-3 minutos, e, em seguida, deve ser ligado à tomada novamente. Para evitar o erro de aparecer novamente, use o programa «MULTICOOK» com a temperatura definida para 170°C

Falha/defeito	Causas possíveis	Solução
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
	Na rede elétrica há corrente	Verifique se tem corrente. Se não tem, por favor, entre em contacto com a sua empresa fornecedora de electricidade
O alimento demora demasiado tempo a cozinhar	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 caíram partículas (pó, grãos, pedaços de comida)	Desligue o aparelho, deixe-o esfriar. Remova todos os objetos estranhos ou detritos
	O contentor não está bem colocado na Multifunções	Coloque o recipiente sem distorções, bem colocado e equilibrado
Durante a cozedura o vapor, escapa do aparelho por baixo da tampa	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
		Falha entre a junção estanque, que liga o recipiente à tampa interior da Multifunções
	A junta de borracha na parte interior da tampa está suja, deformada ou danificada	Verifique o estado da borracha de vedação na tampa interna do dispositivo. Talvez precise de ser substituída

 *Caso não consiga eliminar os defeitos, contacte por favor o Centro de Serviço autorizado.*



Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria eletrónica)

O descarte de embalagens, manual de utilização, assim como o robô, deve ser feito em conformidade com os programas de reciclagem local. Preocupe-se com o meio ambiente: não coloque estes produtos no lixo doméstico.

Os aparelhos utilizados (antigos) não devem ser colocados no lixo doméstico, devem ser recolhidos separadamente.

Os proprietários de aparelhos elétricos antigos são obrigados a leva-los aos pontos especiais de recolha o dá-los às organizações respectivas. Assim está a ajudar o programa de reciclagem de matérias-primas, e também à limpeza de substâncias contaminantes.

Este aparelho está etiquetado de acordo com a Directiva 2012/19/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

A directriz determina o quadro para a devolução e a reciclagem de aparelhos usados, como aplicável em toda a UE.

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

Sikkerhedsforanstaltninger og instruktioner I denne vejledning dækker ikke alle mulige situationer der kan opstå ved brug af enheden. Ved brug af enheden skal brugere være baseret på sin sunde fornuft, og være forsigtig og opmærksom.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Producenten er ikke ansvarlig for skader, som følger af manglende overholdelse af sikkerhedsregler og drift af produktet.
- Dette apparat er en enhed kan anvendes i boligmiljøer og kan bruges i lejligheder, landhuse og andre lignende forhold. Industriel (kommerciel) anvendelse eller ethvert andet uegnet brug af produktet vil blive betragtet som en ukorrekt anvendelse og brud af apparatets brugsregler. I dette tilfælde påtager producenten sig intet ansvar for konsekvenserne.
- Før apparatet tilsluttes til kobling skal der kontrolleres, om dens spænding falder sammen med nominel spænding på enheden (se tekniske specifikationer eller produkt navneskilt).
- Brug en forlængerledning beregnet til strømforbrug af enheden – misforhold kan forårsage kortslutning eller brand kabel.
- Tilslut apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – er et obligatorisk krav om beskyttelse mod elektrisk stød. Brug af en forlængerledning, skal der sørges for, at det også har en jordforbindelse.

STOP *OBS! Under drift apparatets overflade, skålen og metal delene opvarmes! Vær forsigtig! Brug grydelapper. For at undgå skoldning af varmt damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.*

- Sluk for apparatet ud af stikkontakten efter brug, samt under rengøring eller flytning. Tag ledningen ud med tør hænder, hold det i stikket, ikke i ledningen.
- Før ikke strømkablet i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke bliver snoet og bøjet, ikke er i kontakt med skarpe genstande og kanter af møbler.

STOP *BEMÆRK: utilsigtet skade på ledningen kan give problemer, som ikke*

overholder garantien, samt elektrisk stød. En beskadiget el-kabel kræver akut udskiftning i servicecenter.

- Ved ændringer af placeringen af varmelegemet, brug altid tangen, der følger med enheden – dette vil fjerne muligheden for forbrændinger eller andre skader forårsaget af ulykke.
- Ved installation af varmelegemet, sørg for, at det sidder fast i rillerne på væggene i enheden. Forkert installation af varmelegemet kan føre til vilkårlig forskydning og brud under drift af enheden.

STOP *Brug termohandsker for at holde grydetænger. Det er forbudt at røre opvarmningselement, uanset dets placering!*

For at undgå elektrisk stød, må du ikke ændre placeringen af varmeelementet hvis apparatet er tilsluttet!

Luk ikke enheden med låget, hvis varmelegemet er sat i øverste position.

- Enheden må ikke placeres på et blødt underlag, apparatet må ikke dækkes under drift – dette kan føre til overophedning og funktionsfejl.
- Brug ikke apparatet udendørs – fugt eller fremmedlegemer i apparatet kan medføre alvorlige skader.
- Før rengøring af apparatet sørg for, at det er taget ud af stikket, og helt afkølet. Følg vejledningen af rengøringen af apparatet.

STOP *Det er forbudt at sænke apparatet i vand eller sætte det under rindende vand!*

- Børn under 8 år og ældre og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, kan kun bruge enheden under opsyn og / eller hvis de er blevet instrueret om sikkert brug af enheden og er bevidst om faren der kan være forbundet med dets anvendelse. Børn bør ikke lege med apparatet. Hold apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres børn uden opsyn af en voksen.

- Emballagen (film, skum, etc.) kan være farlige for børn. Fare for kvælning! Hold det utilgængeligt for børn.
- Det er forbudt, at foretage individuel reparation af enheden eller ændring af dens struktur. Reparationer må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Uprofessionel arbejde kan føre til ødelæggelse af enheden, skade og skade på ejendom.

STOP *OB!* Det er forbudt at bruge enheden ved funktionsfejl.

Tekniske detaljer

Model.....	RMK-M911E	Skål-/pandebelegning.....	non-stick keramisk belegning
Effekt.....	860-1000 W	LED-display.....	farvet
Spænding.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-opvarmning.....	ja
El-sikkerhed.....	klasse I	Hoveddimensioner.....	377 × 285 × 240 mm
Volume på skålen.....	5 l	Nettovægt.....	5,7 kg

Programmer

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. MULTICOOK (MULTIKOK) | 10. BAKE (BAGNING) |
| 2. OATMEAL (HAVREGRØD) | 11. GRAIN (GRYN) |
| 3. STEW (STUVNING) | 12. PILAF (PILAF RIS) |
| 4. FRY (STEGNING) | 13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/DEJ) |
| 5. SOUP (SUPPE) | 14. PIZZA |
| 6. STEAM (DAMPNING) | 15. BREAD (BRØD) |
| 7. PASTA | 16. DESSERT |
| 8. SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING) | 17. QUICK COOK (HURTIG TILBEREDNING) |
| 9. BOIL (KOGNING) | |

Funktioner

MASTERFRY-funktion (løft af varmeelement).....	tilgængelig
Hold-varm-funktionen for tilberedte mad (auto opvarmning).....	op til 24 timer
Præslukning af auto opvarmning.....	ja
Opvarmning.....	op til 24 timer
Udskudt start.....	op til 24 timer

Udstyr

Multikøkken.....	1 st.	Slev.....	1 st.
Skål.....	1 st.	Flad ske.....	1 st.
Pande.....	1 st.	Opskriftbog.....	1 st.
Tænger.....	1 st.	Slev-/skeholder.....	1 st.
Container for damptilberedning.....	1 st.	Brugsanvisning.....	1 st.
Krukker for yoghurt.....	6 st.	Servicebog.....	1 st.
Målebæger.....	1 st.	Strømforsyningstledning.....	1 st.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i design, udstyr og produkt specifikationer til forbedring af dets produkter uden varsel af disse ændringer. De tekniske egenskaber tillod fejl på ±10%.

Komponentoversigt af multikøkken RMK-M911E A1

- | | | |
|---------------------------|----------------------|-----------------------------|
| 1. Låg | 3. Løfte varmelement | 5. Låget åbning knap |
| 2. Flygtbart inderste låg | 4. Skål | 6. Kontrolpanel med display |

- | | | |
|------------------------|------------------------------------|--|
| 7. Korpus | 12. Målebæger | 17. Slev-/skeholder |
| 8. Bærehåndtag | 13. Pande | 18. Lysnetkabel |
| 9. Flygtbar dampventil | 14. Tænger | 19. Beholder til opsamlng af kondensat |
| 10. Flad ske | 15. Container for damptilberedning | |
| 11. Slev | 16. Krukker for yoghurt | |

Kontrolpanel A2

- Multikøkkenen REDMOND RMK-M911E er udstyret med berøringfølsom kontrolpanel med multifunktion farvet LED display.
1. "Reheat/Cancel" ("Annuller/Opvarmning") – aktivation/deaktivering af genopvarmningsfunktion, afbrydning og nulstilling af tilberedningsprogram.
 2. "Time Delay" ("Udskudt start") – aktivering af tidsindstilling for udskudt start.
 3. "Temperature" ("Temperatur") – indstilling af temperatur i "MULTICOOK"-programmet.
 4. "Hour" ("Timer") – valg af timetal der skal bruges ved regimer af tidsindstilling og udskudt start.
 5. "Min" ("Minuter") – valg af minutter der skal bruges ved regimer af tidsindstilling og udskudt start.
 6. "Quick cook" ("Hurtig tilberedning") – aktivering af "QUICK-COOK"-programmet.
 7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Auto opvarmning") – valg af en automatisk tilberedningsprogram; præslukning af auto-opvarmning.
 8. "Start" – aktivering af faste madlavning regimer.
 9. Display.

Udstyr af display A3

1. Udførelsesindikator for det automatiske "QUICK COOK"-program.
2. Udførelsesindikator for programmer af tilberedning/opvarmning.
3. Indikator af madlavningsfaser.
4. Temperatur indikator for "MULTICOOK"-programmet.
5. Indikator for funktionen "Time Delay".
6. Timerfunktionsindikator.
7. Timer.
8. Indikator for de valgte automatiske madlavningsprogrammer.

I. VED FØRSTE START AF Udstyret

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

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

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

! Efter transportering eller bevaring under lave temperaturer skal man holde produktet under stuetemperaturen mindst 2 timer inden man sætter enheden i gang.

GIV AGT! Det er forbudt at løfte anordningen med den fyldte skål ved håndtaget.

Må ikke tænde enheden uden indersiden af skålen eller tom skål – i tilfælde af utilsigtet start af madlavningsprogrammet vil den føre til en kritisk overophedning af enheden eller beskadige den ikke-stikkende belegning. Før de steger produkter, hæld lidt vegetabilsk olie eller salsikkeolie i skålen.

STOP *Giv agt!* Det er forbudt at løfte anordningen ved håndtagene af skålen!

II. ANVENDELSE

Før anvendelse

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

Før madlavning, sikre at multikøkkens ydre- og synlige indredede ikke har skader, skår og andre defekter. Mellem skålen og varmelegemet skal der ikke være nogle fremmede genstande.

Indstille tilberedningstid

I multikøkkenen REDMOND RMK-M911E må man selv indstille tilberedningstid for hvert program (undtagen "QUICK COOK"). Ændring i tidskridt og tidsomfang afhænger af det valgte tilberedningsprogram. Tidsændring:

1. Efter De vælger tilberedningsprogram trykker De på "Hour" for at indstille timetallet. Hvis De holder knappen ned for et par sekunder, starter der fremskyndede tælning.
2. Ved at trykke på "Min" indstille De minutlætt. Hvis De holder knappen ned for et par sekunder, starter der fremskyndede tælning.
3. Hvis De skal indstille tilberedningstid til mindre end en time, tryk på "Hour" for at nulstille timetallet. Derefter tryk på "Min" og indstil det nødvendige minutlætt.
4. Efter installationen af tilberedningstiden (displayet blinker), skal du gå til næste skridt ifølge algoritmen af det valgte tilberedningsprogram. For at annullere de sætte indstillinger, klikker De "Reheat/Cancel", og derefter indtaster programmet igen.

i Under manuel installation af tilberedningstid, overvej mulige vifte i indstillinger og installationskridt, der er forudsatte af det valgte tilberedningsprogram i overensstemmelse med tabellen af fabriksindstillinger.

For nemheds skyld starter tidsinterval i madlavning med minimale værdier. Det giver mulighed for at forlænge programmets udførelse for en kort periode, hvis skålen har ikke haft tid til at koges til hovedtiden.

I nogle automatiske programmer begynder tællingen af kogetid først efter maskinet når den angivne driftstemperatur. For eksempel, hvis du hælde koldt vand og sætte "STEAM" på fem minutter, aktiveres programmet og nedtællingen starter kun efter vandet koges op og der er nor damp i skålen.

Under programmet "PASTA" starter nedtællingen af den angivne tid når vandet koges op og "Start"-knappen er trykket.

Funktion MASTERFRY A4

Multikøkken REDMOND RMK-M911E er udstyret med løftet varmelegemet. Takket det, kan der også bruges ikke kun skål i multikøkkenen, men også pande (medfølger).

⚠ Brug termohandsker for at holde grydetænger. Det er forbudt at røre opvarmningselement, uanset dets placering!

Af sikkerhedsmæssige årsager, for at ændre placeringen af varmelegemet, brug tænger (medfølger).

Ved indstilling af varmelegemet i den øverste position, løft forsigtigt den indtil den stopper og drej let mod uret for at fastgøre de skruer i hullerne på væggen i enheden.

For at installere varmelegeme i nederste position, løft den for at få monteringen ud af rillerne på væggen i enheden, og drej let med uret, slip forsigtigt.

STOP Forsøg ikke at ændre placeringen af varmeelementet hvis apparatet er tilsluttet!

Luk ikke enheden med låget, hvis varmelegemet er sat i øverste position.

i For tilberedning i multikøkken brug kun pande (medfølger).

Funktion "Time Delay" ("Udskudt start")

Funktionen lader angive tidsinterval, hvorefter retten skal være klar (under hensyn til programmets arbejdstid). Indstillede tid kan variere fra 10 minutter til 24 timer med indstillingstrin på 10 minutter. Det skal erindres, at forsinkelens øret er større end den indstillede tilberedningstid, ellers vil programmet starte umiddelbart efter tryk på "Start". De kan opnå tiden for forsinket start, efter De vælger et automatisk program, indstiller temperatur og tilberedningstid:

1. Ved tryk på "Time Delay" aktiver indstillingsmodus for forsinket start. Displayet viser overskriften "Time Delay" og time-uren begynder at blinke.
2. Ved tryk på "Hour" ændrer timetallet trinvis. Den angivne tidsformat er 24 timer. Hvis at holde knappen nede for et par sekunder, starter der fremskyndede værdiændring.
3. Ved tryk på "Min" skifte minutter trinvis. Hvis at holde knappen nede for et par sekunder, starter der fremskyndede værdiændring.
4. Hvis det er nødvendigt at indstille urets til mindre end en time tilberedning, tryk "Hour" for flere gange indtil timetallet bliver nulstillet. Derefter tryk på "Min" og indstil minutter.
5. For at annullere indstillingerne, tryk på "Reheat/Cancel" og derefter genindstil alt tilberedningsprogrammet.
6. Ved afslutningen af tidsindstilling tryk og hold "Start"-knappen for et par sekunder. Kontrollamperne for funktionen "Time Delay" vil tændes, programmet aktiveres og nedtællingen starter.
7. I tiden indstillet er maden færdig. I slutningen af programmet aktiveres hold-varm-funktionen for færdigretter (auto-opvarmning) automatisk, og knappen "Reheat/Cancel" vil lyse op.

8. For auto-opvarmnings deaktivering tryk "Reheat/Cancel". Knappens indikator vil slukkes ned.

i Udskudt-start er tilgængelig med alle de automatiske tilberedningsprogrammer undtagen "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK". Det er ikke anbefales at bruge funktionen "Time Delay" hvis opskriften indeholder mælkeprodukter og andre letfordærlige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, ost, os).

Når angivning tid i "Time Delay" skal De tage i betragtning at i programmet "STEAM" starter nedtællingen kun efter multikøkkenen er opnået den nødvendige arbejdstemperatur (efter vandet kommer i kog).

Hold-varm-funktion for tilberedte mad "Keep Warm" (auto opvarmning)

Aktiveres automatisk lige efter afslutningen af tilberedningsprogram og kan holde temperatur i færdig mad inden 70-75°C for 24 timer. Ved auto-opvarmningen lyser knappen "Reheat/Cancel" op, og displayet viser tidsoptælling. Hvis nødvendigt, kan auto-opvarmningen slukkes ved at trykke og holde knappen nede "Reheat/Cancel" for et par sekunder.

Præslukning af auto-opvarmning

Aktivering af auto-opvarmning efter slutning af tilberedningsprogram er ikke helt ønskelig. Derfor giver multikøkkenen REDMOND RMK-M911E mulighed at slukke denne funktion ved starten eller i processen af kogning under et fast tilberedningsprogram. For at gøre det, tryk "Menu/Keep Warm" og hold knappen et par sekunder ved programmets start eller i løbet af udførelsen, indtil indikatoren på "Reheat/Cancel" slukkes ned. For at genstart auto-opvarmning, tryk "Menu/Keep Warm" en gang til (knappens indikator for "Reheat/Cancel" vil tændes).

Genopvarmningsfunktion

Multikøkkenen REDMOND RMK-M911E kan bruges til genopvarmning af kold mad. Det er gjort sådant:

- Sæt maden i skål og placer den i multikøkkenen.
- Luk låget, tilslut apparatet til el-nettet.
- Tryk "Reheat/Cancel" og hold knappen for et par sekunder til De hører et lydssignal. Displayets og knappens indikatorer vil tændes. Timeren vil begynde at tælle opvarmningstid.

Kogeren opvarmer til 70-75°C og holder maden varmt for 24 timer. Hvis nødvendigt, kan opvarmning blive stoppet, ved at trykke knappen "Reheat/Cancel" og holde den for et par sekunder indtil indikatorerne på displayet og knapperne slukkes.



Selvom multikøkkenen kan holde produkter varmt for 24 timer, det er ikke anbefales at maden bevares opvarmet for flere end to eller tre timer, fordi det må ændre smag på maden.

Rækkefølge af operationer ved brug af automatiske kogeprogrammer



VIGTIGT! Hvis du bruger apparatet til at koge vand (f.eks. når du laver mad), må du ikke sætte kogetemperaturen over 100°C, dette kan føre til overophedning og brud af apparatet. Af samme grund er det forbudt at bruge kogende vandprogrammer "BAKE", "FRY", "BREAD".

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Placer ingredienserne i multikøkkens skål ifølge tilberedningsprogram og indstil skålen i udstyrets korpus. Pas på at alle de ingredienser (flydende også) ligger under det maksimale niveaumærke inde på skålen. Sørg for, at skålen er installeret uden skævnning og ligger fast og tæt til varmeelementet.
3. Luk multikøkkens låg, indtil det går i baglås. Tilslut apparatet til elnettet.
- i** Giv agt! Hvis du laver mad ved høje temperaturer med en stor mængde vegetabilsk olie, så lad altid låget på anordningen stå åbent.
4. Tryk på "Menu/Keep Warm" og vælg et nødvendigt tilberedningsprogram (tilsvarende programsindikator vil lyse op på displayet).
5. Hvis du ikke er tilfreds med den normale madlavningstid, kan du ændre denne værdi ved at trykke på knapperne "Hour" og "Min". I MULTIKOOK-programmet er det også muligt at ændre kogetemperaturen før starten. Når dette program er valgt, lyser madlavningstemperaturindikatoren op på skærmen. Tryk på knappen "Temperature" for at vælge den ønskede værdi.
6. Hvis nødvendigt, indstil tiden for et udskudt start. Funktionen "Time Delay" er ikke tilgængelig under programmer "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".
7. For at aktivere et tilberedningsprogram tryk og hold "Start" for et par sekunder indtil indikatorerne af knapper "Start" og "Reheat/Cancel" tændes. Start udførelsen af det indstillede program og nedtælling til kogning. Ved programmet "STEAM" begynder nedtællingen efter vandet kommer i kog og damp i skålen bliver tæt nok; ved programmet "PASTA" begynder nedtællingen efter placering af fødevarer i skålen af tryk på "Start".

- Hvis nødvendigt, det er muligt at deaktivere auto-opvarmningsfunktionen i forhånd ved at trykke og holde knappen "Menu/Keep Warm", indtil indikatoren af knappen "Reheat/Cancel" slukkes. Gentrykning af "Menu/Keep Warm" re-aktiverer funktionen. Auto-opvarmningsfunktionen er ikke tilgængelig under programmer "YOGURT/DOUGH" og "BREAD".
- Lydsignal underretter dig om tilberedning er klar. Derefter, ifølge det valgte program eller de aktuelle indstillinger, skifter programmet til auto-opvarmning (knappens indikator af "Reheat/Cancel" tændes) eller til standby (indikatoren af knappen "Start" blinker).
- For at annullere det indtastede program , afbryde tilberedning eller auto-opvarmning, tryk og hold på "Reheat/Cancel" for et par sekunder.



I afsnittet madlavningstips kan du finde svar på de oftest stillede spørgsmål.

For et best resultat anbefale vi at bruge opskrifter fra opskriftbogen, der kommer sammen med multikøkkenen REDMOND RMK-M911E og er forberedt specielt til denne multikøkkens model.



Hvis De synes at De har ikke haft et ønskelig resultat med standard automatiske programmer, De kan bruge det universale program "MULTICOOK" med udvaldt sortiment af manuelle indstillinger, som giver store muligheder for Deres kulinariske eksperimenter.

Program "MULTICOOK"

Dette program er designet til næsten alle slags retter lavet ifølge bruger-angivne parametre af temperatur og tilberednings-tid. Takket være programmet "MULTICOOK", vil REDMOND RMK-M911E erstatte en række køkkenmaskiner og lade lave mad ifølge næsten enhver opskrift De blev interesseret med fra gamle køkkenbøger til Internetet.

For Deres bekvemlighed, under tilberedning ved temperatur 80°C er auto-opvarmningsfunktion slukket. Hvis det er nødvendigt, kan funktionen aktiveres manuelt ved at trykke og holde knappen "Menu/Keep Warm" for et par sekunder efter tilberedningsstarte, indtil knappens indikator "Reheat/Cancel" tændes.

- Standard-indstillet tilberedningstid i programmet "MULTICOOK" er 15 minutter, og temperaturen er 100°C.
- Manuel kontrol af temperaturområde (ændret ved at trykke på "Temperature"): 35-170°C med trin på 5°C.
- Manuel regulering af tidsintervaller: 5 minutter – 12 timer med trin på 1 minut for tidsintervaller under 1 time, og 5 minutter for intervaller over 1 time.



Programmet "MULTICOOK" giver muligheder at tilberede mange forskellige retter. De kan udnytte opskriftbogen fra vores professionelle kokke eller vores specielt tabel af anbefalede temperaturer for tilberedning af forskellige retter og produkter.



Hvis du bruger MULTICOOK-programmet til kogning af vand (f. eks. ved madlavning), må kogetemperaturen ikke sættes over 100°C.

Program "OATMEAL"

Bedst til kogning af mælkegrød. Programmets standardde tilberedningstid er 10 minutter. Manuel indstilling af tilberedningstid er muligt fra 5 minutter op til 1 time 30 minutter med tidskridt på 1 minut.

Programmet "OATMEAL" er beregnet til tilberedning af grød med fedtfattig pasteuriseret mælk. For at undgå mælken komme i kog og at få den ønskede resultat, den anbefalede rækkefølge af pre-tilberednings aktioner skal være sådan:

- Vask grundigt alle helgryn-kulturer (ris, boghvede, hirse osv.), indtil vaskevandet bliver klar;
- Før kogning stid multikøkkens skål med smør;
- Overhold proportioner, mål ingredienserne ifølge opskriftsbogen; reducer eller forøg antal ingredienser strengt proportionelt;
- Sødmælk skal blive fortyndt med drikkevand i forholdet 1:1.

Egenskaber af mælk og gryn kan variere på grund af produkternes oprindelsessted – det kan undertiden påvirke tilberednings resultatet.

Hvis programmet "OATMEAL" har ikke givet en ønskelig resultat, skal De anvende den universelle "MULTICOOK"-programmet. Den optimale kogetemperatur for mælkegrød er 95°C. Antal ingredienser og tilberedningstid indstilles ifølge opskriften.

Program "STEW"

Anbefales til stuvning af grøntsager, kød, fjerkræ, fisk og skaldyr. Programmets standardde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 12 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "FRY"

Anbefaldet til stegning af kød, grøntsager, fjerkræ, skaldyr. Programmets standardde tilberedningstid er 15 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med tidskridt på 1 minut. Funktionen "Time Delay" er ikke tilgængelig under dette program.



For at undgå ingrediensernes påbrændning, skal De følge opskriften og røre of og til skålens indhold. Madlavning med åbent multikøkkens låg er mulig.

Program "SOUP"

Det anbefales til fremstilling af forskellige supper og entrees samt stuvet frugt og drikkevarer. Programmets standardde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 8 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "STEAM"

Anbefales til dampning af grøntsager, fisk, kød, diætiske og vegetariske retter, børnemenu. Programmets standardde tilberedningstid er 15 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 2 timer, med tidskridt på 5 minutter. Til kogning med dette program anvendes der et specielt container (inkluderet):

- Fyld skålen med 600-1000 ml vand. Installer dampningscontaineren i skålen.
- Mål og forbered produkter ifølge opskriften, placer dem jævnt i containeren og sæt skålen ind i huset på multikøkkenen. Sørg på at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
- Følg instruktionerne fra afsnittet 3-10 af kapitel "Rækkefølgen af operationer ved brug af automatiske kogeprogrammer".



Tidens nedtælling begynder efter vandet kommer i kog og damp i skålen bliver tæt nok.

Hvis De ikke anvender automatisk tidsindstilling i dette program, skal De bruge tabellen med Anbefales tilberedningstid for forskellige produkter.

Program "PASTA"

Anbefales til pasta, kogt pølser, æg os Programmets standardde tilberedningstid er 8 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 2 til 20 minutter med tidskridt på 1 minut. Programmet startes fra vandkogning, derefter placeres produkter ind i kogevandet for videre tilberedning. Når vandet kommer i kog udrætter lydsignal Dem at produkterne kan placeres i skålen. Tidens nedtælling for programmets proces begynder efter De gentaste knappen "Start".

Funktionen "Time Delay" er ikke tilgængelig under dette program.



Under tilberedning af nogle produkter (f.eks. pasta, osv.) dannes der skum. For at undgå eventuel overkogning væk fra skålen kan man åbne låget et par minutter efter produkterne er placeret i kogevandet.

Program "SLOW COOK"

Anbefales til lavning af stuvet kød og brun ovnstøt mælk. Programmets standardde tilberedningstid er 5 timer. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 1 til 8 timer med tidskridt på 10 minutter.

Program "BOIL"

Anbefales til kogning af grøntsager og bønner. Programmets standardde tilberedningstid er 40 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 2 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "BAKE"

Anbefales til lavning af plumkage, biscuit, gratin, kager af gærdej og puff. Programmets standardde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 8 timer med tidskridt på 5 minutter.



Biscuittens færdighed kan være tjekket ved at stikke den med et træpind (tandstikker). Hvis tandstikkeren er taget of og den har ingen dej klæbet på, er biscuitten færdig.

Til bagning af brød anbefales vi at slukker auto-opvarmningsfunktion under hele processen.

Program "GRAIN"

Anbefales til kogning af smuldrende grød af forskellige gryn, fremstilling af forskellige garnirer. Programmets standardde tilberedningstid er 35 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 4 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "PILAF"

Programmet er Anbefales til stuvning af forskellige slags pilaf, paella. Programmets standardde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 1 time 30 minutter, med tidskridt på 10 minutter.

Program "YOGURT/DOUGH"

Med dette program kan De lave forskellige slags lækre og sunde yoghurt derhjemme og gæring af dej. Programmets standardde tilberedningstid er 8 timer. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 6 til 12 timer med tidskridt på 10 minutter. Auto-opvarmningsfunktion er ikke tilgængelig under dette program. Når De tilføjer ingredienser, sørg for at de ligger under 1/2-mærken inde i skålen.

Program "PIZZA"

Anbefales til pizza-lavning. Programmets standardde tilberedningstid er 25 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 1 time med tidskridt på 5 minutter.

Program "BREAD"

Anbefales til bagning af forskellige typer brød af hvedemel og rugmel tilsat. Programmet indeholder en fuld cyklus af forberedelse fra proofing til selv bagning. Programmets standardre tilberedningstid er 3 timer. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 1 til 6 timer med tidskridt på 10 minutter. Auto-opvarmingsfunktion er ikke tilgængelig under dette program.

- Nå de tilføjede ingredienser, sørg for at de ligger under 1/2-mærken inde i skålen.
- Det bør erindres, at proofing tager programmets første time, og derefter begynder selv bagning.
- Før De bruger mel, anbefaler vi at gennemsigte det for at fylde det med lit og fjerne urenheder.
- Vi anbefaler ikke at anvende funktionen "Time Delay" ved bagning, fordi det kan påvirke brødetets kvalitet.
- Åbn ikke multikøkkens låg før bagningen er helt sluttet! Det påvirker bagningens kvalitet.
- For at afkorte og forenkle tilberedning anbefaler vi at bruge færdige blandinger for bagning.

Program "DESSERT"

Anbefales til lavning af forskellige desserter af frugt og bær. Programmets standardre tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 4 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "QUICK COOK"

Programmet for hurtig kogning af ris og smuldrende grød. Under dette program er tidsændring og "Time Delay"-funktion ikke tilgængelige.

III. EKSTRA MULIGHEDER

- Lavning af Fondue
- Friturestegning
- Fremstilling af kvark og ost
- Pasteurisering af flydende produkter
- Opvarmning af børnemad
- Sterilisering af personlige hygiejnemidler

IV. EKSTRA TILBEHØR

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND RMK-M911E, samt lære nyt om nye REDMOND produkter på vores hjemmeside www.redmond.company eller i butikkerne hos de autoriserede forhandlere

V. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Før rengøringen af apparatet, sikre at det er afbrødt fra strømforsyningen og er helt afkølet. Brug blød klud og ikke-slibende vaskemiddel. Vi anbefaler at rengøre apparatet lige efter brugning.

STOP Når rengøring brug ikke slibemidler, abrasive vaskningpulver, aggressive kemiske stoffer. Det er forbudt at nedsænke udstyrets korpus i vand eller sætte det under rindende vand


Før første anvendelse eller efter madlavning anbefaler vi at koge en halv citron i multikøkkenen ved programmet "STEAM" – det skal hjælpe at fjerne lugt.

Skålen, det indre aluminium låg og dampventil skal rengøres efter hver udstyrets anvendelse. Skålen kan vaskes i opvaskemaskinen. Efter rengøring, bør De pudse den ydre overflade tørt.


For rengøring af det indre aluminium låg bør De (A5):

1. Åbne multikøkkens låg.
2. Trykke på de to plastikke modsætninger på indersiden af dækslet.
3. Uden anstrengelse trække det indre aluminium låg mod sig og ned, så det kommer væk af forbindelse med hovedlåget.
4. Tøbe begge lågernes overflader med fugtig klud eller serviet. Hvis nødvendigt, vask det fjernede låg under rindende vand med vaskemiddel. Vi anbefaler ikke at bruge opvaskemaskin til lågets opvask.
5. Monteringen foretages i omvendt rækkefølge: Sæt alufoliepakning i de øvre slots, justere den med hovedlåget og tryk klippene forsigtigt til de knipser. Den interne aluminium låg skal fikseres fast.

Dampventilen er monteret i et særligt slot på toppen af udstyret og består af to dele: en ekstern disk og basen. For dens rengøring:

1. Træk det eksterne skiv på fremspringet forsigtigt op og mod sig, som vist på billedet A6.
2. På skivens indersiden, drej ventilens hovedelement mod uret (i retning af åben-mærket ) indtil den stopper, og så fjern den.
3. Træk den elastiske ventil forsigtigt ud. Vask alle dele af ventilen ved at følge ovenstående regler.

STOP Pas På! For at undgå deformation af ventilens gummibånd er der forbudt at vide og strække den.

4. Gør Samling i omvendt rækkefølge: sæt gummibånden på plads, anbring hakkene i hovedventilen med de tilsvarende fremspring på den indvendige side af skivet, og drej ventilen med uret (i retning af lukke-mærket ). Indstil dampventilen i sprækken på forsiden af enheden (det eksterne skive skal placeres med fremskrivning i bagposition så det kan blive taget af).

I denne model multikøkken er kondensat (produceret ved madlavning) akkumuleret i en særlig hulrum på apparatets korpus rundt om skålen, og er drænet til en container på bagsiden af apparatet.

1. Åbn låget, tag skålen af. Hvis nødvendigt, løft multikøkkenen lidt til forside for at hælde helt kondensat af til containeren.
2. Fjern containeren med at trække på dens fremspring mod sig.
3. Hæld kondensaten ud. Vask containeren og sæt den tilbage på plads.
4. Kondensaten bevaret i hulrum omkring skålen skal fjernes med en serviet.

Transport og Oplagring

Før opbevaring og ny udnyttelse skal du rengøre og helt tørre alle dele af apparatet. Opbevares på et tørt, ventileret område væk fra varme og direkte sollys.

Under transport og opbevaring er det forbudt at apparatet udsættes for mekanisk belastning, der kan føre til skader på apparatet og /eller en krænkelse af integriteten af emballage.

Apparatets emballage skal beskyttes fra vand og andre væsker.

VI. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING**Madlavning fejl og måder at fjerne dem**

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

RETTER ER IKKE FÆRDIGE

Mulige årsager	Løsning	
Hvis du har glemt at lukke låget af enheden eller lukke det stramt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Under tilberedningen må der ikke åbnes låget til multikøkken unødigt. Luk dækslet, indtil det klikker. Kontroller, at intet forhindrer låget at være tæt lukket til enheden og gummipakning på indersiden af dækslet ikke er deformeret	
Skålen og varmetegemet er ikke ordentlig i kontakt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Skålen skal være installeret i enheden korrekt og lige, klæbe tæt til bunden af opvarmingsdisk. Sørg for, at der ingen fremmedlegemer i multikøkken. Undgå forurening af varme disken	
Uheldigt valg af ingredienser. Disse ingredienser er ikke egnede til fremstillingsmetode efter eget valg, eller du har valgt det forkerte madlavningsprogram. Ingredienser er skåret for stor, overtrådt de generelle proportioner af produkter. Der er indstillet forkert (ikke beregnet) tilberedningstid. Det valgte opskrift ikke er fra bogen, er ikke egnet til madlavning i denne multikøkken	Det er tilladeligt at anvende godkendt (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrifter. Brug opskrifter, der er virkelig til at stole på. Udvalgt af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstiden skal svare til den valgte opskrift	
Under tilberedning med damp: der er for lidt vand, som skal sikre en tilstrækkelig mængde damp densitet	Det er nødvendigt at hælde vand i skålen, som opskriften anbefaler. I tvivlstilfælde kontroller vandstanden under tilberedningen	
Under stegning	Der er hældt for meget vegetabilsk olie i skålen	Under almindelig stegning, er det nok at dække bunden af skålen med tyndt lag af smør/olie. Under friturestegning følg den tilsvarende opskrift
	Overskydende fugt i skålen	Luk ikke låget til multikøkken under stegning, med mindre det står i opskriften. Frosne fædvarer skal to op og drænes for vandet før stegning
Ved kogning: kogte bouillon koges væk under madlavningen af fædvarer med et højt syreindhold	Nogle produkter kræver særlig behandling før tilberedning: Vask, brun og så videre. Følg rådgivning af dit valgte opskrift	

Ved bagning (dejen er ikke bagt igennem)	I processen med hævelse dejen sat sig fast til indersiden af låget og blokeret damp udtørningsventilen	Læg dejen i skålen i et mindre omfang
	Der er lagt for meget dej i skålen	Tag bagværk ud af skålen, vend det og læg tilbage i skålen, derefter fortsæt tilberedning. Efterfølgende læg mindre mængde dej

PRODUKT ER OVERKOGT

Den valgte type produkt er ikke valgt korrekt eller forkert indstilling (beregning) af tilberedningstiden. Alt for små mængder ingredienser	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Udvalgelse af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstid skal overholde henstillingerne
Efter tilberedning, det færdige produkt stod for længe på "Auto varme"	Lang tids brug af "Auto varme" er uønsket. Hvis din model af multikøkken, forudsat har deaktivere funktion af dette program, kan der tages brug af denne funktion

UNDER KOGNING PRODUKTET KOGER UD

Ved tilberedning af grad mælken koger ud	Mælkekvælitet og egenskaber kan afhænge af udstedt sted og betingelserne for produktion. Der anbefales brug af ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, fortynde mælken kan ske med lidt drikkevand
Ingredienser før tilberedning blev forbehandlet eller forarbejdet forkert (dårlig vasket osv.). Ikke opfyldt proportioner af ingredienserne eller forkert valgte produkttype	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Udvalgelse af ingredienser, metoden til forbehandling, proportioner skal efterkomme henstillingerne. Hele korn, kød, fisk og skaldyr altid skylles grundigt indtil vandet er rent
Varen danner skum	Det anbefales at skylle produktet grundigt, fjerne ventilen eller koge med låget åbent

RETTER BRÆNDER PÅ

Skålen var ikke rengjort ordentligt efter den tidligere madlavning. Non-stick belægning i skålen er beskadiget	Før du begynder at lave mad, så sørg for skålen er godt vasket og non-stick belægning ikke er beskadiget
Det samlede proportion af produkter er mindre end det anbefalet i opskriften	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed
Ved stegning: du har glemt at hælde olie i skålen, ikke rørte igennem eller forsinket vendt produktet i skålen	Under almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen - så den dækker bunden af skålen i et tyndt lag. Ved ensartet stegning fødevarer i skålen, skal regelmæssigt rører eller vendes om
Ved gryderet: der er ikke nok fugt i skålen	Tilføj mere væske til skålen. Under tilberedningen åbn ikke låget med mindre det er nødvendigt
Ved kogning: der er for lidt væske i skålen (ikke korrekt proportioner af ingredienser)	Overhold det rette relation mellem flydende og faste ingredienser
Ved bagning: skålen på indersiden er ikke smurt med olie/smør før tilberedning	Før dejen lægges i skålen, smør bunden og væggene af skålen i smør eller olie (ikke hæld olie i skålen!)

PRODUKT HAR TABT FORM EFTER SKÆRING

Der blev rørt for ofte i produktet under tilberedning	Under almindelig stegning, rør produktet ikke ofte end hver 5-7 minut
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed

DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER FUGTIG

Der blev anvendt forkert ingredienser, der giver et overskud af fugt (saftige grøntsager eller frugter, frosne bær, creme fraiche osv.)	Vælg ingredienser i overensstemmelse med opskrift på bagværk. Valg ikke ingredienser, som indeholder for meget fugt, eller brug dem så lidt som muligt i minimumsmængder
Bagværk er holdt for længe i multikøkken	Fjern det færdige bagværk fra multikøkken lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet ligge i multikøkken for en kort tid, på tilstanden "Auto-varme"

DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER IKKE HÆVET

Æg med sukker er ikke pisket ordentligt	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Valg af ingredienser, deres metode til forbehandling og proportioner skal tilsvare den givne henvisning
Dejen stod for længe med bagepulver	
Mel er ikke sigtet igennem eller dejen ikke ættet ordentligt	
Der er sket en fejl i ingredienser	
Den valgte opskrift er ikke egnet til bagning i denne model af multikøkken	

i *I nogle modeller af REDMOND multikøkken, programmer som «STEW» og «SOUP» med manglende væske i skålen udlåser overophedningsbeskyttelse enhed. I dette tilfælde standses programmet og multikøkken træder i tilstand "Auto-varme".*

Anbefalede tilberedningstider for tilberedning på damp for forskellige produkter

Løbenr.	Produkt	Vægt i g/antal, stk.	Mængde af vand, ml	Tilberedningstid, minutter
1	Filet af svinekød / oksekød (tern af 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Filet af lam (tern af 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kyllingefilet (1,5-2 cm tern)	500	800	20
4	Frikadeller/kotletter	500	800	25/40
5	Fisk (filet)	300	800	15
6	Skaldyr miks (frisk frosne)	300	800	5
7	Kartofler (skåret i 4 dele)	500	800	20
8	Gulerødder (tern af 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rødbeder (skåret i 4 dele)	500	1500	90
10	Grøntsager (frisk frosne)	500	800	5
11	Æg	5 stk.	800	10

i *Der bør erindres, at disse er generelle anbefalinger. Tilberedningstid kan blive ændret og afhænger af produkternes kvalitet og deres smagspreferencer.*

Anbefalinger til brug af temperaturregimer ved "MULTICOOK"-programmet

Tilberedningstemperatur	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)	Tilberedningstemperatur	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)
35°C	Proofing af dej, fremstilling af eddike	105°C	Kogning af aspik
40°C	Tilberedning af yoghurt	110°C	Sterilisering
45°C	Syning	115°C	Fremstilling af sukkersirup
50°C	Gæring	120°C	Tilberedning af eisbein

Tilberedningstemperatur	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)	Tilberedningstemperatur	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)
55°C	Lavning af Fudge-kage	125°C	Stuvning af kød
60°C	Tilberedning af grøn te, babymad	130°C	Tilberedning af gratin
65°C	Tilberedning af kød i vaccumpakke	135°C	Ristning færdigretter for at gøre dem sprøde
70°C	Lavning af Punch	140°C	Rogning
75°C	Pasteurisering, Tilberedning af hvid te	145°C	Bagning af grøntsager og fisk i folie
80°C	Kogning af gløg	150°C	Bagning af kød i folie
85°C	Fremstilling af kvark eller retter der haver lang tilberedning	155°C	Stegning af gærdej produkter
90°C	Tilberedning af rød te	160°C	Stegning af fjerkræ
95°C	Kogning af mælkegrød	165°C	Steak-stegning
100°C	Fremstilling af marens, syltetøj	170°C	Friturestegning (Pommes frites, kyllingnuggets osv.)

Oversigt af madlavning programmer (fabriksindstillinger)

Program	Anbefalinger for anvendelse	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/tidskridt	Lidekøft start, 1 time	Venter-op periode	Auto-opvarmning
MULTICOOK	Lavning af forskellige retter med mulighed at sætte temperatur og tilberedningstid	15 minutter	5 min - 1 time / 1 min 1 time - 12 timer / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Tilberedning af mælkegrød	10 minutter	5 min - 1 time 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Stuvning af kød, fisk, grøntsager garneringer og retter med flere ingredienser	1 time	20 min - 12 timer / 5 min	✓		✓
FRY	Stegning af kød, fisk, grøntsager og retter med flere ingredienser	15 minutter	5 min - 1 time 30 min / 1 min			✓
SOUP	Tilberedning af bouillon, bouillon, grøntsager- og koldsupper	1 time	20 min - 8 timer / 5 min	✓		✓
STEAM	Dampning af kød, fisk, grøntsager og andre fødevarer	15 minutter	5 min - 2 timer / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kogning af pasta af forskellige sorter hvede, pølser og andre halvfabrikata	8 minutter	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Fremstilling af sødmælk, kødkonserver, eisbein, aspik, fisk eller kød i gele	5 timer	1 time - 8 timer / 10 min	✓		✓
BOIL	Kogning af grøntsager og bønner	40 minutter	5 min - 2 timer / 5 min	✓		✓
BAKE	Bagning af plumkager, biscuits, gratin, kager af gærdej og puff	1 time	20 min - 8 timer / 5 min	✓		✓
GRAIN	Tilberedning af forskellige typer gryd og garneringer, smuldrende grød på vand	35 minutter	5 min - 4 timer / 5 min	✓		✓

Program	Anbefalinger for anvendelse	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/tidskridt	Lidekøft start, 1 time	Venter-op periode	Auto-opvarmning
PILAF	Tilberedning af forskellige typer pilaf (med kød, fisk, fugl, grøntsager)	1 time	20 min - 1 time 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Tilberedning af forskellige typer yoghurt	8 timer	6 timer - 12 timer / 10 min	✓		
PIZZA	Tilberedning af pizza	25 minutter	20 min - 1 time / 5 min	✓		✓
BREAD	Bagning af brød af rug- og hvedemel (samt proofing af dej)	3 timer	1 time - 6 timer / 10 min	✓		
DESSERT	Tilberedning af forskellige desserter af friske frugt og bær	1 time	5 min - 4 timer / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Hurtig tilberedning af ris, smuldrende grød på vand	Automatisk slukning efter kogning af vand				✓

DNK

VII. FØR DE KONTAKTER SERVICECENTER

Fejlbeskrivelse	Mulig årsag	Hvad der kan gøres
Fejlmeldelse på skærmen: E1 - E3	Systemfejl, styrekortet eller varmelegemet kan være beskadiget.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt, sæt spændingen på igen.
Når enheden koges i "FRY" programmet med det løftede varmelement, viser enheden E3-fejlmeldelsen.	Der tilberedes for få produkter, eller produkterne sidder fast på bunden af panden.	Denne situation betyder ikke, at der er tale om en funktionsfejl i anordningen, den skyldes drift af overophedningsbeskyttelse. For at fortsætte med at arbejde med multikøkkenet, skal enheden frakobles fra afgang 1 i 2-3 minutter og derefter sættes til igen. For at undgå af fejlen dukker op igen, brug "MULTIKOOK" programmet med temperaturen sat til 170°C
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
Retten tilberedes for længe	Elnettet er strømløst	Tjek om der er netspænding i nettet. Hvis den mangler, kontakt dit elforsyningselskab
	Strømafbrudelser (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.
	Varmelegemet er meget snavset.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Rengør varmelegemet.

Fejlbeskrivelse	Mulig årsag	Hvad der kan gøres
Under tilberedning siver der damp ud fra neden af låget.	Skålen er placeret ujævnt inde i huset	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder.
	Låget tæter ikke eller der er en fremmed genstand under låget	Kontroller, om der er nogen genstande (rester, korn, stykker af fødevarer) imellem låget og huset, fjern dem. Luk altid låget til det klikker.
	Gummipakning på inder siden af dækslet er meget snavset, deformeret eller beskadiget	Kontroller tilstanden af gummipakningen på inderdækslet. Den skal muligvis udskiftes

i Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.



Miljøvenlig bortskaffelse (bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr).

Bortskaffelse af emballage, manualer, samt selve enheden skal udføres i overensstemmelse med lokale genbrugsprogrammer. Vis hensyn til miljøet: smid ikke disse produkter med almindeligt husholdningsaffald.

Brugt (gammelt) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bortskaffes særskilt. Gammelt udstyr skal bringes på et specielt indsamlingssted, eller videregives til relevante genbrugsorganisationer. På denne måde du med i forarbejdning af værdifulde råstoffer, samt bekæmpelse af forurening.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU – der omhandler kasserede, elektriske og elektroniske apparater (kasseret, elektrisk og elektronisk udstyr).

Denne retningslinje fastsætter rammen for returnering og genbrug af kasserede apparater, der gælder i hele EU.

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

Bruks- og sikkerhetsanvisninger i denne håndboken omfatter ikke alle mulige situasjoner som kan oppstå under drift av apparatet. Ved å drive dette apparatet må man bruke sunn fornuft og være forsiktig og oppmerksom.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for noen feil på produktet som kommer av bruk som ikke er i samsvar med de tekniske standardene og standardene for sikkerhet.
- Dette apparatet er beregnet til husholdningsbruk og kan brukes i leiligheter, hus på landet eller i andre lignende forhold der ikke-industriell bruk. Industriell bruk eller noen annen misbruk av apparatet vil bli ansett som en overtredelse av krav til riktig bruk av produktet. I dette tilfelle er produsenten ikke ansvarlig for mulige konsekvensene.
- Før tilkopleing av apparatet må man forsikre seg om at spenningen i kretsen er den samme som apparatets driftsspenning (se tekniske spesifikasjoner eller produsentens dataplate på apparatet).
- Bruk en skjøteledning som er laget for apparatets strømforbruk da inkompatibilitet kan føre til kortslutning eller branntilløp.
- Dette apparatet må være jordtilkopleet. Kople apparatet kun til et riktig installert strømuttak. Dersom dette ikke overholdes kan det føre til fare for elektrisk støt. Bruk kun jordede skjøteledninger.

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

- Ta ut apparatkontakten etter bruk, før rengjøring eller flytting. Ta ut strømledningen med tørre hender, og hold den i kontakten, ikke selve ledningen.
- Ikke plasser ledningen over dørkammer eller nær varmekilder. Ikke vri eller bøy på ledningen, og forsikre deg om at den ikke kommer i kontakt med skarpe gjenstander, samt møbelhjørner eller –kanter.

STOP *MERK: ved skade på ledningen kan det føre til feil som ikke vil bli*

dekket av garantien. Dersom ledningen er skadet eller må skiftes ut, ta kontakt med et godkjent servicesenter som kan skifte ut ledningen.

- Bruk tangen som er en del av settet mens du forandrer posisjonen av det ovale varmelementet. Da får du ikke brannskader eller andre tilfeldige skader.
- Når du installerer varmeskiven i den øverste posisjonen, sjekk at den er fast fikset i hulningene på sidene av apparatets arbeidskammer. Hvis du installerer varmelementet feil, kan det føre til at det vilkårlig beveger seg mens du bruker apparatet og at varmelementet dør.

STOP *Bruk termohansker for å holde grytetenger. Det er forbudt å røre oppvarmingsselement, uansett dets beliggenhet!*

For å unngå elektriske ulykker, må du ikke forandre varmelementets posisjon hvis apparatet ikke er koblet til strømmettet! Det er forbudt å lukke apparatets lokk hvis det ovale varmelementet er i den øverste posisjonen.

- Apparatet må aldri plasseres på myke overflater eller tildekkes slik at ventilasjonsåpningene blir obstruert.
- Apparatet må ikke brukes utendørs for å forhindre at vann eller andre fremmedlegemer eller insekter kommer inn i apparatet. Dersom dette skjer, vil det føre til alvorlig skade på apparatet.
- Kople alltid fra apparatet, og la det bli avkjølt før rengjøring. Ved rengjøring av enheten, følg retningslinjene for rengjøring og generelt vedlikehold.

STOP *Apparatet MÅ ALDRI senkes ned i vann eller vaskes under rennende vann!*

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer med psykisk og fysisk utviklingshemming samt personer med manglende erfaring og kunnskaper så lenge de er under oppsyn, eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og er innforstått med farene knyttet til bruken av det. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og strømledning utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten under oppsyn.
- Oppbevar emballasjene (plastfilm, skumplast og annet) utenfor barns rekkevidde da de kan risikere å bli kvalt av dem.

NOR

- Det er ikke tillatt å foreta noen som helst endringer eller justeringer på produktet. Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent servicesenter. Dersom dette ikke blir overholdt kan det føre til ødeleggelse av apparatet, skade på eiendeler eller fysiske skader.

STOP **FORSIKTIG!** Apparateret må ikke brukes dersom det er blitt oppdaget defekter på det.

Tekniske data

Modell.....	RMK-M911E	Bolles/pannen belegg.....	anti-stick keramisk
Effekt.....	860-1000 W	LED-skjerm.....	farget
Spennning.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-oppvarming.....	ja
Elektrisk sikkerhet.....	klasse I	Dimensjoner.....	377 × 285 × 240 mm
Bolles kapasitet.....	5 l	Netto vekt.....	5,7 kg

Programmer

1. MULTICOOK (MULTIKOKK)	7. PASTA	13. YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEIG)
2. OATMEAL (MELKEGRØT)	8. SLOW COOK (SMÅKOKING)	14. PIZZA
3. STEW (STUING)	9. BOIL (KOKING)	15. BREAD (BRØD)
4. FRY (STEKING)	10. BAKE	16. DESSERT
5. SOUP (SUPPE)	11. GRAIN (GRYN)	17. QUICK COOK (EKSPRESSKOKING)
6. STEAM (DAMPET)	12. PILAF (PILAFF)	

Funksjoner

Temperaturbevaring av ferdigretter (autooppvarming).....	inntil 24 timer
Slå av autooppvarming på forhånd.....	ja
Oppvarming av retten.....	inntil 24 timer
Forsinket start.....	inntil 24 timer

Oppbygging

Multikjøkken.....	1 stk.	En sleiv.....	1 stk.
Bolle.....	1 stk.	En flat skje.....	1 stk.
Pannen.....	1 stk.	Kokebok.....	1 stk.
Tang.....	1 stk.	Sleiv/skjeholder.....	1 stk.
Beholder til dampkoking.....	1 stk.	Bruksanvisning.....	1 stk.
Glassene for yoghurt.....	6 stk.	Service bok.....	1 stk.
Måleglass.....	1 stk.	Kraft kabel.....	1 stk.

Produsent har rett til å endre design, oppbygging og tekniske data av produktet under forberedning av sin produksjon uten eksterne melding om disse endringene. Tekniske egenskaper tillatt feil av ±10%.

Beskrivelse av multikjøkkenen RMK-M911E A1

1. Apparats lokk	8. Håndtak til bæring	15. Beholder til dampkoking
2. Avtakbar indre lokk	9. Avtakbar dampventil	16. Glassene for yoghurt
3. Varmeelementet som kan løftes	10. En flat skje	17. Holder til sleiv og skje
4. Bolle	11. En sleiv	18. Elektrisk kabel
5. Knappen til å åpne lokken	12. Et måleglass	19. Beholder for å samle kondensat
6. Styrepanel med skjermen	13. Panne	
7. Kapsel	14. Tang	

Styrepanel A2

Multikjøkkenen REDMOND RMK-M911E er utstyrt med sensor styrepanel med flerfunksjonell farget LED-skjermen.

1. "Reheat/Cancel" ("Oppvarming/Avbryte") – slå på/slå av oppvarmingsfunksjonen, avbrytelse av tilberedningsprogram, avbrytelse av angitt innstillinger.
2. "Time Delay" ("Forsinket start") – slå på funksjonen av tidsinnstilling for forsinket starta.
3. "Temperature" ("Temperatur") – innstilling av temperatur på "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Timer") – valget av tidsindeks i funksjonen av innstilling av tilberedningstid og forsinket start.
5. "Min" ("Minutter") – valget av minutsindekser i funksjonen av innstilling av tilberedningstid og forsinket start.
6. "Quick cook" ("Ekspres") – start av "QUICK COOK".
7. "Menu/Keep Warm" ("Meny/Autooppvarming") – valget av automatisk tilberedningsprogram; slå av autooppvarming på forhånd.
8. "Start" – slå på angitt tilberedningsfunksjon.
9. Skjermen.

Oppbygging av skjermen A3

- | | |
|---|--|
| 1. Indikator av automatisk program "QUICK COOK". | 5. Indikator av funksjonen "Time Delay". |
| 2. Indikator av tilberednings/oppvarmingsprogram. | 6. Indikator av tidsrutsfunksjon. |
| 3. Indikator av tilberedningsfaser. | 7. Tidsur. |
| 4. Indikator av innstilt temperatur på "MULTICOOK". | 8. Indikator av valgt automatisk tilberedningsprogram. |

I. FØR BETJENING

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern alt innpakningsmaterialet og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer.

Mangel av serienummer på produktet automatisk fradømmer deg retten til garantiservice.

Tørk kapselen med fuktig klut. Vask bolle med varm såpevann. Tørk propert. Ved første bruk kan det være fremmed lukt, som ikke betyr at apparatet ikke er i orden. I dette tilfellet rengjør apparatet.

! Multikjøkken skal stå i romtemperatur i løpet av minst 2 timer etter transportering og oppbevaring i lav temperatur. **OPPMERKSOMHET!** Det er forbudt å løfte enheten med bolle fylt av håndtaket.

Ikke slå på enheten uten innsiden av bolle eller tom bolle – i tilfelle av utilsikket start av matlaging programmet vil det føre til en kritisk overoppheting av enheten eller skade non-stick beleg. Før steking produkter, hell litt vegetabilisk eller salsisikeolje i bolle.

STOP **OPPMERKSOMHET!** Det er forbudt å løfte enheten med håndtak av bolle!

II. BRUK AV MULTIKJØKKENEN

Før første gangs bruk

Sett apparatet på et fast jevnt vannrett underlag slik at varm damp, som går ut fra dampventil, treffer ikke dekorative belegg, elektriske apparater og andre ting eller materialer, som kan bli skadet av forhøyd fuktighet og temperatur.

Før tilberedning vær sikker at tyre og synlige indre deler av multikjøkkenen har ikke skader, splinter og andre defekter. Det må ikke være fremmede ting mellom bolle og varmeelement.

Innstilling av tilberedningstid

I multikjøkkenen REDMOND RMK-M911E er det mulig å innstille tilberedningstid selvstendig for hver program (unntatt "QUICK COOK"). Mellomrom og mulig periode av innstilt tid avhenger av valgt tilberedningsprogram. For å skifte tid:

1. Etter valg av tilberedningsprogram ved trykk på knappen "Hour" innstilt tid. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
2. Trykk på knappen "Min" og innstilt minutter. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
3. Hvis det er nødvendig å innstille tilberedningstid mindre enn en time trykk på knappen "Hour" til utnulling av timer. Etterpå ved å trykke på knappen "Min" innstilt nødvendig indikator av minutter.
4. Etter endt tilberedningstid (skjermen blinker fortsatt) gå til neste fase i samsvar med algoritme av valgt tilberedningsprogram. For å avbryte angitt innstillinger trykk på knappen "Reheat/Cancel", etterpå innfør alt tilberedningsprogram igjen.

- i** Under manuell innstilling av tilberedningstid ta i betraktning mulig periode og mellomrom, forutsatt av tidligere velget tilberedningsprogram, i samsvar med tabellen av fabrikkinnstillinger.
- For letthets skyld begynner periode av angitt tid i tilberedningsprogrammer med minimum. Dette tillater å forlenge programarbeid for en stund, hvis retten er ikke ferdig i hoved tid.
- I noen automatiske programmer begynner telling av angitt tilberedningstid bare etter utgang av apparatet til angitt arbeidsprogram. For eksempel, hvis du heller kald vann og instiller på "STEAM" 5 minutter for tilberedningstid, begynner dette programmet og nedtelling av angitt tilberedningstid å fungere bare etter vann har begynt å koke og det blir nok dampengde i bollen.
- Program "PASTA" begynner telling av angitt tilberedningstid etter vann har begynt å koke og ny trykkes på knappen "Start".

Funksjonen MASTERFRY A4

Multikjøkkenet REDMOND RMK-M911E har et varmelement som kan løftes. Derfor kan du bruke ikke bare bollen i multikjøkkenet, men også pannen (som er en del av settet).

- △** Bruk termohansker for å holde grytetenger. Det er forbudt å rare oppvarmingselement, uansett dets beliggenhet!
For sikkerhets skyld, bruk tangen (som er en del av settet) for å forandre varmelementets posisjon.

For å installere varmelementet i den øverste posisjonen, løft det forsiktig til det stopper og skru det litt mot sola til festemidlene er fast fikset i hulningene på arbeidskammerets sider.

For å installere det ovale varmelementet i den nederste posisjonen, løft det slik at festemidlene kommer ut fra hulningene på arbeidskammerets sider, skru skiven litt med sola og senk varmelementet forsiktig.

- STOP** Du må ikke prøve å forandre varmelementets posisjon mens apparatet er koblet til strømmen!
Det er forbudt å lukke apparatets lokk hvis det ovale varmelementet er installert i den øverste posisjonen.
Bruk bare pannen (som er en del av settet) ved matlagning i multikjøkkenet.

i Funksjon "Time Delay" ("Forsinket start")

Funksjonen tillater å innstille tidsmellomrom når retten må være ferdig (under hensyn til tid av programarbeid). Du kan innstille tid fra 10 minutter til 24 timer med mellomrom 10 minutter. Det er viktig at forsinket tid må være mer enn innstilt tilberedningstid, ellers programmet begynner å arbeide straks etter trykkes på knappen "Start".

Du kan innstille forsinket start etter valget av automatisk program, temperaturinnstilling tilberedningstid.

1. Ved å trykke på knappen "Time Delay" slå på funksjonen av tidsinnstilling for forsinket start. Det blir innskrift "Time Delay" og tidsur begynner å blinke.
2. Ved å trykke på knappen "Hour" endre tid. Innstilt tidsformat – 24 timer. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
3. Ved å trykke på knappen "Min" endre minutter. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
4. Hvis det er nødvendig å innstille tilberedningstid mindre enn en time trykk på knappen "Hour" til uttulling av timer. Etterpå ved å trykke på knappen "Min" innstilt nødvendig indikator av minutter.
5. For å avbryte angitt innstillinger trykk på knappen "Reheat/Cancel" etterpå innfør alt tilberedningsprogram igjen.
6. Etter endt tilberedningstid trykk og hold på knappen "Start" i noen sekunder. Det skal brenne indikator av funksjonen "Time Delay" og begynner arbeidsprogram og nedtelling.
7. Om angitt tid blir retten ferdig. Til slutt av programmet slås på funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter automatisk (autooppvarming) og skal brenne indikator "Reheat/Cancel".
8. For å slå av autooppvarming trykk på knappen "Reheat/Cancel". Indikator skal slukke.

- i** Funksjonen av forsinket start er tilgjengelig for alle automatiske tilberedningsprogram, unntatt programmer "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".

Det anbefales ikke å bruke "Time Delay", hvis oppskriften inneholder melke eller andre lett bedervelige produkter (egg, fersk melk, kjøtt, ost osv.).

Ved å innstille tid på "Time Delay" er det nødvendig å ta til hensyn at tidstilling i programmet "STEAM" begynner bare når multikjøkkenet har oppnådd nødvendig arbeidstemperatur (etter vann har begynt å koke).

Funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter "Keep Warm" (autooppvarming)

Slås på automatisk straks til slutt av tilberedningsprogram og kan bevare temperatur av ferdigretten innen 70-75°C i 24 timer. På denne tiden brenner indikator av knappen "Reheat/Cancel", skjermen viser direkt tidstilling. Hvis det er nødvendig kan du slå av oppvarming ved å trykke og holde på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder.

Slå av autooppvarming på forhånd

Slå på oppvarming til slutt av tilberedningsprogram er ikke alltid godt. Under hensyn til det, multikjøkkenet REDMOND RMK-M911E har mulighet å slå av denne funksjonen under starten eller arbeidet av hoved tilberedningsprogram. For å gjøre det, under starten eller programarbeidet trykk og hold på knappen "Menu/Keep Warm" i noen sekunder til indikatoren av knappen "Reheat/Cancel" sluker. For å slå på autooppvarming igjen, trykk knappen "Menu/Keep Warm" en gang til (indikator "Reheat/Cancel" skal brenne).

Funksjonen av oppvarming

Multikjøkkenet REDMOND RMK-M911E kan brukes for oppvarming av kalde retter. For å gjøre det:

- Legg varer i bollen, fastsett den i kapsel.
- Lukk lokket, koble apparatet til strømmen.
- Trykk og hold på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder til du hører lydssignal. På skjermen skal brenne tilsvarende indikator og indikator av knappen. Tidsuren skal begynne tidstilling av oppvarming.

Apparatet skal oppvarme retten til 70-75°C og skal bevare den varm inntil 24 timer. Hvis det er nødvendig kan du stoppe oppvarming ved å trykke og holde på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder til tilsvarende indikatorer på skjermen og knappen sluker.



Til tross for at multikjøkkenet kan holde retten varmt inntil 24 timer, anbefales det ikke å la retten oppvarmt mer enn i to-tre timer, fordi av og til kan det endre dens smak kvalitetene.

Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer



VIKTIG! Hvis du bruker apparatet for å koke vann (for eksempel, når du lager mat), må du IKKE angi matlagings temperatur på over 100°C. Dette kan føre til overoppheting og brudd på apparatet. Av samme grunn er det FORBUDT å bruke for kokende vann-programmer "BAKE", "FRY", "BREAD".

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Legg ingrediensene i bollen av multikjøkkenet i samsvar med tilberedningsprogram og sett den inn i kapselen av apparatet. Pass på at alle ingredienser, iberegnet væske, er lenger nede enn maksimum merke på indre overflate. Vær sikker at bollen er plassert jevnt og trykker seg tett inntil varmeapparatet.
3. Lukk lokket av multikjøkkenet til du hører smekk. Koble apparatet til strømmen.
- i** **OPPMERKSOMHET!** Hvis du koker ved høye temperaturer ved hjelp av en stor mengde vegetabilisk olje, la alltid lokket av enheten åpne.
4. Ved å trykke av knappen "Menu/Keep Warm" velg nødvendig tilberedningsprogram (tilsvarende indikatoren av programmet skal brenne på skjermen).
5. Hvis du ikke er fornøyd med standard matlagings tid, kan du endre denne verdien ved å trykke på "Hour" og "Min" - knapper. I MULTICOOK program er det også mulig å endre matlagings temperatur for start. Når dette programmet er valgt, matlagings, temperatur-indikatoren lyser på displayet. Trykk på "Temperature" - knappen for å velge ønsket verdi.
6. Hvis det er nødvendig innstille tiden av forsinket start. Funksjonen "Time Delay" ikke tilgjengelig ved bruk av programmer "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".
7. For å starte tilberedningsprogram trykk på knappen "Start" i noen sekunder, til indikatoren av knappen "Start" og "Reheat/Cancel" skal brenne. Programmet begynner å arbeide iberegnet nedtelling av tilberedningstid. På "STEAM" begynner nedtelling etter vann har begynt å koke og når dampen i bollen er nok tett; på "PASTA" – etter vann har begynt å koke, legging av varer og annet trykkes av knappen "Start".
8. Hvis det er nødvendig kan du slå av funksjonen av autooppvarming på forhånd, ved å trykke og holde på knappen "Menu/Keep Warm"; til indikatoren av knappen "Reheat/Cancel" sluker. Annet trykkes av knappen "Menu/Keep Warm" skal på igjen denne funksjonen. Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig ved bruk av programmer "YOGURT/DOUGH" og "BREAD".
9. Lydssignal skal informere at tilberedningsprogram har sluttet. Etterpå, avhengig av velget programmet eller aktuelle innstillinger, skal apparatet gå til funksjonen av autooppvarming (indikatoren av knappen "Reheat/Cancel" brenner) eller til funksjonen av venting (indikatoren av knappen "Start" blinker).
10. For å avskaffe innført programmet, avbryte kokeprosess eller autooppvarming, trykk på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder.



Matlagings TIPS-delen kan du finne svar på de mest stilte spørsmål.

For å få kvalitetsresultat foreslår vi å bruke oppskrifter fra kokeboken i tillegg til multikjøkkenet REDMOND RMK-M911E, utarbeidet spesielt til denne modellen.



Hvis, etter din mening, du har ikke klart å oppnå gode resultater på ordinære automatiske programmer, bruk universal programmet "MULTICOOK" med utvidet omfang av manuelle innstillinger som åpner store muligheter for dine kokeeksperimentene.

Program "MULTICOOK"

Dette programmet er beregnet på tilberedning av nesten alle retter etter angitt temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet "MULTICOOK" kan multikjøkkenen REDMOND RMK-M911E skifte ut mange kjøkkenapparater og skal tillate å tilberede en rett faktisk etter enhver oppskriften, som du er interessert i, lest i gammel kokeboka eller tatt fra Internett. For letthets skyld ved tilberedning ved temperatur inntil 80°C slås funksjonen av oppvarming avhvis det er nødvendig kan det slås på med hånden, ved å trykke og holde på knappen "Menu/Keep Warm" i noen sekunder etter starten av tilberedningsprogramet, til indikatoren "Reheat/Cancel" brenner.

- Automatisk tilberedningstid på "MULTICOOK" er 15 minutter, automatisk tilberedningstemperatur – 100°C.
- Periode til manuell temperaturregulering (skiftes ved å trykke av knappen "Temperature"): 35-170°C med mellomrom 5°C.
- Periode til manuell tidsregulering: 5 minutter – 12 timer med mellomrom 1 minutt for intervallet til 1 time eller 5 minutter – for intervallet mer enn 1 time.



På "MULTICOOK" er det mulig å tilberede mange forskjellige retter. Bruk kokeboka 100°C oppskrifter" fra våre profesjonelle kokker eller spesiell tabellen av anbefalt temper for tilberedning av forskjellige retter og varer.



Hvis du bruker MULTICOOK program for kokende vannet (for eksempel, når matlagning produkter), er det FORBUDT å sette matlagning temperatur på over 100°C.

Program "OATMEAL"

Anbefalt for tilberedning av melkegrøt. Automatisk tilberedningstid er 10 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med mellomrom 1 minutt.

Programmet "OATMEAL" er anbefalt for tilberedning av grøt med lett pasteurisert skummetmelk. For å unngå å melk koker bort og få nødvendig resultat, anbefales det å gjøre følgende for tilberedning:

- vaske alt kornslag gryt (ris, bokhvete, gryn, hirse, gryn o. l.), til vann er rent;
- tør tilberedning å smøre bollen med smør;
- å overholde proporsjoner strengt, å måle ingredienser i samsvar med tips fra kokeboka; redusere eller øke mengde av ingredienser strengt proporsjonert;
- ved å bruke av helmelk å fornyne den med vann i proporsjon 1:1.

Egenskaper av melk og gryn, avhengig av opprinnelig sted og produsent, kan være forskjellige, og dette påvirker resultater av tilberedning.

Hvis du har ikke klart å oppnå ønsket resultat på "OATMEAL", bruk universal program "MULTICOOK". Optimal tilberedningstemperatur til melkegrøt er 95°C. Mengde av ingredienser og tilberedningstid innstilles i samsvar med oppskriften.

Program "STEW"

Anbefalt for stuing av grønnsaker, kjøtt, fisk, sjømat. Automatisk tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 12 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "FRY"

Anbefalt for steking av kjøtt, grønnsaker, fugl, sjømat. Automatisk tilberedningstid er 15 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med mellomrom 1 minutt. Funksjonen "Time Delay" er ikke tilgjengelig.



For ingredienser blir ikke svidd, følg instruks fra kokeboka og iblant rør om i bollen. Det er tillatt å tilberede ved åpent lokket.

Program "SOUP"

Anbefalt for tilberednings av forskjellige første retter, buljong, også kompotter og drikker. Automatisk tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 8 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "STEAM"

Anbefalt for tilberedning av dampede grønnsaker, kjøtt, fisk, dietetiske og vegetarretter, barnemat. Automatisk tilberedningstid er 15 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 2 timer med mellomrom 5 minutter.

For å koke i dette programmet bruk spesiell beholder (inkludert i sett):

1. Fyll bollen med 600-1000 ml av vann. Fastsatt beholder i bollen for dampkoking.
2. Mål og forbered varer i samsvar med oppskriften, legg dem likelig i beholderen og sett inn bollen i kapsel. Vær sikker at bollen trykker seg tett inntil varmeapparat.
3. Følg instruks p. 3-10 av delen "Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer".



Nedtelling av tilberedningsprogram starter etter vann har begynt å koke og dampen i bollen har blitt nok tykk. Hvis du bruker ikke automatiske tidsinnstillinger, bruk tabellen med anbefalt tilberedningstid til forskjellige dampkokte varer.

Program "PASTA"

Anbefales for tilberedning av pasta, pølser, koking av egg osAutomatisk tilberedningsprogram er 8 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 2 minutter til 20 minutter med mellomrom 1 minutt. Programmet forutsetter å føre vann til koking, legging av ingredienser og deres videre tilberedning. Lydsignal skal informere når vannet koker og det er nødvendig å legge produkter. Nedtelling av tilberedningsprogram skal starte etter annet trykket på "Start". Funksjonen "Time Delay" er ikke tilgjengelig i dette programmet.



Ved tilberedning av noen produkter (for eksempel, pasta, osv.) produseres skum. For å unngå at det renner ut fra bollen kan du åpne lokket om noen minutter etter legging varer i kokt vannet.

Program "SLOW COOK"

Anbefales for tilberedning av hermetisk kjøtt, melk, oppvarmet og tyknet i stekeovn. Automatisk tilberedningsprogram er 5 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 1 til 8 timer med mellomrom 10 minutter.

Program "BOIL"

Anbefales for tilberedning av grønnsaker og belplanter. Automatisk tilberedningsprogram er 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 2 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "BAKE"

Anbefales for baking av sukkerbrød, pudinger, kaker av gjærdeig og butterdeig. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 8 timer med mellomrom 5 minutter.



For å sjekke ferdigheten av sukkerbrød, stikk inn trekkjepp i det (tannpirke). Hvis du tar den ut og det er ikke stykker av klistret deig på den – sukkerbrødet er ferdig.

Ved tilberedning av brød anbefales å slå av funksjonen av automatisk oppvarming av retten ved alle tilberedningsstadier.

Program "GRAIN"

Programmet anbefales for koking av luftige grøt av forskjellige typer korn, tilberedning av forskjellig tilbehør. Automatisk tilberedningsprogram er 35 minutt. innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 4 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "PILAF"

Programmet er anbefalt for tilberedning av forskjellige typer pilaff, paella. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 1 time 30 minutter med mellomrom 10 minutter.

Program "YOGURT/DOUGH"

Ved hjelp av dette programmet kan dere tilberede forskjellige velsmakende og sunne yoghurter hjemme og deigheving. Automatisk tilberedningsprogram er 8 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 6 til 12 timer med mellomrom 10 minutter. Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet. Ved legging av ingredienser følg at de ligger under merke 1/2 på indre overflate av bollen.

Program "PIZZA"

Anbefalt for tilberedning av pizza. Automatisk tilberedningsprogram er 25 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 1 time med mellomrom 5 minutter.

Program "BREAD"

Anbefales for baking av forskjellige typer brød av hvetemel og med tillegg av rugmel. Programmet forutsetter full kokeprosess fra deigheving til bake. Automatisk tilberedningsprogram er 3 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 1 til 6 timer med mellomrom 10 minutter. Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

- Ved legging av ingredienser følg at de ligger under merke 1/2 på indre overflate av bollen.
- Ta i betraktning at i løpet av første time av funksjonsarbeidet er det deigheving og etterpå er det baking.
- Før å bruke mel, anbefales det å sikte det for metning av oksygen og fjerning av tilsetninger.
- Anbefales ikke å bruke funksjonen "Time Delay", fordi det kan påvirke bakingskvalitet.
- Ikke åpne multikjøkkenslokk til slutten av baking prosess! Av dette avhenger kvaliteten av bakt vare.
- For å redusere tid og forenkle tilberedning anbefaler vi å bruke ferdige blandinger for tilberedning av brød.

Program "DESSERT"

Anbefalt for tilberedning av forskjellige desserter av frukter og bær. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 4 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "QUICK COOK"

Programmet av rask tilberedning av ris, luftige grøt av gryn. I dette programmet er det ikke tilgjengelig regulering av tilberedningstid og funksjonen "Time Delay".

III. EKSTRA MULIGHETER

- Tilberedning av fondue
- Frituresteking
- Tilberedning av ostemasse, ost
- Pasteurisering av flytende varer
- Oppvarming av barnemat
- Sterilisering av kjøkkentøy og toalettaker

 Oppskrifter som er angitt i den delen av retter som kan bli funnet i oppskriften bok eller på nettsiden www.redmond.company.

IV. EKSTRA TILBEHØR

Du kan kjøpe ytterligere tilbehør til multikjøkken REDMOND RMK-M911E, eller få vite om nye produkter REDMOND på webside www.redmond.company eller i butikker av autoriserte forhandlere

V. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Trekk alltid støpselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølt. Ikke bruk stålborste eller andre gjenstander som lager riper. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler. Vi anbefaler å rengjøre apparater straks etter bruk.


STOP Ved rengjøring er det forbudt å bruke slipemidler, vaskesvamp og slipebelegg og kemiske sterke stoffer. Det er forbudt å synke kapselen av apparatet i vann eller sette den under vannstrøm.

Før førstegangs bruk eller for å fjerne lukt etter tilberedning anbefales å behandle i 15 minutter med halv sitron på "STEAM". Bollen, indre aluminium lokket og dampventil bør du rengjøre etter hver bruk. Bollen kan vaskes i oppvaskmaskin. Til slutt av rengjøring tørk bolles ytre overflate.


For å rengjøre indre aluminium lokket (A5):

1. Åpne lokket av multikjøkkenen.
2. Fra indre side av lokket trykk samtidig to plastheftestifter til senter.
3. Uten anstrengelse, trekk indre aluminium lokket litt til deg og ned, for at det kan løses fra hoved lokket.
4. Tørk overflater av begge lokk med en fuktig tøy eller klut. Hvis det er nødvendig vask lokket under strøm av vann og bruk midler for oppvask. Bruk av oppvaskmaskin er ikke anbefales.
5. Sett sammen elementer i omvendt orden: sett inn aluminium lokket i øverste sprekker, foren det med hoved lokket og trykk litt på heftestifter til du hører smekk. Indre aluminium lokket må fastsettes godt.

Dampventil er fastsett i spesiell holder på øverste apparatets lokket og består av to deler: ytre skive og base. For å rengjøre ventilt:

1. Trekk ytre skive ved knasten opp og til deg, som vises på bildet A6.
2. På indre side av skive snu hoved delen av ventil mot sola (i retning til ) til den stopper og ta den av.
3. Ta ut gummi propert. Vask alle elementer av ventil, ifølg rengjøringsregler.

STOP Merk! For å unngå deformasjon av gummi av ventil er det forbudt å tvinne og trekke den.

4. Sett sammen elementer i omvendt orden: sett inn gummi på plass, foren sprekker av ventils hoved del med tilsvarende knaster på indre overflate av og snu med sola (i retning til ) Sett inn dampventilen i holder på apparatlokket (ytre skive må være over knasten for fjerning).

Kondensat kan produseres ved tilberedning og samler seg på denne modellen i spesiell rille på kapsel rundt bollen og renner ut til beholderen, som ligger på bakkdelen av apparatet.

1. Åpne lokket, ta ut bollen. Hvis det er nødvendig løft litt den forreste delen av multikjøkkenen, for at kondensat renner fullt ut til beholderen.

2. Ta av beholder, ved å trekke den litt til deg knasten.
3. Slå ut kondensat. Vask beholder og sett den inn på plass.
4. Fjern rester av kondensat rundt bollen ved hjelp av kjøkkentøyt.

Transport og Lagring

Før lagring og re-utnyttelse av enheten ren og helt tørr alle deler av enheten. Lagre på et tørt, ventilert sted vekk fra varme og direkte sollys.

Ikke utsett enheten for mekaniske belastning under transportering og lagring. Det kan føre til skader og / eller brudd på innpakning.

Det er nødvendig å ta hånd på at innpakning er vekk fra vann og fuktighet.

VI. TIPS FOR TILBEREDNING**Feil ved tilberedning og løsning**

Denne seksjonen består av typiske feil ved mattilberedning i multikjøkkene, mulige årsaker og løsning.

RETEN ER IKKE NOK TILBEREDT

Mulige årsaker	Løsninger	
Lokket på apparatet var åpent, eller ikke ordentlig lukket slik at tilberedningstemperaturen ikke ble høy nok	Prøv og unngå å åpne lokket under tilberedning Trykk lokket på plass helt til det høres et klikk. Forsikre deg om at forseglingsringen i gummi, som befinner seg på innsiden av lokket, ikke er deformert eller skadet på noen måte	
Tilberedningstemperaturen ble ikke overholdt fordi bollen og varmeelementet ikke var satt riktig sammen	Det skal ikke befinne seg noen fremmedelementer mellom lokket og apparatets hoveddel. Dersom det er tilfellet, må disse fjernes Forsikre deg alltid om at varmeelementet er rent og satt riktig sammen med bollen før tilberedning	
Det var blitt valgt feil ingredienser eller innstillinger Vanlige proporsjoner ble ikke overholdt. Ingrediensene ble skåret opp i litt for store biter Gale tidsinnstillinger Den valgte beholderen er ikke egnet for apparatet	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Velg kun bekreftede oppskrifter Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften	
Dampkoking: vannmengden i bollen er ikke tilstrekkelig til å gi nok damptrykk	Bruk den anbefalte vannmengden. Dersom du er tvil, sjekk nivået på vannet mens dampkokingen pågår	
Steking / friturekoking	Det ble tilsatt for mye vegetabilsk olje	Til vanlig steking, tilsatt kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen av bollen Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften ved friturekoking
	For mye væske i bollen	Ikke lukk lokket på apparatet under steking dersom det ikke er spesifisert i oppskriften. Tine opp ingrediensene og la de renne av seg før de stekes
Koking: kraften kokte bort ved tilberedning av sure matvarer	Visse matvarer må vaskes eller sauteses før tilberedning. Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften	
Baking (deigen ble ikke gjennomstekt)	Under heving har deigen nådd det innvendige lokket og dekket til dampventilen	Bruk mindre mengde deig
	For mye deig i bollen	Ta produktet ut av bollen, snu det rundt og legg det tilbake. Stek til det er ferdig Bruk mindre mengde deig neste gang

RETEN ER FOR MYE TILBEREDT

Feil ingredienser eller tidsinnstillinger, ingrediensene ble skåret opp i litt for små biter	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset din modell Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
--	---

NOR

Retten var i bollen på "Automatisk oppvarming"-modus for lenge etter at den var ferdig tilberedt	Vi anbefaler at du bruker "Automatisk oppvarming"-modusen med måtehold. Dersom du kan stå av "Automatisk oppvarming"-modusen på apparatet ditt på forhånd, gjør det for å unngå problemer
--	---

VÆSKE KOKER BORT UNDER TILBEREDNING

Melk koker bort	Avhengig av kvaliteten på den brukte melken og dens egenskaper, kan den koke bort. For å unngå dette anbefaler vi at du kun bruker ultrapasteurisert skummet melk. Bland melken med litt vann hvis nødvendig
Matvarene var ikke riktig behandlet (var ikke godt nok skylt, etc.) Gale proporsjoner eller ingredienser	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Prøv å velge kun bekræftede oppskrifter. Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften Fullkorn, kjøtt, fisk og sjømat må skylles grundig før tilbereding
Produktet danner en skum	Det er anbefalt å skylle produktet nøye, fjern ventil eller lage mat med lokket åpent

RETTENE BLIR BRENT

Bollen var ikke skikkelig vasket før tilbereding Slipp-lett-belegget er skadet	Før du begynner å tilberede, forsikre deg om at bollen er ren og at belegget ikke er skadet
Mengden av ingredienser var mindre enn den som er anbefalt	Bruk bekræftede oppskrifter som er tilpasset modellen
Tilberedningstiden var for lang	Reduser tilberedningstiden eller følg anbefalingene som er gitt i oppskriften som er tilpasset din modell
Steking/frityrkoking: det ble ikke tilføyd olje, det ble ikke rørt i ingrediensene eller de ble ikke snudd	Til steking, tilsett kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen i bollen Til frityrkoking, rør om og snudd ingrediensene av og til i bollen under tilbereding
Småkoking: for lite væske	Tilsett mer væske. Unngå å åpne lokket under tilbereding
Koking: for lite væske i bollen (proporsjonene ble ikke respektert)	Følg anbefalte mengder for væsker og solider under tilbereding
Baking: bollen ble ikke smurt før baking	Smør bunnen og sidene av bollen med smør eller vegetabilsk olje før baking (ikke hell olje oppi bollen)

INGREDIENSENE MISTER FORMEN NÅR DE ER BLITT TILBEREDT

Det er blitt rørt for ofte om i ingrediensene	Under steking av matvarer er det nok å røre om i ingrediensene hvert 5-7. minutt
Tilberedningstiden var for lang	Reduser tilberedningstiden eller følg anbefalingene som er gitt i oppskriften som er tilpasset din modell

BAKERVARENE ER FUKTIGE

Det ble brukt uegnede ingredienser (saftige frukter og grønnsaker, frosne bær, rømme, etc.)	Bruk ingredienser i overensstemmelse med oppskriften. Unngå å bruke ingredienser som inneholder ekstra mye fuktighet eller bruk de i mindre mengder
De bakte produktene har vært for lenge i multikjøkkenet med lokket lukket igjen	Vi anbefaler at du tar de bakte produktene ut av bollen så snart bakesyklusen er ferdig, eller behold de i "Automatisk oppvarming"-modus kun over en kort tid

BAKERVARENE VIL IKKE HEVE

Egg og sukker ble ikke godt nok pisket	Bruk bekræftede oppskrifter som er tilpasset modellen. Velg, mål og tilbered ingrediensene i overensstemmelse med anbefalingene i oppskriften.
Deigen sto for lenge før den ble bakt	
Melet ble ikke sikket eller deigen ble ikke godt nok knadd	
Feil ingredienser	
Feil oppskrift	

i Enkelte REDMOND multikjøkkene har en overopprvarningsbeskyttelse i programmene "STEW" og "SOUP". Dersom det ikke er væske i bollen, avbyter apparatet programmet automatisk og slår seg over til "Automatisk oppvarming".

Anbefalt koketid for forskjellige produkter ved bruk av damp

Nº	Matvarer	Vekt, g/stk.	Vann, ml	Tilberedningstid, min
1	Svine/oksefilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Lammefilet (skåret terninger på 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kyllingfilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Kjøttkaker/koteletter	500	800	25/40
5	Fisk (filet)	300	800	15
6	Sjømatblanding (frossen)	300	800	5
7	Poteter (skåret i 4)	500	800	20
8	Gulrøtter (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rødbeter (skåret i 4)	500	1500	90
10	Grønnsaker (frosne)	500	800	5
11	Egg	5 stk.	800	10

i Man bør ta i betraktning at dette er generelle tips. Reell tid kan være forskjellig fra anbefalte forstand avhengig av kvaliteten av hver produkt, også av deres smak.

Tips for bruk av temperatur innstillinger i programmet "MULTICOOK"

Arbeids-temperatur	Tips for bruk (se også i kokeboka)	Arbeids-temperatur	Tips for bruk (se også i kokeboka)
35°C	Heving ad deig, tilberedning av eddik	105°C	Tilberedning av aspik
40°C	Tilberedning av yoghurt	110°C	Sterilisering
45°C	Syring	115°C	Tilberedning av sukker sirup
50°C	Gjæring	120°C	Tilberedning av eisbein
55°C	Tilberedning av fløtekaramell	125°C	Tilberedning av stuert kjøtt
60°C	Tilberedning av grønn te, barnemat	130°C	Tilberedning av pudding
65°C	Koking av kjøtt i vakuum emballasje	135°C	Steking av ferdige retter for å gi dem gylden overflate
70°C	Tilberedning av punsj	140°C	Røyking
75°C	Pasteurisering, tilberedning av hvit te	145°C	Baking av grønnsaker og fisk i folie
80°C	Tilberedning av gløgg	150°C	Baking av kjøtt i folie
85°C	Tilberedning av ostemasse eller retter som krever en lang tilberedningstid	155°C	Steking av varer av gjærdeig
90°C	Tilberedning av rød te	160°C	Steking av fugl
95°C	Tilberedning av melkegrøt	165°C	Steking av stek
100°C	Tilberedning av marengs, syltetøy	170°C	Frityrsteiking (pommes frites, kylling nuggets o. L)

Oppsummering tabell av tilberedningsprogrammer (fabrikkinstillinger)

Program	Tips for bruk	Tilberednings- nminstør- automatisk	Tilberednings periode/ mellomrom	Forsinket start, time	Venting på utgang til frys- funksjon	Auto oppvarming
MULTICOOK	Tilberedning av forskjellige retter med mulighet for å innstille temperatur og tilberedningstid	15 min	5 min – 1 time / 1 min 1 time – 12 timer / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Tilberedning av melkegrøt	10 min	5 min – 1 time 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker, tilbehør og retter med flere ingredienser	1 time	20 min – 12 timer / 5 min	✓		✓
FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker og retter med flere ingredienser	15 min	5 min – 1 time 30 min / 1 min			✓
SOUP	Tilberedning av buljong, grønnsak- og kalde supper med smakstilsetninger	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	✓		✓
STEAM	Tilberedning av dampet kjøtt, fisk, grønnsaker og andre varer	15 min	5 min – 2 timer / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Tilberedning av makaroniprodukter av forskjellige typer hvete; koking av pølser og annen ferdigmat	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Tilberedning av melk oppvarmet og tyknet i stekeovn, hermetisk kjøtt, eisbein, aspik, kjøtt/fisk i gele	5 timer	1 time – 8 timer / 10 min	✓		✓
BOIL	Koking av grønnsaker og betgplanter	40 min	5 min – 2 timer / 5 min	✓		✓
BAKE	Baking av rosinkaker, sukkerbrød, puddinger, kaker av gjærdeig og buttedeig	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	✓		✓
GRAIN	Tilberedning av forskjellige gryn og tilbehør. Koking av luftige vanngrøtt	35 min	5 min – 4 timer / 5 min	✓		✓
PILAF	Tilberedning av forskjellige typer pilaff (med kjøtt, fisk, fugl, grønnsaker)	1 time	20 min – 1 time 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Tilberedning av forskjellige typer yoghurt	8 timer	6 timer – 12 timer / 10 min	✓		
PIZZA	Tilberedning av pizza	25 min	20 min – 1 time / 5 min	✓		✓
BREAD	Tilberedning av brød av rug og hvetemel (beregnet fase av deigheving)	3 timer	1 time – 6 timer / 10 min	✓		
DESSERT	Tilberedning av forskjellige desserter av ferske frukter og bær	1 time	5 min – 4 timer / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rask tilberedning av ris, luftige vanngrøt	Automatiskavstenging etter fullført løkende vann				✓

VII. FØR HENSTILLING TIL SERVICESENTER

Feil	Mulig årsak	Elimineringsmåte
Melding om systemfeil på skjermen: E1 – E3	Systemfeil. Mulig svikt av styreplaten eller varmelementet.	Koble apparatet fra strømmen, la det bli avkjølt. Lukk lokket tett og koble apparat til strømmen på nytt.
Når matlaging i "FRY" program med løftet varme element, den enhet viser E3 feilmelding.	For lav mengde produkter er matlaging eller produkter som er fast til bunnen av pannen.	Denne situasjonen betyr ikke at det er en feil på enheten, det er forårsaket av bruk av beskyttelse mot overoppheting. For å fortsette å arbeide med multi-kjøkken, og enheten må være koblet fra strømmen for 2-3 minutter, og så skal være koblet til stikkontakten igjen. For å unngå feilmelding vises igjen, kan du bruke "MULTICOOK" program med temperaturen satt til 170°C
Apparat slås 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 strømmenn.	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmennet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicecenter der du bor
	Mulig strømbrudd (spenningsnivå er ustabil eller under det normale nivået).	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmennet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicecenter 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.
Det går damp fram under lokket under matlaging.	Bollen står ikke jevnt i apparatet.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Lokket er ikke tett lukket eller det er et fremmedlegeme under lokket.	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Rengjør varmeplaten.
Tetningsgummi på indre lokket er meget forurenset, deformert eller skadet.	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.

i Kontakt kundeservice, dersom du ikke kan finne årsaken til en feil eller ikke får rettet på feilen.

**Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)**

Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst.

Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eiere av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forurensningsstoffer.

Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater.

Tetningslinjene setter et rammeverk for returnering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

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 och anvisningar som ingår i denna bruksanvisning omfattar inte alla möjliga situationer som kan uppstå vid apparatens bruk. Vid användning av apparaten måste användare utgå från eget sunt förnuft, vara försiktig och uppmärksam.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
- Denna elapparat kan användas i lägenheter, villor och i andra liknande förhållanden förutom industribruk. Industrianvändning eller andra obehöriga användningar av apparaten räknas överträda villkor för en lämplig användning av apparaten. I detta fall tar tillverkaren inget ansvar för möjliga efterföljder av detta bruk.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänningen 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 säkerhetskravet för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningsladd, se till att den är också jordad.

STOP *OBSERVERA! 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 när du flyttar den. 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.*

- För att justera värmeelementens position måste man använda tången, som ingår i utrustningen. Det utesluter risk att få brännskador och andra skador.
- När man placerar värmeelementen i översta position, se till att den sitter fast i apparatens arbetsdelens sidofickor. Felaktig montering av värmeelementen kan leda till dess självvårdig förflyttning under arbetsprocessen och orsaka fel i apparatens arbete.

STOP *Använd alltid värmeisolerande köksvantar för att greppa tången. Det är förbjudet att röra värmeelementen med händer oavsett dennes position! För att undvika elstötar ändra inte värmeelementens position när apparaten är kopplad till elnätet!*

Det är förbjudet att stänga locket om värmeelementen är placerad i översta position.

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Följ noga rensningsinstruktioner.

STOP *Det är absolut FÖRBJUDET att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!*

- Denna apparat är inte avsedd för användning av barn över 8 år, personer som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till dem som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn under 8 år för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen för inte utföras av barn utan tillsyn av vuxna.
- Förpackningsmaterial (plast, frigolit m. m.) kan vara varligt för barn. Finns risk för kvävning! Förvaras oåtkomligt för barn.

- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra i dennes konstruktion. All reparations- och servicearbetet skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppskador och skador på egendom.

STOP **OBSERVERA!** Det är förbjudet att använda apparaten om det föreligger något fel på varan.

Tekniska egenskaper

Model.....	RMK-M911E	Beläggning av skälens/stekpanna yta.....	non-stick, keramisk
Effekt.....	860-1000 W	LED-displayen.....	färg
Spänning.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-uppvärmning.....	finns
Spänning.....klass I	Mått.....	377 × 285 × 240 mm
Skälens volym.....	5 l	Nettvikt.....	5,7 kg

Program

1. MULTICOOK (MULTI-KÖCK)	7. PASTA	13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/DEG)
2. OATMEAL (MJÖLKGRÖT)	8. SLOW COOK (LÅNGSAM KOKNING)	14. PIZZA
3. STEW (STUVNING)	9. BOIL (KOKNING)	15. BREAD (BRÖD)
4. FRY (STEKNING)	10. BAKE (BAKNING)	16. DESSERT (EFTERRÄTT)
5. SOUP (SOPPA)	11. GRAIN (GRYN)	17. QUICK COOK (SNABBKOKNING)
6. STEAM (ÅNGKOKNING)	12. PILAF	

Funktioner

MASTERFRY funktion (lyft av värmelement).....	tillgänglig
Upprätthållande av värme av färdiga rätter (autouppvärmning).....	upp till 24 timmar
Förhands avstängning av autouppvärmning.....	finns
Uppvärmning.....	upp till 24 timmar
Uppskjuten start.....	upp till 24 timmar

Utrustning

Multikök.....	1 st.	Slev.....	1 st.
Skål.....	1 st.	Platt sked.....	1 st.
Stekpanna.....	1 st.	Receptboken.....	1 st.
Tång.....	1 st.	Hällaren för sked/slev.....	1 st.
Behållare för ångkokning.....	1 st.	Bruksanvisning.....	1 st.
Yoghurtburkar.....	6 st.	Servicebok.....	1 st.
Måttbägre.....	1 st.	Elsladd.....	1 st.

|| Tillverkaren har rätt att införa ändringar i design, utrustning, tekniska egenskaper i samband med förbättringsarbeten, utan att meddela om det. De tekniska egenskaperna tillät fel på ±10%.

Multikök anordning RMK-M911E A1

1. Ett lock	8. Bärhandtag	15. En behållare för ångkokning
2. Avtagbar innemlock	9. Avtagbar ångventil	16. Yoghurtburkar
3. Höjbar värmelement	10. Platt sked	17. Hällaren för sked/slev
4. Skål	11. Slev	18. Nätsladd
5. Knapp för att öppna locket	12. Måttbägre	19. Behållare för att samla kondensat
6. LED Kontrollpanel	13. Stekpanna	
7. Kroppen	14. Tång	

Kontrollpanel A2

Multikök REDMOND RMK-M911E är utrustad med pekpanel med multifunktionell färg LED.

1. "Reheat/Cancel" ("Upprätthållande av värme/Annulering") – anslutning och bortkoppling av uppvärmning, avbrytning av tillagnings program, nollställning av inställningar.

2. "Time Delay" ("Uppskjuten start") – inställning för uppskjuten start.
3. "Temperature" ("Temperatur") – inställning av tillagnings temperatur i programmet "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Timmar") – tidinställning, val av "timmar" för inställning av tillagnings tid och inställning av uppskjuten start.
5. "Min" ("Minuter") – tidinställning, val av "minuter" för inställning av tillagnings tid och inställning av uppskjuten start.
6. "Quick cook" ("Snabbkokning") – start av programmet "QUICK COOK".
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Autouppvärmning") – val av tillagnings program; förinstallerad avstängning av autouppvärmning.
8. "Start" – start av valt program.
9. Displayen.

Displayen A3

1. Indikatorn av automatiska program "QUICK COOK"
2. Indikatorn av tillagnings program/ uppvärmning
3. Indikatorn av tillagnings steg
4. Indikatorn av installerad temperatur i programmet "MULTICOOK"
5. Indikatorn av funktionen "Time Delay"
6. Indikatorn av Timer
7. Timer
8. Indikatorn av den valda automatiska tillagnings program

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Packa försiktigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpacknings material och reklamstickers, förutom stickern med serienumret.

Frånvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantiservice.

Torka varans kropp med fuktigt trasa. Skölj skålen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukt framträda, vilket inte betyder att det är något fel på varan. I detta fall utför varans rensning.

⚠ Efter transporter eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst i 2 timmar

LYSTRING! Det är förbjudet att lyfta enheten med den fyllda skålen genom handtaget.

Slå inte på enheten utan skålens insida eller tom skål – om tillagnings programmet startas oavsiktligt kommer det att leda till en kritisk överhettning av enheten eller skada non-stick-beläggningen. Innan du steker produkter, håll lite vegetabilisk eller solrosolja i skålen.

STOP LYSTRING! Det är förbjudet att lyfta enheten med skålens handtag!

II. BRUKET AV MULTIKÖKET

Inför starten

Ställ varan på jämn vågrätt yta. Se till att ångan som kommer att komma från ångventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikökets delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

Inställning av tillagnings tid

I multiköket REDMOND RMK-M911E kan du självständigt ställa in tillagnings tiden för alla program (förutom programmet "QUICK COOK"). Inställnings steg och tidsgränser beror på vald program. För att ändra tiden:

1. Efter programval – ställ in timvärdet genom att trycka på knappen "Hour". För en snabb ändring av timvärdet, håll knappen intryckt i några sekunder.
2. Ställ in minutvärdet genom att trycka på knappen "Min". För en snabb ändring av minutvärdet, håll knappen intryckt i några sekunder.
3. Om ni behöver ställa in tillagnings tid som är kortare än en timme, tryck på knappen "Hour" för att nollställa timvärdet. Sedan ställ in önskat antal minuter med hjälp av knappen "Min".

4. Efter att ni är klara med inställningen av tillagningstid (displayen fortsätter att blinka) gå över till nästa steg i valt program. För att annullera gjorda inställningar tryck knappen "Reheat/Cancel", sedan för in valt program en gång till.

i Vid manuel inställning av tillagningstid ta med i beräkningen den möjliga intervall och inställningssteg som är fabriks inprogrammerade i valda program.

För din bekvämlighet, börjar tidsintervallen för manuel inställning i olika program från det minimala värdet. Detta tillåter förlängning av programtid, om rätten inte hinna lagas färdigt.

I vissa program, börjar nedräkning av tillagningstid bara efter den nödvändiga temperaturen öppnas. Till exempel om man håller in kallt vatten och väljer programmet "STEAM", ställer in tillagningstiden på 5 minuter, startar programmet bara efter att vattnet börjat koka och ångan blivit tillräckligt tät.

I programmet "PASTA" börjar nedräkningen efter att vattnet börjat koka och man har tryckt knappen "Start" en gång till.

Funktion MASTERFRY A4

Multiköket REDMOND RMK-M911E har en höjbar värmeelement. Tack vare den kan man nu använda både skål och stekpanna (ingår i utrustningen) i multiköket.

! Använd alltid värmeisolerande köksvantar för att greppa tången. Det är förbjudet att röra värmeelementen med händer oavsett dennes position!

Av säkerhetsskäl använd tången för att justera värmeelementens position (ingår i utrustningen).

För att montera värmeelementen i högsta position höj den hela vägen upp försiktigt och och vrid motsols tills den sitter fast i apparatens arbetsdelens sidoflock.

För att montera värmeelementen i lägsta position lyft upp den lite för att lossa från arbetsdelens sidoflock, vrid den en aning medsols och sänk försiktigt.

STOP Försök inte justera värmeelementens position när apparaten är kopplad till elnätet!

Det är förbjudet att stänga locket om värmeelementen är placerad i översta position.

i Använd endast stekpanna som ingår i utrustningen vid matlagning i multiköket.

Funktion "Time Delay" ("Uppskjuten start")

Funktionen låter ställa in tidsintervall efter vilken rätten skall vara färdig (programtid inberäknad). Du kan ställa in tiden mellan 10 minuter och 24 timmar med inställningssteg på 10 minuter. Tänk på att den inställda tiden skall vara längre än den inställda tillagningstid, annars startar programmet direkt efter du tryckt på knappen "Start".

Du kan ställa in tid för uppskjuten start efter valet av program, inställningen av temperatur och inställningen av tillagningstid.

1. Genom att trycka knappen "Time Delay", ställ in tiden för uppskjuten start. "Time Delay" börjar lysa på displayen och timern börjar blinka.
2. Genom att trycka på knappen "Hour" installera önskat minuttvärde. För att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt.
3. Genom att trycka på knappen "Min" installera önskat minuttvärde. För att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt.
4. Vid behov att ställa in tillagningstid för kortare än en timme, tryck på knappen "Hour" tills timmvärdet annulleras. Sedan tryck på knappen "Min" för att installera önskat antal minuter.
5. För att annullera inställningarna tryck på knappen "Reheat/Cancel" och ställ in tillagningsprogram på nytt.
6. Efter tidsinställningen håll knappen "Start" intryckt i några sekunder. Indikatorn "Time Delay" börjar lysa, programmet och nedräkning av tiden startar.
7. Efter den inställda tiden har gått är rätten färdig. Efter programmets slut startar autoupvärmningen automatiskt och indikatorn "Reheat/Cancel" börjar lysa.
8. För att stänga av autoupvärmningen, tryck på knappen "Reheat/Cancel". Indikatorn slöcknar.

i Användning av funktion "Time Delay" är möjligt för alla program, förutom program "FRY", "PASTA" och "QUICK COOK".

Det rekommenderas icke att skjuta upp programstart om det finns mjölk eller andra färskvaror (ägg, kött, ost osv.) bland ingredienserna. Vid tidsinställningar i funktion "Time Delay" måste man tänka på att i programmet "STEAM" börjar tidnedräkning bara efter uppnåddt förinstallerat värme (efter att vattnet börjat koka).

Upprätthållande av värme för färdiga rätter "Keep Warm" (autoupvärmning)

Startas automatiskt direkt efter matlagningsprogrammets slut och kan upprätthålla 70-75 graders värme i 24 timmar. "Reheat/Cancel" knappens indikator lyser, displayen visar tidnedräkning.

För att stänga av håll knappen "Reheat/Cancel" intryckt, indikatorn kommer att slöckna då.

Förinstallerad avstängning av autoupvärmning

Att autoupvärmningen startar direkt efter matlagningsprogrammets slut är inte alltid önskvärdt. Därför finns det möjlighet för förinstallerad avstängning av denna funktion i multiköket REDMOND RMK-M911E. Tryck knappen "Menu/Keep Warm", indikatorn "Reheat/Cancel" slöcknar. För att starta autoupvärmning igen, tryck knappen "Menu/Keep Warm" en gång till (indikatorn "Reheat/Cancel" börjar lysa).

Uppvärmning av rätter

Multikokaren REDMOND RMK-M911E kan användas för uppvärmning av kalla rätter.

- Lägg maträtter i skålen och ställ in den i multiköket.
- Stäng locket och koppla in sladden.
- Tryck och håll intryckt knappen "Reheat/Cancel" i några sekunder tills du hör en ljudsignal. Indikatorn börjar lysa på displayen och knappen lyser. Timern börjar räkna tiden för uppvärmning.

Multiberedaren värmer upp rätten till 70-75 grader och kan hålla upp värmen i 24 timmar. För att stänga av – tryck på knappen "Reheat/Cancel", och håll den intryckt tills knappens indikatorn slöcknar.



Trots att multimatberedaren kan upprätthålla värmen i 24 timmar, är det inte att rekommendera att låta rätten stå på värmen längre än 2-3 timmar, annars är det risken att smaken blir påverkad.

Gemensam anordning för användning av autoprogram



VIKTIGT! Om du använder apparaten för att koka vatten (till exempel när du lagar mat), Ställ inte in tillagningstemperaturen över 100°C. Detta kan leda till överhettning och brott på apparaten. Av samma anledning är det förbjudet att använda för kokande vattenprogram "BAKE", "FRY", "BREAD".

1. Förberedd (mät upp) nödvändiga ingredienser.
2. Placera ingredienserna i skålen (enligt matlagningsprogram) och fäst skålen i multiköket. Se till att alla ingredienser inklusive vätska ej överskrider "MAX" markeringen i skålen. Se till att skålen är fixerad rätt och står ordentligt på värmeplattan.
3. Stäng locket tills du hör ett klick. Koppla in sladden
- i** **LYSTRING!** Om du lagar mat vid höga temperaturer med en stor mängd vegetabilisk olja, lämna alltid locket på enheten Öppet.
4. Med hjälp av "Menu/Keep Warm" knappen välj önskat program (Program indikatorn kommer att lysa på displayen)
5. Om du inte är nöjd med den förvalda tillagningstiden kan du ändra detta värde genom att trycka på knapparna "Hour" och "Min". I MULTICOOK-programmet är det också möjligt att ändra tillagningstemperaturen före start. När detta program är valt tänds indikatorn för tillagningstemperatur på displayen. Tryck på knappen "Temperature" för att välja önskat värde.
6. Vid behov installerar tid för uppskjuten start. Detta är inte tillgänglig för program "FRY", "PASTA" och "QUICK COOK".
7. För programstart tryck på knappen "Start" och håll den intryckt i några sekunder. Indikatorerna för knapparna "Start" och "Reheat/Cancel" börjar lysa. Programmet startar och nedräkningen börjar. I program "PASTA" – efter att vattnet börjat koka och ångan blivit tillräckligt tät; i program "PASTA" – efter att vattnet börjat koka i skålen, insättning av matvaror och tryckning på "Start" knappen en gång till.
8. Vid behov kan du stänga av autoupvärmning i förväg genom att hålla knappen "Menu/Keep Warm" intryckt, tills indikatorn "Reheat/Cancel" slöcknar. Tryck på knappen "Menu/Keep Warm" en gång till om du vill sätta på funktionen igen. Autoupvärmning är ej tillgänglig i program "YOGURT/DOUGH" och "BREAD".
9. När det valda matlagningsprogram är slut, hörs ljudsignal. Vidare kommer multiköket att koppla in det automatiska upprätthållande av värme(knappen "Reheat/Cancel" lyser).
10. För att stänga av programmet, avbryta det eller avbryta upprätthållande av värme, håll knappen "Reheat/Cancel" intryckt.



I avsnittet matlagningstips hittar du svar på de vanligaste frågorna.

För att uppnå ett bra resultat, rekommenderas att du läser igenom receptbok som vi utarbetat speciellt för multiköket REDMOND RMK-M911E.



Om ni tycker, att ni ej uppnår ett bra resultat med vanliga program, använd programmet "MULTICOOK" som har utökade möjligheter för dina mest kreativa matlagningsexperiment.

Program "MULTICOOK"

Detta program är beräknad för tillagning av praktiskt taget alla rätter med självinställda tillagningstid och temperatur. Tack vare program "MULTICOOK", kan multiköket REDMOND RMK-M911E ersätta mängder av köksapparater och tillåter dig att laga rätter, enligt vilka som helst recept. Oavsett om de är tagna från Internet eller står skrivna i en gammal kokbok.

Om tillagningstemperaturen är lägre än 80 grader, är autouppvärmningen avstängt. Vid behov kan man sätta på den manuellt. Efter programstart, tryck "Menu/Keep Warm" knappen, håll intryckt i några sekunder, så börjar indikatorn "Reheat/Cancel" lysa.

- Förvaltsinstallerad tillagningstid i "MULTICOOK" är 15 minuter. Förvaltsinstallerad temperatur är 100 grader.
- Manuell justering av tillagningstemperatur (ändras med hjälp av knappen "Temperature") är möjligt mellan 35°C och 170°C, inställningssteg 5°C.
- Möjlighet att programmera tiden från 5 minuter till 12 timmar. Inställningssteg – 1 minut för tiden upp till 1 timme och för tiden upp till 12 timmar inställningssteg är 5 minuter.



Med hjälp av programmet "MULTICOOK" kan man laga en mängd olika rätter. Läs receptboken, författad av våra professionella kokar. Den har även en speciell tabell med rekommenderade temperaturer för tillagning av olika rätter och matvaror.



Om du använder MULTICOOK-programmet för att koka vattnet (till exempel vid tillagning av produkter) är det förbjudet att ställa in tillagningstemperaturen över 100°C.

Program "OATMEAL"

Rekommenderas för tillagning av mjölkgröt. Inprogrammerad tillagningstid är 10 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 1 timme 30 minuter. Inställningssteg är 1 minut.

Programmet "OATMEAL" är gjort för att laga gröt med lågfett mjölk. För att undvika att mjölken kokar över och uppnå önskat resultat, gör följande:

- Skölj ordentligt all gryn (ris, bovete etc.);
- Smörj skålen med smör;
- Ta exakt den mängd mjölk och gryn som står i receptet. Skall man minska/ utöka mängden, skall man göra det proportionellt;
- Vid användning av 3-6% mjölk, skall man späda den med vatten i proportion 1:1.

Mjölkens och grynens kvalitet kan variera, vilket ibland kan påverka resultatet.

Om önskat resultat har inte blivit uppnått med hjälp av programmet "OATMEAL", använd det universiella program "MULTICOOK". Det optimala temperatur för tillagning av mjölkgröt är 95 grader. Tillagningstid och ingredienser skall vara enligt receptet.

Program "STEW"

Rekommenderas för stuvning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukt. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programmera in tiden från 20 minuter till 12 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

Program "FRY"

Rekommenderas för stekning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukt etc. Inprogrammerad tillagningstid är 15 minuter. Möjlighet att programmera in tiden från 5 minuter till 1 timme 30 minuter. Inställningssteg – 1 minut. Funktionen "Time Delay" är inte tillgänglig i detta program.



För att ingredienserna inte fastnade brändes vid botten, följ anvisningarna i receptboken och rör om ingredienserna då och då. Det är tillåtet att laga med locket öppet.

Program "SOUP"

Rekommenderas för tillagning av olika soppor och buljong och även kompott och fruktdrycker. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programmera in tiden från 20 minuter till 8 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

Program "STEAM"

Rekommenderas för ångkokning av grönsaker, kött, fisk, diet-och vegetariska rätter, barnmat. Inprogrammerad tid är 15 minuter. Möjlighet att programmera in tiden från 5 minuter till 2 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

För tillagning i detta program finns en speciell behållare (ingår i setet).

1. Fyll skålen med 600-1000 ml av vatten. Ställ behållaren i skålen.
2. Mät och förberedd matvaror enligt receptet. Lägg matvarorna i behållaren (fördela dem jämnt) och installera skålen i multikoket. Se till att skålen är fastfixerad vid värmeplattan.
3. Följ anvisningar skrivna i punkt 3-10 i kapitlet "Gemensam anordning för användning av autoprogram".



Tidnedräkningen börjar efter att vattnet börjat koka och ångan blir tillräckligt kompakt. Om du inte vill ha automatiska installationer, se den rekommenderade tiden för ångkokning av olika matvaror i tabellen.

Program "PASTA"

Rekommenderas för tillagning av pasta, ravioli, korv, ägg etc. Inprogrammerad tillagningstid är 8 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 2 minuter till 20 minuter. Inställningssteg är 1 minut. Programmet förutsätter kokning av vatten, inläggning av ingredienserna och tillagningen. När vattnet börjar koka, hörs ljudsignal. Nedräkning av tiden börjar efter att knappen "Start" trycks en gång till. Funktionen "Time Delay" är inte tillgänglig i detta program.



Vid tillagning av vissa matvaror (pasta, ravioli) kan skummet tillkomma. För att gardera sig från utflödet kan man ta bort locket några minuter efter inläggningen av ingredienserna.

Program "SLOW COOK"

Rekommenderas för tillagning av köttstuvning och ugnsmjölk. Inprogrammerad tillagningstid är 5 timmar. Det är möjligt att programmera in tiden från 1 timme till 8 timmar. Inställningssteg är 10 minuter.

Program "BOIL"

Rekommenderas att tillaga grönsaker och bönor. Inprogrammerad tillagningstid är 40 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 2 timmar. Inställningssteg är 5 minuter.

Program "BAKE"

Rekommenderas för bakning av sockerkakor, ostkakor, piroger (både av sur och smördeg). Inprogrammerad tillagningstid är 1 timme. Det är möjligt att programmera in tiden från 20 minuter till 8 timmar. Inställningssteg är 5 minuter.



Du kan kontrollera att sockerkakan är färdig, genom att sticka in en tandpentryckare. Om ingenting fastnar på den – är sockerkakan klar. Vid tillagning av bröd rekommenderas att stänga av funktionen "Keep Warm".

Program "GRAIN"

Programmet rekommenderas för att tillaga olika gryn och garneringar. Inprogrammerad tillagningstid är 35 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 4 timmar. Inställningssteg är 5 minuter.

Program "PILAF"

Programmet rekommenderas för tillagning av olika slags pilaf, paella. Inprogrammerad tillagningstid är 1 timme. Det är möjligt att programmera in tiden från 20 minuter till 1 timme 30 minuter. Inställningssteg är 10 minuter.

Program "YOGURT/DOUGH"

Med hjälp av detta program kan du laga olika goda och nyttiga yogurter hemma hos sig och jäsdeg. Inprogrammerad tillagningstid är 8 timmar. Det är möjligt att programmera in tiden från 6 till 12 timmar. Inställningssteg är 10 minuter. Funktionen autouppvärmning är ej tillgänglig här. När du lägger in ingredienserna, se till att de inte skall överskrida markeringen 1/2 på innersta ytan av skålen.

Program "PIZZA"

Rekommenderas för tillagning av pizza. Inprogrammerad tillagningstid är 25 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 20 minuter till 1 timme. Inställningssteg är 5 minuter.

Program "BREAD"

Rekommenderas för bakning av olika vetebröd med tillsats av rågmjöl. Programmet inberäknar hela processen, från jäsnings till bakning. Inprogrammerad tillagningstid är 3 timmar. Det är möjligt att programmera in tiden från 1 till 6 timmar med inställningssteg 10 minuter. Funktionen autouppvärmning är inte tillgänglig i detta program.

- När du lägger in ingredienserna, se till att de inte skall överskrida markeringen 1/2 på innersta ytan av skålen.
- Tänk på att under 1 timmen så är det jäsnings- och sedan börjar bakningen.
- Innan du lägger in mjölen, är det rekommenderat att sälla den för att berika den med oxygen och ta bort föroreningar.
- Det är inte rekommenderat att använda funktionen "Time Delay", eftersom det kan påverka bakkingskvalitet.
- Öppna inte multikokets lock tills bakkingsprocessen är klar! Bakkingskvalitet beror på det!
- För att spara tiden och förenkla processen rekommenderas att använda speciella blandningar för brödbakning!

Program "DESSERT"

Rekommenderas för tillagning av frukt och bär-efterrätter. Inprogrammerad tid är 1 timme. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 4 timmar med inställningssteg 5 minuter.

Program "QUICK COOK"

Programmet för snabb tillagning av ris, gryn och gröt på vatten. Tidinställningsfunktion och "Time Delay" är inte tillgängliga i detta program.

III. EXTRA MÖJLIGHETER

- Fondu
- Fritering
- Tillagning av keso och ost
- Pastorisering av flyttande matvaror
- Uppvärmning av barnmat
- Sterilisering

 *Recept som anges i avsnittet av rätter finns i receptboken eller på webbplatsen www.redmond.compy.*

IV. EXTRA TILLBEHÖR

Du kan köpa tilläggsaccessorier till multikök REDMOND RMK-M911E, och få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida: www.redmond.compy, eller hos våra officiella partner.

V. RENSNING OCH UNDERHÅLL

Innan du skall rengöra multiköket, se till att den är bortkopplad från elnätet och väl avkyld. Använd en mjuk trasa och icke-slipande diskmedel. Vi råder att rengöra varan direkt efter användning.

STOP *Det är absolut FÖRBJUDET att använda slipande diskmedel, slipande svamp, kemisk kemiska medel. Det är förbjudet att sänka multiköket i vattent eller ställa den under rinnande vatten.*

Inför första användning eller för att ta bort oövnlig lukt, rekommenderas att ångkoka en halv citron (program "STEAM").

Multiköket kropp rengörs vid behöskålen, den avtagbara ångventilen och innersta locket bör rensas efter varje användning. Det är möjligt att rengöra i diskmaskin. Efter rengöring torkas rent.

För rengöring av innersta locket (AS):

1. Öppna locket av multiköket .
2. På innersta sidan av locket, tryck samtidigt på 2 plastic fixeringar.
3. Dra aluminium locket mot dig och ned, så att den lossnar från huvudlocket. Du skall kunna göra det utan ansträngning.
4. Torka båda lockens ytor med fuktig trasa. Vid behov använd vatten och diskmedel. Diskning i diskmaskin bör undvikas.
5. Sätt in aluminiumlocket i tapphål, sammanställ det med huvudlocket och tryck lätt på fixeringsanordningar, tills du hör ett lätt klick. Aluminiumlocket skall sitta fast.

Den avtagbara ångventil finns på huvudlocket. Den består av skivan och basen. För att rengöra det:

1. Ta varsamt bort ångventilens lock genom att dra den upp och mot sig **AG**.
2. Vid fixeringsanordning, som finns i nedersta delen av ångventilen motsols (mot **h**) och ta av den.
3. Varsamt ta ut gummiinfogning. Rengöra alla ventilens delar enligt rengöringsregler.

STOP *Obs! För att undvika skador på gummiinfogningen är det förbjudet att dra den eller böja på den.*

4. Efter rengöringen, sätt tillbaka gummiinfogningen i fixeringsanordning, sammanställ och vid den medsols (mot **h**). Sätt in ångventilen i locket (ytterskivan skall vara placerad ovanpå frigröringsavsatsen)

Kondensat kan uppstå vid matlagning. Denna modell har en speciell rädda där kondensaten samlas och sedan rinner i behållare, placerad på baksidan.

1. Öppna locket. Ta ut skålen. Vid behov lyft framre delen av multiköket, så att kondensaten fullständigt rinner ner i behållare.
2. Ta ut behållaren genom att lätt dra den mot sig.
3. Håll ut kondensaten. Rengör behållaren och sätt tillbaka den.
4. Kondensaten som blir kvar i rännilen runt skålen torkas bort med servett.

Transport och Lagring

Före förvaring och nya bruk rengör och torka fullständigt alla detaljer i apparaten. Förvara apparaten i ett torrt välventilerat ställe bortom källor för värme och direkt solljus. Vid transport och förvaring av apparaten är det förbjudet att apparaten utsätts för mekanisk verkan som kan orsaka skador på apparaten och/eller förpackningens helhet.

Det är nödvändigt att skydda apparatens förpackning från vatten och andra vätskor.

VI. MATLAGNINGSTIPS

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna kapitel har vi samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multiköket. Vi går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker	Vad ska man göra	
Ni glömde sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt	Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget står ordentligt stängning av locket. Se till att gummbandet på innersta locket inte är deformera	
Skålen och värmeplattan är inte i tättkontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt	Skålen skall vara installerad ordentligt i apparaten. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker i multokarens skål. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutsartiklar	
Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program eller tillagningssätt. Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingrediensen är fel inlagda i skålen. Tiden felberäknad eller felinställd. Receptet vald av dig passar inte för tillagning i denna multikök	Det är önskvärt att använda recept som är anpassade till denna modell. Använd recept som du verkligen kan lita på. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept	
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt täthet av ångan	Häll i så mycket vatten som rekommenderas i receptet. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen	
Vid stekning	Du hällde för mycket rapsolja i skålen För mycket fukt i skålen	Vid vanlig stekning räcker om det finns tunnt skickt av rapsolja på skålens botten. Vid fritering, följ anvisningar i valda recept Stäng inte multiköket lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt	Viss amatvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning, osFölj anvisningar i valda recept	
Vid bakning (smeten är fuktig)	Under jäsningen har smeten täppt till ångventilen Ni la för mycket smet i skålen	Lägg smeten i skålen i mindre mängder Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smete i mindre mängder

MATVAREN BLEV ÖVERKOKT

Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid. Ingredienserna är skurna i för små bitar	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autovarmhållningen	Det är inte bra att ha rätten för länge på autovarmhållningen. Om i er multiköket modell finns funktion för inprogrammerad avstängning av autovarmhållning, använd dig av den

UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagning av mjölkgröt, flödar mjölken ut	Mjölakens kvalitet och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastoriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten
Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). Ni har antingen valt fel typ av matvaran eller de rätta proportionerna är inte uppfyllda	Välj ett recept som är anpassat för denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med rekommendationerna av recept. Gryn, kött, fisk och skaldjur ska alltid sköljas ordentligt tills vatten rinner rent

Produkten bildar ett skum	Det rekommenderas att skölja produkten noggrant, ta bort ventilen eller laga mat med locket öppet
---------------------------	---

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

Skålen var dåligt rensad efter föregående matlagning. Skålens non-stick beläggning är skadad	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggningen är inte skadad
Den gemensamma mängden för inläggning i skålen är mindre än det som rekommenderas i receptet	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept
Ni ställde för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet som är anpassat till denna modell
Vid stekning: du glömde att hälla in olja i skålen, glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen	Vid vanlig stekning håll i lite olja i skålen så att det skall finnas ett tunt skikt av olja på skålens botten. För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen	Tillsätt mer vätska i skålen. Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt
Vid kokning: det är för lite vätska i skålen (de rätta proportionerna av ingredienserna är inte uppfyllda)	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Smörj in skålen med smör eller olja innan du håller i smeten (håll inte olja i skålen!)

MATVAREN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om matvarorna i skålen för ofta	Vid vanlig stekning rör om rätten inte oftare än varje 5-7 minuter
Du ställde in alldeles för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstiden eller följ instruktioner för receptet som är anpassat för denna modell

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienser, som gav ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysta bär, creme fraiché, osv.)	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd så lite som möjligt av dem
Ni har haft det färdiga baket i stängd multiköket för länge	Försök att ta ut baket från multiköket direkt efter det har bakats klart. Vid behov kan man lämna baket kvar i multiköket för en kort tid på autouppvärmning

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker har vispats dåligt	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Smeten har stått för länge med bakpulver i	
Du har sikat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fel vid inläggning av ingredienserna	
Recept som du har valt, passar inte till bakning i denna modell	

i Flera modell av multiköket REDMOND har program "STEW" och "SOUP" en inbyggd värmeskyddsfunktion som reagerar när det är för lite vatten i skålen. I detta fall stängs programmet av och går över till en autovarmhållning.

Rekommenderad matlagningstid för ångkokning av olika produkter

Nr.	Produkt	Vikt, g/ Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
1	Fläskfilé/Nötkött (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	30/40

Nr.	Produkt	Vikt, g/ Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
2	Lamm- och fårfilet (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kycklingfilet (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Köttbullar/Köttfärsbiffar	500	800	25/40
5	Fisk (filet)	300	800	15
6	Fisk- och skaldjursblandning (fryst)	300	800	5
7	Potatis (delad i 4 klyftor)	500	800	20
8	Morötter (tärningar no 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rödbetor (delad i 4 klyftor)	500	1500	90
10	Grönsaker (frysta)	500	800	5
11	Ägg	5 st.	800	10

i OBS! Detta är de allmänna rekommendationer. Tillagningstiden kan skilja sig från rekommenderad på grund av matvarans kvalitet och dina smakpreferenser.

Gemensam tabell för matlagningsprogram (fabriksinställningar)

Program	Rekomendation	Förhandsvald tillagningstid	Tidsintervall – inställningssteg	Uppskälningen start, timmar	Värmed innan programmet startar	Uppskälningstid av färdiga rätter
MULTICOOK	Tillagning av olika rätter med möjlighet av inställning av olika temperaturläge och tillagningstid.	15 min	5 min – 1 timme / 1 min 1 timme – 12 timmar / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Tillagning av mjölkgröt	10 min	5 min – 1 timme 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Stuvning av kött, fisk, grönsaker, garneringar och multirätter.	1 timme	20 min – 12 timmar / 5 min	✓		✓
FRY	Stekning av kött, fisk, grönsaker och multirätter	15 min	5 min – 1 timme 30 min / 1 min			✓
SOUP	Tillagning av buljong, grönsaks och redsoppor.	1 timme	20 min – 8 timmar / 5 min	✓		✓
STEAM	Ångkokning av kött, fisk, grönsaker och andra matvaror	15 minuter	5 min – 2 timmar / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Tillagning av pasta, kokning av korv, ravioli etc.	8 minuter	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Tillagning av köttgrytor, rulle, aladåb och "ugnmjöl" "	5 timmar	1 timme – 8 timmar / 10 min	✓		✓
BOIL	För kokning av grönsaker och bönor	40 minuter	5 min – 2 timmar / 5 min	✓		✓
BAKE	Bakning av muffins, sockerkakor, piroger av smördeg och jäst deg.	1 timme	20 min – 8 timmar / 5 min	✓		✓
GRAIN	Tillagning av olika gryn. Kokning av gröt på vatten	35 minuter	5 min – 4 timmar / 5 min	✓		✓

Program	Rekomendation	Förhållande tillagningstid	Tidsintervall – inställningssteg	Uppskjuten start, timmar	Väntetid innan programmet startar	Upprätthållande av uppvärmning av färdiga rätter
PILAF	Tillagning av olika slags pilaff (med kött, fisk, fågel och grönsaker)	1 timme	20 min – 1 timme 30 min / 10 min	✓		✓
Y O G U R T / DOUGH	Tillagning av olika sorter yogurt	8 timmar	6 timmar – 12 timmar / 10 min	✓		
PIZZA	Tillagning av pizza	25 minuter	20 min – 1 timme / 5 min	✓		✓
BREAD	Bakning av råg och vetebrod (inklusive jäkning)	3 timmar	1 timme – 6 timmar / 10 min	✓		
DESSERT	Tillagning av efterrätter av färska frukter och bär	1 timme	5 min – 4 timmar / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Snabb tillagning av ris och annan gry, kokta på vatten	Automatisk avstängning efter fullständig kokning av vatten	-			✓

Rekomendationer om hur man använder olika temperaturläge i program "MULTICOOK"

Arbets-temperatur	Rekomendationer (se även receptboken)	Arbets-temperatur	Rekomendationer (se även receptboken)
35°C	Jäsning, tillagning av vinäger	105°C	Tillagning av aladåb
40°C	Tillagning av YOGURT/DOUGH	110°C	Sterilisering
45°C	Surdeg	115°C	Tillagning av sockersyrap
50°C	Jäsning	120°C	Tillagning av rulle
55°C	Tillagning av sötsaker	125°C	Tillagning av stuvat kött
60°C	Tillagning av grönt te, tillagning av barnmat	130°C	Tillagning av ostkaka
65°C	Tillagning av kött i vakuum förpackning	135°C	Rökning, stekning av färdiga rätter för att skapa en knaprig skorpa
70°C	Tillagning av punch	140°C	Rökning
75°C	Pastorisering, tillagning av vitt te	145°C	Tillagning av fisk och grönsaker i folje
80°C	Tillagning av glögg	150°C	Tillagning av kött i folie
85°C	Tillagning av keso eller andra rätter som kräver en lång tillagning	155°C	Stekning av smördegsträtter
90°C	Tillagning av röd te	160°C	Stekning av fågel
95°C	Tillagning av mjölkgröt	165°C	Stekning av stekar
100°C	Tillagning av marängen, syltning	170°C	Fritering (pomme fritt, kyckling nuggets, etc)

VII. INNAN DU VÄNDER DIG TILL SERVICE CENTER

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/åtgärd
Ett meddelande om fel på displayen: E1 – E3	Systemfel, det finns möjlighet att kontrollanordning eller uppvärmningselement gick sönder.	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kalla. Stäng locket tätt, koppla in apparaten till elnät en gång till
När du lagar mat i "FRY" programmet med det lyfte värmelementet visar enheten felmeddelandet E3.	För låg mängd produkter är matlagning eller produkter fastnar på botten av pannen.	Denna situation betyder inte att det är ett fel i enheten, Det orsakas av överhettningsskyddet. För att fortsätta arbeta med multikokket ska enheten kopplas ur uttaget i 2-3 minuter och sedan anslutas till uttaget igen. För att undvika att felet visas igen, använd "MULTICOOK" programmet med temperaturen inställd på 170°C
Apparaten fungerar inte	Etförsörjningsladdan 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, gry, matbitar)	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kalla. Ta bort den främmande saken eller partiklar
	Skålen i apparatens kropp placerad inte rakt	Placera skålen rakt så att den inte krokvar
Under matlagning kan man se ånga som kommer underifrån	Uppvärmningselement är väldigt smutsig	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kalla. Rengör uppvärmningselement
	Skålen i apparatens kropp placerad inte rakt	Placera skålen rakt så att den inte krokvar
	Det finns luft på platserna mellan skållan och multikokarens innerlock där de måste sammanfogas tätt	Locket sitter inte tätt eller det finns en främmande partikel under locket
	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


i I fall ett fel har inte undanröjts kontakta ett auktoriserat servicecenter.



Miljöväntlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall ske i enlighet med det lokala miljöprogrammet för återvinningen. Visa omtanke om naturen: kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållsopor. De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållsopor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenade ämnen. Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.

 Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

Tässä ohjeessa olevat turvallisuusohjeet ja käyttöohjeet eivät koske kaikkia mahdollisia tilanteita, jotka voivat tapahtua laitteen käytön aikana. Laitetta käytettäessä käyttäjän on oltava järkevänä, varovaisena ja huolellisena.

TURVALLISUUSOHJEET

- Tuottaja ei ole vastuullinen laitteen vaurioista, jotka johtuvat turvallisuus- ja käyttöohjeiden laiminlyönnistä.
 - Tämä sähkölaite on keittiökone, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä 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.
 - Laitteen teollista tai mitä tahansa käyttötarkoituksen vastaista käyttöä pidetään sen asianmukaisten käyttöehtojen rikkomisena. Näissä tapauksissa valmistaja ei kannu vastuuta mahdollisista seuraamuksista.
 - Ennen laitteen käyttöönottoa ja sähköverkkoon kytkemistä tarkista, onko sen jännite sama kuin laitteen syöttövirran nimellisjännite (kts. tekniset tiedot tai valmistajan tuotelaatta).
 - Käytä jatkojohtoa, joka vastaa laitteen käyttötehoa, parametreiden epäsuhtaisuus voi johtaa oikosulkuun tai kaapelin syttymiseen.
 - Kytke laite vain maadoitettuihin pistorasioihin – tämä on välttämätön suojele vaatimus sähköiskujen välttämiseksi. Mikäli käytät jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitettu.
- STOP** *HUOMIO!* Laite kuumenee käytettäessä. Laitteen runko, kulho ja metalliset osat kuumenevat myös. Käytä patakintaita. Älä kumarru laitteen päälle kantta avattaessa välttääkseen itseään polttamista kuumalla höyryllä.
- Kytke laite irti sähköverkosta käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista tai siirtämistä. Vedä sähköjohto pistorasiasta pois kuivin käsin pitäen kiinni pistotulpastasta eikä johdosta.

- Älä vedä virtajohtoa oviaukkojen läpi tai kuumien laitteiden läheltä. Virtajohtoa ei saa sotkea eikä taivuttaa, virtajohto ei saa olla kosketuksissa terävien esineiden, huonekalujen kulmien ja reunojen kanssa.
- STOP** *MUISTA!* Virtajohdon satunnainen vahingoittaminen voi johtaa sähköiskuihin sekä vaurioihin, jotka eivät vastaa takuuehtoja. Vaurioitunut virtajohto vaatii pikaista vaihtamista huoltokeskuksessa.
- Käytä ehdottomasti laitteen pakkaukseen kuuluvat pihdit lämmityslevyn asennon muuttamiseksi – se auttaa välttämään polttohaavoja ja muita tapaturmia.
 - Kun nostat lämmityslevyn yläasentoon, varmista, että se on tukevasti työsäiliön seinien urissa. Virheellinen lämmityslevyn asettaminen voi johtaa sen sattunaseen siirtymiseen laitteen käytön aikana ja rikkomiseen.
- STOP** *Käytä suojakäsineitä välttämättömästi irrotuspihdit ottaen. Ei saa koskettaa lämmityslevyä sen sijoituksesta riippumatta! Välttääksesi sähköiskun, älä muuta lämmityselementin asentoa, jos laite on kytketty sähköverkkoon! Laitteen kannen sulkeminen on kielletty, jos lämmityslevy on yläasennossa.*
- Laitetta ei saa asettaa pehmeälle pinnalle. Älä peitä laitetta käytön aikana, se voi johtaa laitteen ylikuumentumiseen ja vahingoittumiseen.
 - Laitteen käyttö ulkoilmassa on kiellettyä – laitteen sisään päässyt kosteus tai joutuneet ulkopuoliset esineet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.
 - Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on kytketty irti pistorasiasta ja jäähtynyt. Noudata tarkkaasti laitteen puhdistamisohjeita.
- STOP** *Laitetta ei saa upottaa veteen tai asettaa se vesisuihkun alle!*
- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävä kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he tajuvat vaarat,

jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa eikä käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.

- Pakkausmateriaalit (muovi, vaahtomuovi tms) voivat olla vaarallista lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit pieniltä lapsilta ulottumattomissa olevassa paikassa.
- Laitteen itsenäinen korjaus tai sen rakenteen muutokset ovat kiellettyjä. Ainoastaan auktorisoidun huoltoliikkeen asiantuntijat saavat korjata laitteita. Kokemattomien henkilöiden suorittamat korjaukset voivat johtaa laitehäiriöön, tapaturmaan tai omaisuuden vaurioittamiseen.

STOP

HUOMIO! Viollisen laitteen käyttö on kiellettyä.

Tekniset ominaisuudet

Malli.....	RMK-M911E	Kupin/paistinpannu päällyste.....	kerami non-stick
Teho.....	860-1000 W	Näyttölaite LED.....	värikäs
Jänitte.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-lämmitys.....	on
Sähköturvallisuus.....	luokka I	Mitat.....	377 × 285 × 240 mm
Kupin tilavuus.....	5 l	Nettopaino.....	5,7 kg

Ohjelmat

1. MULTICOOK (MULTIKEITTÄÄ)	7. PASTA (MAKARONI)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURTTI/TAIKINA)
2. OATMEAL (MAITOPUURO)	8. SLOW COOK (HIDAS HAUTUMINEN)	14. PIZZA
3. STEW (HAUTUMINEN)	9. BOIL (KEITTÄMINEN)	15. BREAD (LEIPÄ)
4. FRY (PAISTUMINEN)	10. BAKE (LEIPOMINEN)	16. DESSERT (JÄLKIRUOKA)
5. SOUP (KEITTO)	11. GRAIN (MUROT)	17. QUICK COOK (EXPRESS)
6. STEAM (HÖYRYSSÄ)	12. PILAF (PILAHVIIRIISI)	

Tarkoitukset

Käytettävissä oleva MASTERFRY (lämmityselementin nosto).....	toiminto
Valmisruokajen lämpötilan ylläpidon toiminto (autolämmitys).....	24 tuntiin
Autolämmityksen esikaltaistaminen.....	on
Ruuan lämmitys.....	24 tuntiin
Siirretty alku.....	24 tuntiin

Sarja

Monitoimikeittiö.....	1 kpl.	Kauha.....	1 kpl.
Kuppi.....	1 kpl.	Litettä lusikka.....	1 kpl.
Paistinpannu.....	1 kpl.	Reseptikirja.....	1 kpl.
Pihdit.....	1 kpl.	Kauha- ja lusikkahaltija.....	1 kpl.
Höyryssä ruoanlaittoa varten astia.....	1 kpl.	Käyttöohheet.....	1 kpl.
Jogurttipurkit.....	6 kpl.	Huoltokirja.....	1 kpl.
Mittalasi.....	1 kpl.	Virtajohto.....	1 kpl.

Valmistajalla on oikeus tehdä muutoksia suunnitteluun, hakintoihin sekä tekniset tiedot tuotteen kuluessa tuotteen parantamiseksi ilman ennakkoilmoitusta muutoksosta. Tekniset ominaisuudet sallivat ±10% virheen.

Hitaan lieden RMK-M911E rakenne A1

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Laitteen kansi | 11. Kauha |
| 2. Irotettava kansi | 12. Mittalasi |
| 3. Nostettava lämmityselementti | 13. Paistinpannu |
| 4. Kuppi | 14. Pihdit |
| 5. Kannen aavaava paineike | 15. Höyryssä ruoanlaittoa varten astia |
| 6. Ohjauspaneeli näytön kanssa | 16. Jogurttipurkit |
| 7. Runko | 17. Kauha- ja lusikkahaltija |
| 8. Kantokahva | 18. Virtajohto |
| 9. Irotettava höyryventtiili | 19. Kondensaatin keräämiseen tarkoitettu säiliö |
| 10. Litettä lusikka | |

Ohjauspaneeli A2

REDMOND RMK-M911E on ohjauslevy monitoroimisen LED-väri näytön kanssa.

- "Reheat/Cancel" ("Peruuttaa/Lämmittää") – lämmityksen toiminnon syyttäminen/samuttaminen, kypsyohjelman keskeytys, nollaaminen astukset.
- "Time Delay" ("Siirretty alku") – siirretyn alkun ajan syyttäminen.
- "Temperature" ("Lämpötila") – lämpötilan syyttäminen "MULTICOOK" ohjelmassa.
- "Hour" ("Tuntia") – valinta laitton aikaa ja siirretty alkua tuntia.
- "Min" ("Minuuttia") – valinta laitton aikaa ja siirretty alkua minuuttia.
- "Quick cook" ("Express") – "QUICK COOK" ohjelman käynnistäminen.
- "Menu/Keep Warm" ("Menu/Autolämmitys") – automaattisten ruoanlaittoohjelmien valinta; autolämmityksen alustava sammuttaminen.
- "Start" ("Alku") – ruoanlaittoilan syyttäminen.
- Monitori.

Monitorin rakenne A3

- Automaattisen ohjelman "QUICK COOK" täyttämisen indikaatori
- Ruoanlaiton/lämmityksen ohjelman indikaatori
- Ruoanlaiton vaiheiden indikaatori
- "MULTICOOK" ohjelmassa lämpötilan indikaatori
- "Time Delay" toiminnon indikaatori
- Ajastimen indikaatori
- Ajastin
- Valitettu ruoanlaiton ohjelman indikaatori

I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkausten ja mainonnan etiketit lukuun ottamatta sarjanumeroa.

Sarjanumero tuote automaattisesti päättää sen takuuta.

Puhdista laitteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käyttökerralla näyttöön saattaa tulla vieraita hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriö. Tässä tapauksessa puhdista välineettä.

! Jos laitetta on kuljetettu tai säilytetty matalassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huonelämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä.

HUOMIO! On kiellettyä nostaa laitetta täyteen astiaan kahvasta.

Älä kytkä laitetta päälle ilman, sisällä kulhoon tai tyhjä kulho – jos valmistetta on vahingossa aloittoa ruoanlaitto ohjelmaa, se johtaa kriittinen ylikuumenemisen laitteen tai vahingoittaa tarttumaton pinnote. Ennen paistamista, kaada vähän kasvis- tai aurinkokukkaöljyä kulhoon.

STOP

HUOMIO! Laitetta ei saa nostaa kulhon kahvoista!

II. HITAAAN LIEDEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaa höyryä ei lyö taustakuvulle, koriste-pinnoitteelle, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan lieden ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.

Ruoanlaiton ajan asettaminen

REDMOND RMK-M911E voi itsenäisesti asettaa ruoanlaitonajan kunkin ohjelman (ilman ohjelmaa "QUICK COOK"). Muutoksia ja aika riippuu ruokaohjelmasta. Ajan muuttamiseksi:

1. Kun olet valinnut ruokaohjelman klikkaa painiketta "Hour" ja aseta tunti. Jos pidätte painiketta muutaman sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos.
2. Painamalla painiketta "Min" asettaa minuutin. Jos pidätte painiketta muutaman sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos.
3. Jos ruoanlaiton aika on alle tunnin paina "Hour" painiketta nollaamaan tuntia. Sitten paina "Min" arvoamaan minuuttia.
4. Kypsennysajan asennuksen jälkeen, siirry seuraavaan vaiheeseen ruokaohjelman valittamista varten. Peruuttamaksi asetukset, paina "Reheat/Cancel" ja alka kaikki uudelleen.

i *Manuaalinen kypsennysajan asennuksessa, harkitse mahdollisia erilaisia asetuksia ja askeleelta, jotka ovat valittu tehdasasetusten taulukan mukaisesti. Avukseksi, ajanjako määritellyt alkaa pienimmistä arvoista. Näin voit pidentää lyhyen ajan ohjelmassa, jos ruoka ei ole valmis-tuota ensisijaisessa ajassa.*

Joissakin automaattisissa ohjelmissa ruoanlaitto alkaa vasta sen jälkeen, kun lämpötila on julkaistu. Esimerkiksi, jos kylmää vettä alkuja ja asettaa "STEAM" ohjelmassa 5 minuuttia kypsennysajan, kypsennysaika alkaa vasta sen jälkeen, kun vettä kiehuu a ja kuppissa on riittävä määrä höyryä.

"PASTA" ohjelmassa asetettu kypsennysaika alkaa, kun vesi kiehuu ja paine "Start" painetaan uudelleen.

Toiminto MASTERFRY A4

Monitoimikeitin REDMOND RMK-M911E on varustettu nostettavalla lämmityselementillä. Sen ansiosta voit nykyisin käyttää monitoimikeittimessä ei ainoastaan kulhoa, mutta myös paistinpannua (kuuluu pakkaukseen).

i *Käytä suojäkäsineitä välttämättömästi irrotuspihdit ottaen. Ei saa koskettaa lämmityslevyä sen sijoituksesta riippumatta! Turvallisuussyistä käytä pihdit (kuuluvat pakkaukseen) lämmityselementin asennon muuttamiseksi.*

Lämmityselementin asentamiseksi yläaseentoon nosta se varovasti loppuun asti ja käännä se hieman vastapäivään, jotta se on varmasti työsäiliön seinien urissa kiinni.

Lämmityslevyn asentamiseksi ala-aseentoon nosta se hieman, jotta kiinnikkeet lähtevät ulos työsäiliön seinien urista, ja levyn hieman myötäpäivään kääntämällä laske se varovasti.

STOP *Älä yritä vaihtaa lämmityselementin asentoa, jos laite on kytketty sähköverkkoon!*

Laiteen kannen sulkeminen on kielletty, jos lämmityslevy on yläasennossa.

i *Monitoimikeittimessä valmistamiseen käytä ainoastaan paistinpannua, joka kuuluu pakkaukseen.*

"Time Delay" toiminto ("Siirretty alku")

Tämän toiminnon avulla asettaa ajan, jonka kuluttua ruoan tulee olla valmis (ajau suhteen ohjelman). Aika voi asettaa vaihdella 10 minuutista 24 tuntiin vaiheessa kanta 10 minuuttia. On muistettava, että viive on oltava suurempi kuin asetettu aika, muuten ohjelma alkaa laittaa heti painamalla "Start".

Voitte asettaa aikaa kun valitsette automaattisen ohjelman, asetatte lämpötila ja paistoaika:

1. Painamalla painiketta "Time Delay" aseta "Siirretty alku" toiminnon. Näytössä näkyy "Time Delay", ja ajastin alkaa vilkkua.
2. Painamalla painiketta "Hour" muuta tuntien merkityksen. Ajan muoto on 24 tuntia. Jos pidät painiketta muutama sekunda aloittaa nopea tuntiarvon muutos.
3. Painamalla painiketta "Min" muuta minuuttien merkityksen. Jos pidät painiketta muutama sekunda aloittaa nopea tuntiarvon muutos.
4. Jos ruoanlaiton aika on alle tunnin paina "Hour" painiketta nollaamaan tuntia. Sitten paina "Min" arvoamaan minuuttia.
5. Peruuttamaksi asetukset, paina "Reheat/Cancel" ja alka kaikki uudelleen.

6. Ajan asetuksen jälkeen paina ja pidä "Start" painiketta muutama sekunda. "Time Delay" toiminnon indikaatori palaa, alkaa ohjelman toiminto ja alkaa ajan lähtölaskenta.
7. Kun aika tulee, astia on valmis. Ohjelman päätyttyä automaattisesti valmisruokia lämpötilan säilyttämän toiminto (autolämmitys) ja "Reheat/Cancel" indikaatori palaa.
8. Autolämmityksen poistamiseksi paina "Reheat/Cancel" painiketta. Indikaatori sammuu.

i *On käytettävissä kaikissa automaattiohjelmissa, lukuun ottamatta "FRY", "PASTA" ja "QUICK COOK" ohjelmien. Se ei ole suositeltavaa käyttää "Time Delay", jos resepti sisältää maitoa tai muita pilaantuvia elintarvikkeita (munat, tuore maito, liha, juusto, jne.). "Time Delay" ohjelmassa laittamisessa huomaa että "STEAM" toiminnossa ajoitus alkaa vain hidan lieden tarjottava lämpötilan saavuttamisen jälkeen.*

Valmisruokojen lämpötilan ylläpidon toiminto "Keep Warm" (autolämmitys)

Se käynnistyy automaattisesti heti ruoanlaittoohjelman käytön jälkeen ja voi säilyttää valmiin lautasen lämpötilan sisällä 5t 70-75°C 24 tunnissa. Autolämmityksen toiminnassa indikaatori "Reheat/Cancel" palaa, näytössä on ajan suora lukeminen. Tarvittaessa autolämmityksen voidaan sammuttaa painamalla painiketta muutama sekunnin "Reheat/Cancel".

Autolämmityksen alustava sammuttaminen

Autolämmityksen ei ole aina toivottavaa. Tässä mielessä, monitoimikeittiö REDMOND RMK-M911E tarjoaa alustava sammuttamisen. Alun aikana tai ohjelman toiminassa paina muutama sekunda painiketta "Menu/Keep Warm", sen asti että "Reheat/Cancel" sammuu. Autolämmityksen kytkemiseksi paina "Menu/Keep Warm" uudelleen.

Ruoan lämmityksen toiminto

Monitoimikeittiö REDMOND RMK-M911E voi lämmittää kylmää ruokaa. Sitä varten:

- Laita ruoka kulhohon, aseta se hataan lieden runkoon.
- Sulje kanssi, kytke sen virkavirtaan.
- Paina muutama sekunda painiketta "Reheat/Cancel" äänteen. Indikaatori palaa näytössä. Ajastin alkaa lämmityksen aikalaskenta.

Monitoimikeittiö lämmittää ruokaa 70-75°C asti ja ylläpitää sitä lämpimänä 24 tuntia. Tarvittaessa lämmitys on sammuttava painamalla muutama sekunda painiketta "Reheat/Cancel", siihen asti että indikaattorit eivät palaa.



Vaikka se voi säilyttää ruokaa lämmitettyinä 24 tuntia, älä jätä lämmityksen yli kaksi tai kolme tuntia, koska se voi joskus aiheuttaa sen makuun.



Yhteisiä menettelyjä käyttäen automaattisia ohjelmia

Tärkeää! Jos et käytä laitetta, keittä vettä (esimerkiksi, kun ruoanlaitto ruokaa), älä aseta ruoanlaitto lämpötila on yli 100°C. Tämä voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja rikkoutumisen laitteen. Samasta syystä on kiellettyä käyttää kiehuvia vesiohjelmiin "BAKE", "FRY", "BREAD".

1. Mitä tarvittavat ainekset.
2. Laita ainekset hidan lieden kulhossa ohjelman mukaisesti ja aseta se runkoon. Varmista, että kaikki ainesosat, kuten neste on alle kulhon suurimman merkin. Varmista, että kulho asennetaan väärin suuntaan ilmaa, ja se on lämmityselementin yhteydessä.
3. Sulje kanssi, kunnes se napsahtaa. Kytke sen verkkovirtaan.
4. **HUOMIO!** Jos keität korkeassa lämpötilassa suuren määrän kasviöljyä, jätä laitteen kanssi aina auki.
5. Painamalla "Menu/Keep Warm" valitse tarvittu ruoanlaittoohjelman (näytössä palaa indikaattori).
6. Jos et ole tyytyväinen oletuksena ruoanlaitto aikaa, voit muuttaa tätä arvoa painamalla "Hour" ja "Min" - painikkeita. MULTICOOK ohjelmassa on myös mahdollista muuttaa keittolämpötilaa ennen alkamista. Kun tämä ohjelma on valittu, keittolämpötilan osoitin myyt näyttöön. Paina "Temperature" - painiketta halutun arvon valitsemiseksi.
6. Tarvittaessa perustaa siirretty aika. Toiminto "Time Delay" ei ole käytettävissä ohjelmia "FRY", "PASTA" ja "QUICK COOK".
7. Aloittamaan ruoanlaittoohjelman, pidä muutama sekunnin painiketta "Start", sen asti että palaa indikaattorit "Start" ja "Reheat/Cancel". Aloittaa ohjelman toiminto ja kypsennysajan lähtölaskenta. "STEAM" ohjelmassa lähtölaskenta alkaa veden kiehuun jälkeen ja riittävän höyryn kulhohon saavuttamisen jälkeen, ohjelman "PASTA" - veden keittämisen, tuottamisen ruokaa ja painamisen painiketta "Start" jälkeen.
8. Tarvittaessa voidaan sammuttaa autolämmitys ohjelman painamalla "Menu/Keep Warm" painiketta. "Menu/Keep Warm" painikkeen painaminen uudelleen kytkee tämän ohjelman. Autolämmitys ei ole käytettävissä "YOGURT/DOUGH" ja "BREAD" ohjelmissa.
9. Päätyttyä ruoanlaiton ohjelma ilmoittaa sinulle äänen. Sitten, ohjelman tai nykyisten asetusten riippuen, laite siirtyä autolämmitysohjelman ("Reheat/Cancel" painikkeen indikaattori palaa) tai valmistilassa ("Start" painikkeen indikaattori palaa).

10. Ohjelman peruuttamaksi, ruoanlaittamisen tai autolämmityksen keskeyttämäksi paina muutama sekunda "Reheat/Cancel" painikkeetta.



Ruoanlaittovihjeistä löytyy vastauksia useimmin esitettyihin kysymyksiin.

Parhaalle tuloksele tarjoamme ruoanlaiton reseptejä REDMOND RMK-M911E reseptikirja kehitetty erityisesti tätä mallia varten.



Jos mielestäsi, et voi saavuttaa haluttua tulosta tavanomaisilla automaattisilla ohjelmilla, käytä yleisen ohjelman "MULTICOOK" laojennetuin manuaalisten asetusten kanssa, joka tarjoaa suuria mahdollisuuksia kulinaarisia kokeiluja.

"MULTICOOK" ohjelma

Tämä ohjelma on suunniteltu melkein kaikki ruoka käyttäjämälle määrittämän parametrit lämpötilan ja kypsennysajan. Ohjelman ansiosta "MULTICOOK" monitoimikeittiö REDMOND RMK-M911E voi korvata keittiökoneita ja laittaa ruokaa lähes minkä tahansa reseptin mukana sekä vanhasta keittokirjasta että Internetistä.

Avuksi ruoanlaitossa lämpötiloissa jopa 80°C, autolämmityksen toiminto on peruuttanut. Tarvittaessa se voidaan aktivoida manuaalisesti pitämällä painiketta muutam sekunnin "Menu/Keep Warm" ruokalaittoohjelman kytkemisen jälkeen, ennen kuin "Reheat/Cancel" indikaattori palaa.

- Oletuksena "MULTICOOK" ohjelmassa paisto aika on 15 minuuttia, ruoanlaiton lämpötila on 100°C.
- Manuaalinen lämpötilan laajuus (muuttaa painamalla "Temperature" painiketta) on 35-170°C: on 5°C muutosaskelen kanssa.
- Manuaalisen säädön laajuus on 5 minuuttia – 12 tuntia 1 minuutin muutosaskelen kanssa jopa 1 tunti tai 5 minuuttia intervallijaksolle yli 1 tunti.



"MULTICOOK" ohjelma on mahdollista laittaa monia erilaisia ruokia. Käytä reseptikirjaa meidän ammattikokkeista tai taulukkoa, jossa on suositellut eri ruokia ja tuotteita laiton lämpötilat.



Jos käytät MULTICOOK-ohjelmaa kiehuvaan veteen (esempelvis, keittäessä tuotteita), älä aseta keittolämpötilaa yli 100°C.

"OATMEAL" ohjelma

Suosittelään maitopuuroiden laittamista varten. Oletuksena ohjelman ruoanlaitto aika on 10 minuuttia. Manuaalinen ruoanlaittoajan säätö on myös mahdollista ja se vaihtelee 5 minuutista 1 tunti 30 minuuttia 1 minuutti muutosaskelen kanssa.

"OATMEAL" ohjelma on suunniteltu puuroa laittaa varten pastoroitua maitoa käyttäen. Maidon kiehumisen välttämiseksi ja saamiseksi toivottua tulosta, on suositeltavaa tekemään seuraavaa ennen valmistautua:

- pestää kaikki täysjyväviljaa (riisi, hirssi, y. m.), kunnes vesi on puhdasta;
- ruoanlaittoa ennen rasvata kuppia voilla;
- pitää osuusta, mittaamalla aineista kirjan reseptin mukaan, vähentää tai lisää määrää ainesosien tiuaksti suhteessa;
- käyttäessä täysmaitoa laimentaa sitä juomaveden kanssa 1:1.

Maidon ja viljan ominaisuudet, alkuperän riippuen voivat vaihdella, mitä joskus vaikuttaa laiton tuloksiin.

Jos toivottuja tuloksia "OATMEAL" ohjelmassa ei ole saavutettu, käytä yleista "MULTICOOK" ohjelmaa. Optimaalinen maitopuuron lämpötila on 95°C. Ainesosiden määrä ja valmistusaika on säädetty reseptin mukaan.

"STEW" ohjelma

Suosittelään laittaa höyryssä kasviksia, lihaa, siipikarjaa ja äyriäisiä. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista välillä 20 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

"FRY" ohjelma

Suosittelään paistamaksi lihaa, vihanneksia, siipikarjaa, äyriäisiä. Oletuksena paisto aika on 15 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista välillä 5 minuutista 1 tunti ja 30 minuuttii 1 minuutin muutosaskelen kanssa. "Time Delay" toiminto tässä ohjelmassa ei ole käytettävissä.



Etä aineet eivät pala, noudata keittokirjoja ja joskus seikoita kupin sisältöä. Sallittu ruoanlaitto auki hitaan liedan kannen kanssa.

"SOUP" ohjelma

On suositeltavaa valmistaa erilaisia keittoja ja pääruokia sekä hedelmähillokkeita ja juomia. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

"STEAM" ohjelma

Suosittelään laittaa kasviksia, kalaa, lihaa, kasvisruokia, lasten menua. Oletuksena ohjelma paisto aika on 15 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 2 tuntiin vaiheessa 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

Valmistelua varten ohjelmassa käytä erityistä astiaa:

1. Kaada kulhoon 600-1000 ml vettä. Aseta kulhoon Höyryssä ruoanlaittoa varten astian.
2. Mittaa ja valmistaa ruokaa reseptin mukaan, laita ne tasaisesti astialla ja aseta kuppi kulhoon. Varmista, että kulho on kosketuksessa lämmityselementin kanssa.
3. Seuraa 3-10 "Yhteisiä menettelyjä" käyttäen automaattisia ohjelmia".



Ruoanlaiton ohjelman lähtöläskenta alkaa veteen kiehuvaan jälkeen ja riittävä höyryn tiheys kulhossa saavuttamisen jälkeen. Jos et käytä automaattista kellonajan asetusta tässä ohjelmassa, käytä suositellun kypsennysajan taulukkoa.

"PASTA" ohjelma

On suositeltavaa pasta ruoanlaittoa, makkaroitu, keittämällä muniä y.m. Oletuksena ohjelma paisto aika on 8 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 2-20 minuuttia 1 minuutin muutosaskelen kanssa. Ohjelman mukaan tuo vettä kiehuvaiksi, ainesosiden laustaus ja niiden jatkovalmistelu. Vedenveden kiehumispistestä merkkiääni ilmoittaa. Ohjelman valmistusaikaa alkaa, jos painaa Start-nappia toisen painamisen jälkeen. "Time Delay" toiminto ei ole saatavilla tässä ohjelmassa.



Elintarvikkeiden valmistuksessa (kuten pasta, ravioli y.m.) muodostuu vaahoto. Voitte avata kulhon kannen laittamisen tuotteita kiehuvaan veteen minuutin jälkeen.

"SLOW COOK" ohjelma

On suositeltu laittaa suolaaliha, sulatettu maito. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 5 tuntia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 1-8 tuntia 10 minuutin muutosaskelen kanssa.

"BOIL" ohjelma

On suositeltu laittaa vihanneksia ja palkokasveja. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 40 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

"BAKE" ohjelma

On suositeltu leipäpaa kekset, padat, kakut hiivataikinasta ja Voitaikinasta. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 8 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.



Halukkuus keksi voi tarkistaa pistämällä puutikun (hammastikulla). Jos otat sen pois ja siihen ei jää kiinni taikinapalaa – sokerikakku on valmis. Leipäin leipoamassa aktivoi automaattisen lämmityksen on neuvotteleva keskeyttää.

"GRAIN" ohjelma

On suositeltu laittaa ruokaa murenevia puuroita erilaisista muroista, ruoanlaitto erilaisia täytteitä. Oletuksena ohjelman paisto aika on 35 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 4 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.

"PILAF" ohjelma

On suositeltu laittaa pilahviirisiin erilaisia lajiä. Oletuksena ohjelman paisto aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 1 tuntiin ja 30 minuuttii 10 minuuttia muutosaskelen kanssa.

"YOGURT/DOUGH" ohjelma

On suositeltu laittaa pilahviirisiin erilaisia makusia ja hyödyllisiä jogurtia kotona ja taikinan kottamiseen. Oletuksena ohjelman paisto aika on 8 tuntia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 6-12 tuntia 10 minuutin muutosaskelen kanssa. "Autolämmitys" toiminto ei ole saatavilla. Ainesosien laittaamisessa varmista, että ne ovat kulhon puolen alle.

"PIZZA" ohjelma

On suositeltu laittaa pizzaa. Oletuksena ohjelman paisto aika on 25 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista ja 1 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.

"BREAD" ohjelma

On suositeltu leipoa erilaisia leipätyyppejä joita ovat valmistettu vehnäjauhusta ja ruisjauhusta. Ohjelma tarjoaa täydellisen syklin taikinan valmistelusta varautumisesta paistamiseen Oletuksena ohjelman paisto aika on 3 tuntia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 1-6 tuntia 10 minuuttia muutosaskelen kanssa. "Autolämmitys" toiminto ei ole saatavilla.

- Ainesosien laittaamisessa varmista, että ne ovat kulhon puolen alle.
- On muistettava, että ohjelman ensimmäisessä tunnissa taikina on soittautumassa ja vain sitten paista.
- Jauhoa ennen käyttämistä, on suositeltavaa siivöidä ja poistaa epäpuhtauksia.
- Älä käytä "Time Delay", koska se voi vaikuttaa leivän laatuun.

- Älä avaa hitaan lieden kattoa ennen leivontaohjelman loppuun! Se vaikuttaa leivän laatuun.
- Voit säätää aikaa ja yksinkertaistaa valmistelun suosittelemme käyttäjä valmiksi sekoituksia leipoamista varten.

"DESSERT" ohjelma


On suositeltu laittaa erilaisia jälkiruokia hedelmistä ja marjoista. Oletuksena ohjelman paisto-aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennyksiaika on mahdollista 5 minuutista 4 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.

"QUICK COOK" ohjelma

Tässä ohjelmassa on mahdollista laittaa riisiä ja murenevista viljoista puuroita nopeasti. Tässä ohjelmassa ruoanlaiton ajan säätö ja "Time Delay" toiminto ei ole saatavilla.

III. LISÄTILAISUUDET

- Fondue
- Uppopaistossapaistaminen
- Raejuuston ja juuston valmistelu
- Nestemäisten tuotteiden pastörointi
- Lasten tuotteiden lämmitetty
- Lasiesineiden ja henkilökohtaisia hygienia- tuotteita sterilointi

 Reseptit löytyvät reseptikirjasta tai sivustolta www.redmond.company.

IV. LISÄTARVIKKEET

Voit ostaa lisävarusteita REDMOND RMK-M911E monitoimikeittimeen ja tutustua REDMOND-utuuksiin yhtiön kotisivuilla www.redmond.company tai virallisten jälleenmyyjien liikkeissä.

V. LAITTEEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Ennen kuin puhdistat laitteen, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Käytä pehmeää kangasta ja epähankaavaa puhdistusainetta. Suosittelemme Puhdistus laite käytön jälkeen.


STOP Älä käytä hankaavia tuotteita, pesu ja kemiallisesti aggressiivisiä aineita. Älä upota korpuksen veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla. Ennen ensimmäistä käyttöä tai poistamaksi hajut keittämisen jälkeen suositellaan 15 minuuttia keittämistä puolen sitruunan ohjelmassa "STEAM".

Kulhon, sisä-alumiini kannen ja höyryventtiilin täytyy puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Kulho voidaan pestä astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen pyyhi kulhon ulkopinta.


Alumiinikannen sisäpuolen puhdistamista varten (A5):

1. Avaa hitaan lieden kannen.
2. Kannen sisäpuolella paina keskellä kaksi muovista kiinnike.
3. Vedä alumiini sisä kattaa hieman ylä ja alas, kunnes se irtoaa pääkannesta.
4. Pyyhi pinnat kaksi pipoa kostealla liinalla. Turvittaessa pese kannen juoksevan veden alla ja käytä pesuainetta. Käyttämisen astianpesukoneessa on epätoivottu.
5. Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä: aseta alumiini kannen yläuukoille, kohdistaa se tärkein kansi ja työssä naksahda. Sisäinen alumiini kansi on kiinnitettävä paikalleen.

Höyryventtiili on asetettu erityisessä paikassa laitteen pääkannella ja koostuu kahdesta osasta: ulkoisesta levystä ja pohjasta. Puhdistaa venttiili:

1. Vedä ulkoisen levyn kielekkeelle ylös ja itsellesi kohti kuin on piirretty kuvassa A6.
2. Levyn sisäpuolella käännä venttiilin suurin osa vastapäivään (suuntaan ) ja poista se.
3. Vedä venttiilin kumien. Pese kaikki venttiilin osat noudattamalla mainittuja edellä sääntöjä.

STOP HUOMIO! Väärästyminen välttämiseksi on kielletty venttiilin kumien kiertämällä ja vetämällä.

4. Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä purkkaa tahna, kolot asettuvat venttiilin kumien vastaavat ennusteet levyn sisäpuolelle ja käännä sitä myötäpäivään (suuntaan ) Aseta höyryventtiilin koloon laitteenkanteen (ulkoinen levy on asetettava kädensijan takaisin purkaa varten).

Lauhde, joka on aiheuttanut kypsennyksen aikana, tässä mallissa on kertynyt laitteen erityiseen onteloon kupin ympärillä ja tyhjennettiin astiaan takana.

1. Avaa kansi, poista kulho. Turvittaessa nosta hieman hitaan lieden etuosan että lauhde on täysin pinota säiliön.
2. Poista astia, varovasti vetämällä välillähieltä nitselle.
3. Kaada lauhden. Pese astian ja laita se paikkaansa.
4. Lauhde, joka on jättänyt kupin ympärillä, on poistettava paperin avulla.

Kuljetus ja Varastointi

Puhdista ja täysin kuivata laitteen kaikki osat ennen säilytystä ja jälleenkäyttöä. Säilytä laite kuivassa tuulettuvassa paikassa kaukana lämmityslaitteista ja suorista auringonsäteistä.

Kuljetuksen ja säilyttämisen aikana ei saa joutumaan laitteita mekaanisiin rasituksiin, jotka voivat aiheuttaa vahinkoa laitteelle ja/tai häiriöitä pakkausten eheyden suhteen.

Säilyttämisen aikana on tarkastettava, jottei vesi ja muita nesteitä pääse laitteen pakkaukseen.

VI. RUOANLAITTO NEUVOA

Valmistelun virheet ja sen ratkaisut

Tämä osio sisältää tyypillisiä virheitä tehdään ruoanlaitossa hitaassa liedessä, pohditaan mahdollisia syitä ja keinoja niiden ratkaisemiseksi.

RUOKA EI OLE KYPYSVALMISTA

Mahdolliset syyt	Korjausohjeet
Unohdit sulkea laitteen kansi tai kanta ei ole suljettu tiiviisti, siitä johtuen ruoankypsennyksilämpötila on liian matala	Älä avaa ilman tarvetta monitoimikeittimen kanta ruoanvalmistuksen aikana. Lukitse kansi. Varmista, ettei ole esteitä kannen tiiviille sulkemiselle ja sisäkannen tiivistekumirengas ei ole vaurioitunut
Kulholla ja lämpöelementillä on huono kosketus ja lämpötila ei ole noussut tarpeeksi	Aseta kulho laitteen sisään tasaisesti ja tarkista, että kulho asettu tiiviisti lämpöelementtiä vasten. Varmista, että keittämisen työtillassa ei ole vieraita esineitä. Pidä lämpöelementtiä puhtaana
Ruoka-ainekset on valittu väärin. Kyseiset ainekset eivät sovi valitulle valmistusmenetelmälle tai on väärä valmistusohjelma. Ainekset on paloiteltu liian isoiksi, ei ole noudatettu ruoka-aineksin määrausluetteita. On väärin asetettu (laskettu) valmistusaika. Valittu resepti on sopimaton ruoanvalmistukseen tämän mallin monitoimikeittimessä	Suositteluaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Käytä luotettavia reseptejä. Ruoka-aineksin valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita
Höyrytyksen aikana: kulhossa on liian vähän vettä turvataksaan riittävästi höyryä	Kaada kulhoon reseptin mukainen vesimäärä. Mikäli epäilet, tarkista vesimäärä valmistuksen aikana
Paistamisen aikana	Kulhossa on liikaa kasviöljyä Kulhossa on liikaa nestettä
Keittämisen aikana: liemen haihtuminen, jos ainekset ovat liian happamia	Eräät ruoka-aineet vaativat erikoiskäsittelyä ennen keittämistä: huuhdella, passeerausta jne. Noudata valitun reseptin valmistusohjeita
Leivonnan aikana: (taikina ei ole kypsynyt kokonaan)	Kohotusvaiheessa taikina tarttui sisäiseen kanteen ja tukkii höyrypoistoventtiiliin Liikaa taikinaa kulhossa
	Laita kulhoon vähemmän taikinaa Jatkaa laita kulhoon vähemmän taikinaa

RUOKA ON YLIKYPYNNYTTY

Olet erehtynyt ruokatyyppin valinnassa tai valmistusajan asettaessa (laskelmia tehtäessä). Ruoka-aineksin koko on liian pieni

Suositteluaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Ruoka-aineksin valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita

Valmis ruoka on liian kauan ollut kulhossa Auto-maattainen lämmitys-toiminto päällä	Pitkäänkestävä Automaattinen lämmitys-toiminto ei ole suositeltavaa. Mikäli kyseisessä monitoimikeittimessä on tämän toiminnon pois-lykyntämahdollisuus, käytä se
---	---

RUOANVALMISTUKSEN AIKANA RUOKA KIEHUU YLI

Maitopuuroa keitetessä maito kiehuu	Maidon laatu ja ominaisuudet voivat johtua maidontuotannon paikan ja olosuhteiden eroista. Suositellaan käyttämään vain ultrapastööräytettyä rasvapitoisuudeltaan 2,5% maitoa. Tarvittaessa laimenna maito juomavedellä
Ennen keittämistä ruoka-aineita ei ole käsitelty tai ne on käsitelty väärin (pesty huonosti yms). Aineksien mittaus on tehty väärin tai ruoka-aineen tyyppi on väärä	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle monitoimikeittimen mallille adoptoituja reseptejä). Ruoka-aineiden valinnan, leikkausohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistus-ajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita. Täysjyväryyny, liha, kala ja äyriäiset pitää pestä huolellisesti kunnes pesuvedestä tulee kirkas
Tuote muodostaa vaahtoa	On suositeltavaa huuhdella valmiste huolellisesti, poistaa venttiili tai keittää kansi auki

RUOKA PALAA POHJAAN

Kulho oli puhdistettu huonosti edellisen käytön jälkeen. Pohjaan palamisen estävä kulhon pinnoite on vaurioitunut	Ennen ruoanvalmistusta tarkista, että kulho on hyvin pesty ja pohjaan pala-misen estävä pinnoite on ehjä ja ilman vaurioita
Aineksien yhteismäärä on pienempi kuin mitä reseptissä määrätään	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle laitemallille adoptoitua)
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaika tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita
Paistamisen aikana: olet unohtanut kaataa öljyä kulhoon, aineksia ei ole sekoitettu tai valmistettavat aineet on käännetty liian myöhään	Tavallisessa paistamisessa kaada kulhoon vähän öljyä niin, että se ohuella ker-oksella peittää kulhon pohjan. Saadaksen tasaisesti paistettua ruokaa ainekset tulee valmistaa aika ajoin sekoittaen tai käänellen määrätyn ajan välein
Haudutuksen aikana: kulhossa on liian vähän kosteutta	Lisää kulhoon nestettä. Valmistuksen aikana ää avaa monitoimikeittimen kannta ilman tarvetta
Keittämisen aikana: kulhossa on liian vähän nestettä (ai-neksien määräsuhteita ei ole noudatettu)	Noudata oikeita neste- ja ainemääriä
Leivonnan aikana: ennen leivontaa kulhon sisäpintaa ei ole voideltu	Voitelee kasviöljyllä tai voilla kulhon pohja ja seinämät ennen, kun laitit taikinan kulhoon (älä kaada kulhoon öljyä!)

RUOKA MENETTÄÄ PALOITTELUMUOTONSA

Olet liian usein sekoittanut valmistettavaa ruokaa	Tavallisen paistamisen aikana sekoita valmistettava ruoka enintään 5-7 minuutin välein
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaika tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita

LEIVOTTU RUOKA ON LIIAN KOSTEA

Leivontaan on käytetty sopimattomia aineksia, jotka antavat ylimääräistä kosteutta (mehukkaat hedelmät tai vihannekset, pakastemarjat, smetana tms)	Käytä reseptin mukaisia aineksia. Vältä paljon nestettä sisältäviä aineksia tai mikäli se on mahdollista käytä ne minimimäärin
Leivottu ruoka on jäänyt suljettuun monitoimikeittimeen liian pitkäksi aikaa	Yritä aina poistaa leivonnaiset monitoimikeittimestä heti valmistamisen jälkeen. Tarvittaessa voit jättää leivonnainen monitoimikeittimeen lyhyeksi aikaa "Auto-maattainen lämmitys"-toimintoa käytettäessä

TAIKINA EI KOHENE

Kananmunia ja sokeria on vaahdotettu huonosti	Käytä tarkastettua (tälle laitemallille adoptoitua) reseptiä.
Taikina on seisonut liian kauan leivinjauheen lisäämisen jälkeen	Aineksien valinnan, niiden esikäsitteilyn ja määräsuhteiden tulee vastata reseptissä annettuja ohjeita
Jauhoja ei ole siivöitytä tai taikina on alustettu huonosti	

On virheitä aineksien kulhoon asettaessa	Käytä tarkastettua (tälle laitemallille adoptoitua) reseptiä. Aineksien valinnan, niiden esikäsitteilyn ja määräsuhteiden tulee vastata reseptissä annettuja ohjeita
Valittu resepti ei sovi leivontaan monitoimikeittimen kyseisessä mallissa	

i REDMOND-monitoimikeittimen muutamassa mallissa ohjelmassa "STEW" ja "SOUP" käynnistyy ylikuumentamista estävä järjes-telmä, jos kulhossa on vähän nestettä. Tässä tapauksessa monitoimikeittimen valmistusohjelmaa pysähtyy ja käynnistyy "Auto-maattainen lämmitys"-toiminto.

Erialaisten ruoka-aineiden suositeltavat höyrytysajat

Nro	Ruoka-aine	Paino, g / Määrä, kpl	Veden määrä, ml	Valmistusaika, min
1	Sian-/naudanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Lampaanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Lihapullat / kotleetit	500	800	25/40
5	Kala (filee)	300	800	15
6	Äyriäiset (tuoreena pakastetut)	300	800	5
7	Peruna (leikattu 4 osaan)	500	800	20
8	Porkkana (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Punajuuri (leikattu 4 osaan)	500	1500	90
10	Vihannekset (tuoreena pakastetut)	500	800	5
11	Kanamuna	5 Kpl	800	10

i On muistettavaa, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Aika voi poiketa suositusarvoista, sekä mausta.

Lämpötilanmuotojen käyttöjen suositukset "MULTICOOK" ohjelmassa

Käyttöläm-pötilä	Käyttösuositukset (myös katso reseptikirja)	Käyttöläm-pötilä	Käyttösuositukset (myös katso reseptikirja)
35°C	Taikinanvalmistus, etikan keittäminen	105°C	Hyytelön valmistus
40°C	Jogurtin valmistus	110°C	Sterilointi
45°C	Hapatus	115°C	Sokeriliemen valmistus
50°C	Fermentaatio	120°C	Esobeinin valmistus
55°C	Mehevän valmistus	125°C	Muhennoksen valmistus
60°C	Vihreä teetä, vauvanruokaa valmistus	130°C	Laatikon valmistus
65°C	Tyhjöpakatus lihan valmistus	135°C	Valmisteluiden astioiden
70°C	Boolin valmistus	140°C	Kuumaa
75°C	Pastörointi, valkoista teetä valmistus	145°C	Kalan ja vihanneksien paistaminen folioon
80°C	Glögin valmistus	150°C	Lihan paistaminen folioon
85°C	Rahkan tai astiallisten, jotka vaativat pitkän kyps-en-nysajan valmistus	155°C	Hiivataikinaista tuotteiden paistaminen
90°C	Punaisen teen valmistus	160°C	Linnunlihan paistaminen
95°C	Maitopuuroiden valmistus	165°C	Pihven paistaminen
100°C	Marenin ja hillon valmistus	170°C	Uppopaistossa paistaminen

Ruonanlaiton ohjelmien yhteenveto taulukko (tehdasasetukset)

Ohjelma	Käyttöositukset	Keittoaika oletuksena	Valikoima kypsennysaika/ muutosasket	Sijretty aika	Työsten odotus	Autolaajuus
MULTICOOK	Eri ruokia valmistelu lämpötilan kypsennysajan asettamisen kanssa	15 min	5 min - 1 tunti / 1 min 1 tunti - 12 tuntia / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Maitopuroiden valmistelu	10 min	5 min - 1 tunti 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Lihan, kalan, vihanneksien, lisukkeiden ja muiden ruokalajin hauduttaminen	1 tunti	20 min - 12 tuntia / 5 min	✓		✓
FRY	Lihan, kalan, vihanneksien ja usean ruokalajin paistaminen	15 min	5 min - 1 tunti 30 min / 1 min			✓
SOUP	Keittojen, vihanneksien ja kylmien keittojen ruoanlaitto	1 tunti	20 min - 8 tuntia / 5 min	✓		✓
STEAM	Höyrykypsennysastiat lihasta, kalasta, vihanneksista ja muista tuotteista	15 min	5 min - 2 tuntia / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Pastaa eri vehnäjajikkeista ruoanlaitto, makkaroiden ja muiden puolivalmiiden tuotteiden valmistelu	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Lämpimän maidon, purkitetun lihan, eibeisin, hytelön valmistelu	5 tuntia	1 tunti - 8 tuntia / 10 min	✓		✓
BOIL	Vihannesten ja palkokasveiden keittäminen	40 min	5 min - 2 tuntia / 5 min	✓		✓
BAKE	Kakkuiden, keksien, laattokoiden, hiivataikina-asta ja pullistakinasta leipomo	1 tunti	20 min - 8 tuntia / 5 min	✓		✓
GRAIN	Eri viljojen ja lisukkeiden valmistelu. Ruoanlaitto murenevapuroa vedessä	35 min	5 min - 4 tuntia / 5 min	✓		✓
PILAF	Eri laisten pilahvirisin lajien valmistelu (lihan, kalan, linnunlihan, vihanneksien kanssa)	1 tunti	20 min - 1 tunti 30 min / 10 min	✓		✓
Y O G U R T / DOUGH	Erikaisten jogurttilajien valmistelu	8 tuntia	6 tuntia - 12 tuntia / 10 min	✓		
PIZZA	Pizzan valmistelu	25 min	20 min - 1 tunti / 5 min	✓		✓
BREAD	Leivän rukiista ja vehnäjuhosta valmistelu	3 tuntia	1 tunti - 6 tuntia / 10 min	✓		
DESSERT	Eri jälkiruokien hedelmistä ja marjoista valmistelu	1 tunti	5 min - 4 tuntia / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Nopea riisin, murenevien puuroiden vedessä ruoanlaitto					✓

Automaattinen sammutus täydellisen veden kiehumisen jälkeen

VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSELLE

Vika	Mahdollinen syy	Vian korjaus
Virheilmoitus näytöllä: E1 - E3	Järjestelmävika, ohjauksortti, lämpötila-anturi tai paineanturi on mahdollisesti rikki	Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteelle jäähtyä. Sulje kansi tiiviisti ja kytkä laite sähköverkkoon uudestaan
Valmistettaessa "FRY" ohjelmaa lämmityselementti nostettuun, laite voi näyttää E3 virheviestin	Kokkaat liian vähän ruokaa tai tuotteet tarttuvat astian pohjaan	Tämä tilanne ei tarkoita, että se on laitteeseen tulee toimintahäiriö, se on aiheuttanut toiminnan ylikuumenemissuojaa. Jatkaa työskentelyä multi-keittöä, laite on irrotettu pistorasiasta 2-3 minuuttia, ja sitten pitäisi olla kytketty pistorasiaan uudelleen. Jotta virhe ei toistuisi, käytä "MULTICOOK" - ohjelmaa, jonka lämpötila on 170°C
Keitin ei käynnistynyt	Johto ei ole kytketty keittimeen tai (ja) pistorasiaan. Pistorasia on viallinen Sähkökatkos	Tarkista että irrotettava johto on kytketty keittimen liitäntään ja pistorasiaan Kytke keitin toimivaan pistorasiaan 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) Kulhon ja lämmityselementin välissä on joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.) Kulho on vinosti keittimen rungossa Lämmityselementti on likainen	Tarkista jännite verkossa. Jos jännite on puutteellinen, käänny isännöitsijäsi puoleen Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Poista vieras esine Asenna kulho suoraan Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Puhdista lämmityselementti
Ruoan valmistamisen aikana keittimen kannen alta tulee höyryä	Kulho on vinosti keittimen rungossa Kansi ei ole tiiviisti suljettu tai vieras esine on kannen alla Sisäkannen kumitiiviste on likainen, viallinen tai epämuodistunut	Asenna kulho suoraan Tarkista, onko keittimen kannen ja rungon välissä joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.) ja poista se. Sulje keittimen kansi aina naksahduksen asti Tarkista sisäkannen kumitiivsteen kunto ja tarpeen mukaan vaihda

i Siinä tapauksessa, jos vikaa ei saada korjatuksi, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.

**Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys**

Pakkauksimateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteiden jalostuksen paikallisen ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavanomaisen kotitalousroskien kanssa.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteiston omistaja on velvollinen tuomaan laitteet erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaaville järjestöille. Näin edistät ja autat arvokkaiden raaka-aineden käsittelyä, sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta. Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja omaa vastaavan merkin.

Yleisohjeet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierrätystä varten koko EU-alueella.

 *Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, idėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prirėikus galėtumėte pasisiūreiti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploatavimo laikas bus žymiai ilgesnis.*

Šiame vadove pateikiamos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų situacijų, kurios gali susidaryti eksploatuojant prietaisą. Dirbdamas su įrenginiu naudotojas turi vadovautis sveiku protu, būti atsargus ir atidus.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis prietaisas skirtas naudoti namų sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, sodybose panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galinumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametru neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*

- Pasinaudoję, valydami ar perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesilietų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

STOP *ATMINKITE: atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo kabelį, gali kilti garantijos sąlygas neatitinkančių nesklandumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.*

- Pasikeitus diskinio kaitinimo elemento padėčiai, kad nenusidegintumėte ar kitaip nesusižeistumėte, būtinai naudokite komplekte esančias žnyples.
- Nustatydami kaitinimo elementą viršutinėje padėtyje įsitikinkite, kad jis tvirtai užfiksuotas prietaiso darbinės kameros sienelėje esančiuose grioveliuose. Neteisingai užfiksuotas kaitinimo elementą, prietaisui veikiant jis gali nuslysti, o tai gali sugadinti prietaisą.

STOP *Imdami žnyples būtinai naudokite nuo karščio apsaugančias virtuvines pirštines. Draudžiama rankomis liesti kaitinimo diską, nepriklausomai nuo jo padėties!*

Prietaisui esant prijungtam prie elektros maitinimo tinklo ir vengdami elektros smūgio, nekeiskite kaitinimo elemento padėties.

Kai diskinis kaitinimo elementas užfiksuotas viršutinėje padėtyje, draudžiama uždaryti prietaiso dangtį.

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

STOP *DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!*

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrėti ir/arba buvo apmokyti saugiai

naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.

- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.

STOP *DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.*

Techninės charakteristikos

Modelis.....	RMK-M911E	Dubens/pannen danga.....	neprisivylanti keraminė
Galingumas.....	860-1000 W	Ekranas.....	spalvotas, šviesos diodų
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D šildymas.....	yra
Apsauga nuo elektros smūgio.....	1 klasė	Matmenys.....	377 × 285 × 240 mm
Dubens talpa.....	5 l	Neto svoris.....	5,7 kg

Programos

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. „MULTICOOK“ (MULTIVIRĖJAS) | 10. „BAKE“ (KEPINIAI) |
| 2. „OATMEAL“ (PIENIŠKA KOŠĖ) | 11. „GRAIN“ (KRUUPOŠ) |
| 3. „STEW“ (TROŠKINIMAS) | 12. „PILAF“ (PLOVAS) |
| 4. „FRY“ (KEPIMAS) | 13. „YOGURT/DOUGH“ (JOGURTAS/TEŠLA) |
| 5. „SOUP“ (SRIUBA) | 14. „PIZZA“ (PICA) |
| 6. „STEAM“ (GARINIMAS) | 15. „BREAD“ (DUONA) |
| 7. „PASTA“ (MAKARONAI) | 16. „DESSERT“ (DESSERTAI) |
| 8. „SLOW COOK“ (LĖTAS VIRIMAS) | 17. „QUICK COOK“ (GREITAS VIRIMAS) |
| 9. „BOIL“ (VIRIMAS) | |

Funkcijos

MASTERFRY funkcija (litas kaitinimo elementas).....	galima
Temperatūros palaikymas (gatavų patiekalų automatinis pašildymas).....	iki 24 valandų
Išankstinis automatinis pašildymo išjungimas.....	yra
Patiekalų šildymas.....	iki 24 valandų
Atidėtas paleidimas.....	iki 24 valandų

Komplektacija

Daugiafunkcė virtuvė.....	1 vnt.	Pannen.....	1 vnt.
Dubuo.....	1 vnt.	Tang.....	1 vnt.

Talpa, skirta maistui gaminti garuose.....	1 vnt.	Receptų knyga.....	1 vnt.
Jogurto indeliai.....	6 vnt.	Samčio / šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.	Vartotojo vadovas.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.	Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.	Elektrinis matinimo kabelis.....	1 vnt.

■ *Gaminantys, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jo dizainą, komplektaciją, jo taip pat technines charakteristikas. Techniniai duomenys leidžia paklaida ±10%.*

Daugiafunkcė virtuvės RMK-M911E įrengimas A1

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Prietaiso dangtis | 11. Šaukštas sriubai |
| 2. Nuimamas išorinis dangtis | 12. Dozatorius |
| 3. Varmeelementet som kan løftes | 13. Panne |
| 4. Dubuo | 14. Tang |
| 5. Dangčio pakėlimo mygtukas | 15. Talpa, skirta maistui gaminti garuose |
| 6. Valdymo pultas su ekranu | 16. Jogurto indeliai |
| 7. Korpusas | 17. Samčio / šaukšto laikiklis |
| 8. Rankena nešti | 18. Tinklo kabelis |
| 9. Nuimamas garo vožtuvas | 19. Taros surinkimo kondensatas |
| 10. Plokščias šaukštas | |

Valdymo pultas A2

Daugiafunkcė virtuvė REDMOND RMK-M911E turi jutiklinį valdymo pultą su daugiafunkčiu, spalvotu šviesos diodų ekranu.

1. „Reheat/Cancel“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas / išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
2. „Time delay“ („Laiko atidėjimas“) – atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas.
3. „Temperature“ („Temperatūra“) – „MULTICOOK“ programos temperatūros vertės nustatymas.
4. „Hour“ („Valandos“) – valandų vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
5. „Min“ („Minutės“) – minučių vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
6. „Quick cook“ („Greitas virimas“) – „QUICK COOK“ programos paleidimas.
7. „Menu / Keep Warm“ („Meniu / Automatinis pašildymas“) – automatinio maisto gaminimo programos pasirinkimas.
8. „Start“ („Paleidimas“) – pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas.
9. Ekranas.

Ekranas išdėstymas A3

1. Automatinės programos „QUICK COOK“ vykdymo indikatorius
2. Gaminimo / pašildymo programos veikimo indikatorius
3. Gaminimo etapų indikatorius
4. Pasirinktos „MULTICOOK“ programos temperatūros indikatorius
5. „Time delay“ funkcijos veikimo indikatorius
6. Laikmačio rodmens režimo indikatorius
7. Laikmatis
8. Automatinės pasirinktos gaminimo programos indikatorius

I. PRIEŠ EKSPLOATACIJĄ

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas. Palikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjamuosius ir informacinius lipdukus bei lentelę su gaminio serijos numeriu!

Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste. Dubenį praskalaukite šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusausinkite. Naudojant pirmą kartą, gali atsirasti pašalinis kvapas, tačiau tai nėra prietaiso gedimo požymis. Tokiu atveju prietaisą tiesiog reikia išvalyti.

⚠ *Po to, kai prietaisas buvo gabenamas arba laikomas nenaudojamas žemoje temperatūroje, prieš įjungiant būtina palaikyti jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.*

DĖMESIO! Draudžiama pakelkite prietaiso užpildyti dubuo su rankena.

Nejunkite prietaiso be viduje dubenį ar tuščias dubuo – atsiktinīs pradėti virimo programą, tai bus kritinis, perkaitimo prietaiso arba sugadinti non-stick dangus. Prieš keptant produktus, užpilkite šiek tiek daržovių arba saulėgrąžų aliejaus į dubenėlį.

STOP *DĖMESIO!* Draudžiama pakelkite prietaiso rankenos, dubenėlį!

II. EKSPLOATACIJA

Prieš jungiant pirmą kartą

Pastatykite prietaisą ant tvirtu, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiavienės virtuvės dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkcėje virtuvėje REDMOND RMK-M911E galima savarankiškai nustatyti kiekvienos gaminimo programos laiką (išskyrus „QUICK COOK“). Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norint pakeisti laiką:

1. pasirinkti gaminimo programą, spauskite „Hour“ mygtuką ir nustatykite norimą valandų reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
2. Spausdami „Min“ mygtuką, nustatykite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
3. Norint nustatyti trumpesnę, nei vienos valandos maisto gaminimo laiką, spauskite „Hour“ mygtuką, iki valandų reikšmės pasiekę nulį. Tuomet, spausdami „Min“ mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
4. Nustačius reikiamą maisto gaminimo laiką, (ekranas mirksės), atitinkamai pasirinktos gaminimo programos algoritmui, galite pereiti prie kito etapo. Norint atšaukti nuostatas, spauskite „Reheat/Cancel“ mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.

i Rankiniu būdu nustatant gaminimo laiką ir atsižvelgiant į gamyklines lentelės nuostatas, turėkite omenyje iš anksto numatytą pasirinktos gaminimo programos galimą nuostatų diapazoną ir intervalą.

Jūsų patogumui, gaminimo programų nustatoma laiko diapazonas prasideda nuo minimalių verčių. Todėl programos veikimą galima trumpam pratęsti, jei nustatytą laiką patiekalas dar nebuvo gatavas.

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 pokankamam garų kiekiui.

Programoje „PASTA“ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda užvirus vandeniu ir pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką.

Funkcija MASTERFRY A4

Daugiafunkcėje virtuvėje REDMOND RMK-M911E yra pakeliamas kaitinimo elementas. Todėl dabar daugiavienėje virtuvėje galite naudoti ne tik dubenį, bet ir keptuvę (yra komplekte).

! *Imdami žnyplės būtina naudokite nuo karščio apsaugančias virtuvines pirštines. Draudžiama rankomis liesti kaitinimo diską, nepriklausomai nuo jo padėties!*

Saugumo sumetimais, kai keičiate kaitinimo elemento padėtį, naudokite žnyplės (yra komplekte).

Norėdami užfiksuoti kaitinimo elementų viršutinėje padėtyje, atargiai pakelkite jį iki galo ir šiek tiek pasukite prieš laikrodžio rodyklę kol jis patikimai užfiksuos darbinės kameros sienelėje esančiuose grioveliuose.

Norėdami užfiksuoti kaitinimo elementą apatinėje padėtyje, šiek tiek pakelkite jį, kad fiksuatoriai išlįstų iš darbinės kameros sienelėje esančių griovelių, ir, pasukę diską pagal laikrodžio rodyklę, nuleiskite jį žemyn.

STOP *Prietaisui esant prijungtam prie elektros maitinimo tinklo, nekeiskite kaitinimo elemento padėties.*

Kai diskinis kaitinimo elementas užfiksuotas viršutinėje padėtyje, draudžiama uždaryti prietaiso dangtį.

i *Gaminant daugiavienėje virtuvėje, naudokite tik komplekte esančių keptuvę.*

„Time delay“ funkcija

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). 10 minučių intervalu nustatomas laiko tarpas – nuo 10 minučių iki 24 valandų. Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, paspaudus „Start“ mygtuką.

Atidėto paleidimo laiką galite nustatyti išsirenkę automatinę programą, temperatūrą ir gaminimo trukmę:

1. Paspaudę „Time delay“ mygtuką, įjungsite atidėto paleidimo laiko nustatymo režimą. Ekране atsiras užrašas „Time delay“ ir pradės mirksėti laikmatas.
2. Spaudžiant „Hour“ mygtuką, intervalais keisis laikrodžio reikšmė. Nustatytas laiko formatas – 24 valandos. Kelias sekundes palaikius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
3. Spausdami „Min“ mygtuką, intervalais keiskite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
4. Norint nustatyti trumpesnę, nei vienos valandos trukmės maisto gaminimo laiką, spauskite „Hour“ mygtuką, iki valandų reikšmės pasiekę nulį. Tuomet, spausdami „Min“ mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
5. Norint atšaukti nuostatas, spauskite „Reheat/Cancel“ mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.
6. Nustačius laiką, paspauskite ir kelias sekundes palaikiykite „Start“ mygtuką. Įsijiebs veikimo funkcijos „Time delay“ indikatorius, bus pradėtas programos vykdymas ir atgalinė laiko atskaita.
7. Patiekalas bus pagamintas per nustatytą laiką. Programai pasibaigus, automatiškai įsijungs gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinio pašildymo) ir įsijiebs „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius.
8. Norint atjungti automatinį pašildymą, spauskite „Reheat/Cancel“ mygtuką. Mygtuko indikatorius užges.

i *Atidėto paleidimo funkcija taikoma visoms esamoms automatinėms gaminimo programoms, išskyrus „FRY“, „PASTA“ ir „QUICK COOK“ programas.*

Nerekomenduojama naudoti „Start delay“ funkciją, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Nustatant „Start delay“ funkcijos laiką, reikia turėti omenyje, kad programoje „STEAM“ laiko atskaita prasideda tik daugiavienėje virtuvei pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą (užvirus vandeniu).

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija „Keep warm“ (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 24 val. palaikyti 70-75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita. Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Reheat/Cancel“ mygtuką.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo įsijungimas ne visomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiavienėje virtuvėje REDMOND RMK-M911E numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, aktyvuojama paleidžiant pagrindinę gaminimo programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidžiant programą arba jai jau veikiant, paspauskite ir kelias sekundes palaikiykite „Menu“ mygtuką, kol neužges „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą paspauskite „Menu“ mygtuką (įsijiebs „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius).


Patiekalų pašildymo funkcija


Daugiafunkcė virtuvė REDMOND RMK-M911E galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:


- sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiavienės virtuvę.
 - Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
 - Paspauskite ir kelias sekundes palaikiykite „Reheat/Cancel“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsijiebs atitinkamas indikatorius ekrane ir mygtuko indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.
- Prietaisas pašildys patiekalą iki 70-75°C ir 24 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Reheat/Cancel“ mygtuką, kol ant mygtuko ir ekrane užges atitinkami indikatoriai.

! *Nepaisant to, kad daugiavienėje virtuvėje gali būti iki 24 val. palaikyti patiekalų karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.*


Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

 **SVARBU!** Jei naudojate prietaisą vandeniu virinti (pavyzdžiui, verdant produktus), DRAUŽIAMA nustatyti gaminimo temperatūrą, viršijančią 100°C. Gali įvykti prietaiso perkaitimas ir gėdimas. Dėl tos pačios priežasties DRAUŽIAMA vandeniu virinti naudoti programas „BREAD“, „FRY“, „BAKE“.

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcės virtuvės dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai priguldęs prie kaitinimo elemento.
3. Užpauškite daugiafunkcės virtuvės dangtį (pasigiris spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
-  **DĖMESIO!** Jei jūs virėjas aukštoje temperatūroje, naudojant didelį kiekį augalinio aliejaus, visada paliekite dangtį prietaiso atidaryti.
4. Spausdami „Menu/Keep Warm“ mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą (ekrane įsižiūbęs atitinkamos programos indikatorius).
5. Jei nesate patenkintas su default maisto ruošimo metu jų galite pakeisti šią vertę, paspausdami „Hour“ ir „Min“ mygtukais. Į MULTICOOK programa taip pat galima keisti kepimo temperatūrą, prieš pradėdami. Kai ši programa yra atrinkti, kepimo temperatūros indikatorius užsidegs ekrane. Paspauskite „Temperature“ mygtuką, pasirinkite norimą reikšmę.
6. Esant poreikiui, galite nustatyti ir atidėto paleidimo laiką. Pasirinkus „FRY“, „PASTA“ ir „QUICK COOK“ funkcijas, „Time delay“ funkcija nėra prieinama.
7. Norint paleisti gaminimo programą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Start“ mygtuką, kol įsižiūbės „Start“ ir „Reheat/Cancel“ mygtukų indikatorius. Prasižėdę pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita. Programoje „STEAM“ atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje; programoje „PASTA“ – dubenyje užvirus vandeniui, sudėjus produktus ir pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką.
8. Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkciją galima iš anksto įjungti, paspaudus ir palaikius „Menu/Keep Warm“ mygtuką, kol neužges ir „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius. Pakartotinai paspaudus „Menu“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „YOGURT/DOUGH“ ir „BREAD“ programas.
9. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (švies „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius) arba budėjimo režimą (mirksės „Start“ mygtuko indikatorius).
10. Norint atsaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Reheat/Cancel“ mygtuką.

 | Kepimo Patarimai skyrinyje rasite atsakymus į dažniausiai užduodamus klausimus.

Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcės virtuvės REDMOND RMK-M911E pridėdamas receptų knygos patiekalų, numatytų ruošti būtent šiuo modeliu.


 Jeigu jūsų manymu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačias jūsų kulinarijų eksperimentų galimybes.


„MULTICOOK“ programa

Ši programa skirta praktiškiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. „MULTICOOK“ programos dėka daugiafunkcė virtuvė REDMOND RMK-M911E galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jus patinkantį receptą, surastą senoje kulinarijos knygoje ar internete.

Jūsų patogumui, gaminant patiekalus iki 80°C temperatūroje, automatinio pašildymo funkcija yra atjungta. Esant poreikiui, ją galima įjungti rankiniu būdu, paleidus gaminimo programą, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Menu“ mygtuką, kol įsižiūbės „Reheat/Cancel“ indikatorius.

- Pagal nutyliėjimą, „MULTICOOK“ gaminimo laikas – 15 minučių, gaminimo temperatūra – 100 °C.
- Rankinio temperatūros reguliavimo diapazonas (keičiamas paspaudus „Temperature“ mygtuką): 35-170°C, 5 °C intervalu.
- Rankinio laiko reguliavimo diapazonas: 5 min. – 12 valandų, su 1 min. laiko keitimo intervalu, keičiant iki 1 valandos, arba 5 min. – kai laikas intervalas didesnis nei 1 valanda.

 Programa „MULTICOOK“ galima paruošti daugybę virėjų patiekalų. Rekomenduojame pasinaudoti mūsų profesionalių virėjų paruošta receptų knyga arba specialia rekomenduojamų temperatūrų, skirtų įvairiems patiekalams ir produktams gaminti, lentele.

 Jei naudojate MULTICOOK programa verdantį vandenį (pavyzdžiui, kai virimo produktų), NĖRA nustatyti virimo temperatūra aukštesnė kaip 100°C.

„OATMEAL“ programa

Rekomenduojama pieniškoms košėms virinti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 10 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„OATMEAL“ programa skirta košėms su neriebiu pasterizuotu pienu virinti. 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 daugiafunkcės virtuvės dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekį;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

Pieno ir kuopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.

Nepasiekus norimo rezultato „OATMEAL“ programa, siūlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95°C. Produktų kiekį ir virimo laiką nustatykite laikydamiesi recepto.

„STEW“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėsa, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 12 val.

„FRY“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėsa, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone. „Time delay“ funkcija šioje programoje nėra galima.

 Tam, kad produktai neprisviltų, sekite receptų knygos nuorodas ir reguliariai maišykite dubens turinį. Galima gaminti ir esant nukeltam daugiafunkcės virtuvės dangčiui.

„SOUP“ programa


Rekomenduojama įvairiems sultiniams ir pirmiesiems patiekalams, o taip pat kompotams ir gėrimams virinti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 8 val.

„STEAM“ programa

Rekomenduojama daržovėms, žuvims, mėsa, dietiniams ir vegetariniams patiekalams, o taip pat patiekalams vaikams gaminti garuose. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 2 val.).


Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 600-1000 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Laikydamiesi recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiamą produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sekite 3-10 skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymų.

 Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje. Nenaudojant automatinį šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojamo įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentele.

„PASTA“ programa

Rekomenduojama makaronams, koldūnams, dešrelėms, chinkaliams, kiaušiniams ir t. t. virinti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuota virimo trukmė – 8 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 2 iki 20 min. intervalu. Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė ir reikia sudėti produktus, įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką „Time delay“ funkcija šioje programoje nėra galima.

 Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidaro putas. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį, galima nukelti dangtį.

„SLOW COOK“ programa

Rekomenduojama troškiniams gaminti, pienui virti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 5 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 8 val.

„BOIL“ programa

Rekomenduojama daržovėms ir pupoms virti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 40 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 5 min. iki 2 val.

„BAKE“ programa

Rekomenduojama biskvitui, apkepiui, mielinėms ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 5 min. iki 8 val.



Ar biskvitas jau iškepęs, galima patikrinti įbedus į jį medinį pagaliuką (pvz., dantų krapštuką). Ištraukus pagaliuką, ant jo neturi likti prilipusios tešlos likučių, nes būtumet tuomet biskvitas yra gatavas.

Keptant duoną, rekomenduojama visuose gaminimo etapuose atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją.

„GRAIN“ programa

Programa rekomenduojama įvairių kruopų birioms košėms ir garnyrams virti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 35 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 4 val.).

„PILAF“ programa

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minutę, nuo 20 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„YOGURT/DOUGH“ programa

Šia programa savo namuose galėsite pasigaminti gardų ir vertingą jogurtą tešlai kildinti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 6 iki 12 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima. Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.

„PIZZA“ programa

Rekomenduojama picai kepti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 25 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 1 val.

„BREAD“ programa

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietinei duonai su ruginiais miltais kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 3 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 6 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

- Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.
- Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepa.
- Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant miltus deguonimi ir pašalinant priemaisas.
- Nerekomenduojama naudotis funkcija „Atidėtas paleidimas“, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.
- Pilnai nesusibaigus kepimo procesui, neatidarykite daugiafunkcės virtuvės dangčio! Nuo to priklauso kepimo kokybė.
- Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

„DESSERT“ programa

Rekomenduojama įvairiems vaisių ir uogų desertams gaminti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 4 val.).

„QUICK COOK“ programa

Programa skirta greitai virti ryžiams, birioms kruopų košėms. Šioje programoje nereguliuojamas gaminimo laikas ir negalima „Time delay“ funkcija.

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Fondiui
- Kepimas gruzdintuvėje
- Varškės, sūrio virimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Vaikiškų produktų šildymas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizavimas



Receptai nurodyta skirsnyje patiekalų galima rasti receptų knygoje ar interneto svetainėje www.redmond.company.

IV. PAPILDOMI PRIEDAI

Du kan kjęse yterligerė tiebihor til multikoker REDMOND RMK-M911E, eller få vite om nye produkter REDMOND på web-side www.redmond.company eller I butikker av autoriseret forhandler.

V. PRIETAISO VALYMAS

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas iš elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Valant naudokite minkštą audinį ir neabrazyvines indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo.



Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyvias chemines priemones. Draudžiama merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove.

Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos „STEAM“ programa.

Dubėnį, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Dubėnį galima plauti ir indaplovėje. Išplovus dubėnį, išorinį jo paviršių nušluostykite.

Valant vidinį aliumininį dangtį (A5):

1. Nukelkite daugiafunkcės virtuvės dangtį.
2. Tuo pat metu centro link paspauskite vidinę dangčio pusę esančius du plastmasinius fiksuotus.
3. Nenaudojant jėgos, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
4. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimant dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Plauti dangčio indaplovėje nerekomenduojame.
5. Surinkite atvirktinė seka: įstatykite aliumininį dangtį į viršutinius griovelius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nestipriai spustelėkite fiksuotus iki spragtelės. Vidinis aliumininis dangtis turi patikimai užsikisiti.

Garų vožtuvas yra specialiam lizde, esančiame ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys: išorinis diskas ir pagrindas. Vožtuvui nuvalyti:

1. Rūpestingai patraukite diską už išorinių išsikisimų į save aukštyn, kaip pavaizduota paveikslėlyje A6.
2. Vidinėje disko pusėje iki pasipriešinimo prieš laikrodžio rodyklę pasukite pagrindinę vožtuvo dalį (T) ir nuimkite.
3. Išimkite vožtuvo gumelę. Laikydami šiek tiek aukščiau nurodytų taisyklių, nuplaukite visas vožtuvo dalis.



DĖMESIO! Tam, kad vožtuvo gumelė nebūtų deformuota, draudžiama ją sukuti ar tempti.

4. Surinkite atvirktinė seka: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindinės vožtuvo dalies griovelius su atitinkamais vidinėje disko pusėje esančiais išsikisimais ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę (H). Įstatykite garo vožtuvą į ant prietaiso dangčio esantį lizdą (išorinio disko padėtis turi būti išsikisimu atgal, kad jį būtų galima išimti).

Maisto gaminimo metu susidarantis kondensatas šiame modelyje kaupiasi specialioje talpoje, esančioje aplink dubėnį ant prietaiso korpuso ir neteka į talpą, esančią galinėje prietaiso dalyje.

1. Atidarykite dangtį, išimkite dubėnį. Esant poreikiui, šiek tiek kilstelėkite priekinę daugiafunkcės virtuvės dalį, kad kondensatas pilnai nutekėtų į talpą.
2. Nestipriai truktelėkite talpą už atsikisimo į save ir nuimkite.
3. Išplaukite kondensatą. Išplaukite talpą ir įstatykite ją į vietą.
4. Aplink dubėnį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

Transportas ir Saugojimas

Prieš atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkainančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių.

Pervežant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę.

Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

VI. MAISTO GAMINIMO PATARIAMI

Gaminimo klaidos ir jų šalinimo būdai

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiafunkcėje virtuvėje gaminant maistą, išnagrinėtos galimos jų priežastys ir šalinimo būdai.

PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS

Galimos priežastys	Sprendimo būdai	
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždūrėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai aukšta gaminimo temperatūra	Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcės virtuvės dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įsitikinkite, kad nėra kliūčių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė guma	
Blogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra	Dubuo prietaiso korpuse turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai prigulęs prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiafunkcės virtuvės kameroje nėra pašalinių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsiterštų	
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinktame netinkamo gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nenustatėte (neapskaičiavote) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šioje daugiafunkcėje virtuvėje	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą	
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis	Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį	
Kepant	Bubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuvėje, laikykites recepte pateiktų nurodymų
	Dubenyje yra drėgmės perteklius	Jeigu recepte nenurodyta, kepdami daugiafunkcėje virtuvėje, neuždarykite jo dangčio. Prieš kepdami užšaldytus produktus, iš pradžių juos atitirpinkite ir nupilkite atitirpusį vandenį
Verdant: verdant padidinto rūgštingumo produktus, išgaruoja sultinys	Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepinimas ir pan. Laikykites pasirinkto recepto nurodymų	
Kepant kepinius (tešla neiškepė)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždengė garų išleidimo vožtuvą	J dubenį dėkite mažesnį tešlos kiekį
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis	Išimkite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei teskite gaminti iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau tešlos

PRODUKTAI PERVIRĖ

Apsirinkite pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaičiuodami) gaminimo laiką. Per mažas produktų kiekis	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą
Pagaminus patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šime daugiafunkcės virtuvės modelyje numatytas išankstinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe

VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

Verdant pienišką košę, išgaruoja pienas	Pieno kokybė ir jo savybės gali priklausyti nuo jo pagaminimo vietos ir sąlygų. Rekomenduojame naudoti tik 2,5 proc. riebumo pastერიuotą pieną. Esant poreikiui, pieną galima šiek tiek praskiesti geriamuoju vandeniu
Produktai prieš juos verdant nebuvo apdoroti arba apdoroti neteisingai (blogai nuplauti ir t. t.). Nebuvo laikytasi produktų proporcijų arba neteisingai pasirinktas produkto tipas	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdoravimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas Nesmulkintas kruopas, mėsą, žuvis ir jūros gėrybes visuomet kruopščiai nuplaukite
Produktų sudaro putų	Rekomenduojama skalauti produktus kruopščiai, nuimkite sklendę ar maistą su atidarykite dangtelį

PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisvytlanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisvytlanti danga nepažeista
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, nemišėte arba per vėlai apversdavote produktus	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamaišyti arba apversti
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcės virtuvės dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykites teisingo skysčių ir kietų produktų santykio
Kepant kepinius: prieš gamindami, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų ribalų pilti!)

GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINĘ FORMĄ

Per dažnai vartėte produktus	Kepdami įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5-7 minutes
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų

KEPINYS DRĖGNAS

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgmės savyje turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, šaldytas uogas, grietinę ir pan)	Rinkitės kepinio recepte nurodytus produktus. Stenkitės nenaudoti pernelyg drėgnų produktų arba, jeigu tai įmanoma, naudokite minimalų jų kiekį
Gatavą patiekalą per ilgai laikėte daugiafunkcėje virtuvėje	Pasistenkite iš daugiafunkcės virtuvės išimti gatavą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkcėje virtuvėje, esant įjungtam automatiniui pašildymui

KEPINYS NEIŠKILO

Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas
Tešla, kurioje yra kildinančios medžiagos, stovėjo per ilgai	
Nenusijojote miltų arba blogai užminkėte tešlą	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis	
Pasirinktas receptas netinka būti naudojamas šiuo daugiafunkcės virtuvės modeliu	

i Keletas daugiafunkcė virtuvė REDMOND modeliai Programose „STEW“ ir „SOUP“ jeigu nepakankama skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas pereina į automatinio šildymo režimą.

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

Nr.	Produktas	Svoris, g/ kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo trukmė, min
1.	Kiaulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	30/40
2.	Avienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	40
3.	Vištienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	20
4.	Frikadelės/kotletai	500	800	25/40
5.	Žuvis (filė)	300	800	15
6.	Jūros gėrybės (šaldytos)	300	800	5
7.	Bulvės (ketvirčiuotos)	500	800	20
8.	Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	35
9.	Burokai (ketvirčiuoti)	500	1500	90
10.	Daržovės (užšaldytos)	500	800	5
11.	Vištos kiaušinis	5 vnt.	800	10

i Turėkite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgymo įpročių.

„MULTICOOK“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)	Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35 °C	Tešlos kildinimas, acto gaminimas	105 °C	Šaltienos gaminimas
40 °C	Jogurto gaminimas	110 °C	Sterilizacija
45 °C	Rauginimas	115 °C	Cukraus sirupo virimas
50 °C	Fermentavimas	120 °C	Vyniotinių gaminimas
55 °C	Glajaus gaminimas	125 °C	Troškintos mėsos gaminimas
60 °C	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gaminimas	130 °C	Apkepo gaminimas
65 °C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje	135 °C	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant trašką luobelę

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)	Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
70 °C	Pušo gaminimas	140 °C	Rūkymas
75 °C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas	145 °C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
80 °C	Karšto vyno virimas	150 °C	Mėsos kepimas folijoje
85 °C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas	155 °C	Mielinės tešlos gaminių kepimas
90 °C	Raudonos arbatos virimas	160 °C	Paukštienos kepimas
95 °C	Pieniškų košių virimas	165 °C	Kepsnių kepimas
100 °C	Bežė, uogienės virimas	170 °C	Gruzdinimas gruzdintuvėje (bulvytės, vištienos piršteliai ir pan.)

Gaminimo programų suvestinė (gamyklinės nustatos)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nuoseklią temperatūrą gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į dirbinis paravertus taktimas	Automatinis pašildymas
„MULTICOOK“	Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką.	15 min.	5 min. – 1 val. / 1 min. / 1 – 12 val. / 5 min.	✓		✓
„OATMEAL“	Pieniškų košių virimas.	10 min.	5 min. – 1 val. / 30 min. / 1 min.	✓		✓
„STEW“	Mėsos, žuvų, daržovių garmynų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškinimas.	1 val.	20 min. – 12 val. / 5 min.	✓		✓
„FRY“	Mėsos, žuvų, daržovių garmynų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas.	15 min.	5 min. – 1 val. / 30 min. / 1 min.			✓
„SOUP“	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas.	1 val.	20 min. – 8 val. / 5 min.	✓		✓
„STEAM“	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose.	15 min.	5 min. – 2 val. / 5 min.	✓	✓	✓
„PASTA“	Makaronų gaminių iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gaminimas; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas.	8 min.	2 – 20 min. / 1 min.		✓	✓
„SLOW COOK“	Kondensuoto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gaminimas.	5 val.	1 – 8 val. / 10 min.	✓		✓
„BOIL“	Daržovių ir pupų virimas.	40 min.	5 min. – 2 val. / 5 min.	✓		✓
„BAKE“	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepiui, mielinės ir sluokniuotos tešlos pyragams kepti.	1 val.	20 min. – 8 val. / 5 min.	✓		✓
„GRAIN“	Įvairių kruopų ir garmynų gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	35 min.	5 min. – 4 val. / 5 min.	✓		✓

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nurodytą nustatymą gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Ar didelis paleidimas, val.	Pasijungimo į dabinius parametrus laukiamas	Automatinis pašalinimas
„PILAF“	Įvairių plovo rūšių gaminimas (su mėsa, žuvimis, paukštiena, daržovėmis).	1 val.	20 min. – 1 val. 30 min. / 10 min.	✓		✓
„YOGURT“	Įvairių jogurto rūšių gaminimas.	8 val.	6 – 12 val. / 10 min.	✓		
„PIZZA“	Picos kepimas.	25 min.	20 min. – 1 val. / 5 min.	✓		✓
„BREAD“	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą).	3 val.	1 – 6 val. / 10 min.	✓		
„DESSERT“	Įvairių šviežių vaisių ir uogų desertų gaminimas.	1 val.	5 min. – 4 val. / 5 min.	✓		✓
„QUICK COOK“	Greitas ryžių ir burių košių ant vandens virimas.					✓

Automatinio išjungimo po pilną vėdinimo vandens

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsiradę pranešimas apie klaidą: E1 – E3	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
Gaminami programoje „FRY“ ekranas įrenginį rodomas klaidos pranešimas „E3“	Rengiasi per mažai produktų arba produktų įtraukė į dugnu keptuvėje	Tokia situacija nėra normali gaminius, suveikė apsauga nuo perkaitimo. Jei norite tęsti darbą su multivirtuvė, reikia išjungti prietaisą iš elektros tinklo į 2-3 minutes, tada vėl įtraukti į anekspocens. Norėdami apsaugoti vėl pasirodys klaidos, naudokite programą „MULTICOOK“ su temperatūra 170°C
Prietaisas neįsijungia	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.

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
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 dalelės (šiuokšlės, kruopos, maisto gabaliukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles.
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi nelygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.
	Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetiškumas.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuse nėra pašalinio objekto (šiuokšlių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas).
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.



Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebe naudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos. Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

Ši direktyva nustato pagrindinius elektros ir elektronikos prietaisų atliekų utilizacijos ir perdirbimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.



Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paildzinās tās kalpošanas termiņu.

Šajā lietošanas instrukcijā minētie drošības noteikumi un instrukcijas neaptver visas iespējamās situācijas, kas var rasties ierīces ekspluatācijas procesā. Lietojot ierīci, lietotājam jāvadās no veselā saprāta un jābūt maksimāli uzmanīgam.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
 - Šī elektroierīce ir paredzēta lietošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās vai citās līdzīgās vietās, un tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciskā vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
 - Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
 - Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patēriņa jaudai – parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
 - Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazēmējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliedzieties, ka tas arī ir ar sazēmējumu.
- STOP** *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, neliecieties tai pāri, lai izvairītos no aplaucēšanās ar vaiku.*
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
 - Nenovietojiet strāvas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.



ATCERĪETIES: nejaušs strāvas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojātais strāvas vads ir steidzami jānomaiņa servisa centrā.

- Mainot diskveida sildelementa novietojumu obligāti izmantojiet satvērēju, kurš ietilpst ierīces komplektā – tas ļaus izvairīties no apdegumiem un citām gadījuma traumām.
- Uzstādot diskveida sildelementu augšējā pozīcijā pārliedzieties, ka tas ir stingri nofiksēts iedobēs (rievās), kuras atrodas uz ierīces darba kameras sienām. Nepareiza sildelementa ievietošana var novest pie tā pārvietošanās lietošanas laikā un tā bojājumiem.



Darbojoties ar knaiblēm obligāti izmantojiet termoizturīgus virtuves cimds. Aizliegts ar rokām pieskarties sildīšanas diskam neatkarīgi no diska stāvokļa.

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, nemainiet sildelementa novietojumu, ja ierīce ir pievienota elektrotīklam! Aizliegts aizvērt ierīces vāku, ja diskveida sildelements ir uzstādīts augšējā pozīcijā.

- Nenovietojiet ierīci uz mīksta virsmas, neapklājiet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
 - Ir aizliegts izmantot ierīci brīvā dabā – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
 - Pirms ierīces tīrīšanas pārliedzieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.
- STOP** *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!*
- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir

instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotālāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.

- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.

STOP **UZMANĪBU!** Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.

Tehniskā specifikācija

Modelis.....	RMK-M911E	Trauka/panna pārklājums.....	pretpiedeguma keramiskais
Jauda.....	860-1000 W	Displejs.....	LED, krāsainais
Spriegums.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-sildīšana....., ir
Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecienu.....	I. klase	Gabarītmēri.....	377 × 285 × 240 mm
Trauka tilpums.....	5 l	Neto svars.....	5,7 kg

Programmas

1. MULTICOOK (MULTIPAVĀRS)	7. PASTA (MAKARONI)	13. YOGURT/DOUGH (JŪGURTS/MĪKLA)
2. OATMEAL (PIENA PUTRA)	8. SLOW COOK (SUTINĀŠANA)	14. PIZZA (PICA)
3. STEW (SAUTĒŠANA)	9. BOIL (VĀRĪŠANA)	15. BREAD (MAIZE)
4. FRY (CEPŠANA)	10. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)	16. DESSERT (DESSERTI)
5. SOUP (ZUPA)	11. GRAIN (GRAUDAUGI)	17. QUICK COOK (EKSPRESS)
6. STEAM (TVAICĒŠANA)	12. PILAF (PLOVS)	

Funkcijas

MASTERFRY funkcija (līfts sildelementu).....pieejams
Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (autosildīšana).....līdz 24 stundām
Autosildīšanas iepriekšēja atslēgšanās....., ir
Ēdiena uzsildīšana.....līdz 24 stundām
Atliktais starts.....līdz 24 stundām

Komplektācija

Multivirtuve.....	1 gb.	Pavārnīca.....	1 gb.
Trauks.....	1 gb.	Lēzena karote.....	1 gb.
Panna.....	1 gb.	Recepšu grāmata.....	1 gb.
Satvērējs.....	1 gb.	Pavārnīcas/karotes turētājs.....	1 gb.
Konteiners tvaicēšanai.....	1 gb.	Lietošanas instrukcija.....	1 gb.
Burciņas jogurtam.....	6 gb.	Servisa grāmatiņa.....	1 gb.
Mērglāze.....	1 gb.	Barošanas vads.....	1 gb.

■ Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehnisko specifikāciju sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām. Tehniskajās specifikācijās ir pieļaujama pietauve ±10%.

Multivirtuves RMK-M911E uzbūve A1

1. Ierīces vāks	8. Rokturis pārņemšanai	15. Konteiners tvaicēšanai
2. Noņemams iekšējais vāks	9. Noņemams tvaika vārsts	16. Burciņas jogurtam
3. Paceljams sildelements	10. Lēzena karote	17. Pavārnīcas un karotes turētājs
4. Trauks	11. Zupas karote	18. Strāvas vads
5. Vāka atvēršanas poga	12. Mērglāze	19. Konteiners kondensāta savākšanai
6. Vadības panelis ar displeju	13. Panna	
7. Korpusa	14. Satvērējs	

Vadības panelis A2

Multivirtuvei REDMOND RMK-M911E ir sensoru vadības panelis ar daudzfunkcionālu krāsainu LED displeju.

1. "Reheat/Cancel" ("Atcelšana/uzsildīšana") – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas pārtraukšana, iestaīto programmu atcelšana
2. "Time delay" ("Atliktais starts") – atlikta starta režīma laika iestatīšana
3. "Temperature" ("Temperatūra") – temperatūras uzstādīšana programmai "MULTICOOK"
4. "Hour" ("Stundas") – stundu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam
5. "Min" – minūšu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam
6. "Quick cook" ("Ekspres") – programmas "QUICK COOK" palaišana
7. "Menu / Keep Warm" ("Izvēlne/Autosildīšana") – gatavošanas automātiskās programmas izvēle
8. "Start" ("Starts") – izvēlēta gatavošanas režīma ieslēgšana
9. Displejs

Displeja uzbūve A3

1. Automātiskās programmas "QUICK COOK" izpildīšanas indikators
2. Gatavošanas/uzsildīšanas programmas darbības indikators
3. Gatavošanas etapu indikators
4. Programmas "MULTICOOK" uzstādītās temperatūras indikators
5. Funkcijas "Atliktais starts" darbības indikators
6. Taimera rādījuma režīma indikators
7. Taimēris
8. Izvēlētas automātiskās gatavošanas programmas indikators

I. I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās komplektējošās daļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus. Obligāti saglabājiet brīdinošās uzlīmes, uzlīmes ar norādēm un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa!

Sērijas numura neesamība uz jūsu izstrādājuma automātiski atņem tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu. Izmazgājiet kausu ar siltu ziepjūdeni. Rūpīgi nožāvējiet. Pirmajā lietošanas reizē var rasties smaka, kas nav aparāta bojājuma sekas. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.



Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.

UZMANĪBU! Ir aizliegts pacelt ierīci ar piepildīto trauku ar rokturi.



Uzmanību! Ir aizliegts pacelt ierīci ar bļodas rokturiem!

II. MULTIVIRTUVES LIETOŠANA

Pirms pirmās ieslēgšanas

Novietojiet ierīci uz cietais, līdzenas virsmas tā, lai karstais tvaiks, kurš nāk no tvaika vārsta, nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstināta mitruma un temperatūras.

Pirms gatavošanas pārlicinieties, vai multivirtuves ārējām un iekšējām redzamām daļām nav bojājumu, slīpuma vai citu defektu. Starp kausu un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

Gatavošanas laika uzstādīšana

Multivirtuvei REDMONDRMK-M911E var patstāvīgi uzstādīt gatavošanas laiku katrai programmai (izņemot programmu "QUICK COOK"). Laika iestatīšanas solis un izvēlētā laika iespējama diapazons ir atkarīgs no izvēlētas programmas. Lai mainītu laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu "Hour", lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku stundās. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
2. Nospiežot pogu "Min", uzstādi nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
3. Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu "Hour" līdz laika sākuma atskaites punktam. Pēc tam, spiežot pogu "Min", iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
4. Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas beigām (displejam ir jāmirgo), pārejiet pie nākamā etapa saskaņā ar izvēlētas gatavošanas programmas algoritmu. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu "Reheat/Cancel", pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.

i Veicot manuālo gatavošanas laika iestatīšanu, ir iespējams izvēlēties laika diapazonu un iestatīšanas soli, kuri ir paredzēti ievērotajai gatavošanas programmai, saskaņā ar ražotāja iestatījumu tabulu.

Lietotāja ērtībai laika diapazons gatavošanas programmām sākas minimālajam laika vērtībam. Tas ļauj īstermiņā pagarināt programmas darbības laiku, ja ēdiens nav gatavs programmas galvenajā laikā.

Dažām automatiskajām programmām gatavošanas laika atskaites sākas tikai tad, kad ierīces ir sasnieguši paredzēto darbības temperatūru. Piemēram: ja ielejiet aukstu ūdeni un uzstādāt programmai "STEAM" gatavošanas laiku 5 minūtes, tad programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvarīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās laikā.

Programmā "PASTA" gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sākas pēc ūdens uzvarīšanās un atkārtotas pogas "Start" nospiešanas.

Funkcija MASTERFRY A4

Multivirtuve REDMONDRMK-M911E ir aprīkota ar pacelamu sildelementu. Pateicoties tam, tagad Jūs varat multivirtuvi izmantot ne tikai kā katlu, bet arī kā pannu (ietilpst piegādes komplektā).

! Darbojoties ar knaiblēm obligāti izmantojiet termoizturīgus virtuves cimdus. Aizliegts ar rokām pieskarties sildīšanas diskam neatkarīgi no diska stāvokļa.

Drošības apsvērumu dēļ, mainot sildelementa novietojumu, izmantojiet savērēju (ietilpst piegādes komplektā).

Lai uzstādītu sildelementu augšējā pozīcijā, uzmanīgi paceliet to uz augšu līdz galam un viegli pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju virzienam, kamēr tas stingri nofiksēties iedobēs uz darba kameras sienām.

Lai uzstādītu sildelementu apakšējā pozīcijā, nedaudz paceliet to, lai stiprinājumi izietu no iedobēm darba kameras sienās un, viegli pagriežot to pulksteņrādītāju virzienā, uzmanīgi nolaidiet.

stop Nemēģiniet mainīt sildelementa novietojumu, kad ierīce ir pievienota elektrotīklam!

Aizliegts aizvērt ierīces vāku, ja diskveida sildelements ir uzstādīts augšējā pozīcijā.

i Lai gatavotu ar multivirtuvi, izmantojiet tikai pannu, kura ietilpst piegādes komplektā.

Funkcija "Atliktais starts"

Funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var uzstādīt diapazonā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar laika iestatījuma soli pa 10 minūtēm. Jāņem vērā, ka atliktajam laikam ir jābūt lielākam par uzstādīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks strādāt uzreiz pēc pogas "Start" nospiešanas. Jūs varat uzstādīt atlikta starta laiku pēc automatiskās programmas, temperatūras un gatavošanas laika izvēles:

1. Nospiežot pogu "Time delay", ieslēdziet atlikta starta laika uzstādīšanas režīmu. Uz displeja parādīsies uzraksts "Time delay", bet taimeris sāks mirgot.
2. Spiežot pogu "Hour", pakāpeniski mainiet stundu iestatījumu. Uzstādītais laika formāts – 24 stundas. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
3. Spiežot pogu "Min", pakāpeniski mainiet minūšu iestatījumu. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
4. Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu "Hour" līdz laika sākuma atskaites punktam. Pēc tam, spiežot pogu "Min", iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.

5. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu "Reheat/Cancel", pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.
6. Pēc laika iestatīšanas nospiediet un paturiet nospiešu pāris sekundes pogu "Start". Iedeģies funkcijas "Atliktais starts" darbības indikators, sāksies programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana.
7. Pēc noteiktā laika ēdiens būs gatavs. Pēc programmas darbības beigām automātiski ieslēgsies gatavā ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (autosildīšana) un iedeģies pogas "Reheat/Cancel" indikators.
8. Lai atslēgtu autosildīšanu, nospiediet pogu "Reheat/Cancel". Pogas indikators nodzīs.

i Atlikta starta funkcija ir pieejama visām automatiskām gatavošanas programmām, izņemot programmas "FRY", "PASTA" un "QUICK COOK". Neiesakām izmantot funkciju "Atlikšana", ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas (olas, sviags piens, gaļa, siers u.c.).

Iestatot laiku funkcijai "Atlikšana" jāņem vērā, ka laika atskaites programma "Tvaicēšana" sākas tikai tad, kad multivirtuve ir sasniedzis darbai nepieciešamo temperatūru (pēc ūdens uzvarīšanās).

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija "Sildīšana" (autosildīšana)

Ieslēdzas automātiski pēc gatavošanas programmas darbības beigām un var uzturēt 70-75°C temperatūru 24 stundas ilgi. Ja autosildīšanas funkcija darbojas, mirgo pogas "Reheat/Cancel" indikators un uz displeja parādās laika atskaites dotajā režīmā. Nepieciešamības gadījumā autosildīšanas programmu var izslēgt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiešu pogu "Reheat/Cancel".

Autosildīšanas ierīce pārtrauc atcelšana

Autosildīšanas funkcija pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir nepieciešama. Ņemot to vērā, multivirtuvei REDMONDRMK-M911E ir paredzēta savlaicīga šīs funkcijas atslēgšana, programmu iestatot vai tās darbības laikā. Lai to izdarītu, palaižot programmu vai programmas darbības laikā nospiediet un paturiet nospiešu pogu "Izvēlne" tik ilgi, kamēr pogas "Reheat/Cancel" indikators nodzīs. Lai atkal ieslēgtu autosildīšanas funkciju, vēlreiz nospiediet pogu "Izvēlne" (pogas "Reheat/Cancel" indikators iedeģies).

Ēdienu uzsildīšanas funkcija

Multivirtuvi REDMONDRMK-M911E var izmantot ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

- Pārliciet produktus kausā, ielieciet kausu multivirtuvē.
- Aiztaisiet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Nospiediet un pāris sekundes paturiet nospiešu pogu "Reheat/Cancel" līdz atskan skaņas signāls. Iedeģies atbilstošs displeja indikators un pogas indikators. Taimeris uzsāks laika atskaiti.

Ierīce uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un uzturēs siltumu 24 stundas. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiešu pogu "Reheat/Cancel", kamēr nenodzīs atbilstošie indikatori uz displeja un pogas.

! Neskatoties uz to, ka multivirtuve spēj saglabāt ēdienu uzsildītā veidā līdz pat 24 stundām, neiesakām atstāt uzsildītu ēdienu vairāk kā uz 2-3 stundām, jo tas var novest pie garšas izmaiņām.


Kopējais automatiskā programmu lietošanas noteikumi

! SVARĪGI! Ja ierīce tiek izmantota ūdens vārīšanai (piemēram, produktu vārīšanai), AIZLIEGTS iestatīt gatavošanas temperatūru augstāku par 100°C. Tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem. Tā paša iemesla dēļ ir AIZLIEGTS izmantot ūdens vārīšanu ar programām "BREAD", "FRY", "BAKE".


1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas multivirtuves traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā.
3. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrums, atrodas zem maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē. Pārlicinieties, ka trauks ir novietots taisni un cieši pieguļ sildelementam.
4. Aiztaisiet multivirtuves vāku, līdz atskan klikšķis. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
5. **UZMANĪBU!** Ja jūs gatavojat augstā temperatūrā, izmantojot lielu daudzumu augu eļļas, vienmēr atstājiet ierīces vāku atvērtu.
6. Nospiežot pogu "Izvēlne", izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja iedeģies atbilstošas programmas indikators).
7. Ja neesat apmierināts ar noklusējuma gatavošanas laiku, varat mainīt šo vērtību, nospiežot pogas "Hour" un "Min". MULTICOOK programā pirms sākuma ir iespējams mainīt gatavošanas temperatūru. Kad šī programma ir izvēlēta, displeja iedeģas gatavošanas temperatūras indikators. Nospiediet pogu "Temperature", lai izvēlētos vēlamo vērtību.
8. Ja nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku. Funkcija "Atliktais starts" nav pieejama izmantojot programmas "FRY", "PASTA" un "QUICK COOK".
9. Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet un turiet nospiešu pogu "Start" tik ilgi, kamēr iedeģies pogu "Start" un "Reheat/Cancel" indikatori. Sāksies iestatītās programmas darbība un gatavošana laika atpakaļskaitē.

Programmā "STEAM" laika atskaite sākas no ūdens uzvārīšanās un nepieciešamā tvaiku daudzuma traukā sasniedzšanas brīža; programmā "PASTA" – no ūdens uzvārīšanās, produktu ielikšanas un atkārtotas pogas "Start" nospiešanas brīža.

- Nepieciešamības gadījumā var iepriekš atslēgt autosildīšanas funkciju, nospiežot un paturot nospiestu pogu "Izvēlne" tik ilgi, kamēr nodziest pogas "Reheat/Cancel" indikātori. Atkārtoti nospiežot pogu "Izvēlne", var atkal ieslēgt minēto funkciju. Autosildīšanas funkciju nevar izmantot programmām "YOGURT/DOUGH" un "BREAD".
- Par programmas darbības beigām informē skanas signāls. Tālak, atkarībā no izvēlētas programmas vai tekošajiem uzstādījumiem, ierīce pāries autosildīšanas režīmā (degs pogas "Reheat/Cancel" indikātori) vai gaidīšanas režīmā (mirgos pogas "Start" indikātori).
- Lai iestāto iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai autosildīšanu, nospiediet un paturiet pāris sekundes nospiestu pogu "Reheat/Cancel".

 *Sadaļā gatavošanas padomi varat atrast atbildes uz visbiežāk uzdotajiem jautājumiem.*

Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, iesakām izmantot receptes, kuras ir pievienotas multivirtuves REDMOND RMK-M911E. Tās ir apkopotas receptu grāmatā un ir izstrādātas speciāli šim modelim.

 *Ja jums nesānk sasniegt vēlamo rezultātu ar parastajām automatiskajām programmām, izmantojiet universālo programmu "MULTICOOK" ar plašināto manuālo iestatījumu režīmu, kas ļaus paplašināt jūsu gatavošanas iespējas.*


Programma "MULTICOOK"


Šī programma paredzēta gandrīz visu ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītiem temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmā "MULTICOOK", multivirtuve REDMOND RMK-M911E spēj aizvietot veselu virkni virtuves ierīču un ļauj pagatavot jebkuru ēdienu pēc izvēlētas receptes, izlasītu senā pavārgrāmatā vai Internetā.

Lietotāja ērtībai, autosildīšanas funkcija ir atslēgta, ja gatavošana notiek līdz 80°C temperatūrā. Nepieciešamības gadījumā, to var ieslēgt manuāli, pēc gatavošanas programmas palaišanas nospiežot un paturot nospiestu pogu "Izvēlne" tik ilgi, kamēr iedegas pogas "Reheat/Cancel" indikātori.

Automātiski iestatīts gatavošanas laiks programmai "MULTICOOK" ir 15 minūtes, gatavošanas temperatūra – 100°C.

Temperatūras manuālās regulēšanas diapazons (mainās nospiežot pogu "Temperature"): 35-170°C ar iestatīšanas soli pa 5°C. Laika manuālās regulēšanas diapazons: 5 minūtes – 12 stundas ar maiņas soli 1 minūti intervālam līdz 1 stundai vai 5 minūtes – intervālam vairāk par 1 stundu.

 *Ar programmu "MULTICOOK" var pagatavot daudz dažādu ēdienu. Izmantojiet receptu grāmatu, kuru ir sastādījis mūsu profesionālo pavāru komanda, vai speciālu tabulu ar ieteicamām temperatūrām dažādu ēdienu un produktu pagatavošanai.*

 *Ja jūs izmantojat "MULTICOOK" programmu verdošam ūdenim (piemēram, gatavojot produktus), neuzstādiat gatavošanas temperatūru virs 100°C.*

Programma "OATMEAL"

Paredzēta piena putru pagatavošanai. Automātiskais programmas gatavošanas laiks ir 10 minūtes. Ir iespējams manuāli uzstādīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatījuma soli 1 minūti.

Programma "OATMEAL" paredzēta putru pagatavošanai no pasterizēta piena ar zemu tauku saturu. Lai izvairītos no piena piedegšanas un sasniegtu vēlamo rezultātu, ieteicams pirms pagatavošanas izpildīt sekojošas darbības:

- rūpīgi noskalot visu veidu putraimus (rīsi, griķi, prosa utt.), līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multivirtuvē trauku izest ar sietu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomēriņi atbilstoši receptu grāmatā norādītajām, sastāvdaļas samazināt vai palielināt proporcionāli;
- izmantojot govju pienu, atšķaidīt to ar dzeraimo ūdeni attiecībā 1:1.


Pagatavošanas rezultātu var iespaidēt piena un putraimu izcelsmes vietas un īpašības. Ja gaidītais rezultāts ar programmu "OATMEAL" nav sasniegts, izmantojiet universālo programmu "MULTICOOK". Optimālā temperatūra piena putas pagatavošanai ir 95°C. Sastāvdaļu daudzumu un pagatavošanas laiku iestatiet atbilstoši receptei.

Programmas "STEW"

Paredzēta dārzeņu, gaļas, putnu gaļas, un jūras produktu sautēšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma "FRY"

Paredzēta gaļas, dārzeņu, putnu gaļas un jūras produktu cepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūti. Funkcija "Atliktais starts" šai programmai nav pieejama.

 *Lai izvairītos no sastāvdaļu piedegšanas, iesakām sekot receptu grāmatas norādījumiem un periodiski apmaiņš trauka saturu. Ir pieļaujama gatavošana ar atvērtu katlu vāku.*

Programma "SOUP"


Paredzēta dažādu buljonu un pirmo ēdienu, kā arī dzērienu un kompotu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma "STEAM"

Paredzēta dārzeņu, zivs, gaļas, mantu, diētisko un veģetāro ēdienu, bērnu pārtikas pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.


Gatavojot ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektācijā):

- Ielejiet kausā 600-1000 ml ūdens. Uzstādiat traukā tvaicēšanas konteineru.
- Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliciemieties, ka trauks būs pieguļ sildelementam.
- Sekojoši 10 nodalās "Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi" 3. punkta norādījumiem.

 *Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas no ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma sasniedzšanas brīža. Ja neizmantojat šai programmai automatiskos laika iestatījumus, izmantojiet tabulu ar ieteicamo tvaicēšanas laiku dažādiem produktiem.*

Programma "PASTA"

Paredzēta makaronu izstrādājumu, pelmeņu, cīsiņu, hinkali, vārītu olu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 2 līdz 20 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūti. Programma paredz ūdens uzvārīšanu, sastāvdaļu ielikšanu un tīlāku gatavošanu. Par ūdens uzvārīšanos un produktu ielikšanas brīdi pavēstīs skapas signāls. Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas pēc pogas "Start" atkārtotas nospiešanas. Funkcija "Atliktais starts" šai programmai nav pieejama.

 *Gatavojot atsevišķus produktus (piemēram, makaronus, pelmeņus un cītus), veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izkļūšanu ārpus trauka, var atvērt vāku pāris minūtes pēc produktu ievietošanas vārošajā ūdenī.*

Programma "SLOW COOK"

Paredzēta sautētas gaļas, karsēta piena pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 5 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Programma "BOIL"

Paredzēta dārzeņu un pākšaugu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma "BAKE"

Paredzēta biskvītu, sacepumu, rauga un kārtainās mīklas pīrāgu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

 *Biskvīta gatavošanas pakāpi var pārbaudīt, iedurot tajā koka irbulīti. Ja irbulīti izņemot uz tā nav pieliņus mīkla – biskvīts ir gatavs. Cepot maizi ieteicams atslēgt autosildīšanas funkciju visiem gatavošanas etapiem.*

Programma "GRAIN"

Paredzēta irdeno putru vārīšanai no dažādiem graudaugiem, kā arī dažādu piedevu gatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma "PILAF"

Programma paredzēta dažādu plovu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 1stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Programma "YOGURT/DOUGH"

Ar šī programmas palīdzību varat pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus mājās apstāļos un miklas uzraudzēšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 6 līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes. Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama. Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.

Programma "PIZZA"

Paredzēta picas pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 25 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma "BREAD"

Paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu un rudzu miltiem. Programma paredz pilnu pagatavošanas ciklu no miklas raudzēšanas līdz izcepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 3 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 6 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes. Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama.

- Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.
- Īņņem vērā, ka programmas gatavošanas pirmajā stundā notiek miklas raudzēšana, bet pēc tam notiek patie cepšana.
- Pirms miltu izmantošanas, ieteicams tos izsiņāt, lai piepildītu tos ar skābekli un attīrītu no piemaisījumiem.
- Neiesakām izmantot "Atlikta starta" funkciju, jo tas var ietekmēt maizes kvalitāti.
- Neatveriet multivirtuves vāku līdz gatavošanas programmas beigām! No tā ir atkarīga cepamā produkta kvalitāte.
- Lai sāsinātu pagatavošanas laiku un vienlīdzīgotu procesu, maizes cepšanai iesakām izmantot gatavošanas maisījumus.

Programma "DESSERT"

Paredzēta dažādu augļu un ogu desertu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma "QUICK COOK"

Paredzēta ātrai risu un dažādu putrainu veidu pagatavošanai. Šai programmai nav pieejama gatavošanas laika regulēšana un funkcija "Atliktais starts".

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Fondu gatavošana
- Fritēšana (vārīšana eļļā)
- Biezpiena, siera pagatavošana
- Šķidrō produktu pasterizācija
- Bērnu pārtikas uzsilšana
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

 *Receptes, kas norādītas ēdenu sadaļā, ir atrodamas receptu grāmatā vai tīmekļa vietnē www.redmond.company.*

IV. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multivirtuvei REDMOND RMK-M911E vai uzņināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājās lapā www.redmond.company vai tiešzincības vietās pie oficiālajiem pārstāvjiem.

V. IERĪCES TĪRĪŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Izmantojiet mikstu audumu un neabrazīvus trauku mazgājamos līdzekļus. Iesakām veikt tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.



Tīrot aizliegts izmantot abrazīvas vielas, sāļus ar abrazīvu pārklājumu un agresīvas ķīmiskās vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens.

Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc pagatavošanas iesakām 15 minūtes pavārtīt pusi citrona izmantojot programmu "STEAM".

Trauku, iekšējo alumīnija vāku un tvaika vārstu vajag tīrīt pēc katras gatavošanas reizes. Trauku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pēc trauka tīrīšanas kartīgi noslaukiet tā ārpusi.

Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana (A5):

1. Atveriet multivirtuves vāku.
2. Vāka iekšpusē atrodas fiksatori, reizē nospiediet abus divus plastmasas fiksatorus virzienā uz centru.
3. Viegli pavelciet iekšējo alumīnija vāku uz savu pusi un augšu, lai tas atvienotos no galvenā vāka.
4. Notīriet abu vāku virsmas ar mitru audumu vai salveti. Nepieciešamības gadījumā nomazgājiet noņemto vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgājamās līdzekļus. Nav vēlams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
5. Veiciet salikšanu apgriezītā secībā: ievietojiet alumīnija vāku augšējās fiksatoru iedobēs, savienojiet ar pamatvāku un viegli uzspiediet uz fiksatoriem, līdz atskan klikšķis. Iekšējām alumīnija vākam ir cieši jānokļūst.

Tvaika vārsts ir novietots speciālā līgdzā uz ierīces augšējā vāka un sastāv no divām daļām: ārējā diska un pamatnes. Lai notīrītu vārstu:

1. Uzmaniģi pavelciet ārējo disku uz augšu un uz sevi, kā tas parādīts zīmējumā A6.
2. Diska iekšpusē pagrieziet galveno vārsta sastāvdaļu pret pulksteņrādītāja virzienu, grieziet līdz galam (H) un noņemiet to.
3. Uzmaniģi izņemiet vārsta gumiju. Nomazgājiet visas vārsta daļas, sekojot iepriekš minētajiem noteikumiem.



UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformēšanās, to aizliegts sarullēt vai izstajpīt.

4. Veiciet salikšanu apgriezītā secībā: ielieciet vietā gumiju, savienojiet vārsta galvenās daļas fiksatoru iedobēs ar atbilstošiem izvīrzīmiem diska otrā pusē un pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā (H). Uzstādiēt tvaika vārstu ierīces vāka līgdzā (ārējām diskam ir jāatrodas virs izvīrzījuma).

Kondensāts, kurš rodas ēdiena gatavošanas laikā, dotajam modeli uzkrājas speciālā vietā uz ierīces korpusa apkārt traukam un notek konteinerā, kurš atrodas ierīces aizmugurējā daļā.

1. Atveriet vāku, izņemiet trauku. Ja nepieciešams, nedaudz paceliet multivirtuves priekšējo daļu, lai kondensāts pilnībā notek konteinerā.
2. Noņemiet konteineri, viegli pavelkot aiz izvīrzījuma uz savu pusi.
3. Nolejiet kondensātu. Izmazgājiet konteineri un ielieciet atpakaļ.
4. Kondensātu, kurš palicis apkārt traukam, noņemiet ar virtuves salveņu palīdzību.

Transportēšana un Uzglabāšana

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvējiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausā, labi vēdināmā vietā, tālāk no sildošām ierīcēm un tiešajiem saules stariem.

Transportēšanas un glabāšanas laikā ir aizliegts ierīci pakļaut mehāniskai ietekmei, kura var novest pie ierīces bojājumiem un/vai iepakojuma bojājumiem.

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidruma piekļūšanas.

VI. GATAVOŠANAS PADOMI

Kļūdas ēdīenu gatavošanā un to novēršana

Šajā nodaļā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kas tiek pieļautas gatavojot ēdīenu multivirtuvē, kā arī iespējamie kļūdu cēloņi un to novēršana.

Ēdiens nav kartīgi pagatavojies

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā neveriet multivirtuves vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārliecinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējo vāka bīves gumiju nav deformējies
Ir sliktis kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzieni, tam ir cieši jāpiegūļ sildelementa diskam. Pārliecinieties, ka multivirtuves darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanu

Iespējamie iemiesli		Risinājuma veidi
Nepareiza ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šīs sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagrieztas pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (aprēķināts) gatavošanas laiks. Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā multivitrūves		Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir pārāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums		Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā
Cepot	Traukā ir ielietis par daudz eļļas	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm
	Traukā ir pārāk liels mitrums	Cepot neaizveriet multivitrūves vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un nolejiet ūdeni
Vārot: buljoni izvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu		Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
Mīklas izstrādājumiem (mīkla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mīkla ir pielīpusi pie iekšējā vāka un nosprostojuši tvaika izplūdes vārstu	Ievietojiet traukā mazāku mīklas daudzumu
Mīklas izstrādājumiem (mīkla nav izcepusies)	Traukā ir ielietis pārāk daudz mīklas	Izņemiet mīklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku mīklas daudzumu

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Kļūdaina produktu vai gatavošanas laika izvēle. Sastāvdaļu izmērs ir pārāk mazs	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi atrodas automatiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automatiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir pārdevta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS

Vārot pienu putu pierspārās	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai pastērlizētu pienu ar 2,5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar dzeramo ūdeni
Sastāvdaļas pirms vārīšanas nav apstrādātas vai ir apstrādātas nepareizi (sīkti noskalotas, utt.). Nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai produkti ir nepareizi izvēlēti	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei Graudaugus, galu, zivis un jūras produktus vienmēr rūpīgi nomazgājiet pirms gatavošanas
Produkts veido putas	Ieteicams rūpīgi izskalot produktu, noņemt vārstu vai pagatavot ar atvērtu vāku

ĒDIENS PIEDEG

Trauks ir sīkti izfrits pēc pēdējās gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka pretpiedeguma pārklājums	Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi izfrits un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
---	---

Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepot: esat aizmirsuši ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepot ielejiet traukā nedaudz eļļas – tā, lai plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriež uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielejiet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vāku multivitrūves vāku
Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Mīklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms mīklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

Produkts ir pārāk bieži maisīts	Vienkārši cepot produktus, apmaisiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS

Izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas rada lielu mitrumu (sulīgi dārzeņi vai augļi, saldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
Gatavais izstrādājums ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multivitrūvē	Izņemiet izstrādājumu no multivitrūves uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz nelielu laiku ar ieslēgtu automatiskās sildīšanas funkciju

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS

Sīkti sakultas olas ar cukuru	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Mīkla pārāk ilgi ir stāvējusi ar cepamo pulveri	
Nav izsijāti milti vai ir sīkti izmīcīta mīkla	
Pielautas kļūdas sastāvdaļu ievietošanā	
Izvēlēta recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikaktā	



Vairākos multivitrūvu REDMOND modeļos programmās "STEW" un "SOUP" gadījumos, kad kausēti ir par maz šķidruma, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šāda gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multivitrūve pāriet autouzsilīdes režīmā.

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g (daudz.)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min.
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubīni)	500	800	30/40
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubīni)	500	800	40
Vistas fileja (1,5-2 cm kubīni)	500	800	20
Frikadeles/ kotletes	500	800	25/40
Zivs (fileja)	300	800	15
Jūras veltes (svaigi saldētas)	300	800	5

Produkts	Svars, g (daudz.)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min.
Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	800	20
Burkāni (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	35
Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	1500	90
Dārzeņi (svaigi saldieši)	500	800	5
Vistu olas	5 gb.	800	10

i Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

Ieteicamie temperatūras uzstādījumi programmai "MULTICOOK"

Darba temperatūra	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)	Darba temperatūra	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
35°C	Miklas raudzēšana, etiķa pagatavošana	105°C	Galerta pagatavošana
40°C	Jogurta pagatavošana	110°C	Sterilizācija
45°C	Skābēšana	115°C	Sirupa pagatavošana
50°C	Raudzēšana	120°C	Stilbiņu pagatavošana
55°C	Fadža pagatavošana	125°C	Sautētas gaļas pagatavošana
60°C	Zaļās tējas, bērnu pārtika pagatavošana	130°C	Sacepuma pagatavošana
65°C	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā	135°C	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garozīņu.
70°C	Punša pagatavošana	140°C	Žāvēšana
75°C	Pasterizācija, baltās tējas pagatavošana	145°C	Dārzeņu un zivs cepšana folijā
80°C	Karstviņa pagatavošana	150°C	Gaļas cepšana folijā
85°C	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks	155°C	Rauga miklas izstrādājumu cepšana
90°C	Sarkanās tējas pagatavošana	160°C	Putnu gaļas cepšana
95°C	Piena putru pagatavošana	165°C	Steiku cepšana
100°C	Bezē, ievaiņjumu pagatavošana	170°C	Fritēšana (vārīšana eļļā) (fīri kartupeļi, vistas nageti, utt.)

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais stars, stundas	Darības parametru gaidīšanas režīms	Autoslēdzēna
MULTICOOK	Dažādu ēdienu pagatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku	15 min	5 min – 1 stunda / 1min 1 stunda – 12 stundas / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Piena putru gatavošana	10 min	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Gaļas, zivju, dārzeņu, dažādu piedevu un daudzkomponentu ēdienu sautēšana	1 stunda	20 min – 12 stundas / 5 min	✓		✓

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais stars, stundas	Darības parametru gaidīšanas režīms	Autoslēdzēna
FRY	Gaļas, zivs, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu cepšana	15 min	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min			✓
SOUP	Buljonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	1 stunda	20 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
STEAM	Gaļas, zivs, dārzeņu un citu produktu tvaicēšana	15 min	5 min – 2 stundas / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Makaronu izstrādājumu pagatavošana no dažādiem graudaugiem; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Karsēta piena, sautētas gaļas, stilbiņu, galerta gatavošana	5 stundas	1 stunda – 8 stundas / 10 min	✓		✓
BOIL	Dārzeņu un pākšaugu vārīšana	40 min	5 min – 2 stundas / 5 min	✓		✓
BAKE	Keksu, biskvītu, sacepumu, rauga un kārtainās miklas pīrāgu gatavošana	1 stunda	20 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
GRAIN	Dažādu graudaugu un piedevu gatavošana. Ūdeni vārīto irideno putru gatavošana	35 min	5 min – 4 stundas / 5 min	✓		✓
PILAF	Dažādu plovu (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem) gatavošana	1 stunda	20 min – 1 stunda 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Dažādu jogurtu pagatavošana	8 stundas	6 stundas – 12 stundas / 10 min	✓		
PIZZA	Pīcas pagatavošana	25 min	20 min – 1 stunda / 5 min	✓		✓
BREAD	Kviešu un rudzu maizes gatavošana (ieskaitot miklas raudzēšanu)	3 stundas	1 stunda – 6 stundas / 10 min	✓		
DESSERT	Dažādu augļu un ogu desertu gatavošana	1 stunda	5 min – 4 stundas / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Ātra rīsu un ūdeni vārīto irideno putru gatavošana					✓

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISĀ CENTRĀ

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1-E3	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
Gatavojot programmu "FRY" ierīces displejā tiek parādīts kļūdas ziņojums "E3"	Gatavojas pārāk mazs skaits, produktu vai produktiem, kas pielipuši pie grunts pannas	Šī situācija ir normāli izstrādājumi, nostrādāja aizsardzība pret pārkaršanu. Lai turpinātu darbu ar multivirtuve, atvienojiet ierīci no elektrotīkla uz 2-3 minūtēm, pēc tam atkārtoti iekļaut elektriskais tīkls. Lai izslēgtu atkārtotu rašanos kļūdas, izmantojiet programmu "MULTICOOK" ar izstādīto temperatūru 170°C
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktlīdždaļai	Pārliedzinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces līdždaļā un pievienots kontaktlīdždaļai
	Bojāta kontaktlīdžda	Pieslēdziet ierīci kontaktlīdždaļai, kura darbojas
	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	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, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks un multikatla iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni
		Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļūvis svešķermeņi
		Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta

i Gadījumā, ja neizdevās likvidēt bojājumus, griežieties autorizētajā servisa centrā.

Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)



Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstošai organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgu izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju. Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektroniski iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.

⚠ Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaja.

Käesolevas juhendis olevad ohutusmeetmed ja instruksioonid ei hõlma kõik võimalikud olukorrad, mis võivad tekkida seadme kasutamise protsessis. Seadme kasutamisel kasutaja peab juhinduma tervest mõistusest, olla ettevaatlik ja tähelepanelik.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- Nimetatud elektriseadet võib kasutada korterites, suvilates ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannata tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt. tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupesasa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.

STOP **TÄHELEPANU!** Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.

- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta töstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei oleks väärdunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliser

STOP **PIDAGE MEELES!** Toitejuhtme juhulik kahjustamine võib põhjustada elektrilöögi või rikkeid, mis ei kuulu garantii alla. Kahjustatud toitejuhe tuleb lasta kohe teeninduses välja vahetada.

- Kuumutusplaadi asendi muutmiseks kasutage kindlasti seadme komplekti kuuluvaid tange – nii väldite põletuste ja muude vigastuste ohtu.
- Kuumutusplaadi ülemisse asendisse seadmisel veenduge, et see fikseeruks kindlalt seadme töökambri seintel olevatesse soontesse. Kuumutusplaadi valesti paigaldamine võib kasutamise ajal põhjustada plaadi nihkumise ja seadme purunemise.

STOP *Hoidke tange kindlasti kuumakindlaid kindaid kandes. Kuumutusplaati ei tohi selle asendist olenemata mingil juhul kättega puudutada!*

Elektrilöögi vältimiseks ärge muutke kuumutusplaadi asendit, kui seade on elektrivõrku ühendatud!

Kui kuumutusplaat on ülemises asendis, ei tohi seadmele kaant peale panna

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või võrkehad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.

STOP *Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.*

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud

seadme kasutamise seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.

- Pakkematerjalid (kile, vahtplast jms) võivad olla lastele ohtlikud. Lämbugisoho! Hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.
- Seadet ei tohi iseseisvalt remontida ega selle ehitust muuta. Seadet tohib remontida ainult volitatud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimiseku, vigastusi või vara kahjustusi.

STOP **TÄHELEPANU!** Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

Tehniline iseloomustus

Mudel.....	RMK-M911E	Anuma/panna kate.....	kõrbemisvastane keraamiline
Võimsus.....	860-1000 W	Ekraan.....	LED, värviline
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-soojendus.....	olemas
Elektrilöögikaitse.....	klass I	Välismootmed.....	377 × 285 × 240 mm
Anuma maht.....	5 l	Netokaal.....	5,7 kg

Programmid

1. MULTICOOK (MULTIKOKK)	7. PASTA (MAKARONID)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TAINAS)
2. OATMEAL (PIMAPUDER)	8. SLOW COOK (AURUTAMINE)	14. PIZZA (PITSA)
3. STEW (HAUTAMINE)	9. BOIL (KEETMINE)	15. BREAD (LEIB)
4. FRY (PRAADIMINE)	10. BAKE (KÜPSETISED)	16. DESSERT (DESSERIDID)
5. SOUP (SUPP)	11. GRAIN (TERAVILJAD)	17. QUICK COOK (EKSPRESS)
6. STEAM (AURUL VALMISTAMINE)	12. PILAF (PILAFF)	

Funktsioonid

MASTERFRY funktsioon (lift kütteelemendi).....	saadaval	Autosoojenduse eelnev väljalülitamine.....	olemas
Valmistoitude temperatuuri ülalhoidmine (autosoojendus).....	kuni 24 t	Toitude soojendamine.....	kuni 24 t
		Eelseadistus.....	kuni 24 t

Komplektatsioon

Multikook.....	1 tk.	Kopsik.....	1 tk.
Anum.....	1 tk.	Lame lusikas.....	1 tk.
Pann.....	1 tk.	Retseptiraamat.....	1 tk.
Tangid.....	1 tk.	Kopsiku/lusikahoidja.....	1 tk.
Konteiner aurul valmistamiseks.....	1 tk.	Kasutusjuhend.....	1 tk.
Jogurtipurgid.....	6 tk.	Hooldusraamat.....	1 tk.
Mooteklaas.....	1 tk.	Elektritoitejuhe.....	1 tk.

Ma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada etteavitamiseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke. Tehnilistes andmetes on lubatud hälve ±10%.

Multikook RMK-M911E konstruktsioon A1

1. Seadme kaas	8. Ülekandmise käepide	15. Konteiner aurul valmistamiseks
2. Eemaldatav sisekaas	9. Eemaldatav auruklapp	16. Jogurtipurgid
3. Ülestõstetav kuumutusplaat	10. Lame lusikas	17. Kopsiku- ja lusikahoidja
4. Anum	11. Kopsik	18. Elektrijuhe
5. Kaane avamis nupp	12. Mooteklaas	19. Kondensaadi kogumiskonteiner
6. Ekraaniga juhtpaneel	13. Pann	
7. Korpus	14. Tangid	

Juhtpaneel A2

Multikook REDMOND RMK-M911E on seadmestatud puuetundliku juhtpaneeliga paljufunktsionaalse värvilise LED-ekraaniga.

- «Reheat/Cancel» («Lõpetamine/Soojendamise») – soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine, valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisestatud parameetrite nullimine.
- «Time delay» («Eelseadistus») – eelseadistuse režiimi sisselülitamine.
- «Temperature» («Temperatuur») – temperatuuritähendus indikaator programmis «MULTICOOK».
- «Hour» («Tunnid») – tundide tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
- «Min» («Minutid») – minutite tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
- «Quick cook» («Ekspress») – programmi «QUICK COOK» käivitamine.
- «Menu/Keep Warm» («Menüü/Autosoojendus») – automaatse valmistusprogrammi valik.
- «Start» – seatud valmistusrežiimi sisselülitamine.
- Ekraan.

Ekraani seadmestus A3

- Automaatprogrammi «QUICK COOK» töö indikaator.
- Valmistamis/soojendamisprogrammi töö indikaator.
- Valmistamisetaipi indikaatorid.
- Temperatuuritähendus indikaator programmis «MULTICOOK».
- Funktsiooni «Time delay» töö indikaator.
- Taimer näidurežiimi indikaator.
- Taimer.
- Valitud automaatvalmistamisprogrammi indikaator.

I. ENNE KASUTUST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid. Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised ja toote korpusel olev seerianumbriga silt!

Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoolduse õigusest.

Pühkige seadme korpuset niiske lapiga. Peske anumad sooja seebiveega. Kiviatvate hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse näitajaks. Sel juhul teostage seadme puhastus.



Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida toatemperatuuril vähemal 2 tundi.

TÄHELEPANU! Seadme töstimine täidetud kausiga on keelatud.



Ärge lülitage seadet sisse, ilma sees kaussi või tühi kauss – juhusliku alustada cooking programm see toob kaasa kriitilise ülekuumenemise seadet kahjustada või mitte-stick kattega. Enne praadimist tooteid, valatake vähe taimset või püevalilleõli kaussi.



TÄHELEPANU! Seadme töstimine kausi käepidemetega on keelatud!

II. MULTIKOOK KASUTUS

Enne esmast sisselülitamist

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapp tulev kuum aur ei satuks tapetidele, dekoratiivsetele katelele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrge temperatuurist.

Enne valmistamist veenduge, et multikook välistad ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambr põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

Valmistamisaja seadmine

Multikook REDMOND RMK-M911E võib iseseisvalt seada iga programmi jaoks valmistamisaja (väljaarvatud programm «QUICK COOK»). Etteantud aja muutmiseks ja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamise programmist. Aja muutmiseks:

1. Peale valmistamisprogrammi valikut vajutades klahvi «Hour» seadke kella tähendus. Kui vajutate klahvi mitme sekundi vältel, algab tähendus kiirendatud muutmine.
2. Vajutades klahvi «Min», seadke minutite tähendus. Kui vajutate klahvi mitme sekundi vältel, algab tähendus kiirendatud muutmine.
3. Vajadusel seadke valmistamisega vähem kui üheks tunniks, vajutage klahvi «Hour» kuni kella tähendus nullitakse. Klahvi «Min» vajutusega seadke vajalik minutite tähendus.
4. Valmistamisaja seadmise lõppedes (ekraan vilgub edasi) suunduge järgmisele etapile vastavalt valitud valmistamisaja algorütmile. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi «Reheat/Cancel», mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogrammi sisestada uuesti.

i Valmistamisaja käsitsi seadmisel arvestage võimaliku ajavahet ja paigaldussammu, mis on ette nähtud teie poolt valitud valmistamisprogrammi kooskõlas valmistamisprogrammi koondtabeliga.

Selleks, et teil oleks mugavam algab etteantava aja vahemik valmistamisprogrammides minimaalsest tähendusest. See võimaldab mõne aja võrra pikendada programmi tööd, kui toit ei jäänud valmida seadistatud ajal.

Mõnedes autoaetprogrammid algab seadud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale seadme väljumist seadistatud töötemperatuurile. Näiteks, kui kallata külm vesi ja seada programmis «STEAM» valmistamisajaks 5 minutit, käivitub programm ja algab etteantud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja anumasa piisava koguse auru tekkimist.

Programmis «PASTA» algab etteantud aja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja klahvi «Start» korraldat vajutust.

Funktsioon MASTERFRY A4

Multikook REDMOND RMK-M911E on varustatud ülestõstetava kuumutusplaadiga. Tänu sellele saate seadmet nüüd lisaks potile kasutada ka koos panniga (kuulub komplekti).

! Hoidke tange kindlasti kuumakindlaid kindaid kandes. Kuumutusplaati ei tohi selle asendist olenemata mingil juhul kätega puudutada!

Ohutuse eesmärgil kasutage kuumutusplaadi tõstmiseks komplekti kuuluvaid tange.

Kuumutusplaadi ülemise asendisse seadmiseks tõstke see ettevaatlikult takistuseni üles ja pöörake seda siis kergelt vastupäeva, kuni see fikseerub kindlalt töökambri seinelt olevatesse soontesse.

Kuumutusplaadi alumise asendisse panemiseks tõstke seda pisut, et kinnitused tuleks töökambri seinelt olevatest soontest välja, ja laske siis kergelt päripäeva pöörates alla.

STOP Ärge muutke kuumutusplaadi asendit, kui seade on elektrivõrk ühendatud!

Kui kuumutusplaat on ülemises asendis, ei tohi seadmele kaant peale panna.

i Kasutage ainult komplekti kuuluvat panni.

Funktsioon «Time delay»

Funktsioon võimaldab ette anda ajavahemiku, mille järgselt peab toit valmis olema (arvestades programmi töö aega). Aja võib seada 10 minutist kuni 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Peab arvestama, et eelseadistuse aeg peab olema suurem, kui määratud valmistamisega, vastasel juhul alustab programm tööd kohe peale klahvile «Start» vajutamist.

Võite valida eelseadistuse aja peale autoaetprogrammi valikut, temperatuuritähenduste ja valmistamisaja seadmist:

1. Klahvile «Time delay» vajutades lülitage eelseadistuseks sisse aja seadmise režiim. Ekraanile ilmub kirje «Time delay» taimer hakkab vilkuma.
2. Klahvi «Hour» vajutusega muutke samm-sammult kella tähendust. Seadud ajaformaad – 24 tundi. Kui vajutate klahvi mõne sekundi vältel, algab tähendus kiirendatud muutmine.
3. Klahvi «Min» vajutusega muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui vajutate klahvi mõne sekundi vältel, algab tähendus kiirendatud muutmine.
4. Vajadusel seadke valmistamisega vähem kui üheks tunniks, kella seadmise režiimis vajutage järjestikku klahvi «Tunnid» kella tähendus nullimiseni. Seejärel vajutades klahvi «Min», seadke vajalik minutite tähendus.
5. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi «Reheat/Cancel», mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogrammi sisestada uuesti.

6. Aja seadmise lõppedes vajutage ja hoidke all klahvi «Start» mõne sekundi jooksul. Süttib funktsiooni «Time delay» töö indikaator, programm käivitub ja algab aja tagasiarvestus.
7. Määratud aja pärast on toit valmis. Programmi lõppedes lülitub automaatselt välja valmistoitude temperatuuri ülalhoi-mise funktsioon (autosoojendus) ja süttib klahvi «Reheat/Cancel» indikaator.
8. Autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage klahvi «Reheat/Cancel». Klahvi indikaator kustub.

i Eelseadistuse funktsioon on olemas kõikides valmistamise autoaetprogrammides, väljaarvatud programmides «FRY», «PASTA» ja «QUICK COOK».

Ei soovitata kasutada funktsiooni «Time delay», kui retseptid kasutatakse kiirelt riknevat toiduaineid (munad, värsked piim, liha, juust jm).

Aja seadmisel funktsioonis «Time delay» on vaja arvestada, et aja tagasiarvestus programmis «STEAM» algab vaid peale seade, kui multikook on saavutanud vajaliku tööt temperatuuri (peale vee keemahakkamist).

Valmistoitude temperatuuri ülalhoiu funktsioon «Keep warm» (autosoojendus)

Lülitub sisse automaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja võib hoida valmistoitude temperatuuri vahemikus 70-75°C 24 tunni vältel. Autosoojenduse ajal põleb klahvi «Reheat/Cancel» indikaator, ekraanile kuvatakse aja otsene tagasiarvestus antud programmis. Vajadusel võib autosoojenduse välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Reheat/Cancel».

Autosoojenduse eelne väljalülitamine

Autosoojenduse väljalülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes ei ole alati soovitava multikook REDMOND RMK-M911E on võimalus nimetatud programm eelnevalt välja lülitada käivitamise ajal või põhilise valmistamisprogrammi ajal. Selleks vajutage stardi ajal või valmistamisprogrammi ajal ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi «Menu», kuni klahvi «Reheat/Cancel» indikaator kustub. Autosoojenduse taastülitamiseks vajutage klahvi «Menu» veelkord (süttib klahvi «Reheat/Cancel» indikaator).

Toitude soojendamise funktsioon

REDMOND RMK-M911E võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

- Pange toiduained anumasse, paigutage see multikook korpusse.
- Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all klahvi «Reheat/Cancel» helisignaali kolimiseni. Ekraanil süttib vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Taimer alustab soojendamise aja tagasiarvestust.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70-75°C ja võib hoida toitu kuuma 24 tunni vältel. Vajadusel võib autosoojenduse peatada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Reheat/Cancel», kuni ekraanil kustuvad vastavad indikaatorid.

! Vaatamata sellele, et multikook võib toitu hoida soojana kuni 24 tundi, ei soovitata toitu jätta soojana seisma enam kui kaheks-kolmeks tunniks, kuna see võib tingida toidu maitseomaduste muutuse.

Autoaetprogrammid kasutamise üldkord

! OLULINE! Kui kasutate seadet vee keetmiseks (näiteks toiduainete keetmiseks), on KEELATUD seadistada keetmistemperatuur üle 100°C. See võib kaasa tuua seadme ülekuumenemist ja kahjustamist. Samal põhjusel EI TOHI vee keemiseks kasutada programmid «BREAD», «FRY», «BAKE».

1. Valmistage ette (mõõtk) vajalikud toiduained.
2. Pange toiduained multikook anumasse vastavalt valmistamisprogrammidele ja asetage see seadme korpusse. Jälgige, et kõik toiduained, muuhulgas vedelik, oleksid anuma välispinnal asuvas maksimaalsest märgist allpool. Veenduge, et anum on asetatud otse ja see puutub tihedalt kokku soojenduslemendiga.
3. Sulgege multikook kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.

i TÄHELEPANU! Kui küpsetate kõrgele temperatuuril suure koguse taimeõliga, jätke seadme kaas lahti lülitades.

4. Vajutades klahvi «Menu» valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süttib vastava programmi indikaator).
5. Kui sa ei ole rahul vaikumisi cooking aega, saate muuta sead väärtust vajutades «Hour» ja «Min» nuppu. In MULTICOOK programmi on ka võimalik muuta toiduvalmistamise temperatuuri enne algust. Kui see programm on valitud, süttib ekraanil temperatuurinäidik. Soovitud väärtuse valimiseks vajutage nuppu «Temperature».
6. Vajadusel seadke eelseadistuse aeg. Funktsiooni «Time delay» ei ole programmides «FRY», «PASTA» ja «QUICK COOK».
7. Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi «Start», kuni süttivad klahvide «Start» ja «Reheat/Cancel» indikaatorid. Hakkab tööle seadistatud programm ja valmistamisaja tagasiarvestus. Programmis «STEAM» algab aja tagasiarvestus vee keemahakkamisel ja piisava aurutiheduse saavutamisel anumast;

programmis «PASTA» – peale vee keemahakkamist anumus, toiduainete panekut ja klahvi «Start» teistkordset vajutamist.

- Vajadusel võib autosoojendusfunktsiooni eelnevalt välja lülitada, vajutades ja hoides all klahvi «Menu», kuni kustub klahvi «Reheat/Cancel» indikaator. Klahvi «Menu» teistkordne vajutus võib antud funktsiooni taas sisse lülitada. Autosoojendusfunktsiooni ei ole programmides «YOGHURT/DOUGH» ja «BREAD».
- Valmistamisprogrammi lõppemisest teavitab teid helisignaali. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvatset seadistusest, läheb seade üle autosoojendusrežiimi (pöleb klahvi «Reheat/Cancel» indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi «Start» indikaator).
- Selleks, et tühistada sisetatut programmi, katkestada valmistamisega või autosoojendus, vajutage ja hoidke mõne sekundit vältel klahvi «Reheat/Cancel».



Jaotises Cooking Tips leiate vastused kõige sagedamini esitatavatele küsimustele.

Kvaliteetse tulemuse saavutamiseks soovitame kasutada REDMOND RMK-M911E lisatud retseptiraamatus toodud retsepti, mis on spetsiaalselt välja töötatud antud mudelile.



Kui teie arvates ei suutnud te saavutada soovivat tulemust tavalistes automaatprogrammides, kasutage universaalset, laiendatud käsi-seadistustega programmi «MULTICOOK», mis avab teie toiduvalmistamise eksperimentidele suured võimalused.

Programm «MULTICOOK»

Nimetatud programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seatud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Tänu programmile «MULTICOOK» võib multikook REDMOND RMK-M911E asendada terve rida kõigeadmeid ja valmistada toitu praktiliselt mistahes teid huvitava, vanas kulinaariaialases raamatus loetud või Internetist võetud retsepti järgi.

Et oleks mugavam, toitude valmistamise korral temperatuuril alla 80°C, on autosoojenduse funktsioon välja lülitatud. Vajadusel võib selle käsitsi sisse lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Menu» peale valmistamisaja käivitamist, kuni süttib indikaator «Reheat/Cancel».

Vaikimisi valmistamise aeg programmis «MULTICOOK» on 15 minutit, vaikselt valmistamise temperatuur 100°C.

Temperatuuri käsitsi reguleerimise vahemik (muudetav klahvile «Temperature» vajutamiseks): 35-170°C 5°C – muutmissammuga. Aja käsitsi reguleerimise vahemik: 5 minutit – 12 tunnini 1-minutilise muutmissammuga kuni 1-tunnisele intervallile või 5-minutilise muutmissammule enam kui 1-tunnisele intervallile.



Programm «MULTICOOK» on võimalik valmistada hulgaliselt erinevaid toite. Kasutage retseptiraamatu meie professionaalsetelt kokkadelt või spetsiaalset temperatuuritabelit erinevate toitude ja toiduainete valmistamiseks.



Kui te kasutate «MULTICOOK» programmi keeva veega (näiteks, kui cooking tooted), El määrata küpsetamise temperatuur üle 100°C.

Programm «OATMEAL»

Soovitatakse piimaputru valmistamiseks. Vaikselt valmistamise aeg programmis on 10 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm «OATMEAL» on mõeldud putru valmistamiseks vähese kalorsusega pastöriseeritud piimast. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitatakse enne valmistamist:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisteraviljad (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- enne valmistamist määrada multikook anum võiga;
- rangelt järgida proporsioone, mõttes toiduaineid vastavalt retseptiraamatu soovitusetele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

Piima ja teraviljade omadused võivad erineda sõltuvalt päritolust ja tootjast, mis vahest võib end tunda anda valmistamise tulemustel.

Kui programmis «OATMEAL» oodatud tulemust ei saavutatud, kasutage universaalset programmi «MULTICOOK». Piimaputru valmistamise optimaalne temperatuur moodustab 95°C. Toiduainete kogust ja valmistamise aega valige vastavalt retseptile.

Programm «STEW»

Soovitatakse juurviljade, liha, linnuliha, mereandide hautamiseks. Vaikselt valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutit 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «FRY»

Soovitatakse liha, juurviljade, linnu ja mereandide praadimiseks. Vaikselt valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. «Time delay» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



Selleks, et toiduained ei kõrbeks põhja, järgige retseptiraamatus toodud soovitusi ja periooditi segage anumat olevaid toiduaineid Lubatud on valmistada avatud kaanega multikook.

Programm «SOUP»

Soovitatakse erinevate suppide, puljongite, samuti kompotide ja jookide valmistamiseks. Vaikselt valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutit 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «STEAM»

Soovitatakse juurviljade, kala, liha, mantide, dieettoitude ja taimetoitude, lastetoitude auru valmistamiseks. Vaikselt valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Nimetatud programmil valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuulub komplekti).

- Kallake anumasse 600-1000 ml vett. Paigutage anumasse auru valmistamise konteiner.
- Mõõte ke ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt auru valmistamise konteinerisse ja asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduslemendiga.
- Järgige peatüki «Automaatprogrammide kasutamise üldkord» p. 3-10 näpunäiteid.



Programm algab aja tagasiarvestust peale vee keemahakkamist ja auru piisava tiheduse saavutamist anumus.

Kui antud programmis te ei kasuta aja automaatseadistusi, kasutage auru valmistamise aja tabelit erinevate toitude jaoks.

Programm «PASTA»

Soovitatakse makaronitoodete, pelmeenide, viinerite, hinkalide valmistamiseks, munade keetmiseks jne. Vaikselt valmistamise aeg moodustab 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutit kuni 20 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. Programm näeb ette vee keemahakkamist, toiduainete sisetamist ja nende edasist valmistamist. Vee keemahakkamist ja toiduainete sissepanemise vajadusest annab teada helisignaali. Valmistamisprogrammi tööaja tagasiarvestus algab peale korduvat vajutust klahvile «Start». «Time delay» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



Mõnede toiduainete valmistamisel (näiteks makaronid, pelmeenid jne.) tekib vaht. Vahu väljakeemise vältimiseks anumust võib avada kaane mõne minuti pärast peale toiduainete panemist keevasse vette.

Programm «SLOW COOK»

Soovitatakse hautatud liha, ahjupiima valmistamiseks. Vaikselt valmistamise aeg programmis on 5 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnist 8 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Programm «BOIL»

Soovitatakse juurviljade ja ubade valmistamiseks. Vaikselt valmistamise aeg programmis on 40 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «BAKE»

Soovitatakse biskviitide, vormide, pärimi- või lehttaignast küpsetiste küpsetamiseks. Vaikselt valmistamise aeg programmis on 1 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutit 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.



Biskviitide valmistamisel võib kontrollida sellesse puupulga (hamborgi) torgates. Kui väljavõtmisel ei jää selle külge taigen – on biskviit valmis.

Leiva valmistamisel soovitatakse toidu automaatsoojenduse funktsioon välja lülitada kõikidel etappidel.

Programm «GRAIN»

Programm soovitatatakse sõmerate putru valmistamiseks mistahes teraviljadest, erinevate lisandite valmistamiseks. Vaikselt valmistamise aeg programmis on 35 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «PILAF»

Soovitatakse erinevat liiki pilafide valmistamiseks. Vaikselt valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutit kuni 1 tunni 30 minutini 10-minutilise paigaldussammuga.

Programm «YOGURT/DOUGH»

Nimetatud programmi abil võite oma kodus valmistada erinevaid ja kasulikke jogurteid ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 6 tunnini 10-minutilise paigaldussummuga. Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole. Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anuma sisepinnast.

Programm «PIZZA»

Soovitatakse pitsa valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 25 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutit kuni 1 tunnini 5-minutilise paigaldussummuga.

Programm «BREAD»

Soovitatakse nisujahust ja rukkijahu lisanditega leiva valmistamiseks. Programm näeb ette täieliku valmistamise tsükli – alates taigna kerkimisest kuni küpsetamiseni. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 3 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnist 6 tunnini 10-minutilise paigaldussummuga. Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

- Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anuma sisepinnast.
- Tuleb arvestada, et programmi töö esimesel tunnil toimub taigna kergitamine, seejärel juba vahetult küpsetamine.
- Enne jahu kasutamist soovitatakse see sõeluda hapnikuga rikastamiseks ja lisandite kõrvaldamiseks.
- Ei soovitata kasutada eelseadistuse funktsiooni, kuna see võib mõjuda küpsetise kvaliteedile.
- Ärge avage multikooki kaant küpsetamisprotsessi täieliku lõppemiseni! Sellest sõltub ka küpsetatava toote kvaliteet.
- Aja kokkuhoiuks ja valmistamise lihtsustamiseks soovime kasutada valmis segusid leiva valmistamiseks.

Programm «DESSERT»

Soovitatakse erinevate puuviljadest ja marjadest desserte valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussummuga.

Programm «QUICK COOK»

Soovitatakse riisi, sõmerate teraviljaputruide kiireks valmistamiseks. Nimetatud programmis ei ole valmistamisaja seadistust ja funktsiooni «Time delay».

III. TÄIENDAVAD VÕIMALUSED

- Fondüü valmistamine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine.
- Fritüüris praadimine.
- Lastetoitude soojendamine.
- Kohupiima, juustu valmistamine
- Nõude ja isiklike hügieenitarvete steriliseerimine.


 Retseptid, mis on määratud osas nõud võib leida retsept raamat või veebilehel www.redmond.company.

IV. TÄIENDAVAD AKSESSUAARID

REDMOND RMK-M911E lisatarvikuid tellida ja REDMONDI uute toodete kohta infot saate veebilehelt www.redmond.company või ametlike edasimüüjate kauplustest.

V. SEADME PUHASTAMINE

Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja delikaatseid nõudepuhastusvahendeid. Soovime seadet puhastada kohe peale kasutust.

 Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivkatteid käsnasid ja keemilist agressiivseid vahendeid. Keelatud on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla.

Enne esmast kasutamist ja lõhnade kõrvaldamiseks peale valmistamist soovitatakse 15 minuti vältel keeta pool sidrunit programmis «STEAM».

Anum, sisemine alumiiniumist kaas ja eemaldatav auruklapp tuleb pesta peale seadme igakordset kasutamist. Võib pesta nõudepesumasinas. Peate puhastamist kuivatage selle välispidi täielikult kuivaks.

Sisemise alumiiniumkaane puhastamiseks (A5):

1. Avage multikooki kaas.
2. Kaane sisepoolt vajutage üheaegselt keskpunkti poole kaht plastmassist fiksaatorit.

3. Jõudu kasutamata tõmmake sisekaant veidi enda poole alla, et see tuleks pöhi kaanest lahti.
4. Hõõruge mõlema kaane pinda niiske köögrätiku või käsna. Vajadusel peske eemaldatud kaas veejaga all ja kasutage nõudepesu vahendeid. Ei soovitata pesta nõudepesumasinas.
5. Pange kokku vastupidises korras: Paigutage alumiiniumkaas ülemistesse soontesse, kohandage see pöhi kaanega ja vajutage kergelt klõpsatuseni. Alumiiniumsisekaas peab tihedalt fikseeruma.

Auruklapp paikneb seadme ülemises kaanes olevas spetsiaalses pesas ja koosneb kahest osast: välisketast ja alusest Klapi puhastamiseks:

1. Tõmmake ettevaatlikult välisketast endast üles ja enda poole, nagu on näidatud joonisel A6.
2. Ketta sisemisel poolel pöörake klapi põhiosa vastupäeva lõpuni (↺) ja võtke see maha.
3. Võtke ettevaatlikult välja klapi kumm. Peske puhtaks kõik klapi osad, järgides ülaltoodud reegleid.

 TÄHELEPANU! Kummi deformeerumise vältimiseks on keelatud klapi kumme keerata ja tõmmata.

4. Pange kokku vastupidises korras: asetage kumm kohale, kohandage klapi põhiosa sooned vastavate eenditega välisketale ja pöörake päripäeva (↻). Paigutage auruklapp seadme kaanel olevasse pesasse (väljavõtmiseks peab välisketas paiknema eendiga tahapoole).

Valmistamise ajal moodustuv kondensaat koguneb nimetatud mudelis seadme korpusel olevasse õnsusesse ja voolab konteinerisse, mis paikneb seadme tagumisel poolel.

1. Avage kaas, võtke anum välja. Vajadusel tõstke veidi multikooki esiosa, et kondensaat voolaks täielikult konteinerisse.
2. Võtke konteiner maha, tõmmates kergelt eendit enda poole.
3. Kallake kondensaat välja. Peske konteiner ja asetage kohale.
4. Anuma ümber olevasse õnsusesse jäänud kondensaat eemaldage köögrätiku abil.

Veonud ja Laondus

Enne hoiulepanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekehadest ja otsest päikesevalgusest.

Transportimise ja hoidmise ajal ei tohi seade olla mehaaniliselt koormuse all, mis võiks seadmele kahjustusi põhjustada ja/või selle pakendi terviklikkuse rikkuda.

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

VI. VALMISTAMISE NÕUANDED

Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

Käesolevas jaos on ära toodud tüüpilised vead multikooki toitude valmistamisel, vaadatud läbi nende võimalikud põhjused ja nende kõrvaldamise viisid.

TOIT EI SAANUD VALMIS

Võimalik põhjus	Lahendusviis
Urustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjusest multikooki kaant. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane tihedalt sulgumist ja et kummitihend sisekaanel ei oleks deformeerunud
Sisepott ei ole tihedalt vastu kuumutuselementi, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge	Sisepott peab olema seadme korpusesse otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikooki töökambris ei oleks võrkehre. Ärge laske kuumutusplaadil määrdua
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduaineid ei sobi valitud viisil valmistamiseks või valisite vale toiduvalmistusprogrammi. Toiduained on liigatud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistus- ja valesti seadud (arvestatud). Valitud toiduresept ei sobi selles multikookis valmistamiseks	Soovitav on kasutada soovitatud (selle mudeli jaoks kohandatud) retsepte. Kasutage usaldusväärseid retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamismeetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama valitud retseptile

Toiduainete arutamisel: siseotis on piisavas koguses auru tek- kimiseks liiga vähe vett		Valage potti kindlasti retseptis soovitatud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal
Praadimisel	Valasite sisepotti liiga palju taimeõli	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepotti põhja õhuke- se kihina. Frittimisel järgige retsepti juhiseid
	Siseotis on liiga palju niiskust	Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb puljong üle		Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritöötlemist: pesemist, passerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid
Küpsetamisel (tainas ei küpsenud läbi)	Tainas kerkis sisepotti kaaneni ja ummistas auruklapi	Pange sisepotti vähem tainast
	Panite potti korraga liiga palju tainast	Eemaldage küpsetis sisepottist, pöörake ümber ja pange potti taga- sti. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast

TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL

Eksisite toiduaine tüübi valimisega või määrasite (arvestasite) toiduvalmistusaja valesti. Liiga väike- sed kogused	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koosti- sainete valik, nende loikamise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovitudele
Toitu hoiti pärast valmimist liiga kaua automaatselt soojashoidmise režiimil	Automaatselt soojashoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelneva väljalülitamise võimalus, kasutage seda

TOIDUAINED KEEVAD ÜLE

Piimapudru piim keeb üle	Piima kvaliteet ja omadused olenevad tootmiskohast ja -tingimustest. Soovimate kasu- tada kõrget temperatuuril pastöriseeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada
Toiduaineid ei töödeldud enne keetmist või töödeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Ei järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitudele. Täisteralisi taingaaineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pe- sema, kuni vesi on puhas
Toode moodustab vahu	Soovitatav on toodet põhjalikult loputada, ventiil eemaldada või lahtise kaanega küp- setada

TOIT LÄKS KÕRBEMA

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepotti kõrbemisevastane pinnakate on kahjustatud	Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisepott oleks puhas ja selle pinnakate poleks kahjustatud
Potti pandud toiduainete üldkogus on väiksem, kui retseptis soovi- tatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduret- septe
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusaja või järgige selle mudeli jaoks kohan- datud retsepti juhiseid
Praadimisel: unustasite sisepotti õli valada, ei pööranud toiduainete ümber või pöörasite liiga hilja	Tavalisel praadimisel valage sisepotti ainult natuke õli: nii et see katakts põhja õhukese kihina. Ühtlaseks küpsetamiseks tuleb toidu- aineid regulaarselt segada või need määratud ajal ümber pöörata

Hautamisel: sisepott pole piisavalt niiskust	Valage sisepotti rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta multikook kaant
Keetmisel: siseotis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toidu- ainete koguseid)	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahekorda
Küpsetamisel: unustasite sisepotti enne küpsetamist rasvaineiga määrada	Enne taigna pottipanemist määrige sisepotti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvainet!

TOIT MUUTUS VORMITUKS

Segasite toitu liiga tihti	Tavalisel praadimisel ärge segage toiduaineid rohkem kui iga 5-7 minuti järel
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusaja või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid

KÜPSETIS ON NÄSKTE

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritasid palju niiskust (mahlaseid köögi- või puuvilju, külmu- tatud marju, hapukoort vms)	Valige retseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlaseid / vedelaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini
Jätsite valmis küpsetise multikookse seisma	Püüdke küpsetis kohe pärast valmisaamist välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lüü- tatud

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur ei olnud korralikult vahustatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohan- datud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltööt- lemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitudele
Taigen jäi liiga kauaks küpsetuspulbriga seisma	
Te ei söelunud jahu või ei sõtkunud taigent piisavalt	
Kogused olid valesti määratud	
Valitud retsept ei sobi selle multikookmudeliga kasutamiseks	

i REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmides «STEW» ja «SOUP» vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenu-
nemise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenduse režiimi.

Soovitatav aeg erinevate toiduainete aurul valmistamiseks

j/n	Toiduaine	Kaal, g / kogus	Vee kogus, ml	Valmistamisaaeg, min
1	Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	30/40
2	Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	40
3	Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	20
4	Frikadellid/kottletid	500	800	25/40
5	Kala (filee)	300	800	15
6	Mereandide segu (sügavkülmutatud)	300	800	5
7	Kartul (4 osaks lõigatud)	500	800	20
8	Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	35
9	Peet (4 osaks lõigatud)	500	1500	90
10	Aedviljad (värskena külmutatud)	500	800	5
11	Kanamunad	5 tk	800	10

EST

i Tuleb arvestada, et need on üldised soovitused. Tabelis osutatud reaalne aeg võib erineda soovitatud tähendustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maise-eelistustest.

Soovitusel temperatuurirežiimide kasutamisel programmis «MULTICOOK»

Töötemperatuur	Kasutussoovitusel (vt. samuti retseptiraamatut)	Töötemperatuur	Kasutussoovitusel (vt. samuti retseptiraamatut)
35°C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	105°C	Süldi valmistamine
40°C	Jogurti valmistamine	110°C	Steriliseerimine
45°C	Juuretis	115°C	Suhkrusüriupi valmistamine
50°C	Käärimine	120°C	Koodi valmistamine
55°C	Pumati valmistamine	125°C	Hautatud liha valmistamine
60°C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine	130°C	Vormiroogade valmistamine
65°C	Vaakumpakendits liha valmistamine	135°C	Valmis toitude ülepraadimine krõbeda kooriku moodustumiseks
70°C	Punši valmistamine	140°C	Suitsutamine
75°C	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine	145°C	Juurviljade ja kala küpsetamine fooliumis
80°C	Höögveini valmistamine	150°C	Liha küpsetamine fooliumis
85°C	Kohupiima või kestvart valmistusaega nõudvate toitude valmistamine	155°C	Pärmitaignast toodete praadimine
90°C	Punase tee valmistamine	160°C	Linnuliha praadimine
95°C	Piimaputru valmistamine	165°C	Steikide praadimine
100°C	Bese või moosi valmistamine	170°C	Fritüüris praadimine (friikartul, kananagitsad jne.)

Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

Programm	Kasutussoovitusel	Valmimisvalmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/seadistussamm	Sardi eelseadistus, h	Tööparameetri-teie valimise ootus	Autosoolendus
MULTICOOK	Erinevate toitude valmistamine temperatuuri ja valmistusaja seadmise võimalusega	15 min	5 min – 1 tund / 1 minut 1 tund – 12 tundi / 5 minutit	✓		✓
OATMEAL	Piimaputru valmistamine	10 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut	✓		✓
STEW	Liha, kala, juurviljade, lisandite ja paljude komponentidega toitude valmistamine	1 tund	20 min – 12 tundi / 5 minutit	✓		✓
FRY	Liha, kala, juurviljade ja paljude komponentidega toitude valmistamine	15 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut			✓
SOUP	Paljongite, juurviljasuppide ja külmsuppide valmistamine	1 tund	20 min – 8 tundi / 5 minutit	✓		✓

Programm	Kasutussoovitusel	Valmimisvalmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/seadistussamm	Sardi eelseadistus, h	Tööparameetri-teie valimise ootus	Autosoolendus
STEAM	Soovitatav liha, juurviljade, linnu ja muude toiduainete praadimiseks	15 min	5 min – 2 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓
PASTA	Erinevast nisujahust makaronitoodete valmistamine; viinerite, pelmeenide ja muude poolfabrikaatide keetmine	8 min	2 min – 20 minutit / 1 minut		✓	✓
SLOW COOK	Ahjupiima, lihakonservide, koodi, süldi, tarretise valmistamine	5 tundi	1 tund – 8 tundi / 10 minutit	✓		✓
BOIL	Juurviljade ja ubade keetmine	40 min	5 min – 2 tundi / 5 minutit	✓		✓
BAKE	Soovitatav keekside, biskviitide, vormiroogade, pärimi- või lehttaignast pirukate küpsetamiseks	1 tund	20 min – 8 tundi / 5 minutit	✓		✓
GRAIN	Erinevate teraviljade ja lisandite valmistamine. Sõmerate putru keetmine veel	35 min	5 min – 4 tundi / 5 minutit	✓		✓
PILAF	Erinevate pilaffide valmistamiseks (lihaga, kalaga, linnuliha, juurviljadega)	1 tund	20 min – 1 tund 30 minutit / 10 minutit	✓		✓
YO GURT/DOUGH	Erinevate jogurtite valmistamiseks	8 tundi	6 tundi – 12 tundi / 10 minutit	✓		
PIZZA	Pitsa valmistamine	25 min	20 min – 1 tund / 5 minutit	✓		✓
BREAD	Nisu – ja rukkijahust leiva valmistamine (lülitab endasse ka taigna kergitamist)	3 tundi	1 tund – 6 tundi / 10 minutit	✓		
DESSERT	Erinevate värsketest puuviljadest ja marjadest dessertide valmistamine	1 tund	5 min – 4 tundi / 5 minutit	✓		✓
QUICK COOK	Riisi, sõmerate putru keetmine					✓

Automaatne väljalülitus pärast täielikku vee keetmist

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Ekraanile ilmub veateade: E1-E3	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumutuselementide rike.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.

Rike	Võimalik põhjus		Abinõu
Gatavojot programmi "FRY" ierices displeja tiek paradits klūdas ziņojums "E3"	Valmistub liiga vähe tooteid või tooteid me saabusime kp põhja pan		Töö jätkamiseks multi-köök, tuleb see välja lülitada seade vooluvõrgust lahti 2-3 minutit, seejärel uuesti vooluvõrku. Erandid uuesti ilmumist vead kasutage programmi "MULTICOOK" mille temperatuur 170°C
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 seada pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
Toiduvalmistamiseks kulub liiga palju aega.	Elektritoite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi).		Kontrollige elektrivõrgu pinget stabiilsust. Kui pinge kõigub, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
	Sisepoti ja kuumutuselemendi vahel on võõrkeha või toidujäämed (purud, tangud, toidutükid).		Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage võõrkeha või toiduosakesed.
	Sisepott on seadmes viltu.		Paigutage sisepott otse.
	Kuumutusplaat on tugevalt määrdunud.		Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat.
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru.	Sisepoti ja sisekaane vaheline ühendus ei ole hermeetiline.	Sisepott on korpuses viltu.	Paigutage sisepott otse.
		Kaas ei ole tihedat 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.

i Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



Keskkonnasõbralik jäätmekäitus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktidesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlamisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemist.

See direktiiv määratleb elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.



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.

Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent și grijuliu.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune, cauzate de nerespectarea normelor de siguranță și funcționarea produsului.
 - Prezentul dispozitiv electric este prevăzut pentru utilizare în condiții de trai și poate fi utilizat în apartamente, case de vacanță sau în alte condiții similare de utilizare nonindustriale. Utilizarea industrială sau orice altă nespecială a dispozitivului va fi considerată ca încălcarea condițiilor de utilizare corespunzătoare a dispozitivului. În acest caz producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru consecințele posibile.
 - Înainte de conectarea dispozitivului la sursa de alimentare verificați, coincide tensiunea ei cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (urmăriți caracteristicile tehnice sau tabelul din fabrică al produsului).
 - Folosiți un cablu de alimentare, calculat pe consumul de energie al dispozitivului – asimetria poate provoca un scurtcircuit sau incendiul cablului.
 - Conectați aparatul numai la o priză cu împământare – este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un prelungitor, asigurați-vă, că acesta deasemenea are împământare.
- STOP** *ATENȚIE!* În timpul activității dispozitivului carcasa acestuia, castronul și piesele metalice se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănușile de bucătărie. Pentru a evita arsurile cu abur fierbinte nu vă aplecați peste aparat atunci când deschideți capacul.
- Deconectați dispozitivul din priză după utilizare, și deasemenea în timpul curățării acestuia sau deplasării. Scoateți cablul cu mâinile uscate, ținând de priză, dar nu de cablu.
 - Nu așezați cablul de alimentare pe la uși sau în apropierea surselor de căldură. Aveți grijă ca, cablul să nu se sărucească sau îndoiaie, să nu fie în contact cu obiecte ascuțite și margini de mobilier.



RETINEȚI: daunele accidentale ale cablului de alimentare pot provoca probleme, care nu corespund condițiilor de garanție, și deasemenea electroșocul. Un cablu electric deteriorat necesită înlocuirea urgentă în centrul de servicii.

- La schimbarea poziției elementului de încălzire al discului numai dacă folosiți cleștele, incluse în setul de livrare al dispozitivului – acest lucru va preveni posibilitatea de arsuri sau alte leziuni accidentale.
- La instalarea discului de încălzire în poziția superioară asigurați-vă, că este fixat ferm în canalele de pe peretii camerei de lucru ai dispozitivului. Instalarea incorectă a elementului de încălzire poate duce la deplasarea acestuia în mod arbitrar în timpul funcționării dispozitivului și ruperea.



Hoidke tange kindlasti kuumakindlaid kindaid kandes. Kuumutusplaa-ti ei tohi selle asendist olenemata mingil juhul kättega puudutada!

Pentru a evita șocurile electrice, nu schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul este conectat la sursa de alimentare!

Se interzice să închideți capacul dispozitivului, dacă elementul de încălzire al discului este instalat în poziția superioară.

- Nu așezați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării – aceasta poate duce la supraîncălzire și deteriorarea dispozitivului.
- Este interzis utilizarea dispozitivului în aer liber – umiditate sau obiectele străine în interiorul aparatului pot duce la deteriorarea gravă.
- Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă, că acesta este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit. Strict urmați instrucțiunile pentru curățarea aparatului.



SE INTERZICE să scufundați aparatul în apă sau să-l puneți sub jetul de apă!

- Copiii în vârstă de 8 ani și mai mult, precum și persoanele cu handicap, senzoriale sau psihice, sau lipsa de experiență și cunoștințe, pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea și/sau în acel caz, dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolul, legat de utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu apa-

ratul. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri neaccesibile copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.

- Materialul de ambalare (peliculă, polistiren și a.ș.m.d.) poate fi periculos pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați-l într-un loc neaccesibil pentru copii.
- Este interzisă reparația aparatului independentă sau modificarea structurii sale. Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de către un centru de servicii autorizat. Lucrările neautorizate pot duce la deteriorarea aparatului, rănire sau pagube materiale.

STOP **ATENȚIE!** Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.

Caracteristici tehnice

Model.....	RMK-M911E	Acoperirea vasului/tigaie.....	antiadezivă ceramică
Putere.....	860-1000 W	Ecraan LED.....	prezent, color
Tensiune.....	220-240 V, 50/60 Hz	Încălzire 3D.....	prezentă
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I	Dimensiuni de gabarit.....	377 × 285 × 240 mm
Volumul vasului.....	5 l	Masa netă.....	5,7 kg

Programe

1. MULTICOOK (MULTI-BUCĂȚAR)	7. PASTA (PASTE)	13. YOGURT/DOUGH (IAURT/ALUAT)
2. OATMEAL (TERCI DE LAPTE)	8. SLOW COOK (PREGĂTIRE LENTĂ)	14. PIZZA
3. STEW (CĂLIRE)	9. BOIL (FIERBERE)	15. BREAD (PÂINE)
4. FRY (PĂRIURE)	10. BAKE (COACERE)	16. DESSERT (DÉSERT)
5. SOUP (SUPĂ)	11. GRAIN (CRUPE)	17. QUICK COOK (EXPRES)
6. STEAM (LA ABURI)	12. PILAF	

Funcții

Funcția MASTERFRY (ridicarea elementului de încălzire).....	disponibilă
Menținerea temperaturii a felurilor de mâncare gata preparată (autoîncălzire).....	până la 24 ore
Deconectare prealabilă a autoîncălzirii.....	prezentă
Încălzirea mâncării.....	până la 24 ore
Start amânat.....	până la 24 ore

Configurare

Multibucătărie.....	1 buc.	Ispol.....	1 buc.
Vas.....	1 buc.	Lingură plată.....	1 buc.
Tigaie.....	1 buc.	Carte de rețete.....	1 buc.
Clește.....	1 buc.	Fixator pentru ispol/lingură.....	1 buc.
Container pentru pregătire la aburi.....	1 buc.	Instrucțiunile de exploatare.....	1 buc.
Borcănașe pentru iaurt.....	6 buc.	Carte de service.....	1 buc.
Păhar de măsură.....	1 buc.	Cablul de alimentare.....	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de introducere a modificărilor în design, configurare, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul perfecționării producției sale fără notificare prealabilă cu privire la aceste modificări. În specificațiile tehnice se admite o eroare de ±10%.

Structura multibucătăriei RMK-M911E A1

1. Capacul aparatului	8. Mâner de transportare	15. Container pentru pregătire la aburi
2. Capac interior demontabil	9. Supapă de aburi demontabilă	16. Borcănase pentru iaurt
3. Elementul de încălzire ridicare	10. Lingură plată	17. Fixator pentru ispol și lingură
4. Vas	11. Ispol	18. Cablu alimentare
5. Buton de deschidere a capacului	12. Păhar de măsură	19. Recipient pentru colectarea condensului
6. Panou de comandă cu ecran	13. Tigaie	
7. Corp	14. Clește	

Panou de comandă A2

Multibucătărie REDMONDRMK-M911E este dotată cu panou de comandă senzorial cu ecran cu cristale lichide color multifuncțional.

1. „Reheat/Cancel” („Încălzire/Anulare”) – conectare/deconectare a funcției de încălzire, suspendarea lucrului programului de gătit, ștergerea setărilor efectuate.
2. „Time Delay” („Start amânat”) – conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
3. „Temperature” („Temperatura”) – setarea valorii temperaturii în programul „MULTICOOK”.
4. „Hour” („Ore”) – alegerea valorii orelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat.
5. „Min” („Minute”) – alegerea valorii minutelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat
6. „Quick cook” („Expres”) – lansarea programului „QUICK COOK”.
7. „Menu/Keep Warm” („Meniu/Autoîncălzire”) – alegerea programului de gătit automat; deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire.
8. „Start” – conectarea regimului setat de gătit.
9. Ecran.

Structura ecranului A3

1. Indicator de efectuare a programului automat „QUICK COOK”
2. Indicator de funcționare a programului de gătit/încălzire
3. Indicator de etape de pregătire
4. Indicator de temperatură setată în programul „MULTICOOK”
5. Indicator de funcționare a funcției „Time Delay”
6. Indicator a regimului de indicatori a timerului
7. Timer
8. Indicator de program de gătit automat ales

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale cu excepția autocolantelor cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului.

⚠ După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

ATENȚIE! Este interzis să se ridice dispozitivul cu bolul umplut de mâner.

Nu porniți dispozitivul fără interiorul recipientului sau fără bol - în caz de pornire accidentală a programului de gătit, acesta va duce la o supraîncălzire critică a dispozitivului sau va deteriora învelișul non-stick. Înainte de a prăji produse, se toarnă un pic de ulei de legume sau de floarea-soarelui în castron.

STOP **ATENȚIE!** Este interzis să ridici dispozitivul de mânerul de transportare!

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

Setarea timpului de gătit

În multicucătările REDMOND RMK-M911E timpul de gătit pentru fiecare program poate fi setat în mod independent (cu excepția programului „QUICK COOK”). Pasul de modificare și diapazonul posibil de timp setat depinde de programul de gătit ales. Pentru a modifica timpul:

1. După alegerea programului de gătit apășând butonul „Hour” setați valoarea de ore. În cazul în care butonul apășat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
2. Apășând butonul „Min” setați valoarea de minute. În cazul în care butonul apășat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
3. În cazul în care apare necesitatea de a seta timpul de gătit mai puțin de o oră apășati butonul „Hour” până la repunerea valorii de ore la zero. Apoi apășând butonul „Min” setați valoarea necesară de minute.
4. La terminarea setării timpului de gătit (ecranul continuă să clipească) treceți în etapa următoare în conformitate cu algoritmul programului de gătit ales. Pentru anularea setărilor efectuate apășati butonul „Reheat/Cancel”, după care din nou introduceți programul de gătit complet.

i La setarea manuală a timpului de gătit țineți cont de diapazonul posibil de setări și pasul de setare prevăzut de un program de gătit ales în prealabil, în conformitate cu tabelul de setări de fabrică.

Pentru comoditate diapazonul de timp setat în programele de gătit începe de la valori minime. Aceasta permite prelungirea pentru un termen scurt o funcționării programului, în cazul în care mâncarea nu a reușit să se pregătească în timpul de bază.

În unele programe automate contorizarea timpului de gătit setat începe numai după atingerea de aparat a temperaturii de lucru setate. Spre exemplu, dacă în programul „STEAM” se toarnă apă rece și este setat timpul de gătit de 5 minute, atunci lansarea programului și contorizarea inversă a timpului de gătit setat începe numai după fierberea apei și formarea cantității necesare de aburi în vas.

În programul „PASTA” contorizarea timpului de gătit setat începe după fierberea apei și apășarea repetată a butonului „Start”.

Funcția MASTERFRY A4

Multifierbătorul REDMOND RMK-M911E este echipată cu elementul de ridicare încălzire. Datorită acestui fapt acum dumneavoastră puteți utiliza în multicucătările nu numai castronul, dar și tigaia (inclusă în setul de livrare).

! *Hoidețe tange kinklasti kuumkindlaid kindaid kandes. Kuumutusplati ei tohi selle asendist olenemata mingil juhul kättega puudutada!*

Din motive de securitate pentru schimbarea poziției elementului de încălzire folosiți cleștele (incluse în setul de livrare al dispozitivului).

Pentru instalarea elementului de încălzire în poziția superioară atent ridicați-l până când se oprește și rotiți ușor împotriva acelor de ceasornic până la fixarea sigură a elementelor în sloturile de pe pereții camerei de lucru.

Pentru instalarea discului de încălzire în poziția inferioară ridicați-l, pentru ca fixările să iasă din sloturile de pe pereții camerei de lucru, și ușor întoarceți discul în sensul acelor de ceasornic, ușor lăsați.

STOP Nu încercați să schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul este conectat la sursa de alimentare!

Se interzice să închideți capacul dispozitivului, dacă elementul de încălzire al discului este instalat în poziția superioară.

i Pentru pregătirea în multicucătările folosiți numai tigaia, ce intră în setul livrării.

Funcția „Time Delay” („Start amânat”)

Funcția permite setarea unui interval de timp la sfârșitul căruia mâncarea trebuie să fie gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Timpul poate fi setat într-un diapazon de la 10 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Trebuie de ținut cont că timpul de suspendare trebuie să fie mai mare decât timpul de gătit setat, altfel programul va începe să lucreze imediat după apășarea butonului „Start”.

Puteți seta timpul de start amânat după alegerea programului automat, setarea valorilor de temperatură și timp de gătit:

1. Apășând butonul „Time Delay” conectați regimul de setare a timpului de start amânat. Pe ecran apare inscripția „Time Delay”, iar timerul începe să clipească.
2. Apășând butonul „Hour” treptat modificați valoarea de ore. Formatul de timp stabilit – 24 ore. Atunci când țineți butonul apășat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
3. Apășând butonul „Min” modificați treptat valoarea de minute. Atunci când țineți butonul apășat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
4. În caz de necesitate în setarea timpului de gătit mai puțin de o oră în regimul de setare de ore apășati consecutiv butonul „Hour” până la repunerea a valorii de ore la zero. Apoi apășând butonul „Min” setați valoarea necesară de minute.
5. Pentru a anula setările efectuate apășati butonul „Reheat/Cancel” după care din nou introduceți programul de gătit complet.

6. La sfârșitul setării de timp apășati și țineți butonul „Start” apășat timp de câteva secunde. Se va aprinde indicatorul de lucru a funcției „Time Delay”, începe efectuarea programului și contorizarea inversă de timp.
7. Mâncarea va fi gata la timpul stabilit. La finalizarea programului în mod automat se va conecta funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata (autoîncălzire) și se aprinde indicatorul butonului „Reheat/Cancel”.
8. Pentru a deconecta funcția de autoîncălzire apășati butonul „Reheat/Cancel”. Indicatorul butonului se stinge.

i *Funcția de start amânat este accesibilă pentru toate programele de gătit automate, cu excepția programelor „FRY”, „PASTA” și „QUICK COOK”. Nu este recomandat de a utiliza funcția „Time Delay”, în cazul în care rețeta conține produse lactate sau alte produse ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc.).*

La setarea timpului în funcția „Time Delay” este necesar de ținut cont că contorizarea timpului în programul „STEAM” se începe numai la atingerea de către multicucătările a temperaturii de lucru necesară (după fierberea apei).

Funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata preparată „Keep Warm” (autoîncălzire)

Se include automat imediat după finalizarea funcționării programului de gătit și poate menține temperatura felului de mâncare gata în limitele 70-75°C timp de 24 ore. Cu regimul de autoîncălzire în acțiune se afișează indicatorul butonului „Reheat/Cancel”, pe ecran se afișează contorizarea timpului de lucru în regimul dat. În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apășând și ținând apășat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel”.

Deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire

Nu este dorită întotdeauna ca funcția de autoîncălzire la sfârșitul lucrului programului de gătit să fie conectată. Ținând cont de aceasta, multicucătările REDMOND RMK-M911E prevede posibilitatea de deconectare prealabilă a funcției date în timpul lansării sau a funcționării programului de gătit de bază. Pentru aceasta în timpul startului sau a funcționării programului apășati și țineți apășat câteva secunde butonul „Menu/Keep Warm”, până când indicatorul butonului „Reheat/Cancel” nu se va stinge. Pentru a conecta din nou funcția de autoîncălzire, apășati butonul „Menu/Keep Warm” încă o dată (indicatorul butonului „Reheat/Cancel” se va aprinde).

Funcția de încălzire a felurilor de mâncare

Multicucătările REDMOND RMK-M911E poate fi utilizată pentru încălzirea felurilor de mâncare reci. Pentru acestea:

- Transpuneți produsele în vas, introduceți acest vas în corpul oalei sub presiune.
- Închideți capacul, conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Apășati și țineți apășat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel” până ce se va auzi un semnal sonor. Se vor aprinde indicatorul corespunzător pe ecran și indicatorul butonului. Timerul începe contorizarea timpului de încălzire.

Aparatul va încălzi mâncarea până la 70-75°C și o va menține în stare fierbinte timp de 24 ore. Le necesitate încălzirea poate fi oprită, apășând și ținând apășat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel”, până când indicatorul corespunzător pe ecran și butonul nu se vor stingea.

! *Necăzind la faptul că multicucătările poate păstra produsul în stare încălzită până la 24 ore, nu se recomandă să lăsați mâncarea încălzită mai mult decât două-trei ore, deoarece uneori aceasta poate provoca modificarea calităților sale gustative.*

Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate

! *CONTEAZĂ! Dacă utilizați un dispozitiv de fierbere a apei (de exemplu, atunci când gătiți produse), este interzisă setarea temperaturii de gătit peste 100°C. Acest lucru poate duce la supraîncălzirea și ruperea aparatului. Din același motiv, este interzisă utilizarea programului „BAKE”, „FRY”, „BREAD” pentru fierberea apei.*

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Plasați ingredientele în vasul oalei sub presiune în corespundere cu programul de gătit și introduceți acest vas în corpul aparatului. Urmăriți ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie mai jos de cota maximă de pe suprafața inferioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără devieri și aderă la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul oalei sub presiune până ce se aude un click. Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- i** **ATENȚIE!** Dacă gătiți la temperaturi ridicate folosind o cantitate mare de ulei vegetal, lăsați întotdeauna capacul dispozitivului deschis.
4. Cu ajutorul butonului „Menu/Keep Warm” selectați programul de gătit necesar (pe ecran se va afișa indicatorul de program).
5. Dacă nu sunteți mulțumit de timpul de gătit implicit, puteți schimba această valoare apășând butoanele „Hour” și „Min”. În programul MULTICOOK este, de asemenea, posibil să se schimbe temperatura de gătit înainte de a începe. Când acest program este selectat, indicatorul de temperatură de gătit se aprinde pe ecran. Apășati butonul „Temperature” pentru a selecta valoarea dorită.
6. În caz de necesitate setați timpul de start amânat. Funcția „Time Delay” nu este accesibilă la utilizarea programelor „FRY”, „PASTA” și „QUICK COOK”.
7. Pentru a lansa programul de gătit apășati și țineți apășat timp de câteva secunde butonul „Start”, până când nu se vor aprinde indicatorii butoanelor „Start” și „Reheat/Cancel”. Se începe efectuarea programului setat și contorizarea inversă a

timpului de gătit. În programele „STEAM” contorizarea inversă începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas; în programul „PASTA” – după fierberea apei în vas, plasarea produselor și apăsare repetată a butonului „Start”.

- În caz de necesitate funcția de autoîncălzire poate fi deconectată în prealabil, apăsând și ținând apăsat butonul „Menu/Keep Warm”; până când indicatorul butonului „Reheat/Cancel” nu se stinge. Apăsarea repetată a butonului „Menu/Keep Warm” va conecta din nou funcția dată. Funcția de autoîncălzire este inaccesibilă atunci când utilizați programele „YOGURT/DOUGH” și „BREAD”.
- Un semnal sonor informează despre finalizarea programului de gătit. În continuare, în dependență de programul ales sau setările curente, aparatul trece în regim de autoîncălzire (arde indicatorul butonului „Reheat/Cancel”) sau în regim de așteptare (clipește indicatorul butonului „Start”).
- Pentru a anula programul introdus, a suspenda procesul de gătit sau de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel”.



În secțiunea Sfaturi de gătit puteți găsi răspunsuri la cele mai frecvente întrebări.

Pentru a obține un rezultat calitativ Vă propunem să folosiți rețetele de pregătire a bucatelor din cartea de rețete care acompaniază multibucătăria REDMOND RMK-M911E – elaborată special pentru acest model.



În cazul în care după părerea voastră nu ați reușit să atingeți rezultatul scontat în programe ordinare automate, folosiți programul universal „MULTICOOK” cu diapazon largit de setări manuale care oferă posibilități vaste pentru experimentele voastre culinare.

Program „MULTICOOK”

Acest program este destinat pentru a pregăti practic toate felurile de mâncare conform parametrilor de temperatură și timp de gătit setați de către utilizator. Grație programului „MULTICOOK” multibucătăria REDMOND RMK-M911E poate înlocui o serie întreagă de dispozitive de bucătărie și permite a pregăti mâncarea practic după orice rețetă care v-a prezentat interes găsită într-o carte de culinarie veche sau luată din Internet.

Pentru comoditate atunci când se pregătesc bucatelile la o temperatură până la 80°C funcția de autoîncălzire este deconectată. În caz de necesitate ea poate fi conectată manual, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Menu/Keep Warm” după lansarea programului de gătit, până când se aprinde indicatorul „Reheat/Cancel”.

- Timpul de gătit implicit în programul „MULTICOOK” constituie 15 minute, temperatura de gătit implicită – 100°C.
- Diapazonul reglării manuale de temperatură (se modifică prin apăsarea butonului „Temperature”): 35-170°C cu pasul de modificare de 5°C.
- Diapazonul reglării manuale de timp: 5 minute – 12 ore cu pasul de modificare de 1 minut pentru un interval până la 1 oră sau 5 minute – pentru un interval mai mult de 1 oră.



Programul „MULTICOOK” prevede posibilitatea de gătit a multor feluri de mâncare. Folosiți cartea de rețete de la bucătării noastre profesioniști sau tabelul special de temperaturi recomandate pentru pregătirea diferitor feluri de mâncare sau produse.



Dacă utilizați programul MULTICOOK pentru apă clocotită (de exemplu, atunci când preparați produse de gătit), nu setați temperatura de fierbere peste 100°C.

Program „OATMEAL”

Este recomandat pentru pregătirea terciurilor de lapte. Timpul de gătit implicit în program constituie 10 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.

Programul „OATMEAL” este prevăzut pentru pregătirea terciului utilizând lapte pasteurizat cu grăsime redusă. Pentru a evita scurgerea laptelui și a obține rezultatul scontat este necesar înainte de gătit de a întreprinde următoarele acțiuni:

- Spătați minuios toate crupele integrale (orez, hrișca, arpacău de grâu etc.), până când apa devine limpede;
- Înainte de pregătire ungeți cu un vas uscat oale sub presiune;
- Respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele conform indicațiilor din cartea cu rețete; micșorați sau măriți strict proporțional cantitatea ingredientelor;
- Atunci când folosiți laptele integral diluați-l cu apă potabilă în raport 1:1.

Proprietățile laptelui și crupelor în dependență de originea și producătorul lor pot fi diferite, ceea ce se reflectă uneori asupra rezultatelor de gătit.

În cazul în care rezultatul scontat în programul „OATMEAL” nu a fost atins, folosiți programul universal „MULTICOOK”. Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de gătit setați conform rețetei.

Program „STEAM”

Este recomandat pentru călirea legumelor, cârnii, cârnii de pasăre, produselor de mare. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „FRY”

Este recomandat pentru prăjirea legumelor, cârnii, cârnii de pasăre, produselor de mare. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut. Funcția „Time Delay” în acest program este inaccesibilă.



Pentru ca ingredientele să nu arză, urmați instrucțiunile din cartea cu rețete și amestecați periodic conținutul vasului. Se admite pregătirea cu capacul deschis al oalei sub presiune.

Program „SOUP”

Este recomandat pentru pregătirea diferitor bulionuri și feluri întâi, precum și compoturi și băuturi. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „STEAM”

Este recomandat pentru pregătire la aburi a legumelor, cârnii, peștelui, felurilor de mâncare dietetice și vegetariene, alimentație din meniul pentru copii. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Pentru a pregăti în programul dat utilizați un container special (care intră în set);

1. Turnați în vas 600-1000 ml apă. Introduceți în vas containerul de gătit la aburi.
2. Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, plasați-le uniform în container și introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că vasul aderă la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile p. 3-10 din compartimentul „Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate”.

i *Contorizarea inversă a timpului de funcționare a programului de gătit începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas.*

În cazul în care nu utilizați setările automate de timp în programul dat, utilizați tabelul de timp de gătit la aburi recomandat pentru diferite produse.

Program „PASTA”

Este recomandat pentru pregătirea pastelor, etc., fierberea ouălor și crenvurșilor. Timpul de gătit implicit în program constituie 8 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 2 până la 20 minute cu pasul de setare de 1 minut. Programul prevede aducerea apei la fierbere, introducerea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Un semnal sonor informează despre momentul de fierbere a apei și necesitatea de a introduce a produselor. Contorizarea inversă a timpului de lucru a programului de gătit începe după apăsare repetată a butonului „Start”. Funcția „Time Delay” în acest program este inaccesibilă.



Atunci când pregătiți unele produse (paste, etc.) se formează spumă. Pentru a evita scurgerea eventuală a acesteia după limitele vasului se poate de gătit cu capacul deschis peste câteva minute după introducerea produselor în apă fiartă.

Program „SLOW COOK”

Este recomandat pentru pregătirea câinii înăbușite, a laptelui topit. Timpul de gătit implicit în program constituie 5 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 8 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Program „BOIL”

Este recomandat pentru pregătirea legumelor și a leguminoaselor. Timpul de gătit implicit în program constituie 40 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „BAKE”

Este recomandat pentru coacerea biscuiților, budincilor, turtelor din aluat de levuri și foiață. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.



Puteți verifica gradul de finisare a biscuitului înfăgâd în acesta o scobitoare. Dacă o scoateți și ea conține bucăți de aluat lipit – biscuitul este gata.

Atunci când pregătiți pâinea se recomandă de a deconecta funcția de încălzire automată a felului de mâncare la toate etapele de gătit.

Program „GRAIN”

Programul este recomandat pentru fierberea terciurilor friabile din diferite tipuri de crupe, pregătirea diferitor garnituri. Timpul de gătit implicit în program constituie 35 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „PILAF”

Programul este recomandat pentru pregătirea diferitor tipuri de pilaf, paella. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 10 minute.

Program „YOGURT/DOUGH”

Cu ajutorul acestui program puteți pregăti diferite iaurturi gustoase și sănătoase la domiciliu dospirea aluatului. Timpul de gătit implicit în program constituie 8 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 6 până la 12 ore cu pasul de setare de 10 minute. Funcția de autoîncălzire în acest program este inaccessibilă. La introducerea ingredientelor urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația 1/2 de pe suprafața interioară a vasului.

Program „PIZZA”

Este recomandat pentru pregătire pizza. Timpul de gătit implicit în program constituie 25 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 5 minute.

Program „BREAD”

Este recomandat pentru coacerea diferitor tipuri de pâine de făină de grâu și cu adăugarea făinii de secară. Programul prevede un ciclu complet de pregătire de la dospirea aluatului până la coacere. Timpul de gătit implicit în program constituie 3 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 6 ore cu pasul de setare de 10 minute. În acest program funcția de autoîncălzire este inaccessibilă.

- Atunci când introduceți ingredientele urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația 1/2 pe suprafața interioară a vasului.
- Trebuie de ținut cont că în decursul primei ore de funcționare a programului are loc dospirea aluatului, apoi nemillocut coacerea.
- Înainte de a folosi făina, se recomandă de cernut pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura impuritățile.
- Nu este recomandată utilizarea funcției „Time Delay”, deoarece aceasta poate influența calitatea copturii.
- Nu deschideți capacul oalei sub presiune până la finisarea completă a procesului de coacere! De aceasta depinde calitatea produsului copt.
- Pentru a reduce timpul și a simplifica gătirea se recomandă de a utiliza amestecuri gata pentru pregătirea pâinii.

Program „DESSERT”

Este recomandat pentru pregătirea diferitor deserturi din fructe și pomușoare. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „QUICK COOK”

Program de gătire rapidă a orezului, terciurilor friabile din crupe. Reglările timpului de gătit și funcția „Time Delay” în acest program sunt inaccessibile.

III. POSIBILITĂȚI SUPLIMENTARE

- Pregătirea fondue
- Prăjire în fritueuză
- Pregătirea brânzei, cașcavalului
- Pasteurizarea produselor lichide
- Încălzirea alimentației pentru copii
- Sterilizarea vasele și obiectelor de igienă personală

 *Rețetele specificate în secțiunea de feluri de mâncare pot fi găsite în cartea de rețete sau pe site-ul www.redmond.company.*

IV. ACCESORII ADIȚIONALE

Accesoriile suplimentare pentru multibucătăria REDMOND RMK-M911E și mai multe informații despre noutățile REDMOND pot fi achiziționate sau vizionate pe siteul www.redmond.company sau în magazinele distribuitorului oficial.

V. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI

Înainte de a parveni la curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Folosiți o țesătură moale și remedii non-abrazive de spălat vesela. Recomandăm să efectuați curățarea produsului imediat după utilizare.

STOP ESTE INTERZISĂ utilizarea unei burete cu acoperire dură sau abrazivă, a remediilor de curățare cu particule abrazive, precum și alte substanțe chimice agresive. Este interzis de a plasa corpul aparatului în apă sau sub un jet de apă.


Înainte de prima utilizare sau pentru eliminarea mirosurilor după pregătire recomandăm în decurs de 15 minute fierbeți o jumătate de lămâie în programul „STEAM”.


Vasul, capacul interior de aluminiu și supapa de abur trebuie curățite după fiecare utilizare. Vasul poate fi spălat în mașină de spălat vase. După sfârșitul curățirii vasului ștergeți suprafața sa exterioară până ce ea devine uscată.

Pentru curățirea capacului interior de aluminiu (A5):

1. Deschideți capacul oalei sub presiune.
2. În partea interioară a capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare de masă plastică.
3. Fără a vă forța, trageți capacul de aluminiu interior puțin la sine și în jos pentru ca el să se dezințească de la capacul principal.
4. Ștergeți suprafața ambelor capace cu o țesătură umedă sau un șervețel. În caz de necesitate spălați capacul scos sub un jet de apă și folosiți detergente de spălat vase. Nu se recomandă folosirea mașinii de spălat vase.
5. Asamblați în ordine inversă: introduceți capacul de aluminiu în canale, reuiniți-l cu capacul principal și apăsați puțin pe fixatori până ce se va aude un click. Capacul de aluminiu interior trebuie să se fixeze în mod sigur.

Supapa de aburi este instalată într-o celulă specială pe capacul superior al aparatului și constă din două părți: disc exterior și bază. Pentru curățirea supapei:

1. Trageți atent discul superior de proeminențe în sus și la sine, astfel cum este arătat pe desen A6.
2. Pe partea interioară a discului întoarceți partea principală a supapei în sensul contra acelor ceasornicului (în sensul ).
3. Extrageți atent cauciucul supapei. Spălați toate părțile supapei, respectând regulile menționate.
4. **ATENȚIE!** Pentru a evita deformării cauciucului supapei se interzice sucirea și tragerea acestuia.

STOP Asamblați în ordine inversă: puneți cauciucul la loc, uniți canalele părții principale a supapei cu proeminențe corespunzătoare pe partea interioară a discului și întoarceți în sensul acului ceasornicului (în sensul ). Introduceți supapa de aburi în celulă pe capacul aparatului (discul superior trebuie să fie plasat în urmă cu proeminență pentru extragere).

Condensatul format în timpul pregătirii mâncării în modelul dat se acumulează într-un jgheab special de pe corpul aparatului în jurul vasului și se scurge în containerul situat pe partea inferioară a aparatului.

1. Deschideți capacul, scoateți vasul. În caz de necesitate ridicați puțin partea frontală a oalei sub presiune, pentru ca condensatul să se scurgă în container.
2. Ridicați containerul trăgând ușor de proeminență la sine.
3. Vărsați condensatul. Spălați containerul și introduceți-l la loc.
4. Condensatul care rămâne în cavitățile în jurul vasului eliminați cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

Transport și Depozitare

La utilizarea repetată sau păstrare uscați în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivelor încălzitoare.

La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului.

Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

VI. SFATURI DE GĂTIT

Erorile de gătit și căile de înlăturare a acestora

În acest compartiment sunt prezentate erorile tipice comise la gătirea mâncării în oale sub presiune, sunt examinate cauzele posibile și căile de înlăturare a acestora.

BUCATELE NU S-AU PREGĂTIT PÂNĂ LA URMĂ

Cauzele posibile	Căile de soluționare
Dumneavoastră ați uitat să închideți capacul dispozitivului sau nu l-ați închis ermetic, deaceia temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă	În timpul pregătirii nu deschideți capacul multibucătăriei fără necesitate. Închideți capacul până la fixare. Asigurați-vă, că nimic nu împiedică închiderea ermetică a capacului dispozitivului și guma de etanșare pe capacul interior nu este deformată
Castronul și elementul de încălzire contactează rău, deaceia temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă	Castronul trebuie instalat în carcasa dispozitivului exact aderând strâns la partea de jos a discului de încălzire. Asigurați-vă, că în camera de lucru a multibucătăriei nu sunt elemente străine. Evitați contaminarea discului de încălzire

Cauzele posibile		Căile de soluționare
Alegerea nefericită a ingredientelor alimentare. Aceste ingrediente nu corespund pentru pregătirea modului ales de dumneavoastră sau dumneavoastră ați ales programul greșit de pregătire. Ingredientele sunt tăiate prea mari, sunt încălțate proporțiile generale ale fiilor produselor. Dumneavoastră nu ați setat corect (nu ați calculat) timpul de preparare. Tipul rețetei alese de dumneavoastră nu este potrivit pentru pregătirea în acest multicuțar.		Este recomandabil să utilizați rețete verificate (adaptate pentru modelul acestui dispozitiv). Folosiți rețete, în care puteți avea încredere cu adevărat. Selecția ingredientelor, metoda lor de feliere, marcajul proporțiilor, alegerea programului și timpul de pregătire trebuie să corespundă rețetei alese
La pregătirea în abur: în castron este prea puțină apă, pentru a asigura o densitate adecvată a vaporilor		Turnați în castron apă în mod necesar în volumul recomandat rețetei. Dacă aveți îndoiele, verificați nivelul apei în procesul de pregătire
La prăjire	Dumneavoastră ați turnat în castron prea mult ulei vegetal	La prăjirea obișnuită este de ajuns, ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. La prăjirea în friteuză urmați pașii rețetei corespunzătoare
La prăjire	Excesul de umiditate în castron	Nu închideți capacul multicuțării la prăjire, dacă acesta nu este scris în rețetă. Produsele congelate înainte de prăjire este necesar să le decongelezi și să scurgeți apa din ele
La fierbere: fierberea în uscat a supei la fierberea produselor aciditate mare		Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, mistuirea ș.m.d. Urmăriți recomandările rețetei alese de către dumneavoastră
La coacere (nu s-a copt)	În procesul creșterii aluatului a blocat în interiorul capacului și a tăiat supapa de evacuare a aburului	Puneți în castron aluatul în volum mai mic
	Dumneavoastră ați pus în castron prea mult aluat	Scoteți captura din castron, întoarceți-o și iarăși puneți-o în castron. După care așteptați prepararea. În continuare la coacere puneți în castron aluat în volum mai mic

PRODUSUL A FIERT ÎN EXCES

Dumneavoastră ați greșit la alegerea tipului produsului sau la setarea (calculul) timpului de preparare. Dimensiunile prea mici ale ingredientelor	Apelați la verificările (adaptate pentru acest model de dispozitiv) rețetei. Selecția ingredientelor, modul lor de feliere, proporțiile marcajului, alegerea programului și timpul de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor acestora
După pregătire bucatele gata prea mult au stat în autoîncălzire	Utilizarea îndelungată a funcției autoîncălzirii nu este de dorit. Dacă în modelul dumneavoastră de multicuțar este prevăzută deconectarea preliminară a acestei funcții, dumneavoastră puteți folosi această posibilitate

LA FIERBERE PRODUSUL DE EVAPORĂ

La fierberea terciului de lapte, laptele se evaporă	Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii acestuia. Recomandăm să folosiți numai laptele unt cu grăsimea până la 2,5%. În caz de necesitate laptele poate fi puțin diluat cu apă potabilă
Ingredientele înainte de fierbere nu au fost tratate sau tratate incorect (rău spălate ș.m.d.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau incorect este ales tipul produsului	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model). Selecția ingredientelor, metodele lor de pretratare, proporțiile marcajului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia. Cerealele integrale, carnea, peștele și fructele de mare totdeauna spălați-le bine până apa devine curată
Produsul formează o spumă	Se recomandă să se cătătească bine produsul, să se îndepărteze valva sau să se gătească cu capacul deschis.

BUCATELE SE ARD

Castronul a fost rău spălat după pregătirea mâncării anterioare. Acoperirea non-stick a castronului este dăunată	Înainte să începeți a găti, asigurați-vă, că castronul este bine spălat și acoperirea non-stick nu are daune
Volumul total al produsului este mai mic decât cel recomandat în rețetă	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model)
Dumneavoastră ați setat prea mult timp pentru pregătire	Micșorați timpul de pregătire sau urmați pașii rețetei, pentru dispozitivul acestui model
La prăjire: dumneavoastră ați uitat să turnați în castron ulei, nu ați mestecat sau târziu ați scos produsele preparate	La prăjirea obișnuită turnați în castron puțin ulei vegetal – așa, ca acesta să acopere partea de jos a castronului cu un strat subțire. Pentru prăjirea uniformă produsele în castron trebuie periodic amestecate sau întoarse după un anumit timp
La fierberea înăbușită: în castron nu este suficientă umiditate	Adăugați în castron mai mult lichid. În timpul pregătirii nu deschideți capacul multicuțării fără necesitate
La fierbere: în castron e prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor)	Observați raportul corect dintre ingredientele lichide și solide
La coacere: nu ați uns suprafața interioară a castronului cu unt înainte de pregătire	Înainte de a pune aluatul ungeți partea de jos și pereții castronului cu ulei sau unt (nu trebuie să turnați ulei în castron!)

PRODUSUL A PIERDUT FORMA TĂIERII

Dumneavoastră prea des amestecați produsul în castron	La prăjirea obișnuită amestecați bucatele nu mai des decât peste fiecare 5-7 minute
Dumneavoastră ați setat prea mare timpul de pregătire	Micșorați timpul de pregătire sau urmați pașii rețetei, adaptate pentru dispozitivul modelului dat

COPTURA S-A PRIMIT UMEDĂ

Au fost utilizate ingrediente necorespunzătoare, oferind exces de umiditate (legume sau fructe succulente, fructe de pădure congelate, smântână ș.m.d.)	Alegeți ingredientele în corespundere cu rețeta copturii. Încercați să nu alegeți în calitate de ingrediente produse, care conțin prea multă umiditate sau folosiți-le după posibilitate în cantități minime
Dumneavoastră ați lăsat prea mult captura pregătită în multicuțar în lincis	Stăruii-vă să scoateți captura din multicuțar imediat ce este gata. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în multicuțar pe un termen scurt cu autoîncălzirea conectată

COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouăle cu zahărul au fost rău bătute	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru modelul dispozitivului dat). Selecția ingredientelor, metoda lor de pretratare, proporțiile marcajului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia
Aluatul a stat mult timp cu praful de copt	
Nu ați cernut făina sau ați frământat aluatul rău	
Au fost comise greșeli la stabilirea ingredientelor	
Rețeta aleasă de dumneavoastră nu este potrivită pentru coptură în modelul dat al multicuțării	

i În rândul modelelor multifierbătoarelor REDMOND în programele „STEW” și „SOUP” la insuficiența lichidului în castron este activat sistemul de protecție de supraîncălzire al dispozitivului. În acest caz programul de pregătire se oprește și multicuțar începe să se încălzească în regimul autoîncălzirii.

Timpul recomandat pentru prepararea diverselor produse în abur

Nr.	Produs	Greutatea, g/ Cantitatea, buc.	Volumul apei, ml	Timpul de pregătire, min
1	File de porc/vită (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	File de miel (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	40

Nr.	Produs	Greutatea, g/ Cantitatea, buc.	Volumul apei, ml	Timpul de pregătire, min
3	File de pui (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Chiftele/parjoale	500	800	25/40
5	Pește (filer)	300	800	15
6	Cocktail de fructe de mare (proaspăt congelate)	300	800	5
7	Cartofi (taiati în 4 bucăți)	500	800	20
8	Morcov (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Sfeclă (taiată în 4 bucăți)	500	1500	90
10	Legume (proaspăt congelate)	500	800	5
11	Ouă de găină	5 buc.	800	10

i Este necesar să țineți cont că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate fi diferit de valorile recomandate în dependență de calitatea produsului anumit, precum și de preferințele voastre gustative.

Recomandări de utilizare a regimurilor de temperatură în programul „MULTICOOK”

Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)	Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)
35	Predospirea aluatului, pregătirea oțetului	105°C	Pregătirea răcirii
40	Pregătirea iaurturilor	110°C	Sterilizare
45	Dospire	115°C	Pregătirea siropului de zahăr
50	Fermentare	120°C	Pregătire halcă
55	Pregătirea bomboanei fondante	125°C	Pregătirea cârnii înăbușite
60	Pregătirea ceaiului verde, a alimentației pentru copii	130°C	Pregătirea budincii
65	Pregătirea cârnii în ambalaj de vacuum	135°C	Rumenirea felurilor de mâncare gata preparate pentru a le atribui o scoarță crocantă
70	Pregătirea puncului	140°C	Afumare
75	Pasteurizare, pregătirea ceaiului alb	145°C	Coacerea legumelor și peștelui în staniol
80	Pregătirea glintwein	150°C	Coacerea cârnii în staniol
85	Pregătirea brânzei sau a felurilor de mâncare care necesită timp de gătit îndelungat	155°C	Prăjirea produselor din aluat de levuri
90	Pregătirea ceaiului roșu	160°C	Prăjirea cârnii de pasăre
95	Pregătirea terciurilor de lapte	165°C	Prăjire steakuri
100	Pregătirea bezelelor, a dulcetei	170°C	Prăjire în friteuză (cartofi fri, nuggets de pui etc.)

Tabel rezumativ de programe de gătit (setări de fabrică)

Program	Recomandări de utilizare	Timp de gătit, implicat	Diapazon de timp de gătit/ pas de setare	Start amânat, oră	Așteptarea la sfârșitul în regim de funcționare	Autoînchidere
MULTICOOK	Pregătirea diferitor feluri de mâncare cu posibilitate de setare a temperaturii și a timpului de gătit	15 min	5 min – 1 oră / 1 min 1 oră – 12 ore / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Pregătirea terciurilor pe lapte	10 min	5 min – 1 oră 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Călirea cârnii, peștelui, legumelor, garniturilor și felurilor de mâncare complexe	1 oră	20 min – 12 ore / 5 min	✓		✓
FRY	Prăjirea cârnii, a peștelui, legumelor și felurilor de mâncare complexe	15 min	5 min – 1 oră 30 min / 1 min			✓
SOUP	Pregătirea bilioanelor, supe de bază, supe de legume și supe reci	1 oră	20 min – 8 ore / 5 min	✓		✓
STEAM	Pregătirea la aburi a cârnii, peștelui, legumelor și altor produse	15 min	5 min – 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Pregătirea pastelor din diferite specii de grâu; fierberea crenvurșilor și altor semipreparate	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Pregătirea laptelui topit, cârnii înăbușite, halcă de carne, răcitură	5 ore	1 oră – 8 ore / 10 min	✓		✓
BOIL	Fierberea legumelor și leguminoaselor	40 min	5 min – 2 ore / 5 min	✓		✓
BAKE	Coacerea checurilor, biscuiților, budincilor, turtelor din aluat de levuri și foitaj	1 oră	20 min – 8 ore / 5 min	✓		✓
GRAIN	Pregătirea diferitor crupe și garnituri. Fierberea terciurilor friabile pe apă	35 min	5 min – 4 ore / 5 min	✓		✓
PILAF	Pregătirea diferitor tipuri de pilaf (cu carne, pește, carne de pasăre, legume)	1 oră	20 min – 1 oră 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Pregătirea diferitor tipuri de iaurt	8 ore	6 ore – 12 ore / 10 min	✓		
PIZZA	Pregătire pizza	25 min	20 min – 1 oră / 5 min	✓		✓
BREAD	Pregătirea pâinii din făină de grâu și de secară (inclusiv etapa de dospire a aluatului)	3 ore	1 oră – 6 ore / 10 min	✓		
DESSERT	Pregătirea diferitor deserturi din fructe și पोषोारे proaspete	1 oră	5 min – 4 ore / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Pregătire rapidă a orezului, terciurilor friabile pe apă	Onore automată după fierberea completă a apei				✓

VII. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare	
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1-E3	Eroare de sistem, este posibilă supraîncălzirea dispozitivului, eșecul panoului de control sau a elementului de încălzire	Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare, lăsați-l să se răcească. Verificați bolul și un volum suficient de produs în acesta. Conectați aparatul la sursa de alimentare și lăsați programul. Dacă problema persistă, contactați un centru de servicii autorizat	
Când se gătește în programul "FRY" cu elementul de încălzire ridicat, dispozitivul afișează mesajul de eroare E3.	Cantitatea prea mică de produse este de gătit sau produsele sunt lipite pe fundul pan.	Această situație nu înseamnă că este o defecțiune a dispozitivului, ci este cauzată de funcționarea protecției supraîncălzirii. Pentru a continua să lucreze cu multi-bucătărie, dispozitivul ar trebui să fie deconectat de la priză timp de 2-3 minute, și apoi ar trebui să fie conectat la priză din nou. Pentru a evita eroarea de la apărarea din nou, utilizați programul „MULTICOOK” cu temperatura fixată la 170°C	
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	
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs	
Bucatele se prepară prea mult timp	Întreruperi 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	
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente)	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele	
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări	Instalați vasul drept, fără înclinări	
	Elementul de încălzire este foarte murdar	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire	
Întimpul preparării iese aburul de sub capac	Nu se respectă ermetizarea conectării vasului și capacului interior al multicookerului	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului	Instalați vasul drept, fără înclinări
		Capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului plin se va auzi un click
		Inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire




În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.

**Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)**

Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul însuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoii menajeri, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materiilor valoroase, precum și curățarea de poluanți. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, reglementează reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Această directivă specifică cerințele de bază pentru eliminarea și reciclarea deșeurilor de la dispozitivele electrice și electronice, valabilă pe întreg teritoriul Uniunii Europene.

 Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

A használati útmutatóban szereplő biztonsági intézkedések nem fedik le az összes lehetséges helyzetet, amely a készülék felhasználása során felmerülhet. A készülék használata során a felhasználó járjon el a józan ész szellemében, legyen óvatos és figyelmes.

BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.
- Az adott elektromos berendezés egy magas funkcionalitású, otthoni körülmények közt, nem ipari célból használatos helyiségekben való ételkészítésre alkalmas készülék. A készülék ipari vagy más nem rendeltetésszerű használata, a rendeltetésszerű használat feltételeinek megsértését jelenti. Ebben az esetben a gyártó a lehetséges következményekért nem vállal felelősséget.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).
- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozójazathoz: ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabító 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 csatlakozójazatból 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 es ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarkokkal és bútor élével.

STOP *FIGYELEMBE VEGYEN: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.*

- A korongformájú melegítőelem helyzetváltoztatásakor okvetlenül használandó a készletben található csipesz. Ezzel elkerülhetőek a lehetséges égési sérülések vagy egyéb sérülések kialakulása.
- A melegítőelem felhelyezésénél felső pozícióba győződjön meg arról, hogy szilárdan van rögzítve a készülék kamrája falán lévő vajatokban. A melegítőelem helytelen felhelyezése esetén a melegítőelem szabadon vándorolhat a készülék működése közben, ami meghibásodáshoz vezet.

STOP *Áramütés elkerülése érdekében ne változtassa a melegítőelem helyzetét, amikor a készülék áramosítva van!*

A készülék fedelét lezárni tilos, amennyiben a korongformájú melegítőelem felső pozícióba van állítva.

Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához 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 vízszugár alá helyezni!*

- 8 éves és idősebb gyermekek, valamint elégtelen fizikai, érzelmi- ill. szellemi képességű, vagy tapasztalattal illetve ismerettel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett használhatják és/vagy abban az esetben, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és tisztában vannak a készülék használatával összefüggő veszélyekkel. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készüléket és az elektromos vezetéket tartsa elzárva 8 évnél fiatalabb gyermekektől. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyermekek felnőtt felügyelete nélkül.

- A csomagoló anyag (fólia, polisztirol stb.) veszélyes lehet gyermekek számára. Fulladásveszélyes! Tartsa gyermekektől elzárt helyen.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképzett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyron kárához vezethet.

STOP FIGYELEM! A meghibásodott készülék bármilyen használatát, tilos.

Technikai jellemzők

Modell.....	RMK-M911E	Tányér/serpenyő fedezete.....	tapadásmentes kerámiai
Teljesítmény.....	860-1000 W	LED-kijelző.....	zines
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-melegítés.....	van
Elektromos biztonság.....	I osztály	Befoglaló méretek.....	377 × 285 × 240 mm
Tányér maximális úrtartalma.....	5 l	Nettó súly.....	5,7 kg

Programok

1. MULTICOOK (MULTISZAKÁCS)	7. PASTA (TÉSZTA)	13. YOGURT/DOUGH (JOGHURT/KELT-TÉSZTA)
2. OATMEAL (TEJKÁSA)	8. SLOW COOK (LASSÚ PÁROLÁS)	14. PIZZA
3. STEW (FŐZÉS)	9. BOIL (KÉSZÍTÉS)	15. BREAD (KENYÉR)
4. FRY (SÜTÉS)	10. BAKE (SÜTEMÉNYEK)	16. DESSERT (ÉDESSÉG)
5. SOUP (LEVES)	11. GRAIN (DARA)	17. QUICK COOK (GYORS KÉSZÍTÉS)
6. STEAM (KÉSZÍTÉS PÁROLÁSSAL)	12. PILAF (PILÁF)	

Funkciók

MASTERFRY funkció (felvonó a fűtelem).....	áll rendelkezésre
A kész étel hőmérsékletének fentartása (automatikus melegítés).....	24 óráig
Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.....	van
Étel melegítése.....	24 óráig
Elhalasztott rajt.....	24 óráig

Készletezés

Multikonyha.....	1 darab	Méritókanál.....	1 darab
Tányér.....	1 darab	Lapos kanál.....	1 darab
Serpenyő.....	1 darab	Receptkönyv.....	1 darab
Csipesz.....	1 darab	Méritókanál és kanál tartója.....	1 darab
Párolásra szolgáló konténer.....	1 darab	Használati útmutató.....	1 darab
Joghurtos poharak.....	6 darab	Szerviz könyv.....	1 darab
Mérőpohár.....	1 darab	Tápkábel.....	1 darab

A gyártónak joga van arra, hogy a készülék díjándít, készletezését, valamint a technikai jellemzését módosítsa a termékei tökéletesítése során és módosításokról szóló kiegészítő értesítés nélkül. A műszaki jellemzők megegyedett hibá ±10%.

Rotogató fazék szerkezete RMK-M911E A1

1. Készülék fedele	8. Áthelyezésre szolgáló kar	15. Párolásra szolgáló konténer
2. Belső levehető fedél	9. Levehető gőzszelap	16. Joghurtos poharak
3. Felemelhető melegítőelem	10. Lapos kanál	17. Méritókanál és kanál tartója
4. Tányér	11. Méritókanál	18. Hálózati kábel
5. Fedőet nyitó gomb	12. Mérőpohár	19. Kondenzátum gyűjtésére szolgáló tartály
6. Vezérlő panel kijelzővel	13. Serpenyő	
7. Ház	14. Csipesz	

Vezérlőpanel A2

REDMOND RMK-M911E rotogató fazék érzékelő vezérlő panellel rendelkezik többfunkciós színes LED-kijelzővel.

1. „Reheat/Cancel” („Melegítés/Törés”) – a melegítési funkció beakcsolása/kikapcsolása, a készítési program működésének szünetése, a bevezetett állítások törése.
2. „Time Delay” („Elhalasztott rajt”) – az elhalasztott rajt idejének állítási rendszert beakcsolja.
3. „Temperature” („Hőmérséklet”) – a „MULTICOOK” programban lévő hőmérséklet értékének állítása.
4. „Hour” („Óra”) – az óráérték a készítési idő és elhalasztott rajt állítási rendszerében történő választása.
5. „Min” („Perc”) – a percérték a készítési idő és elhalasztott rajt állítási rendszerében történő választása.
6. „Quick cook” („Gyors készítés”) – a „QUICK COOK” program indítása.
7. „Menu/Keep Warm” („Menü/ Automatikus melegítés”) – automatikus készítési program választása; az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.
8. „Start” – bevezetett készítési rendszer indítása.
9. Kijelző.

Kijelző szerkezete A3

1. A „QUICK COOK” automatikus program működési indikátora
2. Készítési program/melegítés működési indikátora
3. Készítési lépés indikátora
4. A „MULTICOOK” programban állított hőmérséklet indikátora
5. A „Time Delay” funkció indikátora
6. A stopperóra értéke rendszerének indikátora
7. Stopperóra
8. A válszott automatikus készítési program indikátora

I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT

Óvatosan csomagolja ki a készüléket és vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét, a sorozati számot tartalmazó címkén kívül.

A készüléken levő sorozati szám hiánya automatikusan megfosztja azokat a jogaikat, hogy jótállási szolgáltatást kapjon.

Törölje meg a készülék házat nedves szövettel. Mossa meg a tányért meleg szappanos vízzel. Gondosan szárazra meg. Az első használatánál idegen illat keletkezhet, ami nem a készülék hibájának a következménye. Ebben az esetben tisztítsa a készüléket.

⚠ Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

FIGYELEM! Tilos a készüléket a fogantyúnál fogva a töltött tállal felemelni.

Ne kapcsolja be a készüléket a táll vagy az üres táll nélkül – a főzési program véletlen elindítása esetén a készülék kritikus túlmelegedéséhez, vagy a nem Botos bevonat károsodásához vezethet. Sütés előtt óntson egy kis növényi vagy napraforgóolajat a tállba!

STOP FIGYELEM! Tilos a készüléket az edény fogantyújánál fogva felemelni!

II. MULTIKONYHA ÜZEMELTETÉSE

Az első beakcsolás előtt

Állítsa a a készüléket a szilárd egyenes vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelapról kimenő gőz ne kerüljen a tapétára, díszfedezetre, elektronikus gépre és más tárgyakra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szenvednek.

A készítés előtt győződjön meg arról, hogy a multikonyha külső és látható részeknek nincs rongálódása, letört darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

Készítési idő állítása

A REDMOND RMK-M911E multikonyhaban önállóan lehet állítani a készítési időt minden egyes proramban (a „QUICK COOK” programon kívül). A változtatási lépése és a bevezetett idő lehetséges terjedelme a választott készítési programtól függ. Az idő változására:

HUN

1. A program választása után nyomja meg a „Hour” gombot, hogy az óra értékét állítsa. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
2. Nyomja meg a „Min” gombot, hogy a perc értékét állítsa. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
3. Hogyha a készítési idő egy óránál kevesebb, nyomja meg a „Hour” gombot, amíg az óra indikátora nulla lesz. Ezután nyomja meg a „Min” gombot, hogy a perc értékét állítsa.
4. Az készítési idő állításának végén (a kijelző hunyorogni folytat), menjen át a következő lépéshez a választott készítési program algoritmusnak megfelelően. A bevezetett állítások törlésére nyomja meg a „Reheat/Cancel” gombot, ami után újra vezesse be a készítési programot.

i A készítési program kézi állításánál, figyelembe vegye az állítások lehetséges terjedelmet és lépés értéket, amelyet a választott készítési program előrelátja, a gyári állítások táblájának megfelelően.

Az Ön kényelmességére a bevezetett idő terjedelme a készítési programokban a minimális értéktől kezdődik. Ez azt engedi, hogy a program működését egy kis időtartamra hosszabítsa, ha az étel az általános idő alatt nem került készítésre.

Az egyes automatikus programban az állított idő visszazámolása csak akkor kezdődik, amikor a készülék a beállított munkahőmérsékletet éri. Például hogyha hideg vizet öntünk és a „STEAM” programban készítési időt 5 percre állítunk, akkor a program indítása és az állított idő visszazámolása csak a víz forralása után és a tányérban elegendő mennyiségű gőz alakulása után kezdődik.

A „PASTA” programban az állított idő visszazámolása csak a víz forralása után kezdődik és a „Start” gomb ismételt nyomása után is.

MASTERFRY funkció **A4**

A REDMOND RMK-M911E Multicooker felemelhető melegítőelemmel van felszerelve. Ennek köszönhetően a multifunkciós főzőkészülékben nem csak a főzőedényt, hanem a serpenyőt is használhatja (a készlet tartalmazza).



A csipeszt csak hűszigetelt kesztyűben fogja meg. A melegítő koronghoz – a helyzetétől függetlenül – kézzel érní tilos!

Biztonságos használat érdekében a melegítőelem helyzetváltoztatásakor használja a csipeszt (a készlet tartalmazza).

A melegítőelem felső pozícióba való felhelyezése érdekében óvatosan emelje fel azt maximálisan, és kissé fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a rögzítők biztosan rögzülnek a kamra falán lévő vágatokban.

A korongformájú melegítőelem alsó pozícióba való felhelyezése érdekében emelje fel azt úgy, hogy a rögzítők kijöjjenek a kamra falán lévő vágatokból, és kissé fordítsa el az elemet az óramutató járásával egyező irányba, miután óvatosan ereszse le.



Ne próbálja megváltoztatni a melegítőelem helyzetét, amennyiben a készülék áramosítva van!

A készülék fedelét tilos lezárni, ha a korongformájú melegítőelem felső helyzetben van felállítva.



A multifunkciós főzőkészülékkel való főzéshez kizárólag a serpenyőt használja, amelyet a készlet tartalmaz.

„Time Delay” funkció („Elhalasztott rajt”)

Azt engedi, hogy pontos időt állítsa, amelyhez az automatikus készítési program véget ér (a program munkaidőt figyelembe véve). El lehet halasztani a készítési folyamatot 10 perctől 24 óráig, az állítási lépés 10 percre. Figyelembe kell venni, hogy az elhalasztási idő több legyen, mint az állított készítési idő, másképpen a program azonnal a „Start” gombra nyomása után kezdődik működni.

Az automatikus program választása, hőmérséklet értékének állítása és készítési idő választása után állíthatja az elhalasztott rajt idejét:

1. Nyomja meg a „Time Delay” gombot és kapcsolja be az elhalasztott rajt idejének állítását. A kijelzőn megjelenik a „Time Delay” felirat, és a stopperóra hunyorogni kezd.
2. Nyomja meg a „Hour” gombot, hogy lépésenként változtassa az óra értékét. Az idő állított formátuma: 24 óra. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
3. Nyomja meg a „Min” gombot, hogy lépésenként változtassa a perc értékét. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
4. Hogyha a készítési idő egy óránál kevesebb, az idő állítási rendszerében egymás után nyomja meg a „Hour” gombot, amíg az óra indikátora nulla lesz. Ezután nyomja meg a „Min” gombot, hogy a perc értékét állítsa.
5. A bevezetett állítások törlésére nyomja meg a „Reheat/Cancel” gombot, ami után újra vezesse be a készítési programot.
6. Az idő állítása után nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Start” gombot. Felragyog a „Time Delay” funkció működési indikátora, és a program elvégzése és az idő visszazámolása kezdődik.
7. Amikor a meghatározott idő elmúlik, az étel kész lesz. A program elvégzése után automatikusan bekapcsolódik a kész étel hőmérsékletének fenntartási funkciója (automatikus melegítés) és a „Reheat/Cancel” gomb indikátora felragyog.

8. Az automatikus melegítés kikapcsolása végett nyomja meg a „Reheat/Cancel” gombot. A gomb indikátora kialszik.
- i** Az elhalasztott rajt funkció használata lehetséges minden automatikus készítési programban, a „FRY”, „PASTA” és „QUICK COOK” programon kívül.

Ne ajánlatos a „Time Delay” funkciót használni, hogyha az recept összetételében van tejtermék vagy más romlandó élelmiszer (tojás, friss tej, hús, sajt, stb.)

A „Time Delay” funkcióban történő időállításnál figyelembe kell venni, hogy a „STEAM” programban történő idő-visszazámolás csak a szükséges munkahőmérséklet a multikonyha általi elérése után (a víz forralása után).

Kész étel hőmérsékletének fenntartása funkció „Keep Warm” (automatikus melegítés)

Automatikusan bekapcsolódik a készítés program elvégzése után a program elvégzése után nem mindig kívánatos. Ezt figyelembe véve a REDMOND RMK-M911E multikonyhában előrelátható a jelen funkció időben történő kikapcsolási lehetőségét az alapvető készítési program indítása vagy működése során. Ennek érdekében a program indításánál vagy működésénél nyomja meg és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm” gombot, amíg a „Reheat/Cancel” gomb indikátora nem alszik ki. Az automatikus melegítés ismét bekapcsolása érdekében újra nyomja meg a „Menu/Keep Warm” gombot (a „Reheat/Cancel” gomb indikátora felragyog).

Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása

Az automatikus melegítés bekapcsolása a program elvégzése után nem mindig kívánatos. Ezt figyelembe véve a REDMOND RMK-M911E multikonyhában előrelátható a jelen funkció időben történő kikapcsolási lehetőségét az alapvető készítési program indítása vagy működése során. Ennek érdekében a program indításánál vagy működésénél nyomja meg és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm” gombot, amíg a „Reheat/Cancel” gomb indikátora nem alszik ki. Az automatikus melegítés ismét bekapcsolása érdekében újra nyomja meg a „Menu/Keep Warm” gombot (a „Reheat/Cancel” gomb indikátora felragyog).

Étel melegítése funkció

A REDMOND RMK-M911E multikonyhát a hideg ételek melegítésére használhatja. Ennek érdekében:

- Helyezze át az ételt a tányérba, állítsa a multikonyha házába.
- Csukja be a fedelet, kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
- Nyomja s néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel” gombot, amíg a hangjelet nem hallja. Felragyog a megfelelő indikátor a kijelzőn és a gomb indikátora. A stopperóra kezdi a melegítési idő visszazámolását.

A készülék 70-75°C fokig melegíti az ételt és melegen fenntartja 24 óra alatt. Szükség esetén a melegítés abbahagyására nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel” gombot, amíg a gomb indikátora és a kijelzőn lévő indikátora nem alszik el.



Annak ellenére hogy a multikonyha melegen fenntarthatja az élelmiszert 24 óráig, nem ajánlatos melegen hagyni az ételt több mint két vagy három órára, mert néha ez az izminőségének változásához vezet.

Automatikus programok használatánál történő általános rend



FONTOS! Ha a készüléket vízfürdőszóhoz használja (például főzéshez), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100°C fölé. Ugyanebből az okból tilos a forrásban lévő víz programok „BAKE”, „FRY”, „BREAD”.

1. Készítse (mérje) a szükséges ingridienseket.
2. Tegye be a multikonyha tányérjába a készítési programnak megfelelően és tegye be a készülék házába. Figyeljen, hogy nem ingridiensek, a folyadékok beleértve, a tányér belső felületén lévő maximális jelzés alatt legyen. Győződjön meg arról, hogy a tányér elferdülés nélkül be van állítva és szorosan érinti a melegítőelemet.
3. Csukja be a multikonyha fedelét. Kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
- i** **FIGYELEM!** Ha magas hőmérsékleten főz nagy mennyiségű növényi olaj segítségével, mindig hagyja nyitva a készülék fedelét.
4. A „Menu/Keep Warm” gomb segítségével válassza a szükséges készítési programot (a kijelzőn felragyog a program megfelelő indikátora).
5. Ha nem elegendett az alapértelmezett főzési idővel, ezt az értéket az „Hour” és a „Min” gomb megnyomásával módosíthatja. A MULTICOOK program is lehet változtatni a főzési hőmérséklet előtt a start. A program kiválasztásakor a főzési hőmérséklet jelzőfény világít a kijelzőn. Nyomja meg a „Temperature” gombot a kívánt érték kiválasztásához.
6. Szükség esetén az elhalasztott rajt idejét állítsa. A „Time Delay” funkció nem érvényes a „FRY”, „PASTA” és „QUICK COOK” program használatánál.
7. A program indítására nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Start” gombot, amíg a „Start” és „Reheat/Cancel” gombok indikátora nem ragyog fel. Az állított program elvégzése kezdődik és a készítési idő visszazámolása is. A „STEAM” programban a visszazámolása a víz forralása és a tányérban lévő víz elegendő sűrűségének elérése után kezdődik. A „PASTA” programban a tányérban lévő víz forralása, az élelmiszer betevése és a „Start” gomb ismételt nyomása után.

- Szükség esetén előzetesen ki lehet kapcsolni az automatikus melegítés funkciót, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm” gombot, amíg a „Reheat/Cancel” gomb indikátora nem alszik el. A „Menu/Keep Warm” gomb ismételt nyomása a jelen funkciót újra bekapcsolja. Az automatikus melegítés funkció nem érvényes a „YOGURT/DOUGH” és „BREAD” program használatánál.
- A program elvégzését jelzi a hangjel. Továbbá a választott programtól vagy a folyó állításoktól függően a készülék az automatikus melegítés rendszerbe (a „Reheat/Cancel” gomb indikátora ragyog) vagy a várakozási rendszerbe átmegy (a „Start” gomb indikátora hunyorg).
- Annak érdekében hogy a bevezetett programot törölje, a készítési folyamatot és automatikus melegítést szüntesse, nyomja meg és néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel” gombot.



A főzési tippek részben talál választ a leggyakrabban feltett kérdésekre.

A minőségi eredmény elérésére ajánlatos, hogy az étel készítéséről szóló receptet használja a REDMOND RMK-M911E multi-konyhahe mellékelt receptkönyvből, amelyet különlegesen feldolgoztuk ehhez a modellhez.



Ha az Ön véleménye szerint a kívánatos eredményt nem érte el az általános automatikus program segítségével, használja a „MULTICOOK” univerzális programot a kézi állítások bővített terjedelmével, amelyek nagy lehetőséget ad a szakácsművészetnek.

„MULTICOOK” program

A jelen program bármilyen étel készítésére alkalmas a használó által bevezetett hőmérsékleti paraméterek és készítési idő szerint. A „MULTICOOK” programnak köszönhetően a multi-konyha REDMOND RMK-M911E a háztartási gépek készletét helyettesítheti és azt engedi, hogy étel készítsen bármelyik érdekes recept szerint, amelyet a régi szakácskönyvből olvasta vagy interneten talált.

Az Ön kényelmessége érdekében a 80°C alatti hőmérsékletnél készített étel esetében az automatikus melegítés funkció ki van kapcsolva. Szükség esetén kézzel be lehet kapcsolni, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm” gombot, a készítési program indítása után, amíg nem ragyog fel a „Reheat/Cancel” gomb indikátora.

- Az alapértelmezett készítési idő a „MULTICOOK” programban 15 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 100°C.
- A hőmérséklet kézi szabályozásának terjedelme (a „Temperature” gomb nyomásával változik) 35-170°C, változtatási lépés 5°C.
- Az idő kézi szabályozásának terjedelme: 5 perc – 12 óra, az állítási lépés: 1 perc a az egy órás terjedelemmel kapcsolatban; 5 perc az egy-tizenkét órás terjedelemmel kapcsolatban.



A „MULTICOOK” programban lehetséges különböző étel készítése. Használja a receptkönyvet a szakképzett szakácsunktól vagy a különböző ételek és élelmiszerek készítési ajánlott hőmérsékletéről szóló speciális táblát.



Ha a „MULTICOOK” programot forrásban lévő vízhez használja (például főzési termékeknek), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100°C fölé.

„OATMEAL” program

Ajánlatos a tejása készítésénél. Az alapértelmezett készítési idő 10 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óra 30 percig, az állítási lépés 1 perc.

Az „OATMEAL” program a tejása készítésénél használható az alacsony zsíros pasztörözött tejből. Az elforrásnak elkerülése és a szükséges eredmény elérésének érdekében, ajánlatos, hogy a főzés előtt a következőt csinálja:

- alaposan öblítse át minden egy darabból való gabonát (rizs, hajdina, köles, stb.), amíg a víz nem tiszta legyen;
- a készítés előtt kenje be a multi-konyha tányírját vajjal;
- szigorúan tartsa be az arányt, amikor méri az összetevőket a receptkönyv rendelkezései szerint, csökkentse vagy növelje az összetevők mennyiségét arányban;
- a teljes tej használatánál ivóvizel hígítsa 1:1 arányban.

A tej és gabona sajátosságai különbözhetnek a származási helyétől és gyártójától, ami néha hatást gyakorol a készítési eredményre.

Ha a „OATMEAL” programban a kívánatos eredményt nem érte el, használja az univerzális „MULTICOOK” programot. A tejása optimális készítési hőmérséklet 95°C. Állítsa az összetevők mennyiségét és készítési időt a recept szerint.

„STEW” program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, tengeri hal párolására, valamint a kocsonya és más, hosszú ideig tartó feldolgozását igénylő étel készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 12 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„FRY” program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, tengeri hal és félkész termék, stb. sütésére. A készítési idő alapértelmezetten 15 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óra 30 percig, az állítási lépés 1 perc. A „Time Delay” funkció a jelen programban nem működik.



Annak érdekében hogy az összetevők ne égjenek oda, kövesse a receptkönyv rendelkezéseit, néha-néha keverje a tányér tartalmát. Lehet élelmiszereket sütni a készülék nyitott fedelénél.

„SOUP” program

Ajánlatos a különböző leves és elsőfogatás étel készítésére, valamint a befőtt és ital készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 8 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„STEAM” program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, diétás és vegetáriánus étel, vegetáriánus étel és gyermekélelmiszer párolására. A készítési idő alapértelmezetten 15 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 2 óráig, az állítási lépés 5 perc.

A jelen programban történő készítésére használja a speciális konténer (készletben van):

- Öntsze be a tányérba 600-1000 ml vizet. Állítsa a tányért a párolásra szolgáló konténerbe.
- Mérje és készítsze az élelmiszert a recept szerint, egyenletesen tegye be a konténerbe és állítsa a tányért a készülék házába. Győződjön meg arról, hogy a tányér szorosan érinti a melegítőelemet.
- Kövesse az Automatikus programok használatánál történő általános rend fejezet 3-10 pontjában leírt utasítását.



A készítési program működésének visszaszámlálása kezdődik a víz forralása után és a tányérban levő gőz elegendő sűrűségnek elérése után.

Ha az automatikus időállításokat nem használja a jelen programban, használja az különböző ételek ajánlott készítési idejéről szóló táblát.

„PASTA” program

Ajánlatos a tészta, virsli, és tojás, stb. főzésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 8 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 2 perctől 20 óráig, az állítási lépés 1 perc. A program azt látja előre, hogy forral a víz, Ön betesz az élelmiszereket és továbbkészíti. A hangjel a víz forralásáról és élelmiszer betevéséről jelez. A készítési program működési visszaszámlálása csak a „Start” gomb ismételt nyomása után. A „Time Delay” funkció a jelen programban nem működik.



Egyes élelmiszerek készítésénél (csótésza, stb.) alakul a fől. A tányér határain kívüli lehetséges kifolyásának elkerülése érdekében főzhet a nyitott fedéllel az élelmiszerek forró vízbe történő betevése néhány perccel után.

„SLOW COOK” program

Ajánlatos a hevített tej, párolt konzervhús készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 5 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 1 órától 8 óráig, az állítási lépés 10 perc.

„BOIL” program

Ajánlatos a zöldség és bab készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 40 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 2 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„BAKE” program

Ajánlatos a Keksz, piskóta, felfújtserüz, sütőben pirított étel és élesztőtésztából és hajtogatott tésztából készült töltött lepény sütésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 8 óráig, az állítási lépés 5 perc.



A piskóta készségét úgy lehet ellenőrizni, hogy beleszúrja a fapálcát (fogpiszkálót). Ha kivessi és rajta nem lesz a tészta ragasztott részét, akkor a piskóta készen van. A kenyér készítésénél ajánlatos az étel automatikus melegítését kikapcsolni a készítés minden lépés során.

„GRAIN” program

Ajánlatos a gabonából készített porhányos kása főzésére és különböző köret készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 35 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 4 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„PILAF” program

Ajánlatos a pilaf különböző fajtájának készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 1 óra 30 percig, az állítási lépés 10 perc.

„YOGURT/DOUGH” program

E program segítségével különböző józú joghurtot készítheti otthon, valamint tészta készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 8 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 6 órától 12 óráig, az állítási lépés 10 perc. Automatikusan melegítés nem érvényes ebben a programban. Az összetevők betevésénél figyeljen arra, hogy azok a a tányér belső felületének 1/2 jele alá legyenek.

„PIZZA” program

Ajánlatos a pizza készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 25 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 1 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„BREAD” program

Ajánlatos a búzalisztből készült vagy a rozsliszt hozzáadásával készített kenyer különböző sütésére. A program a készítés egész ciklusát előrelátja a tészta készítésétől a sütésig. Az alapértelmezett készítési idő 3 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 1 órától 6 óráig, az állítási lépés 10 perc. Az automatikus melegítés funkció a jelen programban nem érvényes.

- Az élelmiszerek betevésénél figyeljen arra, hogy azok a a tányér belső felületének 1/2 jele alá legyenek.
- Figyelembe kell venni, hogy a program működésének első órájában a tészta készítése folyik, és csak ezután maga a sütés.
- Mielőtt lisztet használ, szitálja át az oxigénnel történő telítésére és adalék eltávolítására.
- Nem ajánlatos az „Time Delay” funkció használata, mert ez a sütemény minőségére hathat.
- Ne nyissa ki a multikonyha fedelét a sütés teljes folyamatának elvégzéséig! Ettől függ a süttött termék minősége.
- Az idő csökkentésére és a készítés egyszerűsítésére ajánlatos kész keveréket használni a kenyér sütésére.

„DESSERT” program

Ajánlatos a gyümölcsből és bogyóból készült desszert készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 4 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„QUICK COOK” program

A rizs és a gabonából készített porhánys kása gyors főzésére. A jelen programban a készítési időt nem lehet állítani és a „Time Delay” funkció nem használható.

III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Fondú készítése
- Olajsütés
- Túró és sajt készítése
- Gyermekelelmiszer melegítése
- Folyékony élelmiszer csirátantatás
- Edény és személyes higiénia tárgyai fertőtöntítése

 Az ételek részben meghatározott receptek megtalálhatók a receptkönyvben vagy a www.redmond.company.

IV. KIEGÉSZÍTŐK

A REDMOND RMK-M911E multicooking kiegészítő tartozékaikat megvásárolni, illetve érdeklődni lehet a REDMOND termékekkel kapcsolatos újdonságokról a www.redmond.company honlapon, vagy a hivatalos képviselőktől boltjában.

V. KAPCSOLÓS TISZTÍTÁSA ÉS KEZELÉSE

Mielőtt kezdi a készülék tisztítását, győződjön meg arról, hogy ki van kapcsolva a hálózattól és teljesen lehűlésre került! Puha szövetet használjon és az edények mosására szolgáló nem ledörzslő szereket. Javasoljuk, hogy azonnal a használat után tisztítja a készüléket.

STOP *A tisztításnál tilos használni a ledörzslő részecskével ellátott tisztítószert, kemény vagy ledörzslő felületű szivacsot, valamint más kémiailag agresszív szert is. Tilos vízbe vagy a vízáram alá helyezni a készülék házát.*

Az első használat előtt vagy a készítés utáni szagok eltávolítására ajánlatos, hogy a citrom felét dolgozza fel 15 percig a „STEAM” programban.

A tányér, belső alumínium fedél és gőzszelap minden használat után tisztítandó. A tányér mosogatógéppel mosható. A tisztítás után szárazan törölje meg a tányér külső felületét.

A belső alumínium fedél tisztítására **(A5)**:

1. Nyissa ki a multikonyha fedelét.
2. A tányér belső oldaláról egy időben központ felé nyomja meg két műanyag rögzítőt.

3. Erőfeszítés nélkül maga felé és lefelé húzza az alumínium fedelet annak érdekében, hogy az alapfedéltől szétkapcsolásra kerülje.
4. Törölje mindeket fedél felületét nedves szövettel vagy szalvétával. Szükség esetén mossa meg a levett fedelet víz alatt és használja az edények mosására szolgáló szert is. Nem ajánlatos mosogatógéppel mosni.
5. Szerelje össze a visszatérő rendben: tegye be az alumínium fedelet a résekbe, egyesítse az alapfedéllel, gyengén nyomja meg a rögzítőket, amíg nem hallja a fricskát. A belső alumínium fedél megbízhatóan rögzítendő.

A gőzszelap a készülék felső fedelén levő speciális résben van és két részből áll: külső lemez és alap. A szelap tisztítására:

1. Felfelé és maga felé húzza a külső lemezt a kiszögegtésnél fogva, ahogy a rajzon van **A6**.
2. A lemez belső oldalán fordulja a szelap alapvető részét az órajrás ellen **(A7)** irányában) támaszig és vegye le.
3. Gondosan vegye ki a gumibetéttét a rögzítőből. Mossa meg a szelap minden részét, a fenti tisztítási szabályt betartva.

STOP *FIGYELEM! A szelap gumija rongálódásának elkerülése érdekében tilos csavarni és kihúzni.*

4. Szerelje össze a visszatérő rendben: állítsa a gumibetéttét a helyére, egyesítse össze a szelap alapvető részén levő rögzítő részét a lemez belső oldalán levő kiszögegtésével, fordítsa a rögzítőt az órajrással egyezőben **(A8)** irányában). Állítsa a gőzszelapet a készülék fedelén levő rése (a külső lemez úgy helyezik el, hogy a kiszögegtés visszafelé legyen a kihúzása érdekében).

Az étel készítésénél alakulhat a kondenzátum, amelyek a jelen modeldben a házon a tányér körül levő speciális csatornában összegyűlnek és a készülék hátsó részén levő konténerbe folyik le.

1. Nyissa ki a fedelet, vegye ki a tányért. Szükség esetén egy kicsit emelje a multikonyha elülső részét, hogy a kondenzátum teljesen folyjon le a konténerbe.
2. Vegye ki a konténer, a kiszögegtésen fogva húzza egy kicsit maga felé.
3. Öntsse ki a kondenzátumot. Mossa meg a konténer és helyére helyezze.
4. A tányér körül levő kondenzátumot konyha szalvétával távolítsa el.

Szállítás és Tárolás

Tárolás és további felhasználás előtt tisztítsa meg és törölje szárazra a készülék részeit. Tárolja a készüléket száraz, jól szellőző helyen, távol a melegítő készülékektől és napsugarak hatásától.

Szállítás és tárolás közben tilos a készüléket olyan mechanikai befolyásnak alávetni, amely meghibásodáshoz és/vagy a csomagolás sérüléséhez vezet.

Védje a csomagolást a víz és egyéb folyadék hatásától.

VI. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

Készítési hibák és elhárítási módja

A jelen fejezetben található minden típusi hiba, amelyet tesztek a multikonyhában történő élelmiszer-készítésnél. Megnézzük lehetséges okait és elhárítási eljárásait.

AZ ÉTEL NEM VÉGIG VAN KÉSZÍTVE

Lehetséges ok	Megoldások
Eftelejetté lezárni a készülék fedelét vagy nem zárta le szorosan, emiatt a főzési hőmérséklet nem volt elegendő magas	Főzés közben szükség nélkül ne nyissa fel a multifunkciós főzőkészülék fedelét. A fedelet zárja le kattanásig. Győződjön meg arról, hogy semmi sem akadályozza a fedél szoros lezárását és a belső fedél tömítő gumija nem deformálódott
A főzőedény és a fűtőelem között rossz a kontaktus, ezért a főzési hőmérséklet nem volt elegendő magas	A főzőedényt egyenesen kell a készülékbe behelyezni, hogy szorosan érintkezzen az alja a fűtőlemezzel. Győződjön meg arról, hogy a multifunkciós főzőkészülék főző kamrájában nincsenek idegen tárgyak. Ne engedje szennyeződni a fűtőlemezt

A hozzávalók rosszul vannak összeválogatva. Ezek a hozzávalók nem készítendők a kiválasztott főzési mód ill. főzési program segítségével.		Célszerű kipróbálni (az adott modellhez adaptált) recepteket alkalmazni. Használjon igaziból megbízható recepteket. A kiválasztott hozzávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő - mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek
A hozzávalók túl nagy darabokra vannak felvágva, nincsenek betartva az általános arányok a termékek elhelyezésekor. Helytelenül van beállítva (rosszul kiszámítva) a főzési idő. A kiválasztott recept elkészítési módja nem alkalmas jelen multicookerben való elkészítésre		
Gőzfőzőskor: A főzőedényben túl kevés víz van ahhoz, hogy elegendő sűrűségű gőzt biztosítson		A főzőedénybe okvetlenül a recept által javasolt mennyiségű vizet öntsön. Ha kételkedik, ellenőrizze a vízszintet a főzési folyamat közben
Sütéskor	Túl sok növényi olajt öntött a főzőedénybe	Átlagsütés esetén az olaj éppen hogy takarja be a főzőedény alját. A fritőzben való sütéskor kövesse a megfelelő recept utasításait
Sütéskor	Magas a nedvességi szint a főzőedényben	Sütés közben ne zárja le a multifunkciós főzőkészülék fedelét, ha csak ezt nem követeli a recept. Frissen mélyhűtött termékeket sütés előtt okvetlenül olvassa ki és öntse le róuk a vizet
Főzőskor: húsleves kifutása magas savtartalmú termékek főzésekor		Egyes termékek főzés előtt speciális előkészületeket igényelnek: átmosás, passzírozás és stb. Kövesse a kiválasztott recept tanácsait
Sütemények sütésakor (a tészta nem sült ki)	A tészta újraelkészítése közben a belső fedélre tapadt és elzárta a gőzkieresztő szelepet	Kisebb mennyiségű tésztát helyezzen a főzőedénybe
	A főzőedénybe túl sok tésztát helyezett	Vegye ki a főzőedényből a süteményt, fordítsa meg, és újra helyezze a főzőedénybe, miután folytassa az elkészítést. A későbbiekben süteménysütéskor a főzőedénybe helyezzen kevesebb tésztát

A TERMÉK TÚLFŐTT

Hibás terméktípust választott vagy hibásan állította be (számolta ki) a főzési időt. A hozzávalók túlságosan aprók	Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő - mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek
A főzés befejeztével a készlet túl sokáig volt az automatikus melegítés üzemmódon	Az automatikus melegítés hosszú távú használata nem kívánatos. Ha multicooker típusánál elő van irányozva az adott funkció előzetes kikapcsolása, akkor kihasználhassa ezt a lehetőséget

FŐZÉS KÖZBEN KIFUT A TERMÉK

Tejbekása főzősekör kifut a tej	A tej minősége és tulajdonságai a termelés helyétől és feltételeitől is függ. Csak ultrapasztorizált tejet ajánlunk használni, melynek zsírtartalma nem haladja meg a 2,5%-t. Szükség esetén a tejet kissé hígíthatja ivóvízzel
A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy nem megfelelően voltak előkészítve (rosszul mosott termék és stb.) Nem voltak betartva a hozzávalók arányai vagy a terméktípus helytelenül volt kiválasztva	Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, az előzetes megművelési módszer, a behelyezendő termékek aránya - mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek. Teljes kiőrlésű gabonaféléket, hús, hal és tenger gyümölcsseit mindig alaposan mossa meg tiszta vízzel
A termék habot képez	Ajánlott alaposan öblítse le a terméket, távolítsa el a szelepet vagy főzőző nyitott fedél mellett

AZ ÉTEL LERAGAD

Az előző étel főzése után a főzőedény rosszul volt megtisztítva. A főzőedény tapadásmentes bevonata sérült	Mielőtt elkezdene a főzést, győződjön meg arról, hogy a főzőedény jól meg van tisztítva és a tapadásmentes bevonat nem sérült
A behelyezett termék össz mennyisége kisebb a receptben ajánlottól	Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez
Túl hosszú főzési idő lett beállítva	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott modellhez adaptált recept javaslatát
Sütésnél: a főzőedénybe elfelejtett olajt önteni, nem kavargatta vagy későn fordította meg a készülő termékeket	Normál sütéskor a főzőedénybe öntsön kevés növényi olajt, hogy a főzőedény alját vékonyan betakarja. Egyenletes sütéshez a főzőedényben lévő termékeket egy bizonyos idő után kevergetni vagy forgatni kell időnként
Pörkölésnél: a főzőedényben nem elegendő a nedvességi szint	Öntsön a főzőedénybe több folyadékot. Szükség nélkül főzés közben ne nyissa fel a multifunkciós főzőkészülék fedelét
Főzésnél: a főzőedényben túl kevés a folyadék (nincs betartva a hozzávalók aránya)	Ügyeljen a folyékony és szilárd hozzávalók helyes arányára
Süteménysütésnél: sütés előtt nem vazajta ki a főzőedény belső felületét	A tészta behelyezése előtt olajozza vagy vazajta ki a főzőedény alját és falait (ne öntsön olajt a főzőedénybe!)

A FELVÁGOTT TERMÉK ELVESZÍTETTE FORMÁJÁT

Túl gyakran kevergette a terméket a főzőedényben	Átlagsütéskor kavargja az ételt maximum 5-7 percnként
Túl hosszú főzési időt állított be	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott modellhez adaptált recept javaslatát

A SÜTEMÉNY NEDVESRE SIKEREDTT

Nem alkalmas hozzávalók voltak felhasználva, melyek felesleges nedvességet biztosítottak (leves zöldségek vagy gyümölcsök, mélyhűtött bogyós gyümölcs, tejföl, stb.)	A hozzávalókat a recept szerint válassza. Lehetőleg ne válasszon hozzávalókat olyan termékeket, melyek túl sok nedvességet tartalmaznak, vagy, ha lehetséges, minimális mennyiségben használja őket
A kész süteményt túl hosszasan tartotta a multicookerben zárt fedéllel	Igyekezzen nyomban az elkészítés után kivenni a süteményt. Ha szükséges, rövid időre a terméket benne hagyhassa a multifunkciós főzőkészülékben bekapcsolt automatikus melegítésnél

NEM EMELKEDETT FEL A SÜTEMÉNY

A tojás a cukorral rosszul volt felverve	Forduljon a kipróbált (jelen modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, azok előkészítési módszere, az elhelyezendő termékek arányai feleljenek meg a recept követelményeinek
A sütőporos tészta sokáig állapodott	
Nem szítálta át a lisztet vagy rosszul gyúrta be a tésztát	
A hozzávalók elhelyezésénél hibát követett el	
A kiválasztott süteményrecept nem adaptált az adott modellhez	



A REDMOND multicooker számos modelljeinél a „STEW” és „SOUP” programoknál – amennyiben a főzőedényben nem elegendő a folyadék – bekapcsol a készülék túlmelegedés védőrendszere. Ebben az esetben a főzési program leáll és a multifunkciós főzőkészülék átvált automatikus melegítés üzemmódra.

Gőzön készített különböző termékek ajánlott főzési ideje

S.sz.	Termék	Súly, g/ Mennyiség, db	Víz mennyiség, ml	Főzési idő, perc
1	Sertés-/marhazsilet (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	30/40
2	Bárányszelet (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	40

S.sz.	Termék	Súly, g/ Mennyiség, db	Víz mennyiség, ml	Főzési idő, perc
3	Baromfi mellesűsa (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	20
4	Húsgombóc/fasírt	500	800	25/40
5	Hal (filé)	300	800	15
6	Tenger gyümölcsei (frissen mélyhűtött)	300	800	5
7	Burgonya (4 részre vágva)	500	800	20
8	Sárgarépa (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	35
9	Cékla (4 részre vágva)	500	1500	90
10	Zöldségek (frissen mélyhűtöttek)	500	800	5
11	Tyúktojás	5 db.	800	10

i Figyelembe kell venni azt, hogy ezek csak általános javaslatok. A reális idő az ajánlottól különbözhet a konkrét termék minőségétől függően, valamint az előnyben részesítéstől is.

A hőmérsékleti rendszerek használati javaslatai a „MULTICOOK” programban

Munkahőmérséklet	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):	Munkahőmérséklet	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):
35°C	Tészta készítése, ecet készítése	105°C	Kocsonya készítése
40°C	Joghurt készítése	110°C	Csirátlanítás
45°C	Kovászolás	115°C	Cukorszörp készítése
50°C	Erjedés	120°C	Eisbein készítése
55°C	Fondant készítése	125°C	Sült hús készítése
60°C	Zöldtea, gyermekételmeszer készítése	130°C	Felfűjtőszert, sütőben pirított étel készítése
65°C	Hús készítése a légűrű csomagolásban	135°C	Kész ételek sütése a ropogó héj létrehozására
70°C	Puncs készítése	140°C	Füstölés
75°C	Csirátlanítás, fehér tea főzése	145°C	Zöldség és hal sütése fóliában
80°C	Glühwein készítése	150°C	Hús sütése fóliában
85°C	Túró és hosszú ideig tartó készítési időt igénylő étel készítése	155°C	Élesztőtészából készült étel sütése
90°C	Vörös tea készítése	160°C	Szárnys sütése
95°C	Tejkása főzése	165°C	Hűszelet sütése
100°C	Beze, lekvár készítése	170°C	Olajsütés (hasábburgonya, tyúk-nugget, stb)

Készítési programok összesítő táblája (gyári állítások)

Program	Használati javaslatok	Hőmérséklet, °C	Alapértelmezett készítési idő	Készítési idő terjedelme / állítási lépés	Elhalasztott rajt, óra	A munkarendszerbe kimenés várakozási ideje
MULTICOOK	Különböző ételek készítése a hőmérséklet és készítési idő állítási lehetőségével	15 perc	5 perc – 1 óra / 1 perc 1 óra – 12 óra / 5 perc	✓		✓

Program	Használati javaslatok	Hőmérséklet, °C	Alapértelmezett készítési idő	Készítési idő terjedelme / állítási lépés	Elhalasztott rajt, óra	A munkarendszerbe kimenés várakozási ideje
OATMEAL	Tejkása készítése	10 perc	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc	✓		✓
STEW	Hús, hal, zöldség, köret és több összetételű étel főzése	1 óra	20 perc – 12 óra / 5 perc	✓		✓
FRY	Hús, hal, zöldség, köret és több összetételű étel sütése	15 perc	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc			✓
SOUP	Erőleves, ízesítő, zöldség- és hidegleves készítése	1 óra	20 perc – 8 óra / 5 perc	✓		✓
STEAM	Hús, hal, zöldség, köret és más étel párolása	15 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	✓	✓	✓
PASTA	A különböző búzafajtából készült tészta főzése, virsli, húsos derelye és más félkész termék főzése	8 perc	2 perc – 20 perc / 1 perc		✓	✓
SLOW COOK	Hevített tej, párolt konzervhús, eisbein, kocsonya készítése	5 óra	1 óra – 8 óra / 10 perc	✓		✓
BOIL	Zöldség és bab főzése	40 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	✓		✓
BAKE	Kecs, piskóta, felfűjtőszert, sütőben pirított étel és élesztőtészából és hajtogatott tésztából készült töltött lepény sütése	1 óra	20 perc – 8 óra / 5 perc	✓		✓
GRAIN	Különböző gabona és köret készítése. Gabonából készített porhányos kása főzése vízen	35 perc	5 perc – 4 óra / 5 perc	✓		✓
PILAF	Pilaf különböző fajtájának készítése (hússal, hallal, szárnyással és zöldséggel)	1 óra	20 perc – 1 óra 30 perc / 10 perc	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Különböző fajtájú joghurt készítése	8 óra	6 óra – 12 óra / 10 perc	✓		
PIZZA	Pizza készítése	25 perc	20 perc – 1 óra / 5 perc	✓		✓
BREAD	Rozs- és búzakenyér készítése (a tészta készítési lépést beleértve)	3 óra	1 óra – 6 óra / 10 perc	✓		
DESSERT	A friss gyümölcsből és bogyóból készült különböző édesség készítése	1 óra	5 perc – 4 óra / 5 perc	✓		✓
QUICK COOK	Rizs, gabonából készített porhányos kása főzése vízen	Automatikus illesztés teljes vízáramlás után				✓

VII. A SZERVIZHEZ FORDULÁS ELŐTT

Meghibásodás	Lehetséges ok	Elhárítás módja
A kijelzőn alábbi hibaiüzenet jelent meg: E1 – E3	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.
Amikor a „FRY” programban főz, a készülék az E3 hibaiüzenetet jeleníti meg.	Túl alacsony mennyiségű termék a főzés vagy a termékek ragadt alján a serpenyő.	Ez a helyzet nem azt jelenti, hogy a készülék meghibásodása, hanem a túlmelegedés elleni védelem működése okozza. A többkonyhával való munkavégés folytatásához a készüléket 2-3 percig ki kell húzni a konnektorból, majd ismét be kell dugni a konnektorbá. A hiba elkerülése érdekében használja a „MULTICOOK” programot a hőmérséklet beállítására 170°C
A készülék nem kapcsol be	Az elektromos tápkábel nincs a készülékhez vagy az elektromos hálózatra csatlakoztatva	Győződjön meg, hogy a lehető elektromos tápkábel helyesen van a készülékhez vagy a konnektorbá csatlakoztatva
	Az csatlakozó meghibásodott	Csatlakoztassa a készüléket működő konnektorbá
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 szervizhez.
	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 szervizhez.
	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.
	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
Ételkészítés közben a fedél alógó szivárog ki	A fűtőkorong túl szennyezett	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Tisztítsa meg a fűtőkorongot
	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
	A multicooking belső fedele és az edény nem légmentesen zár	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

i Amennyiben nem sikerül orvosolni a hibákat, forduljon szervizbe.

Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)




A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint maga a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni. Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általános háztartási hulladékkal együtt.

A használt (rég) készülékek nem dobhatók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni. A régi, használt készülékeket a tulajdonosuk speciális hulladék átvévi helyekre kell szállítsa, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyezet anyagok tisztításával kapcsolatos programot.

A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU számú irányelvnek megfelelő felirattal van ellátva.

Az irányelv az EU egészére érvényes kereteket állapít meg a használt készülékek visszavételére és újrahasznosítására vonatkozóan.

 Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

Мерките за безопасност и инструкциите, съдържащи се в даденото ръководство, не обхващат всички възможни ситуации, които могат да възникнат в процеса на употреба на уреда. При работа с устройството потребителят е длъжен да се ръководи от здравия смисъл и да бъде внимателен.

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазване на правилата за безопасност и експлоатация на продукта.
- Този електрически уред е предназначен за използване в битови условия и може да се използва в квартири, вили или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислено или всяко друго използване на уреда не по предназначение се смята за нарушаване на условията за правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последствия.
- Преди да свържете устройството към мрежата проверете дали неговото минимално напрежение и напрежението на устройството съвпадат (вж. Спецификации или продукт табелка).
- Използвайте удължител, предназначен за консумация на енергия и в съответствие с това на устройството – несъответствието в параметрите може да доведе до късо съединение или изгаряне на кабела.
- Свържете уреда само в засимен контакт – това е изискване на защита срещу токов удар. Използвайте разклонител, като се уверите, че той също е засимен.

STOP **ВНИМАНИЕ!** По време на работа на уреда, тялото, купата и металните части се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте ръкавици за фурни. За да се избегне изгарянето на горещата пара не се навеждайте над устройството, когато капакът е отворен.

- Изключете този апарат след употреба, както и по време на неговото почистване или преместване. Извадете кабела със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за кабела.

- Не прекарвайте захранващия кабел през врати или в близост до източници на топлина. Уверете се, че кабелът не обърнат или увит, в близост с остри предмети и ръбове на мебелите.

STOP **ПОМНЕТЕ:** случайното повреждане на кабела за електрозахранване може да доведе до неизправност, която не съответства с условията на гаранцията, а така също с електротоково изгаряне. Повреденият ел. кабел трябва незабавно да се смени в сервизния център.

- При изменение на положението на дисковият нагревателен елемент обезателно използвайте щипци, идващи с комплекта приставки на прибора – това изключва възможността за получаване на изгаряния или други случайни травми.
- При поставяне на нагревателния диск в горна позиция се убедете, че той е неподвижно зафиксирен в улеите на стените на работната камера на прибора. Неправилното фиксиране на нагревателния елемент може да доведе до произволното му изместване в процеса на използване на прибора и повреждането му.

STOP За да хванете щипците обезателно използвайте термоизолиращи ръкавици. Не докосвайте рамената на отоплителния диск независимо от неговото положение!

За избягване на електрически поражения не променяйте положението на нагревателния елемент, ако приборът е включен в електрическата мрежа!

Забранява се покриването на капака на прибора, ако дисковият нагревателен елемент е поставен в горна позиция.

- Не поставяйте прибора на мека повърхност, не го покривайте по време на работа – това може да доведе до прегряване и разваляне на устройството.
- Не използвайте уреда на открито – на влага или чужди обекти да влезнат вътре в устройството, това може да причини сериозни щети.

- STOP** Преди почистване на уреда, се уверете, че е изключен и охладен напълно. Стриктно следвайте инструкциите за почистване на устройството.
- ЗАБРАНЯВА СЕ потапянето на корпуса на прибора във вода или поставянето му под струя вода!**
- Деца на възраст от 8 години и по-възрастни и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит или познания, могат да използват уреда само под надзора и/или, ако те са били инструктирани за безопасно използване на устройството и да осъзнаят, рисковете, свързани с неговата употреба. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и храняващите кабели на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и поддръжката на уреда, не трябва да се правят от деца без надзора на възрастен.
 - Материалът на опаковката (пластмаса и полистирен, и т. н.) може да бъде опасно за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.
 - Забранява се правенето на ремонт на уреда или промяна в неговата структура. Ремонтите по уреда могат да се извършват само от оторизиран сервизен център. Непрофесионалната работа може да доведе до повреда на устройството, наранявания и материални щети.
- STOP** **ВНИМАНИЕ!** *Забранено е използването на уреда при използване на прибора при неизправност.*

Технически характеристики

Модел.....	RMK-M911E	Покритие на чаша/тиган.....	незалепащо керамично
Мощност.....	860-1000 W	LED-дисплей.....	цветен
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-затопляне.....	има
Електрическа безопасност.....	клас I	Габаритни размери.....	377 × 285 × 240 мм
Обем на чаша.....	5 л	Тегло нето.....	5,7 кг

Програми

- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| 1. MULTICOOK (МУЛТИГОТВАЧ) | 8. SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ) |
| 2. OATMEAL (МЛЕЧНА КАША) | 9. BOIL (ВАРЕНЕ) |
| 3. STEW (ЗАДУШАВАНЕ) | 10. BAKE (ИЗПИЧАНЕ) |
| 4. FRY (ПЪРЖЕНЕ) | 11. GRAIN (ЗЪРНО) |
| 5. SOUP (СУПА) | 12. PILAF (ПЛОВ) |
| 6. STEAM (НА ПАРА) | 13. YOGURT/DOUGH (КИСЕЛО МЛЯКО/ТЕСТО) |
| 7. PASTA (МАКАРОНИ) | 14. PIZZA (ПИЦА) |

15. BREAD (ХЛЯБ)
16. DESSERT (ДЕСЕРТИ)

17. QUICK COOK (БИСТРО ГОТВЕНЕ)

Функции

Функция MASTERFRY (изкачване нагрявающего елемента).....	налична
Поддържане на температура на готови ястия (автозатопляне).....	до 24 часа
Предварително изключване на автозатопляне.....	има
Затопляне на ястия.....	до 24 часа
Отложен старт.....	до 24 часа

Колекцията

Мултикухня.....	1 бр.	Черпак.....	1 бр.
Чаша.....	1 бр.	Плоска лъжица.....	1 бр.
Тиган.....	1 бр.	Книга на рецепти.....	1 бр.
Щипци.....	1 бр.	Държател за черпак/лъжица.....	1 бр.
Контейнер за готвене на пара.....	1 бр.	Ръководство по експлоатация.....	1 бр.
Бурканчета за кисело мляко.....	6 бр.	Сервизна книжка.....	1 бр.
Мерна чаша.....	1 бр.	Захранващ кабел.....	1 бр.

Производителят има право да внася изменения в дизайна, комплектацията, а така също в техническите характеристики на изделието по време на подобряване на своята продукция без допълнителни уведомления за тези изменения. В спецификациите се допуска отклонение от ±10%.

Устройство на мултикухня RMK-M911E A1

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Капак на уреда | 11. Черпак |
| 2. Подвижен вътрешен капак | 12. Мерна чаша |
| 3. Повдигащ се нагрявателен елемент | 13. Тиган |
| 4. Чаша | 14. Щипци |
| 5. Бутон за откриване на капака | 15. Контейнер за готвене на пара |
| 6. Панел за управление с дисплей | 16. Бурканчета за кисело мляко |
| 7. Корпус | 17. Държател за черпак/лъжица |
| 8. Дръжка за преносване | 18. Мрежов кабел |
| 9. Подвижен паров клапан | 19. Контейнер за събиране на конденат |
| 10. Плоска лъжица | |

Панел за управление A2

Мултикухня REDMOND RMK-M911E е снабдена със сензорния панел за управление с многофункционален цветен LED-дисплей.

1. „Reheat/Cancel“ („Затопляне/Отмяна“) – включване/изключване на функцията за затопляне, прекъсване на работата на програмата за приготвяне, отхвърляне на направени настройки.
2. „Time Delay“ („Отложен старт“) – включване на режима за установяването на времето на отложен старт.
3. „Temperature“ („Температура“) – установяване на температура в програмата „MULTICOOK“.
4. „Hour“ („Часове“) – избор на часове в режимите за установяване на времето за приготвяне и отложен старт.
5. „Min“ („Минуты“) – избор на минути в режимите за установяване на времето за приготвяне и отложен старт.
6. „Quick cook“ („Бистро готвене“) – включване на програмата „QUICK COOK“.
7. „Menu/Keep Warm“ („Меню/Автозатопляне“) – избор на автоматична програма за приготвяне; предварително изключване на автозатопляне.
8. „Start“ („Старт“) – включване на зададения режим за приготвяне.
9. Дисплей.

Устройство на дисплея A3

1. Индикатор на изпълнение на автоматична програма „QUICK COOK“
2. Индикатор на работа на програмата за приготвяне/затопляне
3. Индикатор на етапи на приготвяне
4. Индикатор на установена температура в програмата „MULTICOOK“
5. Индикатор на работа на функцията „Time Delay“
6. Индикатор на режим на показвания на таймера
7. Таймер
8. Индикатор на избрана автоматична програма за приготвяне

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Внимателно разопаковайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен лепенка със серийен номер.

Отсъствието на серийен номер върху изделието автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване.

Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Шателно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда миризма, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почиствайте уреда.



След транспортиране или съхраняване при ниски температури трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

ВНИМАНИЕ! Забранява се повисш устройството с изпълнен с чаша дръжката.

Не включвайте устройството, без вътрешната част на чашата или празна купа-в случай на случайно стартиране на програмата за готвене това ще доведе до критичната прегреване на устройствата или увреждане на антипригарного покритие. Преди горещато продукти, изсипете малко олио или слънчогледово олио в една купа.



ВНИМАНИЕ! Забранява се видене устройството за дръжката на чашата!

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИКУХНЯ

Преди първо включване

Поставете уреда върху твърда равна хоризонтална повърхност така, че излизаща от паров клапан гореща пара не докосва да тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура.

Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на мултикухня нямат повреждания и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

Настройване на времето за приготвяне

В мултикухня REDMOND RМК-M911E Вие можете самостоятелно да настроите времето за приготвяне за всеки програма (освен програма „QUICK COOK“). Стъпка на изменение и възможен диапазон на зададено време зависи от избраната програма за приготвяне. За да смените време:

1. След избора на програма за приготвяне, натисвайки на бутона „Hour“, установете значението на часове. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
2. Натисвайки бутона „Min“ установете значението на минути. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
3. Ако е необходимо да бъде установено времето за приготвяне по-малко от един час, натиснете бутона „Hour“ до обнулението на значението на часове. След това натисвайки бутона „Min“ установете необходимото значение на минути.
4. След свършване на установяване на времето за приготвяне (дисплей продължава да мига) пренавийае към следващия етап в съответствие с алгоритъма на избраната програма за приготвяне. За да отмените направените установки, натиснете бутона „Reheat/Cancel“, след това въведете цяла програма за приготвяне отначало.



При рчно установяване на времето за приготвяне имайте предвид възможен диапазон и стъпка на инсталпране, предвидено от предварително избраната програма за приготвяне, в съответствие с таблицата на заводски настройки.

За вашето удобство диапазон на зададено време в програмите за приготвяне почна от минимални значения. Това позволява да увеличи на неговия срок работа на програмата, ако ястие не успяло да се приготви в основно време.

В някои автоматични програми отпичане на установеното време за приготвяне почна само когато уреда набрала зададена работна температура. Например, ако налейте хладна вода и установите в програма „STEAM“ време за приготвяне 5 минути, включване на програма и обратно отсчитване на зададеното време за приготвяне почне само след закивяне на вода и образуване на достатъчно количество пара в чашата.

В програмата „PASTA“ отсчитване на установеното време за приготвяне почна след закивяване на вода и повторно натисване бутона „Start“.

Функция MASTERFRY A4

Мултиготвач REDMOND RМК-M911E е снабдена с повдигащ се нагревателен елемент. Благодарение на това сега вие можете да използвате в мултиготвача не само купата, но и тигана (идващ с комплекта приставки).



За да хванете щипците обезателно използвайте термоизолиращи ръкавици. Не докосвайте рамената на отоплителния диск независимо от неговото положение!

С цел безопасност за промяна на положението на нагревателния елемент използвайте щипците (идващи с комплекта приставки към прибора).



За фиксирането на нагревателният елемент в горна позиция внимателно го повдигнете до запор и леко завъртете в обратна на часовниковата стрелка до надеждна фиксация и закрепяне в улеите на стените на работната камера.



За фиксирането на дисковият нагревател в долна позиция го приповдигнете, така че укрепителите да излязат от улеите на стените на работната камера и леко завъртете диска по часовниковата стрелка и внимателно пуснете.



Не се опитвайте да измените положението на нагревателният елемент, ако приборът е включен в електрическата мрежа!

Забранява се покриването на капала на прибора, ако дисковият нагревателен елемент е фиксиран в горна позиция.



За готвене в мултиготвача използвайте само тигана включен в комплекта приставки.



Функция „Time Delay“ („Отложен старт“)

Функция позволява да се зададе време, след извършване на което ястие трябва да бъде готово (взимайки предвид време за работа на програмата). Възможно е да установите времето в диапазон от 10 минути до 24 часа със стъпка на установява 10 минути. Имайте предвид, че времето на отсрочване трябва да бъде повече от установеното време за приготвяне, иначе програма почне да работи веднага след натисване на бутона „Start“.

Вие можете да установите времето на отложен старт след избора на автоматична програма, установяване на температурите и времето за приготвяне:

1. Натиснете бутона „Time Delay“ и включете режим за установка на времето за отложен старт. Върху дисплея се появи надпис „Time Delay“, а таймер почне да мига.
2. Натисвайки бутона „Hour“ по стъпки сменете значението на часове. Установен формат на времето – 24 часа. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
3. Натисвайки бутона „Min“ по стъпки сменете значението на минути. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
4. Ако е необходимо да бъде установено времето за приготвяне по-малко от един час, в режима на установяване на часове последователно натиснете бутона „Hour“ до нулиране на значението на часове. След това натисвайки бутона „Min“ установете необходимото значение на минути.
5. За да отмените направените установки, натиснете бутона „Reheat/Cancel“, след това въведете цяла програма за приготвяне отначало.
6. След извършване на установяване на времето натиснете и удържайте бутона „Start“ няколко секунди. Загори се индикатор на работа на функция „Time Delay“, се почне изпълнение на програма и обратно отсчитане на времето.
7. След установеното време ястие ще бъде готово. След извършване на програмата автоматично ще се включва функция за поддържане на температура на готови ястия (автотопляне) и загори се индикатор на бутона „Reheat/Cancel“.
8. За да изключите автотоплянето натиснете бутона „Reheat/Cancel“. Индикатор на бутона ще изгасне.



Функция на отложен старт е достъпна за всички автоматични програми за приготвяне, освен програми „FRY“, „PASTA“ и „QUICK COOK“.

Не се препоръчва да използвате функция „Time Delay“, ако рецепта съдържа млечни или други лесно развалящи продукти (яйца, прясно мляко, месо, кашкавал и т. н.).

При установяване на времето във функция „Time Delay“ необходимо е да имате предвид, че отсчитане на времето в програма „STEAM“ почна само когато мултикухня стигне необходимата работна температура (след закивяване на вода).

Функция за поддържане на температура на готови ястия „Keep Warm“ (автотопляне)

Включва се автоматично след приключване на работа на програма за приготвяне и може да поддържа температура на готово ястие в диапазон 70-75°C в продължение на 24 часа. При действащо автотопляне свети индикатор на бутона „Reheat/Cancel“, върху дисплея отразява се преко отсчитване на времето на работа в дадения режим. Ако трябва, можете да изключите автотопляне, натисвайки и удържайки няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“.

Предварително изключване на автотопляне

Включване на автотопляне след извършване на работа на програма не винаги е желателно. С отчет на това, в мултикухня REDMOND RМК-M911E е предусмотрена възможност за предварително изключване на дадена функция повреме на запуска или работа на основна програма за приготвяне. За това повреме на старт и работа на програма натиснете и

удържайте няколко секунди бутона „Menu/Keep Warm“, докато индикатор на бутона „Reheat/Cancel“ не изгасне. За да включите отново автозатопляне, натиснете бутона „Menu/Keep Warm“ още веднъж (индикатора на бутона „Reheat/Cancel“ се светне).

Функция за затопляне на ястия

Мултиварка REDMOND RMK-M911E може да се използва за затопляне на хладни ястия. За това:

- Сложете продукти в чашата, поставете я в корпуса на мултикухня.
- Сложете капка, присъединете уреда към електрическа мрежа.
- Натиснете и удържайте няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“ до звуков сигнал. Ще светят съответстващ индикатор на дисплея и индикатор на бутона. Таймер почна да отсчита времето за затопляне.

Уредът ще затопли ястие до 70-75°C и ще поддържа го в горещо състояние в продължение на 24 часа. Ако е необходимо, можете да спрете затопляне, натисвайки и удържайки няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“, докато не изгасват съответстващи индикатори върху дисплея и бутона.



Въпреки че мултикухня може да пази продукт в затоплено състояние до 24 часа, не е препоръвано да оставите ястие затоплено повече от два-три часа, тъй като понякога това може да води към изменение на неговите вкусови качества.

Общи действия при използване на автоматични програми



ВАЖНО! Ако използвате уред за варене на вода (например, когато готвите продукти), е ЗАБРАНЕНО да се инсталира на температурата на готвене и по-висока от 100°C. Това може да доведе до прегреване и повреда на уреда. По същата причина е ЗАБРАНЕНО да се използва за варене на вода на програмата „BAKE“, „FRY“, „BREAD“.

1. Подгответе (отмерете) необходимите продукти.
2. Разположете продукти в чашата на мултикухня в съответствие с програма за приготвяне и поставете я в корпуса на уреда. Следете за това, че всички продукти, включено течно, се намират долу максимална отметка на вътрешна повърхност на чаша. Убедете се, че чаша е установена без изкривяване и плътно докосва се до нагревателния елемент.
3. Затворете капак на мултикухня докато щракне. Присъединете уреда към електрическа мрежа.
4. Натиснете бутона „Menu/Keep Warm“ и изберете необходима програма за приготвяне (на дисплея ще свети съответстващ индикатор на програмата).
5. Ако не сте доволни от времето за готвене и по подразбиране, вие може да промените тази стойност, като кликнете на бутона „Hour“ и „Min“. В програмата MULTICOOK също могат да променят температурата на готвене, преди да започне. При избора на тази програма, на дисплея светва индикатор на температурата за готвене. Натиснете бутона „Temperature“, за да изберете желаната стойност.
6. При необходимост установете време на отложен старт. Функция „Time Delay“ е недостъпна при използване на програми „FRY“, „PASTA“ и „QUICK COOK“.
7. За да стартирате програма за приготвяне натиснете няколко секунди бутона „Start“, докато ще светят индикаторите на бутона „Start“ и „Reheat/Cancel“. Ще почне изпълнение на установена програма и обратно отсчитане на времето за приготвяне. В програмата „STEAM“ обратно отсчитане почне след закипяване на вода и достигане на достатъчна плътност на пара в чашата; в програмата „PASTA“ – след закипяване на вода в чашата, слагане на продукти и повторно натисване на бутона „Start“.
8. При необходимост можете предварително да изключате функция автозатопляне: натиснете и дръжте бутона „Menu/Keep Warm“, докато изгасва индикатора на бутона „Reheat/Cancel“. Повторно натисване на бутона „Menu/Keep Warm“ отново включва дадената функция. Функция автозатопляне е недостъпна при използване на програми „YOGURT/DOUGH“ и „BREAD“.
9. Звуков сигнал ще Ви информира за свършване на програма. По-нататък, в зависимост от избраната програма или текущи настройки, се включва режим автозатопляне (свети индикатор „Reheat/Cancel“) или режим на очакване (мига индикатор на бутона „Start“).
10. За да отмените дадена програма, прекъснете процес на приготвяне или автозатопляне, натиснете и дръжте няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“.



В секцията Светли за приготвяне на храна можете да намерите отговори на най-често задаваните въпроси. Да получите качествен резултат предлагаме Ви да се възползвате от рецепти по приготвяне на ястия, посочени в книга на рецепти, прилагана към мултикухня REDMOND RMK-M911E, изработена специално за този модел.



Ако Вие смятате, че не сте постигли желаем резултат с обикновени автоматични програми, използвайте универсална програма „MULTICOOK“ с разширен диапазон на ръчни настройки, която открива големи възможности за Вашите кулинарни експерименти.

Програма „MULTICOOK“

Дадена програма е предназначена за приготвяне на практически всякакви ястия по зададени от ползвател параметри на температура и времето за приготвяне. Благодарение на програмата „MULTICOOK“ мултикухня REDMOND RMK-M911E може да замени редица кухненски уреди и позволи да приготвите ястия практически по всякакъв интересуваш Ви рецепт, прочетен в стара кулинарна книга или взет от Интернет.

За Вашето удобство повреме на приготвяне на ястия с температура до 80°C функция на автозатопляне е изключена. При необходимост можете да я включите: натиснете и дръжте няколко секунди бутона „Menu/Keep Warm“ след стартиране на програмата за приготвяне, докато свети индикатор „Reheat/Cancel“.

- Стандартно в програмата „MULTICOOK“ време за приготвяне е 15 минути, температура на приготвяне е 100°C.
- Диапазон на ръчно регулиране на температура (смени се с натисване на бутона „Temperature“): 35-170°C със стъпка на изменение в 5°C.
- Диапазон на ръчно регулиране на време: 5 минути – 12 часа със стъпка на изменение 1 минута за интервал до 1 час или 5 минути – за интервал повече от 1 час.



В програмата „MULTICOOK“ е възможно приготвяне на мнозина различни ястия. Използвайте книга на рецепти от нашите професионални готвачи либо специална таблица с препоръчани температури за приготвяне на различни ястия и продукти.



Ако използвате програмата мултиварки „MULTICOOK“ (например при приготвянето на храна), не настройвайте температурата на готвене и по-висока от 100°C.

Програма „OATMEAL“

Препоръчва се за приготвяне на млечни каши. Стандартно в програмата време за приготвяне е 10 минути. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 час 30 минути със стъпка в 1 минута.

Програма „OATMEAL“ е предназначена за приготвяне на каши с използване на пастюризираното нискомаслено мляко. За да избегнете изкипяването на мляко и да получите необходим резултат, препоръчва се преди приготвяне изпълните следващи действия:

- щателно промивайте всички пълнозърнистите (ориз, елда, олюшено просо и т.н.), докато вода не става бистра;
 - преди приготвяне смазвате чашата на мултикухня с масло;
 - строго спазвайте пропорции, отмервате продукти съгласно посоченията от книгата на рецепти; намалявайте или увеличавате количество на продукти строго пропорционално;
 - при използване на пълномаслено мляко го разреждате с вода в пропорция 1:1.
- Свойствата на мляко и зърна в зависимост от мястото на произход и производителя, могат да се различават, това понякога отразява се върху резултатите на приготвяне.

Ако поискан резултат в програмата „OATMEAL“ не е бил постигнат, използвайте универсална програма „MULTICOOK“. Оптимална температура за приготвяне на млечна каша е 95°C. Количество на продукти и време за приготвяне установете съгласно рецепта.

Програма „STEW“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птица, морска храна. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 12 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „FRY“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птица, морска храна. Стандартно в програмата време за приготвяне е 15 минути. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 час 30 минути със стъпка в 1 минута. Функция „Time Delay“ в дадена програма е недостъпна.



За да продуктите на изгарят, изпълнявайте препоръчания на книгата на рецепти и периодично разбърквайте продуктите в чаша. Допусна се приготвяне с отворен капак на мултикухня.

Програма „SOUP“

Препоръчва се за приготвяне на различни бульони и първи ястия, а така също за компоти и напитки. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 8 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „STEAM“

Препоръчва се за приготвяне на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия, детско меню. Стандартно в програмата време за приготвяне е 15 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 2 часа със стъпка на установка 5 минути.

За приготвяне в дадена програма използвайте специален контейнер (включен в комплект):

1. Сипете в чашата 600-1000 мл вода. Поставете в чашата контейнера за приготвяне на пара.
2. Отмерете и подгответе продуктите съгласно рецепта, равномерно разложете ги в контейнера и поставете чашата в уреда. Убедете се, че чашата плътно допира се с нагревателен елемент.
3. Следвайте препоръчвания на чл. 3-10 на част „Общи действия при използване на автоматични програми“.

i *Обратно отчитане на зададеното време за приготвяне почне след закъпяване на вода и образуване на достатъчно плътност на пара в чашата.*

Ако вие не използвате автоматични настройки на пара в дадена програма, използвайте таблица на препоръчано време за приготвяне на пара за различни продукти.

Програма „PASTA“

Препоръчва се за приготвяне на макаронени изделия, кренвириши, сваряване на яйцата и т.н. Стандартно в програмата време за приготвяне е 8 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 2 до 20 минути със стъпка на установка 1 минута. Програма предвижда довеждане на вода до кипение, слагане на продукти и техното по-нататъшно приготвяне. За момента на кипене на водата и необходимостта да слагате продукти ще Ви уведоми звуков сигнал. Обратно отчитане на времето на работа на програмата почне след повторно натисване на бутона „Start“. Функция „Time Delay“ в дадена програма е недостъпна.

i *Повреме на приготвяне на някои продукти (например, макарони и пр.) образува се пена. За да тя не изтиче от чашата можете да отворите капак след няколко минути после слагане на продуктите в кипеща вода.*

Програма „SLOW COOK“

Препоръчва се за приготвяне на задушено месо, толено мляко. Стандартно в програмата време за приготвяне е 5 часа. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 1 до 8 часа със стъпка на установка 10 минути.

Програма „BOIL“

Препоръчва се за приготвяне на зеленчуци и бобови. Стандартно в програмата време за приготвяне е 40 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 2 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „BAKE“

Препоръчва се за изпичане на бисквити, пирози от тесто с мая и бутер-тесто. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 8 часа със стъпка на установка 5 минути.

i *Готовността на бисквита можете да проверите като виткнете в него дървена пръчка (клетка за зъби). Ако я извадите и на нея няма парчета от тесто – бисквит е готов.*

При приготвяне на хляб препоръчва се да изключите функция на автоматично запояване на ястие на всичките етапи на приготвяне.

Програма „GRAIN“

Програма препоръчва се за приготвяне на ронливи каши от различни видове зърно, приготвяне на гарнитурите. Стандартно в програмата време за приготвяне е 35 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 4 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „PILAF“

Програма препоръчва се за приготвяне на различни видове плов, паеля. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 20 минути до 1 час 30 минути със стъпка на установка в 10 минути.

Програма „YOGURT/DOUGH“

Програмата препоръчва се за приготвяне на домашно кисело мляко и за втасване на тесто. Стандартно в програмата време за приготвяне е 8 часа. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 6 до 12 часа със стъпка на установка 10 минути.

Функция автозапояване в дадена програма е недостъпна. Продукти трябва да се намират по-ниско от отметка 1/2 на вътрешна страна на чаша.

Програма „PIZZA“

Препоръчва се за приготвяне на пица. Стандартно в програмата време за приготвяне е 25 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 1 час със стъпка на установка 5 минути.

Програма „BREAD“

Препоръчва се за изпичане на различни видове хляб от пшенично брашно с добавяне на ръжено брашно. Програма има пълен цикъл на приготвяне от ферментация на тесто до изпичане. Стандартно в програмата време за приготвяне е 3 часа. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 1 до 6 часа със стъпка на установка 10 минути. Функция автозапояване в дадена програма е недостъпна.

- Продукти трябва да се намират по-ниско от отметка 1/2 на вътрешна страна на чаша.
- Имайте предвид, че повреме на пръв час на работа на програмата става ферментация на тесто, а след това непосредствено изпичане.
- Преди използване, препоръчва се да пресеете брашно за да го наситите с кислорода и премахнете примеси.
- Не препоръчва се за използване на функция „Time Delay“, тъй като това да може повлияе на качеството на изпичане.
- Не отваряйте капак на мултикухня до пълно свършене на процеса на изпичане! От това зависи качеството на изпичания продукт.
- Да съкратите времето и улесните приготвяне препоръчваме да използвате готови смеси за приготвяне на хляб.

Програма „DESSERT“

Препоръчва се за приготвяне на различни видове десерти от плодове. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 4 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „QUICK COOK“

Програма за бързо приготвяне на ориз, ронливи каши от зърна.

В дадена програма регулиране на времето за приготвяне и функция „Time Delay“ са недостъпни.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Приготвяне на фондю
- Пържене във фритюра
- Приготвяне на изваара, сирене
- Пастьоризация на течни продукти
- Затопляне на бебешки продукти
- Стерилизиране на посуда и предмети за лична хигиена

i *Рецепти посочени в раздел ястия можете да намерите в книгата с рецепти или сайт www.redmond.company.*

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND RMK-M911E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта www.redmond.company, както и в магазините на официалните дилъри.

V. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Преди почистване на уреда убедете се, че уредът е изключен от електрическа мрежа и че е изстинал напълно. Използвайте мек парцал и неабразивни детергенти за съдове. Препоръчително е да измивате уреда веднага след използване.

STOP *Повреме на почистване забранено е използване на абразивни препарати, зъби с абразивно покритие и химически агресивни вещества. Забранено е потапяване на уреда във вода или поставяне долу струя вода.*



Преди първо използване или за премахване на мизирми след приготвяне препоръчваме да врите 15 минути половин лимон в програмата „STEAM“.

Чаша, вътрешен алуминиев капак и паров клапан трябва да се пречистват след всеко едно използване. Възможно е миене в миялна машина. След пречистване на чаша подсушете външната ѝ повърхност. За пречистване на вътрешен алуминиев капак (A5):

1. Отворете капак на мултикухня.
2. От вътрешна страна на капак едновременно натиснете към центъра двата пластмасови фиксатора.

3. Не полагайки усилие, дръпнете вътрешен алуминиев капак малко към себе си и надолу, за да разедни от основен капак.
4. Избършете повърхности на двата капача с влажен парцал или кърпа. При необходимост измийте капача под струя вода и използвайте детергент за съдове. Използване на съдомийна машина е нежелателно.
5. Сгلوبете в обратен ред: Поставете алуминиев капак в горни длабове, съвместете го с основен капак и леко натиснете фиксатори докато щракне. Вътрешен алуминиев капак трябва да се фиксира сигурно.

Паров клапан е установен в специално гнездо на горния капак на уреда и се състои от две части: външен диск и основа. Да почиствате клапан:

1. Внимателно теглете външен диск горе и към себе си, като е посочено на фигура **A6**.
 2. На вътрешна страна на диска обърнете основна част на клапана срещу часова стрелка (направление  докрай и я извадете.
 3. Внимателно извадете гума на клапана. Измийте всички части на клапана като посочено горе.
- STOP** **Внимание!** Да избегнете деформация на гума на клапана забранено е да я усучите и издръпвате.
4. Сгلوبете в обратен ред: сложете гума на мястото си, съвместете пазове на основна част на клапана със съответстващи издатини на вътрешна страна на диска и обърнете по часовата стрелка (направление ). Установете паров клапан в гнездо на капача на уреда (външен диск трябва да се разполага с издатина назад за извличане).

Кондензат, образуван повреме на приготвяне на храна, в дадена модел събира се в специална кухня на корпуса на уреда около чашата и изтича се в контейнер, разположен на задна част на уреда.

1. Отворете капача, извадете чашата. При необходимост малко понадигнете предна част на мултикухня, за да кондензат изтича напълно в контейнера.
2. Извадете контейнера, леко дръпнете го към себе си за издатини.
3. Излейте кондензат. Промийте кондензат и го поставете на място.
4. Кондензат, останал в кухня около чаша, изтрийте с помоща на кухненска кърпа.

Транспортиране и Съхранение

За съхранение и повторно използване, почистете и напълно подсушете всички части на уреда. Съхранявайте уреда на сухо и проветриво място далече от нагревателни уреди и попадането на преки слънчеви лъчи.

При транспортиране и съхранение се забранява излагането на уреда на механическо въздействие, което може да доведе до повреждането на уреда и/или наруши цялостността на опаковката.

Необходимо е пазенето на опаковката на уреда от попадане на вода и други течности.

VI. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки по време на приготвяне и способи за отстраняването им

В дадения раздел събрани са типични грешки, направени по време на приготвяне на храна в мултиварките, и способи на отстраняването им.

ЯСТИЕТО НЕ Е ПРИГОТВЕНО ДО КРАЙ

Возможни причини	Начини за разрешаване
Забравили сте да затворите капача на уреда или да го затворите пълно, така че температурата на готвене не е достатъчно висока	По време на готвене, не отваряйте капача на мултиготвача ненужно. Затворете капача, докато щракне. Уверете се, че нищо не пречи на капача да е пълно затворен и гумено уплътнение от вътрешната страна на капача не се е деформирало
Купата и нагревателният елемент са в лош контакт, така че температурата на готвене не е достатъчно висока	Чашата трябва да се монтира в корпуса гладко, придържайки се здраво към дъното на диска за отопление. Уверете се, че в работната камера на мултиготвача няма чужди предмети. Избягвайте замърсяване на диска за отопление
Неудачен избор на съставките за ястието. Тези съставки не са подходящи за метода на приготвяне по вашия избор, или сте избрали погрешна програма. Съставките са нарязани прекалено големи, нарушени са общите пропорции на различните продукти. Вие неправилно сте избрали (не сте изчислили) времето на готвене. Каквото и да изберете, рецептата не е подходяща за готвене в този мултиготвач	Препоръчително е да се използват доказани (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Използвайте рецепти, които наистина са подходящи. Изборът на съставките, начина, по който те са нарязани, делът на открити, избор на програма и време за готвене трябва да съответства на избраната рецепта

Возможни причини	Начини за разрешаване
При приготвяне на пара, в купата водата е твърде малко, за да се осигури адекватна гъстота на изпаренията	Изсипете в купа вода с препоръчителния обем в рецепта. Ако имате съмнения, проверете нивото на водата в процеса на готвене
При пържене	Вие сте напълнили в купата твърде много растително масло При редовно пържене е достатъчно по покриване на дъното на купата малко олио. Когато се използва като фритюрник, следвайте указанията в съответната рецепта
При пържене	Излишната влага в купата Не затваряйте капача при пържене мултиготвача ако не е написано в рецептата. Замразените храни преди пържене задължително се размразяват и премахва водата от тях
При готвене: варете бульона, когато готвите храни с висока киселинност	Някои продукти изискват специална обработка преди готвене, миене, пазиране и т. н. Следвайте съветите на избраната от Вас рецепта
Когато печете (тестото не се е опекло)	В процеса на втасване тестото се е запелило за вътрешната страна на капача и е замушило клапана за освобождаване на парата Поставете в купата тесто с по-малък обем Поставили сте в купата повече тесто
	Извадете тестото от купата, включете и отново го поставете в купата, след това продължете готвенето. В бъдеще поставяйте в купата за печене по-малко количество тесто

ПРОДУКТА СЕ Е ПРЕВАРИЛ

Направили сте грешка при избора на вида продукт или по време на нагласяването (изчислението) на времето за готвене. Твърде малък размер на съставките	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина, по който те са нарязани, делът на открити, избор на програма и време за готвене трябва да се съобразява с неговите препоръки
След приготвяне на крайното ястие твърде дълго е стояло на автонагревател	Дългото използване на автонагревателя е нежелателно. Ако вашият модел мултиготвач има възможност за предварително дезактивиране, можете да използвате тази функция

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТА ИЗКИПЯВА

При варене на млечна каша млякото изкипява	Качеството и свойствата на млякото може да зависи от местоположението и условията на неговото производство. Моля, използвайте само ултра-пастеризирано мляко със съдържание до 2,5% мазнини. Ако е необходимо, се разрежда с малко питейна вода
Съставките преди готвене не са били третирани или обработени правилно (недобре измити и т. Д.). Не са наблюдавани пропорциите на съставките или неправилно е избран вида на продукта	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на откритието трябва да се съобразяват с неговите препоръки. Пълнозърнистите зърнени култури, месо, риба и морски дарове винаги изпъкват обилно с чиста вода преди готвене
Продуктът образува пяна	Препоръчва се внимателно изпъкнатия продукт, премахване на капан или да се готвя с отворен капак

ЯСТИЕТО ПРЕГАРЯ

Купата е слабо почистена след предишното готвене. Купата с незалепащото покритие е повредена	Преди да започнете да готвите, уверете се, че купата е добре измита и незалепащото покритие не е повредено
Общият обем на продукта е по-малко от препоръчания в рецептата	Обърнете се към проверена (адаптирана за използване с устройството) рецепта
Задали сте твърде много време за готвене	Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, приготвена за използване с устройството

При пържене: забравили сте да сложите олиото в купата, не е разбъркано или късно сте извадили готовото ястие	С редовно пържене в купата, сипете малко растително олио - така, че да покрие дъното на купата с тънък слой. За еднообразни храни, пърженото в купата трябва периодично да се разбърква или преобърне на определен период от време
При задушаване: в купата влагата е неогатствана	Добавете още течност в купата. По време на готвене, не отваряйте без необходимост капака на мултипотвача
При варене: в купата има твърде малко течност (не са съблюдавани пропорциите на съставките)	Спазвайте правилното съотношение на течните и твърдите съставки
При печене: не сте намазали вътрешните стени на купата	Преди полагането на тестото намажете дъното и стени на купата с масло или растително олио (не се налива масло в купата!)

ПРОДУКТА Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА НА РЯЗАНЕ

Вероятно сте разбърквали често продуктите в купата	Обикновено ястието се разбърква при пържене не повече от веднъж на 5-7 минути
Вероятно сте нагласили повече време за приготвяне	Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството

ПЕЧИВОТО Е ОВЛАЖНЯЛО

Били са използвани неподходящи съставки, които придават излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени плодове, сметана и така нататък)	Изберете съставки съгласно рецептата на печене. Опитайте се да не избирате като съставки в храните, продукти, които съдържат твърде много влага, или да ги използвате колкото е възможно в по-малки количества
Оставили сте готовото печиво в затворен мултипотвач	Опитайте се да махнете готовото печиво от мултипотвача след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставите продукта в мултипотвача за кратък период от време, в автонагревателя

ПЕЧИВОТО НЕ СЕ Е НАДИГНАЛО

Яйцата и захарта са били лошо разбити	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на съставките трябва да се съобразяват с препоръките в рецептата
Тестото е престояло дълго време с бакпулвера	
Не сте пресали брашното и лошо сте замесили тестото	
Допусната е грешка при отмерването на продуктите	
Избраната от вас рецепта не е подходяща за този модел мултипотвач	

i При някои модели мултипотвач REDMOND в програмите „STEW“ и „SOUP“ при недостиг в купата на мазнина, зареботва системата на защита от прегряване на прибора. В този случай програмата за приготвяне спира и мултипотвача преминава в режим на автонарявяне.

Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара

№ по ред	Продукт	Тегло, г / Кол-во, бр.	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
1	Филе от свинско/говеждо (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе от овнешко (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	40
3	Пилешко филе (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	20
4	Топчета от месо/кюфлета	500	800	25/40
5	Риба (филе)	300	800	15
6	Морски дарове (пряснозамразени)	300	800	5
7	Картофи (нарязани на 4 части)	500	800	20
8	Моркови (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	35

№ по ред	Продукт	Тегло, г / Кол-во, бр.	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
9	Цвекло (нарязано на 4 части)	500	1500	90
10	Зеленчуци (пряснозамразени)	500	800	5
11	Яйце от кокошка	5 бр.	800	10

i Трябва да се има предвид, че това са общи препоръки. Реално време може да се отлчават от препоръчваните значения в зависимост от качество на конкретен продукт, а така също от вашите вкусови предпочитания.

Препоръки за използване на температурните режими в програмата „MULTICOOK“

Работна температура	Препоръки по използване (вжте също книгата на рецепти)	Работна температура	Препоръки по използване (вжте също книгата на рецепти)
35°C	Ферментация на тесто, приготвяне на оцет	105°C	Приготвяне на пача
40°C	Приготвяне на кисело мляко	110°C	Стерилизация
45°C	Закваска	115°C	Приготвяне на захарен сироп
50°C	Ферментация	120°C	Приготвяне на джолан
55°C	Приготвяне на меки бонбони	125°C	Приготвяне на задушено месо
60°C	Приготвяне на зелен чай, бибешка храна	130°C	Приготвяне на ястия на фурна
65°C	Приготвяне на месо във вакуумна опаковка	135°C	Опържване на готови ястия за да имат хрупкава кора
70°C	Приготвяне на пушш	140°C	Пушене
75°C	Пастьоризация, приготвяне на бял чай	145°C	Запичане на зеленчуци и риба във фолио
80°C	Приготвяне на гювайн	150°C	Запичане на месо във фолио
85°C	Приготвяне на извара или ястия, трябващи дълго време за приготвяне	155°C	Пържене на ястия от тесто с мая
90°C	Приготвяне на червен чай	160°C	Пържене на птица
95°C	Приготвяне на млечни каши	165°C	Пържене на стек
100°C	Приготвяне на целувки, конфитюр	170°C	Пържене във фритюра (пържени картофи, пилешки нъгъти и т.н.)

Обща таблица на програми за приготвяне (заводски настройки)

Програма	Препоръки по използване	Време на пържене (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт	Време за почиване на работа	Автоотп-линг
MULTICOOK	Приготвяне на различни видове ястия с възможност да инсталирате температура и време за приготвяне	15 мин	5 мин - 1 час / 1 мин 1 час - 12 часа / 5 мин	✓		✓
OATMEAL	Приготвяне на млечни каши	10 мин	5 мин - 1 час 30 мин / 1 мин	✓		✓
STEW	Задушаване на месо, риба, зеленчуци, гарнитур и многокомпонентни ястия	1 час	20 мин - 12 часа / 5 мин	✓		✓
FRY	Пържене на месо, риба и многокомпонентни ястия	15 мин	5 мин - 1 час 30 мин / 1 мин			✓

Програма	Препоръки по използване	Време на приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт	Време за повчане на работа	Автоотпалване
SOUP	Приготвяне на бульони, зеленчукови и студени супи	1 час	20 мин – 8 часа / 5 мин	✓		✓
STEAM	Приготвяне на месо, риба, зеленчуци и други продукти на пара	15 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	✓	✓	✓
PASTA	Приготвяне на макаронени изделия от различни видове пшеница; сваряване на кренвиши и други видове полуфабрикати	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
SLOW COOK	Приготвяне на топло мляко, задушено месо, джолан, пача, желе от месо	5 часа	1 час – 8 часа / 10 мин	✓		✓
BOIL	Сваряване на зеленчуци и бобови	40 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	✓		✓
BAKE	Изпичане на бисквити, запечени във фурна ястия, пирози от тесто с мая и бутер-тесто.	1 час	20 мин – 8 часа / 5 мин	✓		✓
GRAIN	Приготвяне на различни зърна и гарнитюри. Приготвяне на ронливи каша на вода	35 мин	5 мин – 4 часа / 5 мин	✓		✓
PILAF	Приготвяне на различни видове плов (с месо, риба, птица, зеленчуци)	1 час	20 мин – 1 час 30 мин / 10 мин	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Приготвяне на различни видове кисело мляко	8 часа	6 часа – 12 часа / 10 мин	✓		
PIZZA	Приготвяне на пица	25 мин	20 мин – 1 час / 5 мин	✓		✓
BREAD	Приготвяне на хляб от ръжено и пшенично брашно (включено етап на ферментация на тестото)	3 часа	1 час – 6 часа / 10 мин	✓		
DESSERT	Приготвяне на различни видове десерти от свежи плодове	1 час	5 мин – 4 часа / 5 мин	✓		✓
QUICK COOK	Бистро приготвяне на ориз, ронливи каша на вода	Автоматично изключване след пълното варене на вода				✓

VII. ПРЕДИ ОБРЪЩАНЕ В СЕРВИЗИЯ ЦЕНТЪР

Неизправност	Възможни причини	Начин за отстраняване
На дисплея се появява съобщение за грешка: E1 – E3	Системна грешка, възможно е да се е повредила платката 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.

Неизправност	Възможни причини	Начин за отстраняване
Когато готвите в програмата „FRY“ с подвижният нагревателен елемент дисплей се извежда съобщение за грешка „E3“.	Се готви, е твърде малък брой продукти или продукти остана до дното на тигана.	Тази ситуация не е признак за неизправност на продукта, активирана защита от прегряване. За да продължи работата с мультитухней, трябва да изключите уреда от електрическата мрежа за 2-3 минути, а след това отново да включите в електрическата мрежа. За да се избегне повторна поява на грешки използвайте програмата „MULTICOOK“ с выставенной температурой от 170°C
Уредът не се включва.	Захранващият кабел не е включен към уреда (и/или) електрическия 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, обърнете 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, позвънете 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.	Поставте чашата изправена, без да е наклонена.
	Нагревателният диск е много замърсен.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния диск.
По време на приготвянето изпод капака на уреда излиза пара.	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставте чашата изправена, без да е наклонена.
	Капакът не е плътно затворен или под него е попаднал чужд предмет.	Проверете да не би между капака и корпуса на уреда да има попаднали чужди предмети (боклук, зърна, късчета храна). Ако има такива, отстранете ги. Винаги затваряйте капака на уреда до щракване.
	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.

BGR

i В случай, че неизправността не може да се отстрани, обърнете се към авторизиран сервизен център.



Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)

Извървянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проверете загриженост за околната среда и не извървяйте тези продукти с обикновените битови отпадъци.

Използваните (стари) уреди не трябва да се извървят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизират отделно. Собствениците на старо оборудване трябва да отнесат уредите в специалните пунктове за събиране на такива отпадъци или да ги предадат в съответните организации. Така ще подпомогнете програмата за преработка на ценни суровини, както и за прецистване на замърсяващи вещества.

Датеният прибор е произведен в съответствие с Европейските директиви 2012/19/EU, регулиращи използването на електрически електронни уреди.

Дадената директива определя основните изисквания за използване и преработка на отпадъците от електрическите електронни прибори, действащи на територията на целия Европейски Съюз.

 *Prije početka korištenja višenamjenskog kuhinjskog aparata, pažljivo pročitajte uputu za njegovu upotrebu i čuvajte je kao priručnik. Pravilno korištenje aparata može značajno produžiti vrijeme njegove upotrebe.*

Mjere opreza i instrukcije sadržane u ovim uputama ne obuhvaćaju sve moguće situacije koje mogu nastati pri rukovanju uređajem. Pri korištenju uređaja korisnik treba se rukovoditi zdravim razmišljanjem, biti oprezan i pažljiv.

MJERE SIGURNOSTI

- Proizvođač ne snosi odgovornost za ozljede izazvane nepoštovanjem zahtjeva glede tehnike sigurnosti i propisa za upotrebu proizvoda.
- Ovaj je električni aparat namijenjen za upotrebu u kućanstvu, a može se koristiti u stanovima, vikendicama ili u drugim sličnim uvjetima neindustrijske namjene. Industrijska ili bilo koja druga zloupotreba aparata smatraći će se kršenjem pravilne upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedice.
- Prije uključena uređaja na električnu mrežu provjerite da li njegov napon odgovara nominalnom naponu napajanja uređaja (vidi tehničke karakteristike ili tvorničku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel predviđen za priključnu snagu uređaja – ne-saobraznost parametara može izazvati kratak spoj ili pregorijevanja kabela.
- Priključujte uređaj isključivo na utičnice koje imaju uzemljenje – to je obavezan uvjet zaštite od udara električne struje. Kada koristite produžni kabel, provjerite da li isti ima uzemljenje.
- STOP** **PAŽNJA!** *Za vrijeme rada uređaja njegovo se kućište, posuda i metalni dijelovi griju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi se izbjegle opekotine vrelom parom ne naginjite se nad uređajem sa otvorenim poklopcem.*
- Isključujte uređaj poslije upotrebe, te za vrijeme njegovog čišćenja ili prenošenja. Izvlačite električni gajtan suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za vodič.

- Ne provlačite električni gajtan kroz otvore za vrata ili u blizini izvora topline. Vodite računa o tome da se gajtan ne uvrće ili savija, da ne dotiče oštre predmete, kutove i bridove namještaja.

STOP *UPAMTITE: slučajno oštećenje kabela za elektro napajanje može dovesti do poremećaja u radu koji ne odgovaraju uvjetima garancije, te do udara električne struje. Oštećeni električni kabel potrebno je bez odlaganja zamijeniti u ovlaštenom servisu.*

- Pri promjeni položaja diskovnog grijačeg elementa obavezno koristite kliješta koja ulaze u komplet proizvoda. Ovo će isključiti mogućnost dobivanja opekline ili drugih slučajnih ozljeda.
- Pri instaliranju grijačeg diska u gornjem položaju provjerite da je on učvršćen u žljebovima radne komore uređaja. Nepravilno instaliranje grijačeg elementa može dovesti do njegovog slobodnog pomicanja u toku korištenja i do kvara uređaja.

STOP *Za uzimanje kliješta obavezno koristite termoizolacionu rukavicu. Zabranjeno je dodirivanje grijućeg diska rukama neovisno od njegovog položaja!*

Kako biste izbjegli udar struje nemojte pomicati grijačii elemenat ako je uređaj priključan u struju!

Zabranjuje se zatvaranje poklopca uređaja ako je grijači elemenat instaliran u gornjem položaju.

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne prekrivajte ga tijekom rada – to može dovesti do pregrijavanja i kvara uređaja.
- Nije dozvoljena upotreba uređaja na otvorenom zraku – dospjeće vlage ili stranih predmeta u kućište uređaja može dovesti do njegovih ozbiljnih oštećenja.
- Prije čišćenja uređaja provjerite da li je isti isključen iz električne mreže, te da li se potpuno ohladio. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.

STOP *ZABRANJENO je uranjati kućište uređaja u vodu ili ga stavljati pod mlaz vode!*

- Djeca uzrasta do 8 godina i starija, te osobe s ograničenim fizičkim, čulnim ili intelektualnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva ili znanja, mogu da koriste uređaj samo pod prisмотрom i/ili u slučaju ako su isti prošli obuku glede propisa za sigurnu upotrebu uređaja i poimaju opasnosti vezane za njegovu upotrebu. Djeca se ne smeju igrati sa uređajem. Držite uređaj i njegov gajtan za napajanje strujom na mjestu nedostupnom za djecu mlađu od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smije obavljati djeca bez nadzora odraslih.
- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu biti opasni za djecu. Opasnost od gušenja! Čuvajte ga na mjestu nedostupnom za djecu.
- Nije dozvoljeno samostalno obavljanje popravki uređaja ili mijenjanje njegovog dizajna. Popravke aparata mora provoditi samo ovlašteni servisni centar. Neprofesionalno obavljen posao može dovesti do kvara aparata, ozljeda i oštećenja imovine.

STOP

PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako isti nije ispravan.

Tehničke karakteristike

Model.....	RMK-M911E	Keramički sloj (čaša/tava).....	zdiele
Snaga.....	860-1000 W	Display.....	LED, u boji
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D zagrijavanje.....	est
Električna sigurnost.....	klasa I	Gabaritne mjere.....	377 × 285 × 240 mm
Obujam čaše.....	5 l	Težina neto.....	5,7 kg

Programi

1. MULTICOOK (MULTI-KUHANJE)	10. BAKE (PEČENJE)
2. OATMEAL (OVSENA KAŠA)	11. GRAIN (ŽITARICE)
3. STEW (PIRIJANJE)	12. PILAF (PILAV)
4. FRY (POHANJE)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TJESTO)
5. SOUP (JUHA)	14. PIZZA (PIZZA)
6. STEAM (NA PARU)	15. BREAD (KRUH)
7. PASTA (PASTA)	16. DESSERT (DESSERT)
8. SLOW COOK (LAGANO KUHANJE)	17. QUICK COOK (EKSPRES)
9. BOIL (KUHANJE)	

Funkcije

Funkcija MASTERFRY (podizanje grijaćeg elementa).....	je
Održavanje temperature gotvih jela (automatsko podgrijavanje).....	do 24 sata
Prijetodno otključavanje automatsko podgrijavanja.....	est
Zagrijavanje jela.....	do 24 sata
Odloženi start.....	do 24 sata

Dijelovi

Multikuhinja.....	1 kom.	Crpaljka.....	1 kom.
Čaša.....	1 kom.	Ravna žlica.....	1 kom.
Tava.....	1 kom.	Knjiga recepata.....	1 kom.
Kliješta.....	1 kom.	Držač za crpaljku/žlice.....	1 kom.
Kontejner za kuhanje na pari.....	1 kom.	Upute za upotrebu.....	1 kom.
Zdjele za jogurt.....	6 kom.	Servisna knjiga.....	1 kom.
Čaša za mjerenje.....	1 kom.	Kabel za napajanje.....	1 kom.

Proizvođač ima pravo na promjene u dizajnu, kompletu, kao i da mijenja tehničke karakteristike proizvoda u cilju poboljšanja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena. U tehničkim karakteristikama dopuštena je pogreška od ±10%.

Izvedba RMK-M911E A1

1. Poklopac uređaja	11. Žlica za juhu
2. Odvojivi unutarnji poklopac	12. Čaša za mjerenje
3. Grijaći element za podizanje	13. Tava
4. Čaša	14. Kliješta
5. Gumb za otvaranje poklopca	15. Kontejner za kuhanje na pari
6. Upravljačka ploča sa displayom	16. Zdjele za jogurt
7. Kućište	17. Držač za crpaljku i žlice
8. Drška za nošenje	18. Mrežni kabel
9. Ventil za paru	19. Spremnik za skupljanje kondenzata
10. Ravna žlica	

Upravljačka ploča A2

Višenamjenski kuhinjski uređaj REDMOND RMK-M911E opremljen je senzorskom upravljačkom pločom sa višenamjenskim LED displayom u boji.

1. «Reheat/Cancel» («Podgrijavanje/Odustani») – uključivanje/isključivanje funkcije podgrijavanja, prekid programa kuhanja, brisanje zadanih postavki.
2. «Time delay» («Odgoda početka») – uključivanje režima postavljanja vremena odgode početka.
3. «Temperature» («Temperatura») – postavljanje temperature u programu «MULTICOOK».
4. «Hour» («Vrijeme») – izbor vremena u režimu postavljanja vremena pripreme i odlagoanog početka.

5. «Min» («Minute») – izbor minuta u režimima postavljanja vremena kuhanja i odgode početka.
6. «Quick cook» («Ekspres») – puštanje programa «QUICK COOK».
7. «Menu/Keep Warm» («Meni/Autozagrijavanje») – izbor automatskog programa pripremanja.
8. «Start» («Start») – uključivanje zadanog režima pripreme.
9. Display

Izvedba displeja A3

1. Indikator izvršenja automatskog programa «QUICK COOK».
2. Indikator rada programa kuhanja/grijanja.
3. Indikator faza kuhanja.
4. Indikator postavljene temperature u programu «MULTICOOK».
5. Indikator rada funkcije «Time delay».
6. Indikator režima pokazivanja tajmera.
7. Tajmer.
8. Indikator izabranog automatskog programa kuhanja.

I. I. PRIJE POČETKA UPOTREBE

Pažljivo izvadite uređaj i njegove dijelove iz kutije. Uklonite sve dijelove od pakiranja. Obavezno sačuvajte na mjestu oznake upozorenja, naljepnice i tablicu sa oznakom serijskog broja na uređaju!

Odsustvo serijskog broja na proizvođač automatski vas lišava prava garancijske opravke.

Obrišite tijelo uređaja vlažnim ubrusom. Ispirite posudu toplom vodom. Temeljno ga osušite. Pri prvom korištenju moguća je pojava stranih mirisa, koji se ne pojavljuju zbog kvara uređaja. U tom slučaju očistite uređaj.

! *Poslije prijaveza ili čuvanja proizvoda na niskim temperaturama, uređaj treba ostaviti na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegove upotrebe.*

PAŽNJA! Nemojte dizati uređaj s napunjenom zdjelom po ručici.

Nemojte uključiti uređaj bez unutrašnje posude ili prazne posude-u slučaju slučajnog pokretanja programa kuhanja, to će uzrokovati kritično pregrijavanje uređaja ili oštećenje nepropusnog premoza. Prije prženja hrane, ulijte malo biljnog ili suncokretovog ulja u zdjelu.

STOP **PAŽNJA!** Nemojte dizati uređaj za ručke zdjelje!

II. UPOTREBA

Prije prvog uključivanja

Stavite uređaj na čvrstu ravnu površinu, tako da vrela para koja izlazi iz ventila ne pada otraga, na dekorativne prevlake, električne uređaje i druge predmete ili materijale, koji se mogu oštetiti od povećane vlažnosti i temperature.

Prije pripreme jela, uvjerite se da vanjski i vidni unutarnji dijelovi višenamjenske posude nemaju oštećenja i druge defekte. Između posude i elementa koji se grije ne smije biti stranih predmeta.

Podešavanje vremena za kuhanje

U višenamjenskom uređaju REDMOND RMK-M911E možete neovisno podesiti vrijeme pripreme jela za svaki program (osim programa «QUICK COOK»). Korak promjene i mogući raspon zadanog vremena ovisi o izabranom programu za pripremu jela. Za promjenu vremena:

1. Poslije izbora programa pripreme jela, pritiskanjem gumba «Hour» podesite vrijeme. Ako držite gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
2. Pritiskanjem gumba «Min», podesite minutu. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzanje promjena vrijednosti.
3. Ukoliko je potrebno postaviti vrijeme pripreme jela manje od jednog sata, pritisnite gumb «Hour» da se sat restartuje. Zatim, pritiskanjem gumba «Min», postavite željene minute.
4. Nakon završetka postavljanja vremena pripreme jela (display nastavlja da treperi), idite na sljedeći korak u skladu s algoritmom odabranog programa pripreme jela. Za poništenje postavke, kliknite gumb «Reheat/Cancel», a zatim zadajte ponovno novi program pripreme jela.

i *Tijekom ručnog instaliranja vremena pripreme jela, vodite računa na mogući opseg postavki i korak instaliranja, pod uvjetom da je prethodno odabrani program pripreme jela, u skladu sa tablicom tvorničkih postavki.*

Radi vaše udobnosti, raspon zadanog vremena u programima pripreme jela počinje od minimalnih vrijednosti. To omogućuje produžiti na kraće vrijeme rad programa, ukoliko se jelo nije smultikuhinja u osnovnom vremenu.

U nekim automatskim programima, odbrojavanje podešenog vremena pripreme jela počinje tek nakon postavljanja uređaja na zadanu radnu temperaturu. Primjerice, ako prelijete hladnom vodom i postavite u programu «STEAM» vrijeme pripreme jela 5 minuta, pokretanje programa i odbrojavanje zadanog vremena kuhanja počinje tek nakon što voda proključa i ne obrazuje se dovoljno pare u zdjeli.

U programu «PASTA» zadano utvrđeno vrijeme pripreme jela počinje nakon što voda proključa i poslije ponovnog pritiskanja gumba «Start».

Funkcija MASTERFRY A4

Multimultikuhinja REDMOND RMK-M911E je opremljeno grijačim elementom na dizanje. Zahvaljujući tome sada možete koristiti u multikuhinju ne samo posudu, nego i tavu (ulazi u komplet).

! *Za uzimanje klijesta obavezno koristite termoizolacionu rukavicu. Zabranjeno je dodirivanje grijućeg diska rukama neovisno od njegovog položaja!*

Iz sigurnosnih razloga za promjenu položaja grijačeg elementa koristite klijesta (ulaze u komplet).

Za instaliranje grijačeg elementa u gornjem položaju pažljivo ga podignite do maksimuma i lagano okrenite suprotno od smjera kazaljke na satu do sigurne fiksacije podupirača u žljebovima radne komore.

Za instaliranje disk- grijača u donju poziciju podignite ga, da bi podupirači izašli iz žljebova na zidovima radne komore, lagano okrenite disk u smjeru kazaljke na satu i pažljivo spustite.

STOP *Nemojte pokušavati promijeniti položaj grijačeg elementa ako je uređaj priključen u struju!*

Zabranjeno je zatvaranje poklopca uređaja ako se disk-grijači element nalazi u gornjem položaju.

i *Za spremanje u multikuhinju koristite samo tavu, koja ulazi u komplet.*

Funkcija «Time delay»

Ova funkcija omogućuje da odredite interval vremena, nakon kojeg bi jelo trebalo biti gotovo (s obzirom na vrijeme u programu). Podešavanje vremena moguće je u rasponu od 10 minuta do 24 sata, s korakom postavljanja od 10 minuta. Treba voditi računa, da vrijeme odgode treba biti veće od podešenog vremena pripreme jela, inače će program početi odmah nakon pritiska gumba «Start». Možete postaviti vrijeme odgođenog starta, nakon izbora automatskog programa, podešavanja temperature i vremena pripreme jela:

1. Pritiskom na gumb «Time delay» uključite režim podešavanja vremena za odgođeni početak. Na displeju se pojavljuje «Time delay», a tajmer počinje treptati.
2. Pritiskom na gumb «Hour», postupno mijenjajte sate. Utvrđeni format vremena – 24 sata. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
3. Pritiskom na gumb «Min», postupno mijenjajte minute. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
4. Ukoliko je potrebno postaviti vrijeme pripreme jela koje je manje od jednog sata, u režimu podešavanja sata, naizmjenično pritisnite gumb «Hour» do dovođenja na ništicu. Zatim pritisnite gumb «Min» i podesite željene minute.
5. Za poništenje postavljenih vrijednosti, pritisnite gumb «Reheat/Cancel» a zatim unesite sav program pripreme jela ponovno.
6. Po završetku podešavanja vremena, pritisnite i držite gumb «Start» nekoliko sekundi. Upali se indikator rada funkcije «Time delay», počete izvršenje programa i odbrojavanje.
7. Kroz određeno zadano vrijeme obed će biti gotovo završetku programa automatski će se uključiti funkcija održavanja temperature gotovih jela (autopodgrijavanje) i upaliti će se indikator gumba «Reheat/Cancel».
8. Za završetak autopodgrijavanja pritisnite gumb «Reheat/Cancel». Indikator gumba se gasi.

i *Funkcija odgođenog starta dostupna za sve automatske programe pripreme jela, izuzev programa «FRY», «PASTA» i «QUICK COOK».*

Ne preporučuje se korištenje funkcije «Start delay», ako recept sadrži kvarljivu hranu (jaja, svježe mlijeko, mesa, sir itd.).

Prilikom postavljanja vremena «Start delay» potrebno je voditi računao tome, da odbrojavanje vremena u programu «STEAM» počinje tek kada višenamjenski uređaj dostigne neophodnu radnu temperaturu (nakon što proključa).

Funkcija održavanja temperature gotovih jela „Keep warm“ (autopodgrijavanje)

Aktivira se automatski odmah nakon završetka rada programa pripreme i može održavati temperaturu gotovih jela od 70-75 °C tijekom 24 sata. Tijekom rada autopodgrijavanja svijetli indikator gumba „Reheat/Cancel“, na displayu se prikazuje odobravanje izravno rada u zadanom režimu. Ukoliko je potrebno, autopodgrijavanje možete isključiti pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumba „Reheat/Cancel“.

Prethodno isključivanje autopodgrijavanja

Uključivanje autopodgrijavanja na kraju rada programa pripreme jela, nije uvijek poželjno. Imajući to u vidu, u višenamjenskom uređaju REDMOND RMK-M911E predviđena je funkcija pravodobnog isključivanja date funkcije tijekom pokretanja ili rada osnovnog programa pripreme jela. Da biste to učinili, tijekom pokretanja ili rada programa, pritisnite ili držite nekoliko sekundi gumba «Menu», dok se indikator gumba „Reheat/Cancel“ ne ugasi. Ako želite ponovno uključiti autopodgrijavanje, pritisnite gumb «Menu» opet (uključuje se indikator gumba „Reheat/Cancel“).

Funkcija grijanja jela

Višenamjenski uređaj REDMOND RMK-M911E može se koristiti i za grijanje hladnih jela. Za to je potrebno:

- Staviti proizvode u zdjelu, koju potom stavite je u višenamjenski uređaj
- Zatvorite poklopac, priključite uređaj.
- Pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb „Reheat/Cancel“ do zvučnog signala. Uključuje se odgovarajući indikator na displayu i indikator gumba. Tajmer počinje da odbrojava vrijeme zagrijavanja.

Uređaj zagrijava jelo do 70-75°C i održavaće ga u vrućem stanju tijekom 24 sata. Ukoliko je potrebno, možete zaustaviti grijanje pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb „Reheat/Cancel“, dok se ne isključe odgovarajući indikatori na displayu i gumbu.



Unatoč činjenici da višenamjenski uređaj može držati proizvod topao do 24 sata, ne preporučuje se ostavljati jelo toplo više od dva-tri sata, što ponekad može dovesti do promjena u njegovom okusu.

Opći postupci pri korištenju automatskih programa



VAŽNO JE! Ako koristite aparat za kuhanje vode (kao što je kuhanje proizvoda), ne smijete postaviti temperaturu kuhanja iznad 100 °C. To može dovesti do pregrijavanja i lomljenja uređaja. Iz istog razloga, zabranjeno je koristiti za kuhanje vode programa «BAKE», «FRY», «BREAD».

1. Pripremite (izvažite) potrebne sastojke.
2. Stavite sastojke u posudu višenamjenskog uređaja u skladu sa programom pripreme i stavite je u kućište. Pazite da svi sastojci, uključujući i tekućinu, budu ispod maksimalne oznake na unutarnjoj površini posude. Uvjerite se da je posuda postavljena bez iskrivljenja i da je u kontaktu sa elementom koji zagrijava.
3. Zatvorite poklopac višenamjenskog uređaja. Priključite uređaj u električnu mrežu.



4. **PAŽNJA!** Ako kuhate na visokoj temperaturi pomoću velike količine biljnog ulja, uvijek ostavite poklopac uređaja otvoren.
5. Pritiskanjem gumba «Menu» odaberite željeni program pripreme jela (na displayu će zasvijetliti indikator programa).
6. Ako vam se ne sviđa zadano vrijeme kuhanja, možete promijeniti tu vrijednost pritiskom na tipke «Hour» i «Min». U programu MULTICOOK također je moguće promijeniti temperaturu kuhanja prije početka. Kada odaberete ovaj program, indikator temperature kuhanja svijetli na zaslonu. Pritiskom na tipku «Temperature» odaberite željenu vrijednost.
7. Ako je potrebno, podesite vrijeme odgode starta. Funkcija «Time delay» nije dostupna prilikom korištenja programa «FRY», «PASTA» i «QUICK COOK».
8. Za pokretanje programa pripreme jela, pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb «Start», dok se ne upale indikatori gumba «Start» i «Reheat/Cancel». Počinje provedba zadanog programa i odobravanje vremena pripreme jela. U programu «STEAM» odobravanje počinje kada voda proključa i kada se dostigne dovoljna gustoća pare u posudi; u programu «PASTA» – nakon što voda proključa u posudi, stavljanja proizvoda i ponovnog pritiska gumba «Start».
9. Ako je potrebno, možete ranije isključiti funkciju autopodgrijavanja, pritiskom i držanjem gumba «Menu», dok se ne isključi indikator gumba „Reheat/Cancel“. Ponovnim pritiskanjem gumba «Menu» uključuje se dana funkcija. Funkcija autopodgrijavanja nije dostupna prilikom korištenja programa «YOGURT/DOUGH» i «BREAD».
10. Po završetku programa pripreme jela, obavijestit će vas zvučni signal. Nadalje, ovisno o odabranom programu ili trenutnih postavki, uređaj se prebacuje u režim autopodgrijavanja (svijetli indikator gumba „Reheat/Cancel“) ili u stanje pripravnosti (treperi indikator gumba «Start»).
11. Za poništavanje unesenih programa, prekida proces pripreme jela ili autopodgrijavanja, pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb „Reheat/Cancel“.



U odjeljku «Savjeti za kuhanje» možete pronaći odgovore na najčešća pitanja.

Za kvalitetne rezultate predlažemo korištenje recepta za pripremu jela iz ponudene knjige uz višenamjenski uređaj REDMOND RMK-M911E «100 receptata», koja je napisana specijalno za ovaj model.



Ukoliko mislite da nećete uspeti da postignete željeni rezultat prilikom korištenja običnih automatskih programa, koristite univerzalni program «MULTICOOK» s proširenim rasponom ručnih postavki, što otvara velike mogućnosti za vaše kulinarne pokuse.

Program «MULTICOOK»

Ovaj program osmišljen je kako bi pripremali omiljena jela korištenjem određenih parametara temperature i vremena pripreme jela. Zahvaljujući programu «MULTICOOK» višenamjenski uređaj REDMOND RMK-M911E može zamijeniti niz kuhinjskih uređaja, i pomoći vam da skuhate gotovo svako omiljeno jelo prema receptima iz kuharice ili sa interneta.

Radi vaše udobnosti, prilikom pripremanja jela na temperaturi do 80°C funkcija autopodgrijavanja je onemogućena. Ako je potrebno, može se ručno uključiti, pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumba «Menu» nakon puštanja programa pripreme jela, dok se ne upali indikator «Reheat/Cancel».

Podrazumjevano u programu «MULTICOOK» vrijeme pripreme jela je 15 minuta, temperatura pripreme jela – 100°C. Opseg ručnog podešavanja temperature (mijenja se pritiskom na gumb «Temperature»): 35-170°C sa korakom promjene od 5°C. Raspon ručnog podešavanja vremena: 5 minuta – 12 sati sa korakom promjene od 1 minute za interval do 1 sata ili 5 minuta – za interval veći od 1 sata.



U programu «MULTICOOK» moguće je pripremiti mnogo različitih jela. Koristite knjigu «100 receptata» od naših profesionalnih kuhara ili posebne tablice preporučenih temperatura za grijanje raznih jela i proizvoda.



Ako koristite program MULTICOOK za kuhanje vode (na primjer, kada kuhate hranu), zabranjeno je postaviti temperaturu kuhanja iznad 100°C.

Program «OATMEAL»

Preporučuje se za pripremanje kaša sa mlijekom. Podrazumjevano, trajanje programa pripreme jela je 10 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena u opsegu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta, sa korakom podešavanja od 1 minute.

Program «OATMEAL» određen je za pripremu kaše sa korištenjem pasteuriziranog mlijeka male masnoće. Da bi se izbjeglo da mlijeko pokupi, te da se ostvari željeni rezultat, preporučuje se prije pripreme obavljanje sljedećih koraka:

- temeljito operite sve cjelovite žitarice (rižu, heljdu, prosu itd.) dok voda ne bude čista;
- prije pripremanja namazati posudu višenamjenskog uređaja maslacom;
- strogo se pridržavati razmjera, mjereci sastojke u skladu sa uputama iz kuharice; strogo je zabranjeno smanjivanje ili povećanje količine sastojaka;
- pri korištenju punomasnog mlijeka, razrijediti ga pitkom vodom u proporcijau 1:1.

Svojstva mlijeka i žitarica, ovisno od mjesta nastanka i proizvođača, mogu varirati, što ponekad utječe na rezultate pripreme jela. Ukoliko željeni rezultat u programu «OATMEAL» nije postignut, koristite univerzalni program «MULTICOOK». Optimalna temperatura za pripremu mliječne kaše je 95°C. Količina sastojaka i vrijeme pripreme postavite prema receptu.

Program «STEW»

Preporučuje se za pirjanje povrća, mesa, peradi i plodova mora. Vrijeme trajanja programa je 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena u rasponu od 20 minuta do 12 sati, u koraku podešavanja od 5 minuta.

Program «FRY»

Preporučuje se za priženje mesa, povrća, peradi, morskih plodova. Trajanje programa pripreme jela je 15 minuta. Moguće je ručno podešavanje, u rasponu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta, s korakom podešavanja od 1 minute. Funkcija «Time delay» u ovom programu nije dostupna.



Da sastojci ne bi zagorjeli, sljedeće recepte iz knjige i povremeno promiješajte sadržaj u posudi. Dopuštena je priprema jela sa otvorenim poklopcem višenamjenskog uređaja.

Program «SOUP»

Preporučuje se za pripremu raznih juha i predjela, kao i kompoti i pića. Trajanje programa za pripremu je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 20 minuta do 8 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «STEAM»

Preporučuje se za pripranje voća, ribe, mesa, okruglica, dijetetskih i vegetarijanskih jela, dječijeg menija. Vrijeme trajanja pripreme jela je 15 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 2 sata, sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Za pripremu u ovom programu koristite specijalnu posudu (ulazi u komplet):

1. Ulijte u čašu 600-1000 ml vode. Postavite posudu za pripremu na pari.
2. Odmjerite i pripremite proizvode prema receptu, ravnrporcijano ih stavite u posudu i stavite posudu u kućište uređaja. Uverite se da je posuda u kontaktu sa elementom koji zagrijava.
3. Slijedite upute u točki 3-10 pod «Postupci za korištenje automatiziranih programa».

i Odbrojavanje unazad programa pripreme jela počinje nakon što voda proključa i kada se dostigne dovoljna gustoća pare u posudi.

Ukoliko ne koristite automatizirano podešavanje vremena u danom programu, koristite tablicu preporučnog vremena pripreme na pari za različite proizvode.

Program «PASTA»

Preporučuje se za pripremu jela od testenina, okruglica, kobasica, hinkali, kuhanih jaja itd. Vrijeme pripreme je 8 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme od 2 do 20 minuta, sa korakom podešavanja od 1 minute. Program predviđa dovodenje vode do stanja ključanja, stavljanje namirnica i njihovu dalju pripremu. O trenutku kada je voda proključala i potrebi za stavljanje namirnica, pojavivće se zvučni signal. Odbrojavanje programa pripreme početi će nakon što pritisnete gumb «Start». Funkcija «Time delay» u ovom programu nije dostupna.

💡 Tijekom pripreme nekih namirnica (primjerice, tjestenina, raviola itd.) stvara se pjena. Da bi se spriječila njezino moguće isticanje izvan posude, možete otvoriti poklopac nekoliko minuta nakon stavljanja proizvoda u ključalu vodu.

Program «SLOW COOK»

Preporučuje se za pripremu pripranih jela i pripremu mljeka na laganoj vatri. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi 5 sati. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme jela u rasponu od 1 do 8 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta.

Program «BOIL»

Preporučuje se za pripremu povrća i mahunarki. Vrijeme pripreme je 40 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 2 sata sa korakom instaliranja od 5 minuta.

Program «BAKE»

Preporučuje se za pečenje kolača, biskvita, filovanih kolača od kvasca. Vrijeme pečenja je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme pečenja u rasponu od 20 minuta do 8 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.

💡 Možete provjeriti da li je biskvit gotov ukoliko ga probodete štapićem (čakalicom). Ukoliko ga izvadite i na njemu ne ostanu komadići tijesta – biskvit je gotov.

Prilikom pripreme kruha, preporučuje se da uključite funkciju automatskog grijanja jela u svim fazama pripreme.

Program «GRAIN»

Program se preporučuje za kuhanje sipkavih kaša od različitih vrsta žitarica, pripreme raznih preljeva. Vrijeme pripreme je 35 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 4 sata, u koracima podešavanja od 5 minuta.

Program «PILAF»

Program se preporučuje za pripremu različitih vrsta pilava. Vrijeme pripreme je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 20 minuta do 1 sata i 30 minuta sa koracima podešavanja od 10 minuta.

Program «YOGURT/DOUGH»

Uz ovaj program doma možete pripremati razne ukusne i zdrave jogurte i provjera tijesta. Vrijeme pripreme je 8 sati. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 6 do 12 sati, sa korakom podešavanja od 10 minuta. Funkcija autopodgrijavanja u ovom programu nije dostupna.

Prilikom stavljanja namirnica pobrinite se da se one nalaze ispod 1/2 obilježene na unutarnjoj površini posude.

Program «PIZZA»

Preporučuje se za pripremanje pizza. Vrijeme pripreme je 25 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 20 minuta do 1 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «BREAD»

Preporučuje se za pečenje raznih vrsta kruha od pšeničnog brašna i sa dodatkom raženog brašna. Program pruža cjelokupni ciklus pripreme od provjere tjesto do pečenja. Trajanje programa pripreme je 3 sata. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 1 do 6 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta. Funkcija autopodgrijavanja u ovom programu nije dostupna.

- Prilikom stavljanja sastojaka pobrinite se da se oni nalaze ispod 1/2 obilježene na unutarnjoj površini posude.
- Imajte na umu da tijekom prvog sata rada programa ide odležavanje tijesta, a odmah zatim pečenje.
- Prije korištenja brašna, preporučuje se prosijavanje brašna kako bi se isto zasitilo kisikom i i njega se uklonile nečistoće.
- Nemojte koristiti funkciju «Time Delay», zato što može utjecati na kvalitetu pečenja.
- Ne otvarajte višenamjenski uređaj dok se potpuno ne završi proces pečenja! Od toga ovisi kvalitet proizvoda koji se peče.
- Kako bi se smanjilo vrijeme i pojednostavila priprema, preporučuje se korištenje gotovih smjesa za pripremu kruha.

Program «DESSERT»

Preporučuje se za pripremu raznih slastica od voća i jagodičastog voća. Vrijeme pripreme je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme kuhanja u rasponu od 5 minuta do 4 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «QUICK COOK»

Program brze pripreme riže, kaša od žitarica. U ovom programu nije dostupno podešavanje vremena kuhanja i funkcija «Time delay».

III. DOPUNSKA MOGUĆNOSTI

- Pripremanje fondana
- Prženje u fritezi
- Podgrijavanje dječije hrane
- Sterilizacija posuda i predmeta osobne higijene

📖 Recepti navedeni u odjeljku jela mogu se naći u knjizi recepata ili na web stranici www.redmond.company.

IV. DODATNI PRIBOR

Nabaviti dodatnu opremu za multikuhinju REDMOND RMK-M911E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.multicooker.com ili u trgovinama ovlaštenih dilera.

V. ČIŠĆENJE APARATA

Prije čišćenja aparata, uvjerite se da je isključen iz električne mreže i da je hladan. Koristite meku krpu i neabrazivna sredstva za pranje suda. Predlažemo da čistite aparat odmah nakon upotrebe.

STOP Prilikom čišćenja zabranjuje se upotreba abrazivnih sredstava, gumica sa abrazivnom površinom i kemijskih agresivnih tvari. Zabranjuje se uranjanje aparata u vodu ili stavljanje pod tekuću vodu.

Prije prve upotrebe ili za uklanjanje mirisa poslije pripreme, preporučuje se da tijekom 15 minuta prokuhate polovicu limuna u programu «STEAM».

Posudu, unutarnji aluminijski sloj i ventil za paru treba čistiti posle svake upotrebe. Posudu možete prati u perilici. Nakon čišćenja posude, obrišite njenu vanjsku površinu.

Za čišćenje unutarnjeg aluminijskog poklopcu (A5):

1. Otvorite poklopac višenamjenskog aparata.
2. S unutarnje strane poklopcu u isto vrijeme pritisnite prema centru dva plastična fiksatora.
3. Bez velike sile, povucite unutarnji aluminijski poklopac malo prema sebi i nadolje, dok se ne odvoji od glavnog poklopcu.
4. Obrišite površinu oba poklopcu vlažnom krpom ili ubrusom. Ako je potrebno, operite skinuti poklopac ispod mlaza odve i koristite sredstva za pranje posuda. Korištenje perlice nije poželjno.
5. Uradite sklapanje u obrnutom smjeru: stavite aluminijski poklopac u gornje udubljenje, spojite ga sa osnovnim poklopcem i lagano pritisnite fiksatore dok ne klikne. Unutarnji aluminijski poklopac treba dobro da bude fiksiran. Parni ventil ugrađen je u posebnom gnijezdu na gornjem dijelu poklopcu aparata i sastoji se iz dva dijela: vanjskog diska i osnove. Za čišćenje ventila:

1. Pažljivo povucite vanjski disk za istureni dio gore i prema sebi, kao što je prikazano na crtežu A6.
2. S unutarnje strane diska okrenite osnovni dio ventila, u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se ne zaustavi (🔒) i uklonite ga.

3. Pažljivo skinite gumu ventila. Operite sve dijelove ventila, prema gore navedenim pravilima. **STOP PAŽNJA!** Da biste spriječili deformiranje gume ventila, zabranjeno je njezino savijanje i istezanje.
4. Uradite sklapanje u obrnutom smjeru: stavite gumu na mjesto, poravnajte ureze osnovnog dijela ventila sa odgovarajućim izbočenjima na unutarnjoj strani diska i okrenite u smjeru kazaljke na satu (↻). Postavite ventil u gnijezdo na poklopcu aparata (vanjski disk treba da bude postavljen natrag izlazom za ispušt.)

Kondenzat, koji nastaje za vrijeme pripreme jela, u ovom modelu prikuplja se u posebnoj šupljini na uređaju oko posude i otiče u kontejner, koji se nalazi na stražnjem dijelu aparata.

1. Otvorite poklopac, izvadite posudu. Ako je potrebno, lagano podignite prednji dio višenamjenskog aparata, da kondenzat u potpunosti istekne u kontejner.
2. Izvadite kontejner, lagano ga povlačeći za istureni dio ka sebi.
3. Izlijte kondenzat. Operite kontejner i stavite ga na svoje mjesto.
4. Kondenzat, koji je ostao u šupljini oko posude, uklonite pomoću kuhinjske krpe.

Prijevoz i Skladištenje

Prije pohranjivanja i ponovnog iskoristavanja očistite i potpuno osušite sve dijelove uređaja. Čuvati na suhom, ventiliranom mjestu dalje od izvora topline ili izravnog sunčevog svjetla.

Tijekom transporta i skladištenja, ne izlažite uređaj na mehanička naprezanja, koji mogu dovesti do oštećenja uređaja i / ili povrede integriteta pakiranja.

Potrebno je voditi brigu o zaštiti pakiranja od vode i drugih tekućina.

VI. SAVJETI ZA PRIPREMU

Pogreške u pripremi i načini njihovog rješavanja

U ovom poglavlju sakupljene su tipične pogreške, koje su dozvoljene prilikom pripreme hrane u višenamjenskim aparatima, razmotreni su mogući uzroci i načini njihovog uklanjanja.

JELO NIJE PRIPREMLJENO DO KRAJA

Mogući razlozi	Načini rješavanja	
Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste dobro zatvorili, uslijed čega temperatura pripreme jela nije bila dostatno visoka	Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac ako za to nema potrebe. Zatvorite poklopac kako da klikne. Provjerite da vam ništa ne smeta da dobro zatvorite poklopac, te da brtvena gumica na unutarnjem poklopcu nije deformirana	
Posuda uređaja i grijni element nemaju dobar kontakt, uslijed čega temperatura pripreme jela nije dostatno visoka	Posuda mora biti postavljena u kućište uređaja ravno i dobro nalijegati dnom na frijni dist uređaja. Provjerite da u radnoj komori višenamjenskog kuhinjskog uređaja nema stranih predmeta. Nemojte dozvoliti zaprljanje grijnog diska	
Neodgovarajući odabir sastojaka jela. Odabrani sastojci nisu odgovarajući za pripremu jela po odabranom postupku ili ste odabrali pogrešan program za pripremu jela. Sastojci su narezani previše krupno, narušene su opće proporcije sastojaka koji ulaze u sastav jela. Podesili ste pogrešno (niste dobro izračunali) vrijeme pripreme jela. Odabrana varijanta recepta nije pogodna za pripremu jela u ovom višenamjenskom kuhinjskom uređaju	Poželjno je koristiti provjerenе (za ovaj model uređaja adaptirane) recepte. Koristite recepte kojima doista možete vjerovati. Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije kod dodavanja, odabir vremena i programa za pripremu jela moraju odgovarati odabranom receptu pripreme jela	
Kod pripreme jela na pari: u posudi je previše malo vode kako bi se stvorila dovoljna gustoća pare	Nalijevajte u posudu obvezatno u receptu preporučenu količinu vode. Ukoliko sumnjate, provjerite razinu vode tijekom pripreme jela	
Kod prženja	Nalili ste u posudu previše mnogo biljnog ulja	Kod uobičajenog prženja dostatno je da ulje pokriva dno posude u tankom sloju. Kod prženja u fritezi pridržavajte se uputa danim u odgovarajućem receptu
	Višak vlage u posudi uređaja	Ne zatvarajte poklopac višenamjenskog kuhinjskog uređaja kod prženja ako to nije propisano u receptu. Svježe zamrznute namirnice obvezatno odmrznuti i izliti iz njih vodu

Kod kuhanja: bujon kipi tijekom kuhanja sastojaka sa povećanom kiseloćom	Neki sastojci zahtijevaju specijalnu obradu prije kuhanja: pranje, pasiranje i sl. Pridržavajte se uputa recepta koji ste odabrali	
Kod pečenja (tijesto se nije ispeklo)	U procesu odležavanja tijesto je naleglo na unutarnji poklopac i zatvorilo ventil za ispuštanje pare	Stavljajte u posudu uređaja manju količinu tijesta
	Stavili ste u posudu previše mnogo tijesta	Izvadite pečeno tijesto iz posude, obrnite ga i ponovno stavite u posudu te nastavite sa pripremom. U budućem stavljajte u posudu uređaja manju količinu tijesta

SASTOJCI SU SE PREKUHALI

Pogriješili ste kod izbora tipa proizvoda ili kod podešavanja (izračuna) vremena pripreme jela. Suvviše su mala dimenzije sastojaka	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, omjeri u kojima se dodaju, odabir programa i vremena pripreme jela moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu
Poslije završetka kuhanja gotovo je jelo suviše dugo stajalo u režimu automatskog grijanja	Dugotrajno korištenje funkcije automatskog grijanja nije poželjno. Ako je u Vašem modelu višenamjenskog kuhinjskog uređaja predviđeno prethodno isključenje ove funkcije, možete koristiti tu mogućnost

KOD KUHANJA JELO KIPU

Kod kuhanja mliječne kaše mlijeko hoće da iskipi	Kvaliteta i svojstva mlijeka mogu ovisiti od mjesta i uvjeta njegove proizvodnje. Preporučujemo korištenje isključivo ultra pasterizirano mlijeko sa sadržajem masti do 2,5%. Ako je potrebno mlijeko se može malo razblažiti pijaćom vodom
Prije kuhanja sastojci nisu bili obrađeni ili su nepravilno obrađeni (loše su oprani i t.d.). Nisu ispoštovani omjeri sastojaka ili je odabran pogrešan tip sastojka	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihove prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu. Krupec od integralnih žitarica, meso, ribu i plodove mora uvijek treba temeljito oprati do pojave čiste vode
Proizvod tvori pjenu	Preporuča se temeljito isprati proizvod, ukloniti ventil ili kuhati s otvorenim poklopcem

JELO ZAGORIJEVA

Posuda uređaja nije bila dobro očišćena od prethodne pripreme jela. Oštećen je premaz posude protiv zagorijevanja	Prije početka pripreme jela provjerite da li je posuda dobro oprana od prethodne pripreme, ta da li je premaz neoštećen
Ukupna količina sastojaka je manja od one koja se preporučuje u receptu	Koristite provjereni (za dotični model uređaja prilagođen recept)
Podesili ste previše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka u receptu koji je preporučan za dotični model uređaja
Kod pečenja: zaboravili ste naliti ulje u posudu, niste miješali ili ste kasno prevrtali sastojke koji se peku	Kod uobičajenog pečenja nalijte u posudu malo biljnog ulja – da isto prekrije dno posude u tankom sloju. Za ravnomjerno pečenje potrebno je s vremena na vrijeme sastojke miješati ili ih prevrtati nakon određenog vremena
Kod pirjanja: u posudi nema dostatno vlage	Dodajte u posudu više tečnosti. Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac uređaja ako za to nema potrebe
Kod kuhanja: u posudi ima previše malo tekućine (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržavajte se pravilnog omjera tekućine i krutih sastojaka
Kod pečenja tijesta: niste namazali uljem unutarnju površinu posude prije početka pripreme jela	Prije ubacivanja tijesta namažite dno i stijenke posude maslacem ili biljnim uljem (ne nalijevajte ulje u posudu!)

SASTOJCI GUBE NAREZENI OBLIK

Često se miješati sastojke u posudi uređaja	Kod uobičajenog pečenja jelo ne treba mešati čežde od jednom tijekom 5-7 minuta
Podesili ste suviše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka u receptu koji je preporučun za dotični model uređaja

ISPEČENO TIJESTO JE GNJECAVO (VLAŽNO)

Bili su upotrijebljeni neodgovarajući sastojci koji ispuštaju suviše vlage (sočno povrće ili voće, zamrznuto jagodičasto voće, pavlaka i sl.)	Odaberite sastojke u skladu sa receptom za pečenje. Potrudite se da ne koristite sastojke koji u sebi sadrže suviše mnogo vlage ili ih koristite u što je moguće manjim količinama
Suviše dugo ste držali gotovi proizvod u zatvorenom višenamjenskom kuhinjskom uređaju	Potrudite se da ispečeno jelo izvadite iz višenamjenskog kuhinjskog uređaja odmah nakon pripreme. Ukoliko je neophodno možete ostaviti gotov proizvod u višenamjenskom kuhinjskom uređaju kraće vrijeme sa uključenom funkcijom automatskog grijanja

TIJESTO SE KOD PEČENJA NIJE PODIGLO

Jaja i šećer nisu bili dobro izlupani	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odaberite sastojke, način njihove prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu
Tijesto je dugo stajalo sa dodanim praškom za pecivo	
Niste prosijali brašno ili ste loše zamijesili tijesto	
Napravili ste grešku kod dodavanja sastojaka	
Recept koji ste odabrali nije prikladan za pečenja u dotičnom modelu višenamjenskog kuhinjskog uređaja	

i Kod nekih modela višenamjenskog kuhinjskog uređaja REDMOND u programima "STEW" i "SOUP" kod nedostatka tekućine u posudi aktivira se sustav zaštite od pregrijavanja uređaja. U tom slučaju se program pripreme jela zaustavlja i višenamjenski kuhinjski uređaj prelazi u režim automatskog grijanja.

Preporučeno vrijeme pripreme raznih proizvoda na pari

Br.	Proizvod	Težina, g/ količina komada	Volumen vode, ml	Vrijeme pripreme, min
1	File svinjetine/govedine (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Jagnjeći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Pileći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Mljeveno meso/Kotleti	500	800	25/40
5	Riba (file)	300	800	15
6	Plodovi mora-koktel (svježe smrznuti)	300	800	5
7	Krumpir (isečen na 4 dijela)	500	800	20
8	Mrkva (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Cikla (isečena na 4 dijela)	500	1500	90
10	Povrće (svježe smrznuto)	500	800	5
11	Jaja	5 kom.	800	10

i Imajte na umu, da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može se razlikovati od preporučenih vrijednosti, ovisno o kvaliteti konkretnog proizvoda, kao i od vaših okusnih preferiranja.

Preporuke o korištenju temperaturnih režima u programu «MULTICOOK»

Radna temperatura	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)	Radna temperatura	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)
35°C	Provjera tijesta, kuhanje octa	105°C	Priprema hladetina
40°C	Priprema jogurta	110°C	Steriliziranje
45°C	Kvasac	115°C	Priprema šćernog sirupa
50°C	Fermentacija	120°C	Priprema koljenica
55°C	Priprema slastica	125°C	Priprema pirjanog mesa
60°C	Priprema zelenog čaja, dječje hrane	130°C	Priprema jela pečenih u pećnici
65°C	Priprema mesa u vakumskom pakiranju	135°C	Prženje gotovih jela da dobiju hrskaviju koricu
70°C	Priprema punča	140°C	Sušenje
75°C	Pasterizacija, kuhanje bijelog čaja	145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
80°C	Priprema kuhanog vina	150°C	Prženje mesa u foliji
85°C	Priprema svježeg sira ili jela koja zahtijevaju dugo vrijeme pripreme	155°C	Pečenje proizvoda od dizanog tijesta
90°C	Priprema crvenog čaja	160°C	Pečenje peradi
95°C	Priprema mliječnih kaša	165°C	Pečenje odrezaka
100°C	Priprema puslica, slatkog	170°C	Prženje u fritezi (pomfrita, pilećih nugata itd.)

Sažeti prikaz programa pripreme jela (tvornička postavka)

Program	Preporuke za upotrebu	Vrijeme zadane pripreme jela	Raspon vremena pripreme jela/ korak podešavanja	Odloženi start, sat	Očekivanje dostizanja radnih parametara	Autopodgrijavanje
MULTICOOK	Priprema raznih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme jela.	15 min.	5 min. - 1 sat / 1min. 1 sat - 12 sati / 5 min.	✓		✓
OATMEAL	Priprema kaša s mlijekom	10 min.	5 min. - 1 sat 30 min./ 1 min	✓		✓
STEW	Pirjanje mesa, ribe, priloga od povrća i raznih jela	1 sat	20 min. - 12 sati / 5 min.	✓		✓
FRY	Prženje mesa, ribe, povrća i raznih jela	15 min.	5 min. - 1 sat 30 min./ 1 min.			✓
SOUP	Priprema bujona, punjenja, juha od povrća i hladnih juha	1 sat	20 min. - 8 sati / 5 minuta	✓		✓
STEAM	Priprema mesa pirjanjem, ribe, povrća i drugih proizvoda	15 min.	5 min. - 2 sata / 5 min.	✓	✓	✓

Program	Preporuke za upotrebu	Vrijeme zadane pripreme jela	Raspored vremena pripreme jela/ korak podešavanja	Odozreni start, sat	Očekivanje dostizanja radnih parametara	Autopodogrrijavanje
PASTA	Priprema jela od tjestenina i različitih sorti pšenice, kuhanje kobasica, okruglica i drugih poluproizvoda	8 min.	2 min. – 20 min. / 1 min.		✓	✓
SLOW COOK	Priprema lagano kuhanog mlijeka, usoljene govedine, koljenica, hladetina	5 sati	1 sat – 8 sati / 10 min.	✓		✓
BOIL	Kuhanje povrća i mahunarki	40 min.	5 min. – 2 sata / 5 min.	✓		✓
BAKE	Pečenje kolača, biskvita, pečenih jela u pećnici, kolača od kvasca i lisnatog tijesta	1 sat	20 min. – 8 sati / 5 min.	✓		✓
GRAIN	Priprema raznih žitarica i preljeva. Kuhanje kaša na vodi.	35 min.	5 min. – 4 sata / 5 min.	✓		✓
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava (sa mesom, ribom, peradi, povrćem)	1 sat	20 min. – 1 sat 30 min. / 10 min.	✓		✓
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8 sati	6 sati – 12 sati / 10 min.	✓		
PIZZA	Priprema pizza	25 min.	20 min. – 1 sat / 5 min.	✓		✓
BREAD	Priprema kruha od raženog i pšeničnog brašna (uključujući faze provjere tijesta)	3 sata	1 sat – 6 sati / 10 min.	✓		
DESSERT	Priprema različitih vrsta dezerta od svježeg voća i jagoda	1 sat	5 min. – 4 sata / 5 min.	✓		✓
QUICK COOK	Brzo pripremanje riže, kaša na vodi	Automatsko isključivanje nakon potpunog vrenja vode				✓

VII. PRIJE OBRAČANJA U SERVISNI CENTAR

Neispravnost	Mogući uzroci	Način otklanjanja
Na displayu se pojavila poruka o pogrešci: E1–E3	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

Neispravnost	Mogući uzroci	Način otklanjanja	
Kada se kuha u program «FRY» s podignutim grijaćim elementom, na zaslону se može pojaviti poruka o pogrešci E3	Previsoka količina hrane se kuha ili se hrana drži na dnu posude	Ova situacija ne znači da je kvar uređaja, to je uzrokovano aktiviranjem zaštite od pregrijavanja. Da biste nastavili s radom s više kuhinja, uređaj treba odspojiti iz utičnice 2-3 minute, a zatim ponovno priključiti u utičnicu. Da biste izbjegli ponavljanje pogreške, upotrijebite program «MULTI-COOK» s temperaturom od 170°C	
Uređaj se ne uključuje	Gajtan za napajanje strujom nije uključen u uređaj i (ili) električnu utičnicu	Provjerite da li je gajtan za napajanje strujom uključen u odgovarajući priključak na uređaju i da li je uključen u utičnicu	
	Neispravna električna utičnica	Uključite uređaj u ispravnu utičnicu	
	U električnoj mreži nema struje	Proverite da li u mreži ima struje. Ako struje nema obratite se u organizaciju koja održava vašu električnu mrežu	
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	
Tijekom pripreme jela ispod poklopca izlazi para	Grijni je disk silno zaprtjan	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Očistite grijni disk	
	Narušeno je brtvljenje između posude i unutarnjeg poklopca višenamjenskog kuhinjskog aparata	Posuda nije postavljena ravno u kućištu uređaja Poklopac nije dobro zatvoren, pod poklopac je upao strani predmet Brtvena gumica na unutarnjem poklopcu uređaja silno je zatečena, deformirana ili oštećena	Postavite posudu ravno, bez ukošenja Provjerite da nema stranih predmeta ispod poklopca (prljavština, krupica, komadići hrane između poklopca i kućišta). Ako ih ima uklonite ih. Poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata uvijek zatvorite do kraja /treba da klikne/. Provjerite stanje brtvene gumice na unutarnjem poklopcu uređaja. Možda je treba zamijeniti

HRV

i Ako se problem i dalje javlja, obratite se ovlaštenom servisu.




Ekološki neškodljivo iskorištavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja)

Utilizacija ambalaže, uputa za upotrebu, te samog uređaja potrebno je izvesti s lokalnim propisima za preradu otpada. Vodite računa o zaštiti okoliša: ne bacajte ove proizvode skupa sa običnim komunalnim smećem. Iskorišteni (stari) uređaji se ne smiju bacati s ostalom kućanskom tehnikom, isti se moraju iskorištavati odvojeno. Vlasnici starih uređaja moraju donijeti uređaj na mjesta njihovog prijema ili ih predati za to specijaliziranim tvrtkama. Na taj način pomažete program za preradu dragocjenih sirovina, te očuvanju okoliša.

Ovaj je uređaj označen sukladno Europskoj direktivi 2012/19/EU, kojom se regulira korištenje uređaja nakon isteka životnog vijeka električnih i elektroničkih uređaja.

Ova direktiva utvrđuje osnovne zahtjeve glede korištenja i prerade otpada od električnih i elektroničkih uređaja koji se primjenjuju na cijelom teritoriju Europske unije

 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 i właściwego użytkowania w instrukcji obsługi nie zawierają opisu wszystkich sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia użytkownik powinien zachować ostrożność.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, spowodowane nieprzestrzeganiem wymogów bezpieczeństwa i zasad eksploatacji wyrobu.
 - Dane urządzenie elektryczne jest przeznaczone do użycia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne niezgodne z przeznaczeniem wykorzystanie urządzenia będzie uważane za naruszenie warunków należytego użytkowania wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
 - Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z wartością nominalną napięcia urządzenia (patrz: charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).
 - W przypadku korzystania z przedłużacza, zwróć uwagę, aby odpowiadał on mocy urządzenia – niezgodność z parametrów może doprowadzić do zwarcia lub przegrzania się kabla.
 - Urządzenie podłączaj tylko do gniazdek, posiadających uziemienie – jest obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym. Korzystając z przedłużacza, upewnij się, że on także posiada uziemienie.
- STOP** *UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego korpus, misa i elementy metalowe nagrzewają się! Zachowaj ostrożność! Korzystaj z rękawic kuchennych. W celu uniknięcia oparzeń gorącą parą nie nachylaj się na urządzeniem podczas otwierania pokrywy.*
- Odłączaj urządzenie od zasilania zaraz po zakończeniu korzystania, podczas czyszczenia lub przenoszenia go. Kabel zasilana odłączaj suchymi rękoma, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.

- Nie przeciągaj kabla zasilający w przejściach drzwiowych lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwracaj uwagę, aby kabel zasilający nie skręcał się i nie zaginał, nie stykał się z ostrymi przedmiotami, rogami i krawędziami mebli.

STOP *PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie kabla może doprowadzić do usterek, które nie są objęte warunkami gwarancji, a także do porażenia prądem elektrycznym. Uszkodzony kabel zasilający wymaga bezzwłocznej wymiany w centrum serwisowym.*

- Podczas zmiany pozycji elementu grzewczego obowiązkowo używaj szczypiec, znajdujących się w zestawie – pozwoli to zapobiec oparzeniom lub innym przypadkowym urazom.
- Podczas ustawiania elementu grzewczego w pozycji górnej upewnij się, że jest on dokładnie umieszczony w rowkach komory roboczej urządzenia. Nieprawidłowe ustawienie elementu grzewczego może doprowadzić do swobodnego przemieszczenia się w procesie eksploatacji urządzenia i jego uszkodzenia.

STOP *Do zdejmowania szczypiec obowiązkowo używaj rękawicy termoizolacyjnej. Zabrania się dotykania elementu grzewczego rękoma niezależnie od jego rozmieszczenia!*

W celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym nie zmieniaj pozycji elementu grzewczego jeżeli urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej!

Zabrania się zamykania pokrywy urządzenia, jeżeli tarczowy element grzewczy ustawiony jest w pozycji górnej

- Nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni, nie nakrywaj go podczas pracy – może to doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia.
- Korzystanie z urządzenia na wolnym powietrzu jest niedopuszczalne – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło. Uważnie przestrzegaj wskazówek w zakresie czyszczenia urządzenia.

STOP

ZABRANIA SIĘ zanurzać korpus urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!

- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, pod warunkiem, że będą one nadzorowane i/lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość potencjalnych zagrożeń, wynikających z jego użytkowania. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem. Urządzenie oraz kabel zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
 - Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowie. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.
- STOP UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu**

Charakterystyka techniczna

Model.....	RMK-M911E	Pokrycie misy/patelnia...powłoka antyadhezyjna ceramiczna	
Moc.....	860-1000 W	Wyświetlacz.....	cyfrowy, LED
Napięcie zasilania.....	220-240 V, 50/60 Hz	Grzanie.....	3D
Zabezpieczenie przed porażeniem prądem elektrycznym.....	Klasa I	Wymiary gabarytowe.....	377 × 285 × 240 mm
Pojemność misy.....	5 l	Waga netto.....	5,7 kg

Programy

1. MULTICOOK (UNIwersALNE GOTOWANIE)	10. BAKE (PIECZENIE)
2. OATMEAL (KASZA NA MLEKU)	11. GRAIN (KASZA)
3. STEW (DUSZENIE)	12. PILAF (PILAW)
4. FRY (SMAŻENIE)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CIASTO)
5. SOUP (ZUPA)	14. PIZZA
6. STEAM (GOTOWANIE NA PARZE)	15. BREAD (CHLEB)
7. PASTA (MAKARON)	16. DESSERT (DESER)
8. SLOW COOK (POWOLNE GOTOWANIE)	17. QUICK COOK (SZYBKIE GOTOWANIE)
9. BOIL (GOTOWANIE)	

Funkcje

Funkcja MASTERFRY (podnoszenie elementu grzejnego).....	dostępna
Podtrzymywanie temperatury gotowych potraw (automatyczne podgrzewanie).....	do 24 godzin
Odłączanie funkcji automatycznego podgrzewania potraw.....	jest
Odrzewnianie potraw.....	do 24 godzin
Opóźniony start.....	do 24 godzin

Zestaw

Multikuchnia.....	1 szt.	Chochla.....	1 szt.
Misa.....	1 szt.	łyżka płaska.....	1 szt.
Patelnia.....	1 szt.	Książka przepisów.....	1 szt.
Szczytce.....	1 szt.	Uchwyt na łyżkę płaską/chochłę.....	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze.....	1 szt.	Instrukcja obsługi.....	1 szt.
Pojemniki do jogurtów.....	6 szt.	Książka serwisowa.....	1 szt.
Kubek z miarką.....	1 szt.	Przewód zasilający.....	1 szt.

W procesie udoskonalania produktu producent ma prawo do wprowadzania zmian w wyglądzie urządzenia, akcesoriach, a także w parametrach technicznych urządzenia bez informowania o tych zmianach. W danych technicznych dopuszcza się odchylenie ±10%.

Budowa modelu RMK-M911E A1

1. Pokrywa	11. Chochla
2. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna	12. Kubek z miarką
3. Podnoszony element grzewczy	13. Patelnia
4. Misa	14. Szczytce
5. Przycisk otwierający pokrywę	15. Naczynie do gotowania na parze
6. Panel sterowania z wyświetlaczem	16. Koszyk do smażenia na głębokim oleju
7. Obudowa	17. Uchwyt na łyżkę płaską/chochłę
8. Uchwyt do przenoszenia	18. Przewód zasilający
9. Zdejmowany zawór wypuszczania pary	19. Pojemnik na skropliny
10. łyżka płaska	

Panel sterowania A2

Multikuchnia REDMOND RMK-M911E wyposażony jest w dotykowy panel sterowania z wielofunkcyjnym kolorowym wyświetlaczem LED.

1. „Reheat/Cancel” („Odgrzewanie/Anuluj”) – włączenie/wyłączenie funkcji odgrzewania, przerwanie pracy programu gotowania, anulowanie dokonanych ustawień.
2. „Time Delay” („Opóźniony start”) – tryb ustawienia czasu dla funkcji opóźnionego startu.
3. „Temperature” („Temperatura”) – ustawienie temperatury dla programu „MULTICOOK”.
4. „Hour” („Godziny”) – ustawienie godziny w trybie ustawiania czasu gotowania oraz opóźnionego startu.
5. „Min” („Minuty”) – ustawienie minut w trybie ustawiania czasu gotowania oraz opóźnionego startu.
6. „Quick cook” („Szybkie gotowanie”) – włączenie programu „QUICK COOK”.

POL

7. „Menu/Keep Warm” („Menu/Automatyczne podgrzewanie”) – wybór automatycznego programu gotowania; odłączanie funkcji automatycznego podgrzewania.
8. „Start” – włączenie wybranego trybu gotowania.
9. Wyświetlacz.

Wyświetlacz A3


1. Wskaźnik programu automatycznego „QUICK COOK”
2. Wskaźnik działania programu gotowania/odgrzewania
3. Wskaźnik etapów gotowania
4. Wskaźnik ustawionej temperatury dla programu „MULTICOOK”
5. Wskaźnik działania funkcji „Time Delay”
6. Wskaźnik trybu pracy timera
7. Timer
8. Wskaźnik wybranego automatycznego programu gotowania

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta.

Przetnij obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przemyj misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczyścić urządzenie.

 *Pod transportowaniem lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.*

UWAGA! Nie wolno podnosić urządzenia z miski wypełnionej za uchwyty.

Nie włączaj urządzenia bez wewnętrznej części miski lub puste miski – w razie przypadkowego uruchomienia programu gotowania to doprowadzi do krytycznej przegrzania urządzenia lub uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywaraniu. Przed smażeniem produktów, wlej trochę oleju lub oleju słonecznikowego w misce.

 *UWAGA! Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyty kubka!*

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem


Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiła na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed gotowaniem zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy multikuchnia nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Między misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

Ustawienie czasu gotowania

W wielofunkcyjnym multikuchniarze REDMOND RMK-M911E można samemu ustawiać czas gotowania dla każdego programu (oprócz programu „QUICK COOK”). Zakres odmierzanego czasu oraz dokładność ustawienia czasu zależą od wyboru programu gotowania. Aby zmienić czas gotowania:

1. Po wybraniu programu gotowania ustaw czas pracy urządzenia, naciskając przycisk „Hour”. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
2. Ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
3. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, naciśnij przycisk „Hour” i przytrzymaj do momentu wyzerowania wskazań czasu. Następnie ustaw pożądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”.
4. Po ustawieniu czasu gotowania (wyświetlacz nadal miga) przejdź do kolejnego etapu, zgodnie ze schematem wybranego programu gotowania. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel”, a następnie ustaw program gotowania od nowa.

 *Przy ręcznym ustawianiu czasu gotowania należy zwrócić uwagę na zakres ustawień oraz dokładność zmian parametrów, jakie są przewidziane dla wybranego programu gotowania i które podane są w tabeli ustawień fabrycznych.*


Dla Państwa wygody zakres odmierzanego czasu w programach gotowania rozpoczyna się od wskazań minimalnych. Dzięki temu można przedłużyć pracę programu o kilka minut, jeśli po upływie podstawowego czasu potrawa nie jest jeszcze gotowa.

W niektórych programach automatycznych odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie wybranej temperatury. Na przykład, jeśli należesz do urządzenia zimą wodę i ustawisz dla programu „STEAM” czas gotowania 5 minut, to włączenie programu i odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpocznie się po zagotowaniu się wody i pojawieniu się w misie odpowiedniej ilości pary.

W programie „PASTA” odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się po zagotowaniu się wody i ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.


Funkcja MASTERFRY A4

Multikuchnia REDMOND RMK-M911E wyposażony został w podnoszony element grzewczy. Dzięki temu istnieje możliwość nie tylko gotowania w multikuchniarze misy, ale również patelni (wchodzi w skład zestawu).

 *Do zdejmowania szczypic obowiązkowo używaj rękawicy termoizolacyjnej. Zabrania się dotykania elementu grzewczego rękoma niezależnie od jego rozmieszczenia!*

W celach bezpieczeństwa pozycję elementu grzewczego należy zmieniać za pomocą szczypic (wchodzi w skład zestawu urządzenia).

W celu umieszczenia elementu grzewczego w pozycji górnej, starannie podnieś go do oporu i delikatnie przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż elementy zostaną pewnie zamocowane w rowkach na ściankach komory roboczej. W celu umieszczenia elementu grzewczego w pozycji dolnej, unieś go, aby mocowania wyszły z rowków na ściankach komory roboczej, i, delikatnie przekręcając element grzewczy zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara, umieść go starannie.

 *Nie rozpoczynaj zmiany pozycji elementu grzewczego, jeżeli urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej!*

Zabrania się zamykać pokrywę urządzenia, jeżeli tarczowy element grzewczy ustawiony jest w pozycji górnej.


 *W celu gotowania w multikuchniarze zaleca się używanie wyłącznie patelni, która wchodzi w skład zestawu.*

Funkcja „Time Delay” („Opóźniony start”)

Funkcja pozwala ustawić czas, po jakim potrawa powinna być gotowa (doliczając czas pracy programu gotowania). Czas ten można ustawić w zakresie od od 10 minut do 24 godzin z możliwością zmiany do 10 minut. Należy zwrócić uwagę, że wybrany zakres czasu powinien być dłuższy niż ustawiony czas gotowania potrawy, w przeciwnym razie program zacznie działać od razu po naciśnięciu przycisku „Start”.

Czas opóźnionego startu można ustawić po wybraniu programu automatycznego, ustawieniu temperatury oraz czasu gotowania:

1. Naciskając przycisk „Time Delay” włącz tryb ustawienia czasu opóźnionego startu. Na wyświetlaczu pojawi się napis „Time Delay”, a timer zacznie migać.
2. Przez naciśnięcie przycisku „Hour” zmień czas pracy urządzenia. Ustawiony format czasu – 24 godziny. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund powoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
3. Ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund powoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
4. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, naciśnij przycisk „Hour” i przytrzymaj do momentu wyzerowania wskazań czasu. Następnie ustaw pożądaną wartość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”.
5. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel”, a następnie ustaw program gotowania od nowa.
6. Po ustawianiu czasu naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start”. Zapali się lampka kontrolna funkcji „Time Delay”, rozpocznie się działanie programu oraz odliczanie czasu.
7. Po upływie ustawionego czasu potrawa będzie gotowa. Po zakończeniu programu automatycznie włączy się funkcja podtrzymywania temperatury gotowej potrawy (podgrzewanie automatyczne) oraz zapali się lampka kontrolna „Reheat/Cancel”.
8. Aby wyłączyć podgrzewanie automatyczne, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel”. Lampka kontrolna zgaśnie.

 *Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów gotowania, za wyjątkiem programów „FRY”, „PASTA” i „QUICK COOK”.*

Nie zaleca się korzystania z funkcji „Time Delay”, jeśli w skład potrawy wchodzi produkt mleczny lub inne szybko psujące się produkty (jajka, świeże mleko, mięso, ser, itp.).

Ustawiając czas dla funkcji „Time Delay” należy pamiętać, że w programie „STEAM” odliczanie czasu rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie odpowiedniej temperatury (po osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia).

Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych potraw „Keep Warm” (podgrzewanie automatyczne)

Funkcja ta włącza się automatycznie zaraz po zakończeniu działania programu gotowania i może ona podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70-75°C w ciągu 24 godzin. O działaniu funkcji podgrzewania automatycznego informuje świecąca się lampka kontrolna „Reheat/Cancel” na wyświetlaczu następuje odliczanie czasu pracy w danym trybie. W razie konieczności funkcję podgrzewania automatycznego można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel”.

Odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego

Włączenie się podgrzewania automatycznego po zakończeniu działania programu gotowania nie jest zawsze pożądane. Dlatego też w multikuchniaze REDMOND RMK-M911E przewidziano możliwość odłączenia danej funkcji przy uruchamianiu lub w trakcie działania podstawowego programu gotowania. W tym celu przy uruchamianiu lub w trakcie działania programu naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Menu/Keep Warm”, dopóki lampka kontrolna „Reheat/Cancel” nie zgaśnie. Aby ponownie włączyć funkcję automatycznego podgrzewania dań, naciśnij przycisk „Menu/Keep Warm” jeszcze raz (lampka kontrolna „Reheat/Cancel” zapali się).

Funkcja odgrzewania dań

Wielofunkcyjnego multikuchnia REDMOND RMK-M911E można używać do odgrzewania zimnych dań. W tym celu:

- Przetóż danie do miski, następnie wstaw misę w obudowę urządzenia.
- Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do prądu.
- Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel” aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Zapali się odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu oraz lampka kontrolna na przycisku „Reheat/Cancel”. Minutnik zacznie odliczać czas odgrzewania.

Urządzenie podgrzeje danie do temp. 70-75°C i będzie podtrzymywać tę temperaturę w ciągu 24 godzin. W razie konieczności funkcję odgrzewania można zatrzymać, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel”, dopóki nie zgaśnie odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu oraz lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”.



Pomimo tego, że multikuchnia może utrzymywać danie w stanie gorącym do 24 godzin, nie zaleca się pozostawiać podgrzewanego dania na więcej niż dwie, trzy godziny, gdyż w niektórych przypadkach zmiana może ulec smak dania.

Ogólne zasady używania programów automatycznych



WAŻNE! Jeśli urządzenie jest wykorzystywane do gotowania wody (na przykład, przy gotowaniu produktów), ZABRANIA SIĘ ustawienie temperatury gotowania powyżej 100°C. To może doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia. W tej przycynie też SIĘ ZABRANIA używać dla gotowania wody programów „BREAD”, „FRY”, „BAKE”.

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
2. Umieść składniki w misie urządzenia wielofunkcyjnego, zgodnie z programem gotowania i umieść ją w obudowie urządzenia. Ważne jest, by wszystkie składniki, łącznie z płynami, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom i znajdującej się na wewnętrznej stronie miski. Upewnij się, że misa wstawiona jest równo i że przylega do płyty grzewczej.
3. Zamknij pokrywę wielofunkcyjnego multikuchnia aż do jej zatrzasknięcia. Podłącz urządzenie do prądu.
4. Naciskając przycisk „Menu/Keep Warm” wybierz odpowiedni program gotowania (na wyświetlaczu zapali się wskaźnik programu).
5. Jeśli nie jesteś zadowolony z czasu gotowania domyślnie, wartość tę można zmienić, naciskając przycisk „Hour” i „Min”. W programie MULTICOOK można również zmienić temperaturę gotowania przed uruchomieniem. Po wybraniu programu na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik temperatury gotowania. Kliknij przycisk „Temperature”, aby wybrać żądaną wartość.
6. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. Funkcja „Time Delay” jest niedostępna dla programów „FRY”, „PASTA” oraz „QUICK COOK”.
7. Aby uruchomić program gotowania, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start”, aż nie zapalą się lampki kontrolne przycisków „Start” i „Reheat/Cancel”. Rozpocznie się działanie wybranego programu i odliczanie czasu przygotowania potrawy. W programie „STEAM” odliczanie czasu do końca gotowania rozpoczyna się od momentu osiągnięcia przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się odpowiedniej ilości pary w misie; w programie „PASTA” – po zagotowaniu się wody w misie, umieszczeniu w niej produktów i ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.
8. W razie potrzeby można wcześniej odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego dań, naciskając i przytrzymując przycisk „Menu/Keep Warm”, dopóki nie zgaśnie lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”. Ponowne naciśnięcie

przycisku „Menu/Keep Warm” włączy daną funkcję. Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna dla programów „YOGURT/DOUGH” i „BREAD”.

9. Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu pracy programu. Następnie, w zależności od wybranego programu lub ustawień bieżących, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”) lub do trybu oczekiwania (miga lampka kontrolna przycisku „Start”).
10. Aby anulować wybrany program, przerwać proces gotowania lub podgrzewania automatycznego, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel”.



W dziale Porady dotyczące gotowania można znaleźć odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania.

W celu gwarancji osiągnięcia najlepszego rezultatu, polecamy przepisy znajdujące się w książce przepisów, dołączonej do multikuchnia REDMOND RMK-M911E, która była przygotowana specjalnie dla tego modelu urządzenia.



Jeśli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty przy pomocy programów automatycznych, użyj uniwersalnego programu „MULTICOOK” z rozszerzonym zakresem ustawień ręcznych, co daje ogromne możliwości dla kulinarnych eksperymentów.

Program „MULTICOOK”

Program ten przeznaczony jest do przygotowania praktycznie wszystkich dań według ustawionych przez użytkownika parametrów dotyczących temperatury i czasu gotowania. Dzięki programowi „MULTICOOK” multikuchnia REDMOND RMK-M911E zamieni cały szereg akcesoriów kuchennych i pozwoli przygotować danie praktycznie według każdego przepisu na przycytanego w starej książce kucharskiej lub znalezionej w Internecie.

Dla Państwa wygody przy gotowaniu potraw w temperaturze do 80°C funkcja podgrzewania automatycznego jest wyłączana. W razie potrzeby można ją włączyć ręcznie, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Menu/Keep Warm” po uruchomieniu programu gotowania, zanim zaświeci się lampka kontrolna „Reheat/Cancel”.

- Sugerowany czas gotowania dla programu „MULTICOOK” wynosi 15 minut, a sugerowana temperatura gotowania wynosi 100°C.
- Zakres ręcznej regulacji temperatury (zmiany temperatury dokonuje się naciskając przycisk „Temperature”) wynosi 35-170°C z możliwością zmiany co 5°C.
- Zakres ręcznej regulacji czasu gotowania wynosi 5 minut – 12 godzin z możliwością zmiany co 1 minutę dla odliczania czasu do 1 godziny lub z możliwością zmiany co 5 minut dla zakresu czasu wynoszącego ponad 1 godzinę.



Za pomocą programu „MULTICOOK” można przygotować wiele różnych potraw. Skorzystaj z książki przepisów przygotowanych przez naszych profesjonalnych kucharzy lub ze specjalnej tabeli temperatur zalecanych przy gotowaniu różnych potraw i produktów.



Jeśli używasz program MULTICOOK do gotowania wody (na przykład podczas gotowania produktów), nie należy ustawiać temperaturę gotowania powyżej 100°C.

Program „OATMEAL”

Zalecany jest do przygotowywania kaszy na mleku. Czas gotowania dla tego programu wynosi 10 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z możliwością zmiany co 1 minutę.

Program „OATMEAL” przeznaczony jest do gotowania kaszy z wykorzystaniem mleka pasteryzowanego o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykypiało i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:

- dokładnie płukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana, itp.), dopóki woda nie będzie przezroczysta;
- przed gotowaniem posmarować misę multikuchnia masłem;
- przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie ze wskazaniami umieszczonymi w książce kucharskiej;
- zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie;
- używając mleka pełnego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kasz, w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co może mieć wpływ na rezultat gotowania.

Jeśli przy pomocy programu „OATMEAL” oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTICOOK”. Optymalna temperatura gotowania kaszy na mleku wynosi 95°C. Ilość składników oraz czas przygotowywania należy ustalić w oparciu o przepis.

Program „STEW”

Program ten przeznaczony jest do duszenia warzyw, mięsa, drobiu i owoców morza. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 12 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „FRY”

Program przeznaczony jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu oraz owoców morza. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z możliwością zmiany co 1 minutę. Funkcja „Time Delay” w danym programie jest niedostępna.



Aby składniki nie przypalały się, przestrzegaj zaleceń umieszczonych w książce kucharskiej, a także od czasu do czasu przemieszaj zawartość misy. Możliwe jest przygotowywanie potraw przy otwartej pokrywie multikuchnia.

Program „SOUP”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju zup, a także kompotów i napojów. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 8 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „STEAM”

Program przeznaczony jest do gotowania na parze warzyw, ryb, mięs, potraw dietetycznych i wegetariańskich oraz dań dla dzieci. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Do gotowania przy pomocy tego programu użyj specjalnego naczynia (wchodzi on w skład zestawu):

1. Nalej do misy 600-1000 ml wody. Umieść w niej naczynie do gotowania na parze.
2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem, rozłóż je równomiernie w naczyniu i umieść misę w podstawie urządzenia. Upewnij się, że misa przylega do elementu grzewczego.
3. Postępuj zgodnie ze wskazówkami w punktach 3-10 rozdziału „Ogólne zasady używania programów automatycznych”.



Odcinanie czasu pracy programu rozpocznie się po osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się w misie odpowiedniej ilości pary.

Jeśli nie korzystasz z automatycznych ustawień czasu dla danego programu, pomocna będzie tabela zalecanego czasu gotowania różnych produktów na parze.

Program „PASTA”

Program przeznaczony jest do gotowania wszelkiego rodzaju makaronów, parówek, gotowania jajek, itd. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 2 do 20 minut z możliwością zmiany co 1 minutę. Program przewiduje doprowadzenie wody do stanu wrzenia, wrzucenia do niej składników oraz ich gotowanie. Specjalny sygnał dźwiękowy informuje o zagotowaniu wody oraz o potrzebie dodania składników. Odcinanie czasu pracy programu rozpoczyna się po powtórnym naciśnięciu przycisku „Start”. Funkcja „Time Delay” w danym programie jest niedostępna.



Podczas gotowania niektórych produktów (np. makaronu, itp.) powstaje piana. Aby zawartość misy nie wykypiała, można otworzyć pokrywę kilka sekund po wrzuceniu produktów do wrzątku.

Program „SLOW COOK”

Program przeznaczony jest między innymi do gotowania prażonego mleka oraz do duszenia mięs. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 5 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 1 do 8 godzin z możliwością zmiany co 10 minut.

Program „BOIL”

Program przeznaczony jest do gotowania warzyw i roślin strączkowych. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „BAKE”

Program przeznaczony jest do pieczenia ciast biszkoptowych, zapiekankę, ciast drożdżowych i ciasta francuskiego. Czas pieczenia dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 8 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.



Aby sprawdzić czy biszkopt jest gotowy, wystarczy wetknąć w niego drewniany patyczek (wykalczkę). Jeśli po wyjęciu patyczka nie zostały na nim kawałeczki ciasta – biszkopt jest gotowy.

Przy pieczeniu chleba zaleca się odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego potraw na wszystkich etapach pracy programu.

Program „GRAIN”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju kasz oraz dodatków do dań. Czas pieczenia dla tego programu wynosi 35 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „PILAF”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju pilawu. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 1 godziny 30 minut z możliwością zmiany co 10 minut.

Program „YOGURT/DOUGH”

Przy pomocy tego programu można przygotować pyszne i zdrowe jogurty. Program może być użyty także do końcowej fermentacji ciasta. Czas przygotowywania dla tego programu wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu pracy programu w zakresie od 6 do 12 godzin z możliwością zmiany co 10 minut. Funkcja podgrzewania automatycznego dla tego programu jest niedostępna. Umieszczając składniki w urządzeniu pamiętaj, żeby znajdowały się one poniżej linii 1/2 zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni misy.

Program „PIZZA”

Program przeznaczony jest do przygotowania pizzy. Czas przygotowywania dla tego programu wynosi 25 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 1 godziny z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „BREAD”

Program przeznaczony jest do pieczenia różnego rodzaju chleba z mąki pszennej oraz z dodatkiem mąki żytniej. Program obejmuje pełen cykl przygotowania chleba od wyrastania ciasta do pieczenia. Sugerowany czas pracy dla danego programu wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 1 do 6 godzin z możliwością zmiany co 10 minut. Funkcja podgrzewania automatycznego dla tego programu jest niedostępna.

- Umieszczając składniki w urządzeniu pamiętaj, żeby znajdowały się one poniżej linii 1/2 zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni misy.
- Należy pamiętać także, że podczas pierwszej godziny pracy programu odbywa się wyrastanie ciasta, a następnie pieczenie chleba.
- Przed użyciem mąkę należy przesiać, aby ją dobrze napowietrzyć i pozbyć się zanieczyszczeń.
- Nie zaleca się używania funkcji „Time Delay”, gdyż może to wpłynąć na jakość gotowego produktu.
- Nie otwieraj pokrywy urządzenia przed całkowitym zakończeniem procesu pieczenia! Od tego zależy jakość upieczonego chleba.
- Aby skrócić czas oraz ułatwić proces pieczenia, zalecamy korzystać z gotowych mieszanek do pieczenia chleba.

Program „DESSERT”

Program przeznaczony jest do przygotowywania różnego rodzaju deserów z owocami. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „QUICK COOK”

Program służy do szybkiego gotowania ryżu oraz różnego rodzaju kasz. Dla danego programu ustawienie czasu gotowania oraz funkcja „Time Delay” są niedostępne.

III. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI

- Przygotowanie fonde
- Smażenie na głębokim oleju
- Przyrządzanie twarogu, sera
- Pasteryzacja produktów płynnych
- Podgrzewanie produktów dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej



Przepisy, o których mowa w sekcji dań można znaleźć w książce kucharskiej lub na stronie internetowej www.redmond.company.

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do multikuchnia REDMOND RMK-M911E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie www.redmond.company lub w sklepach oficjalnych dealerów.

V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i że całkowicie wystygło. Używaj miękkiej ściereczki i nierysujących środków do czyszczenia naczyń. Zaleca się czyścić urządzenie od razu po jego użyciu.



Do czyszczenia zabrania się używać rysujących środków do czyszczenia, ostrych zmywaków oraz agresywnych substancji chemicznych. Zabrania się zanurzanie obudowy urządzenia w wodzie lub płukanie jej pod strumieniem bieżącej wody.

Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia zapachów po gotowaniu zaleca się gotowanie połówki cytryny przez 15 min. w programie „STEAM”.

Misę, wewnętrzną aluminiową pokrywę oraz zawór pary należy czyścić każdorazowo po użyciu urządzenia. Misę można myć w zmywarce. Po umyciu misy przetrzyj suchą ściereczką jej wewnętrzną powierzchnię.

W celu oczyszczenia wewnętrznej aluminiowej pokrywy (A5):

1. Otwórz pokrywę urządzenia.
2. Po wewnętrznej stronie pokrywy jednocześnie wcisnij do środka dwa plastikowe uchwyty mocujące.
3. Nie używając siły pociągnij do siebie i w dół wewnętrzną pokrywę aluminiową tak, aby odłączyła się ona od podstawowej pokrywy.
4. Przetrzyj powierzchnię obu pokryw wilgotną szmatką lub chusteczką. W razie potrzeby umyj zdjętą pokrywę pod strumieniem bieżącej wody, używając środka do mycia naczyń. Nie zaleca się mycia w zmywarce.
5. Upewnij się, że urządzenie zostało złożone poprawnie: wstaw aluminiową pokrywę w górne rowki, połącz ją z podstawową pokrywą urządzenia i lekko naciśnij uchwyty mocujące do momentu ich zatrzasknięcia. Wewnętrzna aluminiowa pokrywa powinna trwale przylegać do zewnętrznej pokrywy urządzenia.

Zawór pary umieszczony jest w specjalnym gnieździe na wierzchniej pokrywie urządzenia i składa się z dwóch części: zewnętrznej dysku i podstawy.

1. Lekko pociągnij dysk zewnętrzny za występ do góry i na siebie, tak jak to jest pokazane na rysunku A6.
 2. Na wewnętrznej stronie dysku przekręć podstawę zaworu odwrotnie do ruchu wskazówek zegara (w kierunku ↺) do oporu i zdejmij są.
 3. Delikatnie zdejmij gumkę zaworu pary, stosując wyżej wymienione zasady.
- STOP** UWAGA! Aby zapobiec deformacji gumki zaworu, zabrania się jej skrepania lub rozciągania.
4. Upewnij się, że urządzenie zostało złożone poprawnie: umieść gumkę na swoim miejscu, połącz rowki podstawowej części zaworu z odpowiednimi rowkami na wewnętrznej stronie dysku zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w kierunku ↻). Włóż zawór pary do gniazda na pokrywie urządzenia (dysk zewnętrzny należy umieścić wypukłą częścią do tyłu urządzenia).

Kondensat, który tworzy się podczas gotowania potraw, w danym modelu zbiera się w specjalnej szczelinie na korpusie urządzenia wokół misy i spływa do pojemnika umieszczonego z tyłu urządzenia.

1. Otwórz pokrywę, wyjmij misę. W razie potrzeby lekko podnieś przednią część multikuchniai tak, aby kondensat mógł ciekawie spłynąć do pojemnika.
2. Zdejmij pojemnik, chwytając za występ i delikatnie pociągając pojemnik do siebie.
3. Wylej kondensat. Przemyj pojemnik i wstaw go na miejsce.
4. Kondensat, który został w szczelinie wokół misy wytrzyj za pomocą ściereczki.

Transport i Magazynowanie

Jeśli na wewnętrznych ściankach urządzenia powstawały naloty lub osad, to należy użyć preparatu przeznaczonego do usuwania nalotów z urządzeń domowych. Należy stosować się do wskazówek producenta preparatu.

Przed przechowywaniem i ponownym użyciem urządzenia należy wyczyścić i wysuszyć wszystkie części urządzenia. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego oddziaływania promieni słonecznych.

Na opakowanie urządzenia nie powinna kapać woda i inne substancje ciekłe.

VI. WSKAZÓWKI, DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w multikuchniai, ponadto wskazane są ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.

DANIE JEST NIEDOGOTOWANE

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Pokrywa urządzenia nie była zamknięta lub zamknięta w sposób niedostateczny, dlatego temperatura przygotowania jest zbyt niska.	Podczas gotowania nie należy otwierać pokrywy urządzenia. Należy zamknąć pokrywę multikuchniai na zatrzask. Należy upewnić się, że nie blokuje zamknięcia pokrywy urządzenia, a uszczelka na pokrywie wewnętrznej nie została uszkodzona.

Misa nieprawidłowo przylega do elementu grzejnego, dlatego temperatura przygotowania była zbyt niska.	Misa multikuchniai powinna być ustawiona równomiernie oraz przylegać do elementu grzejnego. Należy upewnić się, że w urządzeniu nie znajdują się inne przedmioty. Element grzejny nie może być zabrudzony.	
Nieprawidłowy dobór składników; składniki nie są przeznaczone się do przygotowania w danym programie. Składniki zostały pokrojone zbyt grubo, naruszono proporcje składników. Czas przygotowania był zbyt krótki.	Zaleca się stosowanie sprawdzonych przepisów (dostosowanych do danego modelu multikuchniai). Dobór składników, sposób ich pokrojenia oraz ułożenia, program i czas przygotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.	
W misie znajdowało się zbyt mało wody niezbędnej do wytworzenia dostatecznej ilości pary do gotowania na parze	Do misy należy wlać tyle wody, ile przewidziano w przepisie. W razie konieczności należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.	
Smażenie	W misie było zbyt dużo oleju.	Podczas smażenia wystarczy, aby cienka warstwa oleju przykryła dno misy. Podczas smażenia w koszyku do smażenia w głębokim tłuszczu należy stosować się do przepisu.
	Zbyt duża wilgoć w misie.	Nie należy zamykać pokrywy multikuchniai podczas smażenia, jeśli nie jest to wymagane w przepisie. Świeżo zamrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i odlać wodę.
Gotowanie: kipienie podczas gotowania produktów kwaśnych	Niektóre produkty wymagają specjalnych zabiegów przed gotowaniem, np. płukania. Należy stosować się do wybranego przepisu.	
Wypiekanie ciasta (ciasto nie upiekło się)	W czasie wyrastania ciasto przywarło do pokrywy wewnętrznej i przykryło kanał do odprowadzania skroplin.	Należy włożyć mniejszą ilość ciasta do misy multikuchniai.
	W misie było zbyt dużo ciasta.	Należy wyjąć ciasto z misy, odwrócić na drugą stronę, ponownie włożyć do misy i kontynuować pieczenie. Należy włożyć mniejszą ilość ciasta do misy multikuchniai.

PRZYGOTOWANIE POTRAW

Zbyt mała ilość składników lub zbyt długi czas przygotowania.	Należy postępować zgodnie z przepisem. Składniki, sposób ich pokrojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowania powinny odpowiadać temu, co znajduje się w przepisie.
Po zakończeniu pracy programu gotowe danie zbyt długo było podgrzewane za pomocą funkcji podgrzewania automatycznego.	Nie zaleca się zbyt długiego korzystania z funkcji podgrzewania automatycznego. Jeśli multikuchnia została wyposażona w funkcję wstępnego wylączenia podgrzewania automatycznego, to należy z niej korzystać w rozsądny sposób.

KIPIENIE

Mleko kipi podczas gotowania kaszy na mleku.	Jakość i właściwości mleka zależą od miejsca i sposobu jego przetwarzania. Zaleca się wyłącznie mleko UHT o zawartości 2,5% tłuszczu. W razie potrzeby mleko można rozrzedzać wodą.
Składniki nie były oczyszczone przed użyciem lub były oczyszczone nieprawidłowo (np. niedostatecznie umyte). Nie zastosowano się do proporcji składników zawartych w przepisie lub wybrano nieodpowiedni rodzaj składników.	Należy postępować zgodnie z przepisem przeznaczonym do danego modelu multikuchniai. Składniki, sposób krojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowania powinny odpowiadać przepisowi. Kasze, mięso, ryby i owoce morza należy dokładnie umyć przed użyciem.
Produkt tworzy pianę	Zaleca się dokładnie umyć produkt, zdjąć zawór lub przygotować z otwartą pokrywą

PRZYPALANIE SIĘ POTRAW

Misa była niedostatecznie umyta po przygotowaniu poprzedniego posiłku. Nieprzysuszenie powłoka misy została uszkodzona.	Przed użyciem multikuchniai należy upewnić się, że misa jest dokładnie umyta, a powłoka nieprzysuszenia nie została uszkodzona.
---	---

POL

Użyto mniejszej ilości składników w misie niż przewidziano w przepisie.	Należy postępować zgodnie z przepisem.
Zbyt długi czas przygotowania.	Należy skrócić czas przygotowania dania lub postępować zgodnie ze sposobem przygotowania podanym w przepisie do danego multikuchniaia.
Podczas smażenia w misie nie było oleju; składniki były zbyt rzadko mieszane / obracane na drugą stronę.	Podczas smażenia do misy należy włączyć niewielką ilość oleju roślinnego, aby przykryć dno misy cienką warstwą. Aby równomiernie usmażyć danie, należy mieszać lub obracać składniki co 5-7 minut.
Podczas duszenia w misie było zbyt mało oleju.	Należy dodać wodę. Bez konieczności nie należy otwierać pokrywy w czasie pracy urządzenia.
Podczas gotowania w misie było zbyt mało oleju (nie zostały zachowane proporcje składników).	Należy zachowywać proporcje składników.
Podczas pieczenia wewnętrzne krawędzie misy nie były posmarowane margaryną.	Przed włożeniem ciasta należy posmarować dno oraz krawędzie wewnętrzne misy margaryną.

UTRATA KSZTAŁTU SKŁADNIKÓW

Składniki były mieszane zbyt często.	Danie należy mieszać nie częściej niż co 5-7 minut podczas smażenia.
Zbyt długi czas przygotowania.	Należy skrócić czas przygotowania. Należy korzystać z przepisów przeznaczonych do wykonania w danym multikuchniaie.

WYPIEKI SĄ ZBYT WILGOTNE

Użyto nieodpowiednich składników, zawierających zbyt dużo wody (np. soczystych warzyw i owoców, mrożonych jajem, śmietany itp.).	Należy wybrać składniki zgodnie z przepisem. Należy ograniczyć użycie składników zawierających dużą ilość wody.
Produkt po przygotowaniu zbyt długo znajdował się w zamkniętym multikuchniaie.	Wypieki powinny być wyjmowane z multikuchniaa zaraz po upieczeniu. W razie konieczności można pozostawić produkt w multikuchniaie na krótki czas przy włączonej funkcji podgrzewania automatycznego.

WYPIEKI OPADAJĄ

Nie ubito jajek z cukrem.	Należy postępować zgodnie ze sposobem przygotowania w przepisie do danego multikuchniaa. Składniki, sposób ich pokrojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowania powinny odpowiadać temu, co znajduje się w przepisie.
Ciasto stało zbyt długo.	
Nie przesiano mąki lub niedostatecznie wymieszano ciasto.	
Składniki zostały dodane w nieprawidłowej kolejności.	

i W wybranych modelach multikuchniów REDMOND w programach „STEW” i „SOUP” przy niedostatecznej ilości wody w misie włącza się system ochrony przed przegrzaniem multikuchniaa. W takim przypadku program zatrzymuje się i multikuchnia przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze

Nr	Produkt	Waga, g/ Ilość, szt.	Ilość wody, ml	Czas przygotowywania, min
1	Połędwica wieprzowa / wołowa (kostki 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Połędwica barania (kostki 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Filet kurczaka (kostki 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Pułpeciki/kotlety	500	800	25/40
5	Ryba (filet)	300	800	15

Nr	Produkt	Waga, g/ Ilość, szt.	Ilość wody, ml	Czas przygotowywania, min
6	Mieszanka owoców morza (świeżo mrożona)	300	800	5
7	Ziemniaki (kostki 1,5-2 cm)	500	800	20
8	Marchew (kostki 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Buraki (kostki 1,5-2 cm)	500	1500	90
10	Warzywa świeżo zamrożone	500	800	5
11	Jajka	5 szt.	800	10

i Należy pamiętać, że są to ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas gotowania może różnić się od zalecanego w zależności od jakości produktów, a także od indywidualnych preferencji smakowych.

Zalecenia dotyczące ustawienia temperatury dla programu „MULTICOOK”

Temperatura (°C)	Zalecenia (porównaj z książką przepisów)	Temperatura (°C)	Zalecenia (porównaj z książką przepisów)
35	Wyrastanie ciasta;	105	Pilaw;
40	Przygotowanie jogurtu;	110	Sterylizacja;
45	Zakwas;	115	Przygotowanie syropu cukrowego;
50	Fermentacja;	120	Golonka;
55	Gotowanie ryb i owoców morza w opakowaniu próżniowym, przygotowanie lukru;	125	Przygotowanie zaprawy z mąki do zup i sosów;
60	Gotowanie kurczaka w opakowaniu próżniowym, przygotowanie zielonej herbaty lub posiłków dla dzieci;	130	Zapiekanki;
65	Gotowanie w opakowaniu próżniowym;	135	Smażenie owoców;
70	Poncz;	140	Wypieki drożdżowe;
75	Pasteryzacja, herbata biała;	145	Zapiekanie warzyw i ryby (w folii);
80	Grzane wino;	150	Zapiekanie mięsa (w folii);
85	Twaróg;	155	Pieczenie pizzy;
90	Czerwona herbata;	160	Smażenie drobiu;
95	Kasze na mleku;	165	Smażenie steków;
100	Zupy, bezy, konfitury, duszenie lub gotowanie warzyw i mięsa;	170	Przygotowanie nuggetsów, frytek;

Tabela programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia użytkownika	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opróżnianie starożyłowa	Oczekiwanie na przejście do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
MULTICOOK	Gotowanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania	15 min	5 min – 1 godz. / 1 min 1 godz. – 12 godz. / 5 min	✓		✓

Program	Zalecenia użytkownika	Sugerowany Czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opóźniony start, godzina	Opóźnienie na przebiegu do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
OATMEAL	Gotowanie kaszy na mleku	10 min	5 min – 1 godz. 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Duszenie mięsa, ryb, warzyw, dodatków i dań wieloskładnikowych	1 godz.	20 min – 12 godz. / 5 min	✓		✓
FRY	Smażenie mięsa, ryb, warzyw i dań wieloskładnikowych	15 min	5 min – 1 godz. 30 min / 1 min			✓
SOUP	Gotowanie rosółu, zup warzywnych i chłodników	1 godz.	20 min – 8 godz. / 5 min	✓		✓
STEAM	Gotowanie na parze mięsa, ryb, warzyw i innych produktów	15 min	5 min – 2 godz. / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Gotowanie makaronów z różnych rodzajów zbóż; gotowanie parówek i innych półproduktów	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Przygotowanie prażonego mleka, mięsa duszonego, mięsa lub ryby w galarecie	5 godz.	1 godz. – 8 godz. / 10 min	✓		✓
BOIL	Gotowanie warzyw i roślin strączkowych	40 min	5 min – 2 godz. / 5 min	✓		✓
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekank, ciast drożdżowych i ciasta francuskiego	1 godz.	20 min – 8 godz. / 5 min	✓		✓
GRAIN	Gotowanie kasz i dodatków do dań. Gotowanie kaszy na wodzie	35 min	5 min – 4 godz. / 5 min	✓		✓
PILAF	Gotowanie różnego rodzaju pilawu (z mięsem, z rybą, z drobiem, z warzywami)	1 godz.	20 min – 1 godz. 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Przyrządzanie różnego rodzaju jogurtów	8 godz.	6 godz. – 12 godz. / 10 min	✓		
PIZZA	Przyrządzanie pizzy	25 min	20 min – 1 godz. / 5 min	✓		✓
BREAD	Pieczenie chleba z mąki żytniej i pszennej (łącznie z etapem wyrastania ciasta)	3 godz.	1 godz. – 6 godz. / 10 min	✓		
DESSERT	Przyrządzanie różnych deserów ze świeżych owoców	1 godz.	5 min – 4 godz. / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Szybkie gotowanie ryżu oraz kasz na wodzie					✓

Automatycznie włączanie po całkowitym gotowaniu wody

VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat błędnie: E1 – E3	Błąd systemowy, możliwe jest uszkodzenie płyty sterowania lub elementu grzewczego	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywkę, ponownie włącz urządzenie do sieci elektrycznej

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Podczas gotowania w programie „FRY” z podniesioną elementem grzejnym urządzenie wyświetla komunikat o błędzie E3.	Zbyt mała ilość produktów gotowane lub produkty przyklejają się do dna garnka.	Taka sytuacja nie oznacza, że jest to usterka urządzenia, jest ono spowodowane wywołaniem ochrony przed przegrzaniem. Aby kontynuować pracę z multi-kuchnia, urządzenie należy odłączyć od gniazdka elektrycznego na 2-3 minuty, a następnie ponownie podłączyć do gniazdka. Aby uniknąć powtarzania błędów, użyj programu „MULTICOOK” za pomocą temperaturze do 170°C
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.	Brak prądu w sieci elektrycznej	Sprawdź, czy jest napięcie w sieci elektrycznej Jeżeli go brak, zwróć się do firmy, dostarczającej energię elektryczną do Twojego domu.
	Przerwy w zasilaniu prądem (poziom napięcia prądu jest niestabilny lub niższy od normy)	Sprawdź, czy napięcie w sieci elektrycznej jest stabilne. Jeżeli jest ono niestabilne lub niższe od normy, zwróć się do organizacji, obsługującej Twój dom
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się postronny przedmiot lub cząstki (śmiecie, kasza, kawałki jedzenia)	Odłącz 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 pokrywy wychodzi para.	Tarcza grzewcza jest silnie zabrudzona	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Oczyszcz 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 nieszczelnie lub dostał się pod nią przedmiot postronny
	Uszczelka gumowa na pokrywie wewnętrznej jest silnie zanieczyszczona, zdeformowana lub uszkodzona	Sprawdź, czy między pokrywą a korpusem urządzenia nie znajdują się przedmioty postronne (śmiecie, kasza, kawałki jedzenia), usuń je. Zawsze zamykaj pokrywę multicookera do przyklejania
		Sprawdź stan uszczelki gumowej na pokrywie wewnętrznej urządzenia. Możliwe, że wymaga ona wymiany.



W Jeśli usterki w pracy aplikacji nie zostaną usunięte, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego REDMOND.



Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych. Jednocześnie Twój wkład w prawidłową utylizację niniejszego produktu przyczynia się do oszczędnego wykorzystywania zasobów naturalnych oraz przyczynia się do nieprzedostawiania się do środowiska naturalnego potencjalnie niebezpiecznych substancji.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.

POL

 *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 a pokyny v tomto návodu nepokrývají všechny možné situace, které mohou nastat během provozu zařízení. Při používání tohoto přístroje se musí uživatel řídit zdravým rozumem, být opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Výrobce neodpovídá za poškození, vyzvaná nedodržением bezpečnostních pokynů a pravidel pro použití výrobku.
- Tento přístroj je elektrickým zařízením pro použití v domácnosti. Přístroj lze použít v bytech, rodinných či venkovských domech (resp. na chatě) a za jiných podobných podmínek mimo průmyslové použití. Průmyslové či jakékoliv použití s jiným účelem zařízení se pokládá za porušení pokynů příslušného použití výrobku. V tomto případě výrobce neodpovídá za možné následky a škody.
- Před připojením přístroje do elektrické sítě prověřte, zda odpovídá napětí v síti nominálnímu napětí na přístroji (viz. technické údaje a výrobní tabulku na přístroji).
- Používejte prodlužovací kabel odpovídající příkonu přístroje – nesoulad parametrů může způsobit zkrat a nebo vzplanutí kabelu.
- Připojujte přístroj pouze k zásuvkám s uzemněním – to je bezpodmínečný požadavek ochrany před zásahem elektrického proudu. Při použití prodlužovacího kabelu se přesvědčete, zda také on má uzemnění.

STOP *POZOR! V době činnosti se přístroj nahřívá! Budte opatrní! Bezpodmínečně, před použitím navlékejte kuchyňské rukavice. Předcházejte opaření, nenaklánějte se nad přístrojem při otevírání víka.*

- Odpojte síťový kabel ze zásuvky po použití a také při čištění nebo přenášení přístroje. Vytahujte vidlici kabelu suchými rukami přidržující vidlici a ne za kabel.

- Neprotahujte přívodní kabel dveřními otvory a nebo blízko zdrojů tepla. Hlídejte, aby přívodní kabel nebyl pokroucený a přehnutý, nedotýkal se ostrých předmětů, uhlů a hran nábytku.

STOP *NEZAPOMEŇTE: poškození přívodního kabelu může přivést k poškozením, na které se nevztahují podmínky záruky. Jestli je přívodní kabel poškozen a nebo potřebuje výměnu, je nutno se obrátit do servisního centra, aby se předešlo možným rizikům.*

- Při změně polohy diskového topného tělesa musíte používat kleště, které jsou v dodávací soupravě přístroje. Takovým způsobem si zabezpečíte ochranu před popáleninami nebo neočekávanými zreněními.
- Při montování topného disku v horní poloze ubezpečte si, že je dobře upevněn v drážkách na stěnách komory přístroje. Nesprávné namontování topného tělesa může způsobit jeho volné přemístění během použití přístroje a poškození.

STOP *Pokud chcete chytit tyto kleště je nutné použít chňapku. Dotýkat se topného disku bez ohledu na jeho umístění je zakázáno!*

*Aby nedošlo k zranění elektrickým proudem nesmíte měnit polohu topného tělesa, když je přístroj připojen k elektrické síti!
Zakazuje se přikrývat přístroj víčkem, když se diskové topné těleso nachází v horní pozici.*

- Nestavte přístroj na měkký povrch. V době činnosti nezakrývejte přístroj tkáňinou nebo papírovými ubrousky – může dojít k přehřátí a poruše zařízení.
- Není dovoleno použití přístroje na otevřeném prostranství – vliv působení vlhkosti nebo cizích předmětů uvnitř tělesa přístroje může mít za následek jeho vážné poškození.
- Před čištěním přístroje se přesvědčete, jestli je odpojen od elektrické sítě a vystydlý. Přesně dodržujte instrukce čištění přístroje.

STOP ZAKAZUJE SE ponořovat těleso přístroje do vody a nebo umísťovat jej pod proud vody!

- Příklad může být používán dětmi ve věku od 8 let a také lidmi s fyzickými, smyslovými, duševními odchylkami nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi tehdy, jestli je nad nimi dozor a byly-li proškoleny se zaměřením na bezpečné používání tohoto přístroje a v případě, mají-li představu o potenciálním nebezpečí, spojeném s používáním přístroje. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Skladujte přístroj v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu přístroje nemusí provádět děti bez dozoru dospělých.
- Obalový materiál (folie, polystyren a t.p.) může být nebezpečný pro děti. Nebezpečí udušení! Chraňte jej v místě nedostupném pro děti.
- Jsou zakázány samostatné opravy přístroje nebo provedení změn v konstrukci přístroje. Oprava přístroje musí být prováděna pouze specialistou autorizovaného servisního centra. Neprofesionálně provedená oprava může mít za následek poruchu přístroje, úraz a poškození majetku.

STOP POZOR! Je zakázáno použití přístroje při libovolné poruše.

Technické parametry

Model.....	RMK-M911E	Povrch nádoby/pánev.....	nepřilnavý keramický
Příkon.....	860-1000 W	LED displej.....	ano, barevný
Napětí.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-ohřev.....	ano
Elektrická bezpečnost.....	třída I	Celkové rozměry.....	377 × 285 × 240 mm
Objem nádoby.....	5 l	Váha netto.....	5,7 kg

Programy

1. MULTICOOK (VÍCEÚČELOVÉ VAŘENÍ)	10. BAKE (PEČENÍ)
2. OATMEAL (OVESNÁ KAŠE)	11. GRAIN (OBILÍ)
3. STEW (DUŠENÍ)	12. PILAF (RIZOTO)
4. FRY (SMAŽENÍ)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TÉSTO)
5. SOUP (POLÉVKA)	14. PIZZA
6. STEAM (V PÁŘE)	15. BREAD (CHLÉB)
7. PASTA (TĚSTOVINY)	16. DESSERT (MOUČNÍK)
8. SLOW COOK (POMALÉ VAŘENÍ)	17. QUICK COOK (RYCHLÉ VAŘENÍ)
9. BOIL (VAŘENÍ)	

Funkce

Funkce MASTERFRY (vzestup topného tělesa).....	je	Předběžné vypnutí automatického ohřevu.....	ano
Udržování teploty hotových jídel (automatický ohřev).....	do 24 hodin	Ohřev jídla.....	do 24 hodin
		Odložený start.....	do 24 hodin

Obsah

Multikuchyň.....	1 ks.	Naběračka.....	1 ks.
Nádoba.....	1 ks.	Plochá lžice.....	1 ks.
Pánev.....	1 ks.	Knihna receptů.....	1 ks.
Kleště.....	1 ks.	Držák naběračky/lžice.....	1 ks.
Mřížka pro vaření v páře.....	1 ks.	Návod k obsluze.....	1 ks.
Skleničky na jogurt.....	6 ks.	Servisní knížka.....	1 ks.
Odměrka.....	1 ks.	Napájecí kabel.....	1 ks.

Výrobce má právo na změny vzhledu, obsahu a také technických parametrů přístroje v průběhu modernizace produktu bez dodatečného oznámení těchto změn. V technických specifikacích je povolena chyba ±10%.

Složení RMK-M911E A1

1. Poklička	11. Naběračka
2. Odnímatelné vnitřní víko	12. Odměrka
3. Zvedací topné těleso	13. Pánev
4. Nádoba	14. Kleště
5. Tlačítko otvírání pokličky	15. Mřížka pro vaření v páře
6. Ovládací panel s displejem	16. Skleničky na jogurt
7. Plášť	17. Držák naběračky a lžice
8. Rukojeť pro přenášení	18. Napájecí kabel
9. Odnímatelný parní ventil	19. Kontejner pro sběr kondenzátu
10. Plochá lžice	

Ovládací panel A2

Multikuchyň REDMOND RMK-M911E je vybaven dotykovým panelem s multifunkčním barevným LED displejem.

1. „Reheat/Cancel“ („Zrušení/Ohřev“) – zapnutí/vypnutí funkce ohřevu, přerušení činnosti programu vaření, vyresetování nastavení.
2. „Time Delay“ („Odložený start“) – zapnutí režimu nastavení času odloženého startu.
3. „Temperature“ („Teplota“) – nastavení hodnoty teploty v programu „MULTICOOK“.
4. „Hour“ („Hodiny“) – volba hodnoty hodin v režimech nastavení doby vaření a odloženého startu.
5. „Min“ („Minuty“) – volba hodnoty minut v režimech nastavení doby vaření a odloženého startu.
6. „Quick cook“ („Rychlé vaření“) – spuštění programu „QUICK COOK“.
7. „Menu/Keep Warm“ („Menu/Automatický ohřev“) – volba automatického programu vaření; prozatímní vypnutí automatického ohřevu.
8. „Start“ – zapnutí daného režimu vaření.
9. Displej.

CZE

Nastavení displeje A3

1. Indikátor provádění automatického programu „QUICK COOK“
2. Indikátor činnosti programu vaření/ohřevu
3. Indikátor fáze vaření
4. Indikátor zadané teploty v programu „MULTICOOK“
5. Indikátor činnosti funkce „Time Delay“
6. Indikátor režimu údajů časovače
7. Časovač
8. Indikátor vybraného automatického programu vaření

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepek se sériovým číslem. Není-li na přístroji sériové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis.

Plášť přístroje otřete vlhkou utěrkou. Nádobu vymyjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že ucítíte nepříjemný zápach – ten však není způsoben závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očistěte.

⚠ Po převozu nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.

POZOR! Je zakázáno zvedat zařízení naplněnou misou za rukojeť.

Nezapínajte přístroj bez vnitřní misky nebo prázdnou misku – v případě náhodného spuštění programu vaření to bude vést ke kritickému přehřátí přístroje nebo k poškození non-stick povlak. Před smažením produktů nalijte do misky trochu rostlinného nebo slunečnicového oleje.

STOP **POZOR!** Je zakázáno zvedat zařízení rukojeť misky!

II. POUŽITÍ

Před prvním zapojením

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekoraci látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multikuchyňe nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.

Nastavení doby vaření

V multikuchyňi REDMOND RMK-M911E je možné samostatně nastavit čas vaření pro každý program (kromě programu „QUICK COOK“). Interval změny a možný rozsah zadaného času závisí na vybraném programu vaření. Pokud chcete změnit čas:

1. Po zvolení programu vaření stisknutím tlačítka „Hour“ nastavte hodnotu hodin. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
2. Stisknutím tlačítka „Min“ nastavíte hodnotu minut. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlenou změnu hodnoty.
3. Chcete-li nastavit dobu vaření menší než jednu hodinu, stiskněte tlačítko „Hour“ na tak dlouho, než dojde k vynulování hodnoty hodin. Pak stisknutím tlačítka „Min“ nastavte potřebnou hodnotu minut.
4. Po dokončení nastavení doby vaření (stále bliká displej) přejděte k dalšímu kroku v souladu s algoritmem vybraného programu vaření. Pro zrušení všech zadaných hodnot, stiskněte tlačítko „Reheat/Cancel“, poté nastavte celý program vaření znovu.

i Při ručním nastavení doby vaření zvažte existující možnosti a časové intervaly nastavení, které se u vybraného programu vaření předpokládají, v souladu s tabulkou výchozích nastavení.

Pro vaše pohodlí, rozsah času programů vaření začíná od minimálních hodnot. To umožňuje činnost programu prodloužit na krátkou dobu, pokud se jídlo neuvařilo v zadanou dobu.

V některých automatických programech začne odpočítání nastavené doby vaření teprve po vystoupení na stanovenou provozní teplotu. Například, pokud nalijete studenou vodu a nastavíte v programu „STEAM“ dobu vaření 5 minut, spuštění programu a odpočítávání nastavené doby vaření začne až poté, co voda přijde k varu a vytvoří se dostatek páry v nádobě.

V programu „PASTA“ začne odpočítávání nastavené doby vaření až poté, co voda přijde k varu a po opětovném stisknutí tlačítka „Start“.

Funkce MASTERFRY A4

Multikuchyň REDMOND RMK-M911E je zabezpečen zvedacím topným tělesem. Díky tomu si teď můžete v multikuchyňi používat nejen misu, ale i pánve (která je v dodávací soupravě).

⚠ Pokud chcete chytit tyto kleště je nutné použít chňapku. Dotýkat se topného disku bez ohledu na jeho umístění je zakázáno! Pro bezpečnost práce při změně polohy topného tělesa používejte kleště (které jsou v dodávací soupravě přístroje).

Pro umístění topného tělesa do horní polohy opatrně ho zvedněte nadoraz a jemně otočte ve směru proti hodinovým ručičkám až se svorníky v drážkách na stěnách pracovní komory dobře neupneví.

Pro umístění diskového topného tělesa do dolní polohy trochu ho zvedněte, aby svorníky vešly do drážek na stěnách pracovní komory a po jemném otočení disku ve směru hodinových ručiček opatrně spusťte.

STOP **Nepokoušejte se změnit polohu topného tělesa, když přístroj je připojen k elektrické síti!**

Zakazuje se přikývat přístroj víčkem, když se diskové topné těleso nachází v horní pozici.

⚠ Pro vaření v multikuchyňi používejte pánve jen značky, která je v dodávací soupravě.

Funkce „Time Delay“ („Odložený start“)

Funkce umožňuje nastavit časový interval, po kterém by jídlo mělo být připraveno (v závislosti na době činnosti programu). Čas lze nastavit v rozmezí od 10 minut do 24 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Je třeba vzít v úvahu, že doba zpoždění musí být delší, než nastavená doba vaření, nebo se program spustí ihned po stisknutí tlačítka „Start“.

Můžete nastavit čas odloženého startu po výběru automatického programu, po nastavení hodnoty teploty a doby vaření:

1. Stisknutím tlačítka „Time Delay“ zapnete režim nastavení doby pro odložený start. Na displeji se zobrazí nadpis „Time Delay“ a časovač začne blikat.
2. Stisknutím tlačítka „Hour“ postupně změňte hodnotu hodin. Výchozí formát času – 24 hodin. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
3. Stisknutím tlačítka „Min“ postupně změňte hodnotu minut. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
4. Chcete-li nastavit čas vaření na méně než jednu hodinu, v režimu nastavení hodin postupně stiskněte tlačítko „Hour“ až do vynulování hodnoty hodin. Pak stisknutím tlačítka „Min“ nastavte potřebnou hodnotu minut.
5. Chcete-li zrušit veškeré zadané hodnoty, stiskněte tlačítko „Reheat/Cancel“, pak nastavte celý program vaření znovu.
6. Po ukončení nastavení času stiskněte a podržte tlačítko „Start“ několik vteřin. Rozsvítí se indikátor činnosti funkce „Time Delay“, spustí se program a odpočet času.
7. Po stanoveném čase bude jídlo připraveno. Po dokončení programu se automaticky zapne funkce udržování teploty hotových jídel (automatický ohřev) a rozsvítí se indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“.
8. Pro vypnutí automatického ohřevu stiskněte tlačítko „Reheat/Cancel“. Indikátor tlačítka zhasne.

i **Funkce odloženého startu je k dispozici u všech automatických programů vaření, s výjimkou programů „FRY“, „PASTA“ a „QUICK COOK“.**

Nedoporučuje se používat funkce „Time Delay“, pokud recept obsahuje mléčné nebo jiné potraviny podléhající zkáze (vejce, čerstvé mléko, maso, sýr, atd.).

Při nastavení času u funkce „Time Delay“ je třeba vzít v úvahu, že odpočítání doby v programu „STEAM“ začne teprve po vystoupení na stanovenou provozní teplotu (až voda přijde k varu).

Funkce udržování teploty hotových jídel „Keep Warm“ (automatický ohřev)

Zapne se automaticky ihned po dokončení programu vaření a může udržovat teplotu hotového jídla v rozmezí 70-75°C během 24 hodin. Při zapnutém automatickém ohřevu se rozsvítí indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“, na displeji se zobrazí přímé odpočítání času činnosti v daném režimu. V případě potřeby je automatický ohřev možné vypnout stisknutím a podržením tlačítka „Reheat/Cancel“ po dobu několika sekund.

Prozatímní vypnutí automatického ohřevu

Zapnutí automatického ohřevu po dokončení činnosti programu vaření není vždy žádoucí. Vzhledem k tomu je v multikuchyňi REDMOND RMK-M911E nabízena možnost včasného vypnutí této funkce během startu nebo činnosti hlavního programu vaření. Za tímto účelem při spuštění nebo činnosti programu stiskněte a podržte tlačítko „Menu/Keep Warm“ několik sekund, dokud indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“ nezhasne. Chcete-li znovu automatický ohřev zapnout, stiskněte tlačítko „Menu/Keep Warm“ ještě jednou (indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“ se rozsvítí).

Funkce ohřívání jídla

Multikuchyň REDMOND RMK-M911E může být použita pro ohřívání studených jídel. Za tímto účelem:

- Vložte potraviny do nádoby, tuto vložte do pláště multikuchyně.
- Zavíte pokličku, připojte zařízení k elektrické síti.
- Stiskněte a podržte tlačítko „Reheat/Cancel“ několik sekund do zaznění zvukového signálu. Rozsvítí se odpovídající indikátor na displeji a indikátor tlačítka. Časovač začne odpočítávat čas ohřívání.

Přístroj ohřeje jídlo do 70-75°C a bude ho udržovat v horkém stavu po dobu 24 hodin. V případě potřeby je ohřívání možné zastavit stisknutím a podržením tlačítka „Reheat/Cancel“ několik sekund, dokud nezhasnou odpovídající indikátory na displeji a tlačítku.



Bez ohledu na to, že multikuchyň může udržet produkt v zahřátém stavu do 24 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo ohřáté na dobu více než dvě nebo tři hodiny, protože to někdy může způsobit změnu jeho chuti.

Běžné postupy při použití automatických programů



POZOR! Pokud používáte zařízení na vaření vody (například při vaření jídel), JE ZAKÁZÁNO ohřívat teplotu vody na přípravu jídla nad 100°C. To může vést k přehřátí a poškození zařízení. Ze stejného důvodu NEPOUŽÍVEJTE na vaření vody programy „BREAD“, „FRY“, „BAKE“.

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience.
2. Vložte přísady do nádoby multikuchyně v souladu s programem přípravy a tuto vložte do pláště přístroje. Ujistěte se, že všechny přísady včetně tekutin jsou pod rysovou vnitřní nádobu. Ujistěte se, že nádoba není vložena nakřivo a je v těsném kontaktu s topným tělesem.
3. Zavíte pokličku multikuchyně tak, že uslyšíte kliknutí. Připojte zařízení k elektrické síti.
4. **Pozor!** Pokud vaříte při vysokých teplotách pomocí velkého množství rostlinného oleje, vždy ponechte víko zařízení otevřené.
4. Stisknutím tlačítka „Menu/Keep Warm“ zvolíte požadovaný program vaření (na displeji se rozsvítí odpovídající indikátor programu).
5. Pokud nejste spokojeni s výchozím nastavením doby vaření, můžete tuto hodnotu změnit stisknutím tlačítek „Hour“ a „Min“. V programu MULTICOOK je také možné změnit teplotu vaření před začátkem. Při výběru tohoto programu se na displeji rozsvítí kontrolka teploty vaření. Stisknutím tlačítka „Temperature“ vyberte požadovanou hodnotu.
6. V případě potřeby nastavte čas odloženého startu. Funkce „Time Delay“ není dostupná při použití programů „FRY“, „PASTA“ a „QUICK COOK“.
7. Chcete-li spustit program vaření, stiskněte a podržte tlačítko „Start“ po dobu několika sekund, až se rozsvítí indikátor tlačítek „Start“ a „Reheat/Cancel“. Spustí se nainstalovaný program a odpočet času vaření. V programu „STEAM“ odpočet začne poté, co voda přijde k varu a po dosažení dostatečné hustoty páry v nádobě; v programu „PASTA“ – poté, co voda v nádobě přijde k varu, po vložení potravin a opakovaném stisknutí tlačítka „Start“.
8. V případě potřeby je možné předem vypnout funkci automatický ohřev, stisknutím a podržením tlačítka „Menu/Keep Warm“, dokud nezhasne indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“. Opakované stisknutí tlačítka „Menu/Keep Warm“ tuto funkci znovu zapne. Funkce automatický ohřev není dostupná při použití programů „YOGURT/DOUGH“ a „BREAD“.
9. Na ukončení programu vaření vás upozorní zvukový signál. Dále, v závislosti na vybraném programu nebo aktuálním nastavení, přístroj se přepne na automatický ohřev (svítí indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“) nebo pohotovostní režim (blíká indikátor tlačítka „Start“).
10. Pro zrušení zadaného programu, přerušení procesu vaření nebo automatického ohřevu, stiskněte a podržte tlačítko „Reheat/Cancel“ po dobu několika sekund.



V sekci **Tipy** pro vaření najdete odpovědi na nejčastěji se vyskytující otázky.



Pokud si myslíte, že se vám nepodařilo dosáhnout požadovaného výsledku s použitím běžných automatických programů, můžete použít univerzální program „MULTICOOK“ s rozšířeným rozsahem manuálního nastavení, která otvírá velké možnosti pro vaše kulinářské experimenty.

Program „MULTICOOK“

Tento program je určen pro přípravu téměř všech jídel podle uživatelem definovaných parametrů teploty a doby vaření. Díky programu „MULTICOOK“ multikuchyň REDMOND RMK-M911E nahradí řadu kuchyňských spotřebičů a umožní uvařit jídlo podle téměř každého receptu, který vás zaujal, vyhledaného ve staré kuchačce nebo na internetu.

Pro vaše pohodlí při vaření jídel je při teplotě do 80°C funkce automatického ohřevu vypnuta. V případě potřeby ji můžete zapnout ručně, stisknutím a podržením tlačítka „Menu/Keep Warm“ po dobu několika sekund po spuštění programu vaření, dokud se nerozsvítí indikátor „Reheat/Cancel“.

- Ve výchozím nastavení je v programu „MULTICOOK“ doba přípravy 15 minut, teplota vaření ve výchozím nastavení – 100°C.
- Rozsah ručního nastavení teploty (mění se stisknutím tlačítka „Temperature“): 35-170°C po krocích 5°C.
- Rozsah ručního nastavení času: 5 minut – 12 hodin s intervalem nastavení 1 minuta po rozsoch do 1 hodiny nebo 5 minut – nad 1 hodinu.



V programu „MULTICOOK“ je možné připravit větší počet různých jídel. Můžete použít knihu „100 receptů“ od našich profesionálních kuchařů nebo speciální tabulku doporučených teplot pro vaření různých jídel a potravin.



! Pokud používáte program MULTICOOK pro vaření vody (například při vaření potravin), je zakázáno nastavit teplotu vaření nad 100°C.

Program „OATMEAL“

Doporučuje se pro vaření mléčných kaší. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 10 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 1 minuta.

Program „OATMEAL“ je určen pro vaření kaše z použitím pasterizovaného nízkotučného mléka. Aby nedošlo k varu mléka a byl získán požadovaný výsledek, doporučujeme před přípravou provést následující činnosti:

- důkladně propřáchnout všechny celozrnné obiloviny (ryže, pohanka, prosa, atd.), až voda bude čistá;
- před přípravou namažat nádobu multikuchyně máslem;
- důsledně dodržovat poměry, odměřovat ingredience podle návodu z kuchařky; snižovat nebo zvyšovat množství ingrediencí v přesném poměru;
- pokud používáte plnotučné mléko, zřeďte ho s pitnou vodou v poměru 1:1.

Vlastnosti mléka a obilovin, v závislosti na místě původu a výrobce, mohou být různé, což může mít někdy vliv na výsledky vaření. V případě, že nebyl požadovaný výsledek v programu „OATMEAL“ dosažen, můžete použít univerzální program „MULTICOOK“. Optimální teplota vaření mléčné kaše je 95°C. Množství ingredience a dobu vaření nastavte podle receptu.

Program „STEAM“

Doporučeno pro dušené zeleniny, masa, drůbeže, mošských plodů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 12 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „FRY“

Doporučeno pro smažení masa, zeleniny, drůbeže, mošských plodů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 15 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 1 minuta. Funkce „Time Delay“ není v daném programu dostupná.



Aby nedošlo k připalování ingrediencí, postupujte podle instrukcí kuchařky a občas zamíchejte. Je možné jídlo připravovat s otevřenou pokličkou multikuchyně.

Program „SOUP“

Doporučeno pro vaření různých bujónů, polévek, a také kompotů a nápojů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 8 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „STEAM“

Doporučeno pro vaření zeleniny, ryb, masa, noků, dietních a vegetariánských jídel, dětského jídla v páře. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 15 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 2 hodiny s intervalem nastavení 5 minut.

Pro vaření v daném programu použijte speciální mížku (je součástí obsahu):

1. Nalijte do nádoby 600-1000 ml vody. Vložte do nádoby mížku pro vaření v páře.
2. Odměřte a připravte potraviny podle receptu, rovnoměrně je rozložte na mížce a vložte nádobu do pláště přístroje. Ujistěte se, že je nádoba v těsném kontaktu s topným tělesem.
3. Postupujte podle instrukcí ve článku 3-10 „Běžné postupy při použití automatických programů“.



Odpočítávání času činnosti programu vaření začne poté, co voda přijde k varu a po dosažení dostatečné hustoty páry v nádobě. Pokud nechcete využít automatické nastavení času v daném programu, můžete použít tabulku doporučeného času vaření v páře pro různé potraviny.

Program „PASTA“

Doporučeno pro vaření těstovin, párků, vajítek atd. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 8 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 2 do 20 minut s intervalem nastavení 1 minuta. Program předpokládá přivedení vody k

varu, vložení ingrediencí a jejich následné vaření. Na okamžik, kdy voda přijde k varu a bude nutné vložit potraviny, upozorní zvukový signál. Odpočítávání času činnosti programu vaření začne po opakovaném stisknutí tlačítka „Start“. Funkce „Time Delay“ není v daném programu dostupná.

 Při vaření některých produktů (např. těstovin, atd.) se vytváří pěna. Chcete-li zabránit možnému úniku, je možno po několika minutách po vložení produktů do vařící vody pokličku otevřít.

Program „SLOW COOK“


Doporučeno pro vaření konzervovaného masa, převařeného mléka. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 5 hodin. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 1 do 8 hodin s intervalem nastavení 10 minut.

Program „BOIL“

Doporučeno pro vaření zeleniny a luštěnin. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 40 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „BAKE“

Doporučeno pro pečení biskvitů, nákůpů, koláčů z kynutého a listového těsta. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 8 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

 Připravenost biskvitu můžete zkontrolovat dřevěnou tyčkou (párátkem). Když ji vyndáte a nezůstane na ní kousky těsta, je biskvit hotový.

Při pečení chleba je doporučeno vypnout funkci automatického ohřevu jídel ve všech fázích přípravy.

Program „GRAIN“

Doporučeno pro vaření drobných kaší z různých druhů zrna, přípravu různých příloh. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 35 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „PILAF“

Doporučeno pro vaření různých druhů rizota. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 10 minut.

Program „YOGURT/DOUGH“

Pomocí tohoto programu můžete doma připravit různé lahodné a zdravé jogurty a nakynutí těsta. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 8 hodin. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 6 do 12 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Funkce automatického ohřevu není v daném programu dostupná. Při vkládání ingrediencí se ujistěte, že dosahují úrovně pod rysku 1/2 na vnitřním povrchu nádoby.

Program „PIZZA“

Doporučeno pro přípravu pizzy. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 25 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 1 hodiny s intervalem nastavení 5 minut.

Program „BREAD“

Doporučeno pro pečení různých druhů chleba z pšeničné mouky s přidáním žitné mouky. Program poskytuje kompletní cyklus přípravy od kynutí těsta do upečení. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 3 hodiny. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 1 do 6 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Funkce automatického ohřevu není v daném programu dostupná.

- Při vkládání ingrediencí se ujistěte, aby byly na úrovni pod ryskou 1/2 na vnitřním povrchu nádoby.
- Je třeba pamatovat na to, že v první hodině činnosti programu probíhá kynutí těsta a pak přímo pečení.
- Než mouku použijete, doporučujeme ji prosít pro oxykličení a odstranění příměsí.
- Nedoporučujeme používat funkci „Time Delay“, protože to může mít vliv na kvalitu pečení.
- Neotvírejte pokličku multikuchyňe až do konce pečení! Má to vliv na kvalitu upečeného výrobku.
- Chcete-li ušetřit čas a zjednodušit přípravu, doporučujeme používat hotové směsi na výrobu chleba.

Program „DESSERT“

Doporučeno pro přípravu různých dezertů z ovoce a bobulovin. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „QUICK COOK“

Program rychlé přípravy ryže, drobných kaší z obilovin. V daném programu nastavení doby vaření a funkce „Time Delay“ nejsou dostupné.

III. DALŠÍ FUNKCE

- Příprava fondue
- Fritování
- Příprava tvarohu, sýra
- Pasterizace tekutých potravin
- Ohřívání dětského jídla
- Sterilizace nádobí a produktů osobní hygieny

 Recepty uvedené v sekci nádobí lze nalézt v knize receptů nebo na www.redmond.company.

IV. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dodatečná vybavení nejsou součástí multikuchyňe REDMOND RMK-M911E. Pořídít si je nebo dozvědět o novinkách firmy REDMOND a její produkci můžete na webové stránce www.redmond.company či v obchodech autorizovaných prodejců.

V. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním přístroje se ujistěte, že je odpojen a zcela ochlazen. Používejte měkký hadřík a neabrazivní čisticí prostředek. Doporučujeme čistit přístroj ihned po použití.

STOP Při čištění nepoužívejte abrazivní prostředky, mycí houby s abrazivním povrchem a chemicky agresivní látky. Neponořujte plást přístroje do vody a neděvejte ho pod tekoucí vodu.



Před prvním použitím nebo pro odstranění zápachu po vaření doporučujeme po dobu 15 minut převařit půlku citronu v programu „STEAM“.

Nádoby, vnitřní hliníkový kryt a parní ventil očistěte po každém použití. Nádoby lze mýt v myčce na nádobí. Po vyčištění nádoby otřete vnější povrch do sucha.

Pro očištění vnitřního hliníkového krytu (A5):

1. Otevřete pokličku multikuchyňe.
2. Z vnitřní strany pokličky stiskněte směrem doprostřed současně dvě plastové úchytky.
3. Bez použití síly zatáhnete vnitřní hliníkový kryt trochu směrem k sobě a pak dolů, aby se uvolnil od hlavní pokličky.
4. Otřete povrch obou krytů vlhkým hadříkem nebo ubrouskem. V případě potřeby umyte odstraněný kryt pod tekoucí vodou a použijte mycí prostředek na nádobí. Používání mýčky na nádobí je nežádoucí.
5. Složte v opačném pořadí: vložte hliníkový kryt do horních držáček, vyrovnajte ho s hlavní pokličkou a lehce zatlačte na západky, dokud neuslyšíte kliknutí. Vnitřní hliníkový kryt musí zcela zapadnout.

Parní ventil je umístěn v speciálním držáku na horní pokličce přístroje a skládá se ze dvou částí: vnější klapky a základové části. Pro vyčištění ventilu:

1. Opatrně vytáhněte vnější klapku za výstupek směrem nahoru a k sobě, jak je zobrazeno na obrázku A6.
 2. Na vnitřní straně klapky, otočte hlavní část ventilu proti směru hodinových ručiček (směrem k ) na doraz a vyjměte ji.
 3. Opatrně vytáhněte gumíčku ventilu. Umyte všechny části ventilu podle výše uvedených předpisů.
- STOP** POZOR! Aby nedošlo k deformaci gumíčky ventilu, je zakázáno ji kroužit a vřítavovat.
4. Složte v opačném pořadí: vložte gumíčku na místo, srovnajte držáky na hlavní části ventilu s odpovídajícími výstupky na vnitřní straně klapky a otočte ve směru hodinových ručiček (směrem k ) . Namontujte parní ventil do držáku na pokličce přístroje (vnější klapka by měla být umístěna výstupkem dozadu).

Kondenzát, který vzniká během vaření potravin, se v tomto modelu shromažďuje ve speciální dutině na plášti přístroje okolo nádoby a teče do kontejneru, který se nachází v zadní části přístroje.

1. Otevřete pokličku, vyjměte nádobu. V případě potřeby lehce zvedněte přední část multikuchyňe, aby kondenzát úplně stekl do kontejneru.
2. Vyjměte kontejner lehkým zatažením směrem k sobě.
3. Kondenzát vylijte. Kontejner opláchněte a vložte nazpět.
4. Kondenzát, který zůstal v dutině okolo nádoby, odstraňte pomocí kuchyňské utěrky.

Doprava a Skladování

Před uložením a opětovným použitím přístroj očistěte a vytřete všechny části zařízení dosucha. Přístroj skladujte na suchém a větraném místě, chráňte ho před zdroji tepla a přímým slunečním zářením.

Během přepravy a skladování je zakázáno vystavovat přístroj mechanickému namáhání, které by mohlo vést k poškození zařízení a / nebo porušení celistvosti obalu.

Obal od přístroje je třeba chránit před vodou a jinými kapalinami.

VI. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

V této kapitole jsou uvedeny typické chyby při přípravě pokrmů v multikuchyňích, jejich možné příčiny a způsoby, jak je odstranit.

POKRM JE NEDOVAŘENÝ

Možné příčiny	Způsoby odstranění
Zapomněli jste zavřít, nebo nedověřeli jste víko přístroje a proto teplota přípravy nebyla dostatečně vysoká	V době přípravy zbytečně neotevírejte víko přístroje. Zavřete víko do zaklapnutí. Přesvědčete se, že nic nepřekáží pevnému zavření víka přístroje a gumové těsnění na vnitřní pokliče se nedeformuje
Mísa a ohřívací element nejsou v pevném kontaktu, proto nebyla teplota přípravy dostatečně vysoká	Mísa musí být vložena do tělesa přístroje rovně, pevně přiléhající dnem k ohřívacímu disku. Přesvědčete se, že v pracovní komoře hrnce nejsou cizí předměty. Nedo- pustěte znečištění ohřívacího disku
Nesprávný výběr ingrediencí pokrmu. Dané ingredience nejsou vhodné pro přípravu Vámi vybraným způsobem a nebo jste vybrali nevhodný program přípravy. Součástí jsou nařezány příliš velké, nebo není dodržen poměr vložených potravin. Nepřesně jste nastavili (rozpočítali) dobu přípravy. Vámi vybraný recept se nehodí pro přípravu v daném multikuchyňi	Používejte pokud možno prověřené (adaptované pro tento model) recepty. Používejte recepty, kterým můžete důvěřovat. Vyberte ingredience, jejich nařezání, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat vybranému receptu
Při přípravě na páře: v míse je příliš málo vody pro vznik dostatečně hutné páry	Nalévejte vodu do mísy bezpodmínečně v objemu, doporučeném v receptu. Jestli pochybujete, proveďte úroveň vody v průběhu přípravy
Při smažení	Zalili jste do mísy příliš mnoho rostlinného oleje
	Přebytek vlhkosti v míse
Při vaření: vzkypění vývaru při vaření produktů se zvýšenou kyselostí	Některé potraviny potřebují speciální přípravu před vařením: promytí, pasírování, pražení a t.p. Dodržujte pokyny ve Vámi vybraném receptu
Při pečení (těst se nepropeklo)	V procesu kynutí se těsto přilepilo k pokliče a zakrylo ventil vypouštění páry
	Vložili jste do mísy příliš mnoho těsta

POKRM SE PŘEVAŘIL

Spletli jste se při výběru typu produktu nebo při nastavení (rozpočítání) doby přípravy. Příliš malé rozměry ingrediencí	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept. Výběr ingrediencí, jejich nařezání, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením dle vybraného receptu
Po ukončení přípravy pokrm stál příliš dlouho na autoohřevu	Dlouhé použití funkce autoohřevu není žádoucí. Jestli je ve Vašem přístroji založena možnost vypnutí této funkce v předstihu, můžete tuto možnost využít

PŘI VAŘENÍ PRODUKT KYPÍ

Při vaření mléčné kaše mléko kypí	Kvalita a vlastnosti mléka závisí od místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat jen ultrapasterizované mléko s tučností do 2,5%. V případě potřeby jej můžete trochu zředít pitnou vodou
-----------------------------------	---

Ingredience před vařením nebyly připraveny, nebo byly připraveny nesprávně (špatné promyty atd.). Nedodrženy proporce ingrediencí, nebo nesprávně vybrán druh potraviny	Používejte pokud možno prověřené (adaptované pro tento model) recepty. Výběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu. Celozrné kroupy, maso, ryby a mléčné produkty důkladně promývejte do čisté vody
Výrobek tvoří pěnu	Doporučuje se přípravek důkladně opláchnout, odstranit ventil nebo vařit s otevřeným víčkem

JÍDLO SE PŘIPALUJE

Mísa byla nedostatečně umyta po předchozím použití. Antipřipalovací povrch mísy je poškozen	Před začátkem vaření prověřte, je-li mísa čistě vymyta a antipřipalovací povrch není poškozen
Celkový objem vložených je menší, než doporučený v receptu	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Nastavte kratší dobu přípravy, dodržujte pokyny podle receptu, adaptovaného pro daný model přístroje
Při smažení: zapomněli jste dolít olej do mísy, nepromíchávali, nebo pozdě otačeli připravované pokrmy	Při normálním smažení nalejte do mísy tolik rostlinného oleje tak, aby pokryl dno mísy tenkou vrstvou. Rovnoměrného prosmážení dosáhnete periodickým promícháváním nebo obrácením v určitém čase
Při dušení: v míse je nedostatek tekutin	Dolejte do mísy více tekutin. V době přípravy neotevírejte zbytečně víko hrnce
Při vaření: v míse je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí)	Dodržujte správné proporce tekutin a pevných ingrediencí
Při pečení: nevymazali jste před přípravou vnitřní povrch mísy máslem	Před vložením těsta vymažte dno a stěny mísy máslem nebo rostlinným olejem (to neznamená nalít olej do mísy!)

PRODUKT ZTRATIL SOVOJI FORMU

Příliš často jste míchali produkt v míse	Při obyčejném vaření promíchávejte jídlo ne častěji, než každých 5-7 minut
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Zkraťte dobu přípravy, nebo dodržujte pokyny podle receptu, adaptovanému pro tento model přístroje

PEKAŘSKÝ VÝROBEK JE VLHKÝ

Byly použity nevhodné ingredience, dající příliš vody (příliš šťavnaté ovoce nebo zelenina, zmražené produkty, smetana atd.)	Vybírejte ingredience v souladu s receptem na pečení. Snažte se vybrat ingredience s nevelkým obsahem vlhkosti, nebo je použijte v minimálním množství
Nechali jste hotový výrobek v uzavřeném multikuchyňi	Snažte se vyjmát výrobky z multikuchytle ihned po dokončení. V případě potřeby můžete nechat výrobek v hrnci nanedlouho se zapnutým autoohřevem

PEKAŘSKÝ VÝROBEK NEVKYKNUL

Vejce s cukrem nebyly plně ušlehány	Používejte pokud možno prověřené (adaptované pro tento model) recepty. Výběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu
Těsto dlouho stálo s kypicí přísadou	
Neprosáli jste mouku, nebo špatně promísili těsto	
Jsou chyby ve vložených ingrediencích	
Vámi vybraný recept se nehodí k pečení v tomto modelu multikuchytle	

i V řadě modelů multikuchyňů REDMOND v programech „STEW“ a „SOUP“ se při nedostatku tekutin v míse zapíná systém ochrany od přehřátí přístroje. V takovém případě se program přípravy vypíná a multikuchyň přechází do režimu autoohřevu.

Doporučená doba přípravy různých potravin na páře

P.Č.	Potravina	Hmotnost g/ Počet kusů	Objem vody, ml	Doba přípravy, minut
1	Filé z vepřového/hovězího masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Filé ze skopového masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kuřecí filé (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Masové knedlíčky/karbanátky	500	800	25/40
5	Ryba (filé)	300	800	15
6	Mořský koktejl (rychle zmrazený)	300	800	5
7	Brambory (rozřezané na čtvrtiny)	500	800	20
8	Mrkev (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Řepa (rozřezaná na čtvrtiny)	500	1500	90
10	Zelenina (čerstvě zamražená)	500	800	5
11	Veje kuřecí	5 ks.	800	10

i Je třeba vzít v úvahu, že se jedná o obecná doporučení. Doba se může lišit od doporučených hodnot v závislosti na kvalitě konkrétního výrobku, a také na vašich chutových preferencích.

Doporučení pro použití teplotních režimů v programu „MULTICOOK“

Provozní teplota	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)	Provozní teplota	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)
35°C	Kynutí těsta, příprava octu	105°C	Příprava aspiku
40°C	Příprava jogurtu	110°C	Sterilizace
45°C	Kvašení	115°C	Příprava cukrového sirupu
50°C	Fermentace	120°C	Příprava vepřového kolena
55°C	Příprava cukroví	125°C	Příprava dušeného masa
60°C	Příprava zeleného čaje, dětské výživy	130°C	Příprava nákypu
65°C	Příprava masa ve vakuovém balení	135°C	Pražení hotových jídel do křupava
70°C	Příprava punče	140°C	Uzení
75°C	Pasterizace, příprava bílého čaje	145°C	Pečení zeleniny a ryb v alobalu
80°C	Příprava svařeného vína	150°C	Pečení masa v alobalu
85°C	Příprava tvarohu nebo jídel, které vyžadují dlouhou dobu vaření	155°C	Smažení produktů z kynutého těsta
90°C	Příprava červeného čaje	160°C	Smažení drůbeže
95°C	Příprava mléčných kaší	165°C	Smažení steaků
100°C	Příprava sněhových pusinek, džemu	170°C	Fritování (hranolky, kuřecí nugetky atd.)

Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Program	Doporučení pro použití	Doba vaření ve výchozím nastavení	Rozsah doby vaření / interval nastavení	Odložení start, hodina	Čekání na vstup do provozního režimu	Automatický ohřev
MULTICOOK	Příprava různých jídel s možností nastavení teploty a doby vaření	15 min	5 min – 1 hodina / 1 min 1 hodina – 12 hodin / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Příprava obilovin s mlékem	10 min	5 min – 1 hodina 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Dušení masa, ryb, zeleniny, příloh a vícesložkových jídel	1 hodina	20 min – 12 hodin / 5 min	✓		✓
FRY	Smažení masa, ryb, zeleniny a vícesložkových jídel	15 min	5 min – 1 hodina 30 min / 1 min			✓
SOUP	Příprava vývarů, zeleninových a studených polévek	1 hodina	20 min – 8 hodin / 5 min	✓		✓
STEAM	Vaření masa, ryb, zeleniny a dalších potravin v páře	15 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Vaření těstovin vyrobených z různých odrůd pšenice, párků a dalších polotovarů	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Příprava převařeného mléka, konzervovaného masa, kolena, aspiku, tlačenek	5 hodin	1 hodina – 8 hodin / 10 min	✓		✓
BOIL	Vaření zeleniny a luštěnin	40 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečení bábovek, biskvitů, nákypů, koláčů z kynutého a listového těsta	1 hodina	20 min – 8 hodin / 5 min	✓		✓
GRAIN	Příprava různých obilovin a příloh. Vaření sypkých kaší ve vodě	35 min	5 min – 4 hodiny / 5 min	✓		✓
PILAF	Příprava různých druhů rizota (s masem, rybou, drůbeží, zeleninou)	1 hodina	20 min – 1 hodina 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Příprava různých druhů jogurtů	8 hodin	6 hodin – 12 hodin / 10 min	✓		
PIZZA	Příprava pizzy	25 min	20 min – 1 hodina / 5 min	✓		✓
BREAD	Příprava chleba z žitné a pšeničné mouky (včetně fáze kynutí těsta)	3 hodiny	1 hodina – 6 hodin / 10 min	✓		
DESSERT	Příprava různých dezertů z čerstvého ovoce a bobulovin	1 hodina	5 min – 4 hodiny / 5 min	✓		✓

Program	Doporučení pro použití	Doba vaření ve výchozím nastavení	Rozsah doby vaření/interval nastavení	Odložení start, hodina	Čekání na vstup do provozního režimu	Automatický ohřev
QUICK COOK	Rychlá příprava rýže, spýlkých kaší ve vodě	Automatické vypnutí po úplném varu vody				✓



Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení).

Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů. Projevte zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

Použití (staré) přístroje se nemají vyhazovat s běžným domácím odpadem, musí se likvidovat odděleně. Majitelé starého zařízení jsou povinni je přinést do specializovaných sběrných míst, nebo odevzdat v příslušné organizaci. Pomáhejte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek.

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.

VII. NEŽ PŮJDETE DO OPRAVY

Nesprávnost	Možné příčiny	Způsob odstranění
Na displeji se objevila zpráva o chybě: E1 – E3	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
Při vaření v „FRY“ programu s vytápěcím prvkem, může zařízení zobrazit chybovou zprávu E3	Příliš nízké množství výrobků se vaří nebo produkty jsou přilepeny na dně pánve	Tato situace neznámá, že se jedná o poruchu zařízení, je způsobena působením ochrany před přehřátím. Pro pokračování práce s multi-kuchyní, zařízení by mělo být odpojeno od výstupu po dobu 2-3 minut, a pak by mělo být zapojeno do výstupu znovu. To avoid the error to appear again, use "MUL-TICOOK" program with teplota nastavena na 170°C
Přístroj nelze zapnout	Přívodní šňůra není zasunuta na přístroj 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 na bytové družstvo
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 na bytové družstvo
	Mezi mísu a ohřívací část se dostal nežádoucí předmět nebo částky (odpad, kroupy, kousky jídla)	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Odstraňte nežádoucí předmět nebo částky
	Mísa je v tělese přístroje umístěna nesprávně	Usaďte mísu rovně, bez pokřivení
V době přípravy pod víkem přístroje uniká pára	Mísa je v tělese přístroje umístěna nesprávně	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Vyčistěte ohřívací disk
		Usaďte mísu rovně, bez pokřivení
	Viko není zakryto pevně, nebo se pod ním nachází nežádoucí předmět	Proveďte, nejsou-li mezi víkem a tělesem přístroje nežádoucí předměty nebo částky (odpad, kroupy, kousky jídla). Zavřete vždy víko hrnce do zaklapnutí
		Těsnící gumička na vnitřní pokliče je velmi špinavá, překroucená nebo poškozena

i Pokud se problém nepodařilo vyřešit, obraťte se na autorizované servisní středisko.

CZE

⚠ 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.

Bezpečnostné opatrenia a pokyny v tomto návode nepokrývajú všetky možné situácie, ktoré môžu nastať počas prevádzky zariadenia. Pri používaní tohto prístroja sa musí užívateľ riadiť zdravým rozumom, byť opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca nie je zodpovedný za škody vzniknuté v dôsledku nedodržania bezpečnostných predpisov a prevádzku výrobku.
- Tento prístroj je elektrickým zariadením pre použitie v domácnosti. Prístroj je možné používať v bytoch, rodinných domoch alebo na chatách a za iných podobných podmienok okrem priemyselných účelov. Priemyselné alebo iné podobné použitie zariadenia s iným účelom sa považuje za porušenie pokynov príslušného použitia výrobku. V tomto prípade výrobca nezodpovedá za prípadné následky a škody.
- Pred zapojením zariadenia do siete skontrolujte, či sa jeho napätie zhoduje s napätím zariadenia (pozri Špecifikácie výrobku alebo výrobné nastavenia výrobku).
- Použite predlžovací kábel určený na spotrebu elektrickej energie zariadenia – nesúlada parametrov môže spôsobiť skrat alebo požiar kábla.
- Spotrebič zapájajte iba do zásuvky, ktoré sú uzemnené – je to povinná požiadavka ochrany pred úrazom elektrickým prúdom. Uistite sa, že predlžovací kábel je tiež uzemnený.

STOP *UPOZORNENIE! Počas fungovania prístroja jeho sú kryt, nádoba a kovové časti vyhrievané! Budte opatrní a použite kuchynské rukavice! Aby nedošlo k obareniu horúcou parou, nenakláňajte sa nad prístroj, keď je kryt otvorený.*

- Prístroj vždy po použití ako aj počas jeho čistenia alebo prenášania, vypnite zo zásuvky. Elektrický šnúru vypínajte suchými rukami a držte ju za zásuvku, nie za kábel.
- Neukladajte kábel do dverí a neschraňujte ho v blízkosti zdrojov tepla. Dbajte o to, aby sa kábel neotáčal a neohýbal a nedotýkal sa ostrých predmetov a hrán nábytku.

STOP *ZAPAMÄTAJTE SI: náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť problémy, ktoré nie sú v súlade s podmienkami záruky, rovnako ako k úrazu elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel si vyžaduje naliehavú výmenu v servisnom stredisku.*

- Ak chcete zmeniť polohu vykurovacieho telesa, vždy na to použite kliešte dodávané spolu s prístrojom. Predídete tým popáleniu sa alebo inému úrazu.
- Ak nastavujete vykurovacie teleso do hornej polohy, presvedčte sa, že je zaфіxovaný v drážkach na stenách misy. Nesprávna montáž vykurovacieho telesa môže spôsobiť posunutie zariadenia počas jeho prevádzky čím sa prístroj môže rozbiť.

STOP *Ak chcete chytiť tieto kliešte je nutné použiť chňapku. Dotýkať sa vyhrevného disku bez ohľadu na jeho umiestnenie je zakázané!*

Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, nemeňte polohu vykurovacieho telesa, ak je prístroj zapojený do elektrickej siete!

Je zakázané zakrývať veko prístroja ak je vykurovacie teleso nastavené do hornej polohy.

- Neukladajte prístroj na mäkký povrch, nezakrývajte ho počas prevádzky – môže to viesť k prehriatiu a následnej poruche.
- Nespúšťajte spotrebič vonku – vlhkosť alebo cudzie predmety sa môžu dostať dovnútra prístroja čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
- Pred čistením prístroja sa uistite, že je odpojený a úplne vychladnutý. Postupujte podľa pokynov pre čistenie spotrebiča.

STOP *JE ZAKÁZANÉ ponárať prístroj do vody alebo pod tečúcu vodu!*

- Deti vo veku 8 rokov a staršie osoby, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať prístroj iba pod dohľadom inej osoby a/alebo v prípade, že boli poučené o jeho bezpečnom používaní a sú si vedomé nebezpečenstva spojeného s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom. Udržujte prístroj a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržba zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelých osoby.

- Obalový materiál (film, pena, atď.) môže byť pre deti nebezpečný. Nebezpečenstvo udusení! Uchovávajújte mimo dosahu detí.
 - Je zakázané spotrebič samostatne opravovať alebo zmeniť jeho konštrukciu. Opravy spotrebiča smie vykonávať iba autorizované servisné stredisko. Neprofesionálne opravy môžu viesť k zlyhaniu zariadenia, k zraneniu a škodám na majetku.
- STOP** **UPOZORNENIE!** Je zakázané používať zariadenie pri akomkoľvek jeho poškodení.

Technické parametre

Model.....	RMK-M911E	Úprava misy/panvice.....	proti pripekaniu keramik
Prikon.....	860-1000 W	LED displej.....	farebný
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-ohrievanie.....	je k dispozícii
Elektrická bezpečnosť.....	trieda I	Celkové rozmery.....	377 x 285 x 240 mm
Objem misy.....	5 l	Hmotnosť netto.....	5,7 kg

Programy

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. MULTICOOK (MULTIFUNKČNÝ KUCHÁR) | 10. BAKE (PEČENIE) |
| 2. OATMEAL (MLIEČNA KAŠA) | 11. GRAIN (KRÚPY) |
| 3. STEW (DUŠENIE) | 12. PILAF |
| 4. FRY (PRAŽENIE) | 13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CESTO) |
| 5. SOUP (POLIEVKA) | 14. PIZZA |
| 6. STEAM (NA PARE) | 15. BREAD (CHLIEB) |
| 7. PASTA (CESTOVINY) | 16. DESSERT (DEZERTY) |
| 8. SLOW COOK (MORENIE) | 17. QUICK COOK (EXPRESNÉ VARENIE) |
| 9. BOIL (VARENIE) | |

Funkcie

Funkcia MASTERFRY (výťah vykurovacieho telesa).....	k dispozícii
Udržanie teploty hotových jedál (automatické zohriatie).....	do 24 hodín
Predčasné vypnutie automatického zohriatia.....	je k dispozícii
Ohrievanie jedál.....	do 24 hodín
Odložený štart.....	do 24 hodín

Zloženie

Multikuchyňa.....	1 ks	Naberačka.....	1 ks
Misa.....	1 ks	Plochá lyžica.....	1 ks
Panvica.....	1 ks	Kniha receptov.....	1 ks
Štípcce.....	1 ks	Držiak na naberačku/lyžice.....	1 ks
Kontejner na varenie na pare.....	1 ks	Návod na použitie.....	1 ks
Nádoj pre jogurt.....	6 ks	Servisná knižka.....	1 ks
Odmerný pohár.....	1 ks	Prírodná šnúra.....	1 ks

Výrobca má právo meniť design, zloženie aj technické charakteristiky výrobku počas zdokonaľovania svojho tovaru bez predčasného oznámenia týchto zmien. Technické charakteristiky umožňujú chybu ±10%.

Súprava RMK-M911E A1

- | | | |
|------------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| 1. Vrchnák zariadenia | 8. Rúčka na prenášanie | 15. Kontejner na varenie na pare |
| 2. Snímateľný vnútorný vrchnák | 9. Snímateľný parný ventil | 16. Nádoj pre jogurt |
| 3. Nastaviteľné vykurovacie teleso | 10. Plochá lyžica | 17. Držiak na naberačku a lyžice |
| 4. Misa | 11. Polievková lyžica | 18. Sieťová šnúra |
| 5. Tlačidlo na otvorenie vrchnáku | 12. Odmerný pohár | 19. Kontejner na zber kondenzátu |
| 6. Ovládací panel s obrazovkou | 13. Panvica | |
| 7. Kostra | 14. Štípcce | |

Ovládací panel A2

- Multikuchyňa REDMOND RMK-M911E je zabezpečený dotykovým ovládacím panelom s multifunkčným farebným LG displejom.
1. „Reheat/Cancel“ („Zohriatie/Odvolanie“) – zapnutie/vypnutie funkcie zohriatia, zastavenie programu varenia, vynulovanie zadaných nastavení.
 2. „Time delay“ („Odložený štart“) – zapnutie režimu nastavenia času pre odložený štart.
 3. „Temperature“ („Teplota“) – nastavenie hodnoty teploty v programe „MULTICOOK“.
 4. „Hour“ („Hodinový“) – voľba hodinových hodnôt v režime nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
 5. „Min“ („Minúty“) – voľba minútových hodnôt v režime nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
 6. „Quick cook“ („Expres“) – spustenie programu „QUICK COOK“.
 7. „Menu/Keep Warm“ („Ponuka/Automatické zohriatie“) – voľba automatického programu varenia; predčasné vypnutie automatického zohriatia.
 8. „Start“ – vypnutie nastaveného režimu varenia.
 9. Displej.

Zloženie displeja A3

- | | |
|---|---|
| 1. Indikátor ukončenia automatického programu „QUICK COOK“. | 5. Indikátor funkcie „Time delay“. |
| 2. Indikátor programu varenia/zohriatia. | 6. Indikátor režimu ukazovateľa časového spínača. |
| 3. Indikátor fáz varenia. | 7. Časový spínač. |
| 4. Indikátor nastavenej teploty v programe „MULTICOOK“. | 8. Indikátor zvoleného programu varenia. |

I. PRED POUŽÍVANÍM

Opatrne rozbalte výrobok a vyfajknite ho z krabice, odstráňte všetky baliace materiály a reklamné nálepky s výnimkou nálepk, na ktorej je uvedená sériová číslo.

Chybanie sériového čísla výrobku automaticky zbaví Váš práva záručného servisu.

Pretrite kostru zariadenia vlhkou tkaninou. Opláchnite misu teplou vodou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možný vznik cudzieho zápachu, čo nie je dôsledkom poruchy zariadenia. V tomto prípade zariadenie treba vyčistiť.



Po prepravovaní alebo uschovaní za nízkej teploty vydržte zariadenie pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred zapnutím. **POZOR!** Je zakázané zdvíhať zariadenie s naplnenou miskou za rukoväť.



POZOR! Je zakázané zdvíhať zariadenie za rukoväť misy!

II. POUŽÍVANIE

Pred prvým zapnutím

Zariadenie umiestnite na tvrdej rovnej horizontálnej ploche takým spôsobom, aby vychádzajúci z pamého ventilu horúci par nepoškodil tapety, ozdobné plochy, elektrické prístroje a iné predmety, ktoré by mohli poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota. Pred začiatkom varenia presvedčte sa, že vonkajšie a viditeľné časti multikuchyňa nemajú poruchy, odseknuté miesta a iné defekty. Medzi miskou a nahrievacím prvkom nesmie sa nachádzať žiadny cudzí predmet.

SVK

Nastavenie času prípravy

V multikuchyňi REDMOND RMK-M911E si môžete samostatne nastavovať čas prípravy zvlášť pre každý program (okrem programu „QUICK COOK“). Postupnosť zadania zmien a prípadný rozsah zadávaného času závisí od vybraného programu varenia. Pre zmenu času je potrebné vykonať nasledujúce:

1. Po zvolení programu varenia stlačením tlačidla „Hour“ nastavíte časové hodnoty. Udržiavaním stlačeného tlačidla začne zrýchlená zmena hodnôt.
2. Stlačením tlačidla „Min“ nastavíte minútové hodnoty. Ak pridržíte stlačené tlačidlo niekoľko sekúnd, začne zrýchlená zmena hodnôt.
3. V prípade potreby nastavenia času prípravy menej ako jedna hodina stlačte tlačidlo „Hour“ a pridržíte až do vynulovania hodinových hodnôt. Ďalej stlačením tlačidla „Min“ nastavíte žiaduce minútové hodnoty.
4. Po ukončení nastavenia času prípravy (displej stále bliká) prejdite do druhej etapy v súlade s postupom vybraného programu varenia. Pre odvolanie zadaných nastavení stlačte tlačidlo „Reheat/Cancel“ a potom znovu od začiatku zadajte celý program varenia.

Za ručného nastavenia času prípravy treba si uvedomovať prípadný rozsah nastavení a dodržiavať postupnosť nastavenia, ktoré sú vopred zadané zvoleným programom varenia, v súlade s tabuľkou továrenských nastavení.

i Pre Vaše pohodlie rozsah nastavovateľného času v programoch varenia sa začína od minimálnych hodnôt, čím sa umožňuje trochu predĺžiť fungovanie programu, ak sa jedlo nestihlo uvariť v priebehu zadaného času.

V niektorých automatických programoch odrátanie nastaveného času prípravy začína len vtedy, keď sa zariadenie prepne na zadanú pracovnú teplotu. Napríklad, ak si naliete chladnú vodu a nastavíte v programe „STEAM“ časovú hodnotu prípravy 5 minút, spustenie programu a spätné odrátanie nastaveného času prípravy začne len po tom, keď začne vriet voda a vytvorí sa dostatočné množstvo paru v mise.

V programe „PASTA“ sa odrátanie nastaveného času prípravy začína len po tom, keď voda začne vriet a po opätovnom stlačení tlačidla „Start“.

Funkcia MASTERFRY A4

Multikuchyňa REDMOND RMK-M911E je vybavený nastaviteľným vykurovacím telesom. Vďaka tomu môžete teraz multikuchyňa používať nielen ako misu, ale aj ako panvicu.

! Ak chcete chytiť tieto kliešte je nutné použiť chňapku. Dotýkať sa výhrevného disku bez ohľadu na jeho umiestnenie je zakázané! Ak chcete zmeniť polohu vykurovacieho telesa, z bezpečnostných dôvodov pri tom použite kliešte (sú súčasťou balenia).

Ak chcete nastaviť vykurovacie teleso do hornej polohy, opatrne ho až nadoraz zdvihnite a zľahka otočte mierne proti smeru hodinových ručičiek až kým nezapadne do drážok na mise.

Ak chcete nastaviť vykurovacie teleso do nižšej polohy, zdvihnite ho, aby ho bolo možné z drážok misy vybrať a zľahka v smere hodinových ručičiek polohu vykurovacieho telesa znížiť.

STOP Nesnažte sa zmeniť polohu z vykurovacieho telesa, ak je prístroj zapojený do elektrickej siete!

Je zakázané zakrývať veko prístroja ak je vykurovacie teleso nastavené do hornej polohy.

i Na prípravu jedál v multikuchyňi používajte iba panvicu, ktorá je súčasťou balenia multikuchyňa.

Funkcia „Time delay“ („Odložený štart“)

Funkcia umožňuje zadávať časový rozsah, po vypršaní ktorého jedlo by malo byť hotové (v závislosti od času trvania programu). Čas si môžete nastaviť v rozsahu od 10 minút až do 24 hodín s postupnosťou nastavenia 10 minút. Treba si uvedomovať, že čas odloženého štartu by mal prevyšovať nastavený čas prípravy, inak sa program zapne hneď po stlačení tlačidla „Start“.

Môžete si nastaviť čas odloženého štartu po zvolení automatického programu, nastavení teplotných hodnôt a času prípravy:

1. Stlačením tlačidla „Time delay“ sa zapne režim nastavenia času odloženého štartu. Na displeji sa objaví nápis „Time delay“, a časový spínač začne blikáť.
2. Stlačením tlačidla „Hour“ postupne meňte hodinovú hodnotu. Predvolený časový zsvor tvorí 24 hodín. Udržiavaním stlačeného tlačidla v priebehu niekoľkých sekúnd dôjde k zrýchlenej zmene hodnôt.
3. Stlačením tlačidla „Min“ postupne meňte minútovú hodnotu. Udržiavaním stlačeného tlačidla v priebehu niekoľkých sekúnd dôjde k zrýchlenej zmene hodnôt.
4. V prípade potreby nastavte čas prípravy menej ako jedna hodina v režime nastavenia hodín a postupne stlačte tlačidlo „Hour“ až nedôjde k vynulovaniu hodinovej hodnoty. Ďalej stlačením tlačidla „Min“ nastavte potrebnú minútovú hodnotu.
5. Pre odvolanie vykonaných nastavení stlačte tlačidlo „Reheat/Cancel“ a potom znova zadajte celý program varenia.
6. Po ukončení nastavenia času stlačte a udržiavajte tlačidlo „Start“ v priebehu niekoľkých sekúnd. Indikátor spustenia funkcie „Time delay“ sa rozsvieti, spustí sa program a začne spätné odrátanie času.

7. Po uplynutí určitého času jedlo bude pripravené. Po ukončení programu sa automaticky zapne funkcia udržiavania teploty hotových jedál (automatické zohriatie) a rozsvieti indikátor tlačidla „Reheat/Cancel“.
8. Pred vypnutím automatického zohriatia stlačte tlačidlo „Reheat/Cancel“.

i Funkcia odloženého štartu je prístupná pre všetky automatické programy varenia, s výnimkou programov „FRY“, „PASTA“ a „QUICK COOK“.

Nedoporučuje sa používanie funkcie „Time delay“, ak recept obsahuje mliekárenské a iné rýchlo kaziace sa potraviny (vajcia, čerstvé mlieko, mäso, syr atď.).

Počas nastavenia času vo funkcii „Time delay“ treba si uvedomovať, že odrátanie času v programe „STEAM“ začína iba keď multikuchyňa dosiahne potrebnú pracovnú teplotu (keď voda začne vriet).

Funkcia udržiavania teploty hotových jedál „Keep warm“ (automatické zohriatie)

Zapína sa automaticky hneď po ukončení programu varenia a môže udržiavať teplotu pripraveného jedla v rozsahu 70-75°C počas 24 hodín. Počas spustenia programu automatického zohriatia svieti indikátor tlačidla „Reheat/Cancel“, na displeji sa zobrazuje aktuálne odrátanie času práce v tomto režime. V prípade potreby stlačením a udržiavaním tlačidla v priebehu niekoľkých sekúnd si môžete vypnúť automatické „Reheat/Cancel“.

Predčasné vypnutie automatického zohriatia

Spustenie automatického zohriatia po ukončení programu varenia nie je vždy žiaduce. Z týchto dôvodov v multikuchyňi REDMOND RMK-M911E bola navrhnutá možnosť predčasného vypnutia tejto funkcie počas spustenia, respektívne v priebehu fungovania základného programu varenia. S tým cieľom počas naštartovania, respektívne fungovania programu stlačte a udržiavajte v priebehu niekoľkých sekúnd tlačidlo „Menu/Keep Warm“, až indikátor tlačidla „Reheat/Cancel“ nezhasne. Pre opätovné spustenie funkcie automatického zohriatia ešte raz stlačte tlačidlo „Menu/Keep Warm“ (indikátor tlačidla „Reheat/Cancel“ sa rozsvieti).

Funkcia ohrievania jedál

Multikuchyňa REDMOND RMK-M911E môže sa používať na ohrievanie chladných jedál. S týmto cieľom:

- Preložte potraviny do misy, umiestnite misu do kostry multikuchyňa.
- Príkryte vrchnákom, zapnite zariadenie do elektrickej siete.
- Stlačte a udržiavajte v priebehu niekoľkých sekúnd tlačidlo „Reheat/Cancel“, pokiaľ nepočujete zvukový signál. Na displeji sa rozsvieti zodpovedajúci indikátor a indikátor tlačidla. Časový spínač začne odrátanie času ohrievania.

Zariadenie ohreje jedlo až do 70-75°C a bude ho udržiavať v horúcom stave v priebehu 24 hodín. V prípade potreby ohrievanie môžete zastaviť stlačením a udržiavaním tlačidla „Reheat/Cancel“ v priebehu niekoľkých sekúnd, až nezhasnú príslušné indikátory na displeji a tlačidlo.

! Napriek tomu, že multikuchyňa môže udržiavať potraviny v zahriatom stave až do 24 hodín, nedoporučuje sa nechávať jedlo zohriatym dlhšie ako dve-tri hodiny z tých dôvodov, že môže dôjsť k zmene jeho chuťových vlastností.

Všeobecný postup pri použití automatických programov

! POZOR! Ak používate zariadenie na varenie vody (napríklad pri varení jedál), JE ZAKÁZANÉ zohrievať teplotu vody na prípravu jedla nad 100°C. To môže viesť k prehriatiu a poškodeniu zariadenia. Z rovnakého dôvodu NEPOUŽÍVAJTE na varenie vody programy „BREAD“, „FRY“, „BAKE“.

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
2. Dajte ingrediencie do misy multikuchyňa v súlade s programom prípravy a umiestnite misu do kostry zariadenia. Dbajte o to, aby sa všetky ingrediencie, vrátane tekutín, nachádzali pod rysovkou na vnútornom povrchu misy. Presvedčte sa, že misa je umiestnená bez skosení a tesne sa styka s nahrievacím prvkom.
3. Príkryvajte vrchnákom multikuchyňa, až nepočujete cvaknutie. Zapnite zariadenie do elektrickej siete.
4. Stlačením tlačidla „Menu/Keep Warm“ zvolíte potrebný program varenia (na displeji sa rozsvieti zodpovedajúci indikátor programu).
5. Ak nie ste spokojní s predvoleným časom varenia, môžete túto hodnotu zmeniť stlačením tlačidla „Hour“ a „Min“ V MULTICOOK programe je tiež možné zmeniť teplotu varenia pred začiatkom. Po výbere tohto programu sa na displeji rozsvieti indikátor teploty varenia. Stlačením tlačidla „Temperature“ vyberte požadovanú hodnotu.
6. V prípade potreby nastavte čas odloženého štartu. Funkcia „Time delay“ nie je prístupná počas používania programov „FRY“, „PASTA“ a „QUICK COOK“.
7. Pre spustenie programu varenia stlačte a udržiavajte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo „Start“, pokiaľ sa nerozsvietia indikátory tlačidiel „Start“ a „Reheat/Cancel“. Tým sa spustí nastavený program a začne spätné odrátanie času prípra-

vy. V programe „STEAM“ spiatčone odrátane začína, keď voda začne vriieť a po dosiahnutí vyhovujúcej hustoty paru v mise; v programe „PASTA“ – keď voda v mise začne vriieť a keď uložíte potraviny a opätovne stlačíte tlačidlo „Start“.

- V prípade potreby môžete predčasne vypnúť funkciu automatického ohrievania stlačením a udržiavaním tlačidla „Menu/Keep Warm“, až nezhasne indikátor tlačidla „Reheat/Cancel“. Opätovným stlačením tlačidla „Menu/Keep Warm“ táto funkcia zasa bude spustená. Funkcia automatického ohrievania nie je prístupná počas používania programov „YOGURT/DOUGH“ a „BREAD“.
- Ukončenie programu varenia Vám oznámi zvukový signál. Ďalej, v súlade so zvoleným programom, respektívne s bežnými nastaveniami zariadenia sa prepne do režimu automatického ohrievania (svieti indikátor tlačidla „Reheat/Cancel“), respektívne do režimu stand-by (bližšie indikátor tlačidla „Start“).
- Pre odvolanie zadaného programu musíte proces prípravy respektívne automatické ohrievanie zastaviť stlačením a udržiavaním tlačidla „Reheat/Cancel“ v priebehu niekoľkých sekúnd.



V sekcii *Tipy na varenie* nájdete odpovede na najčastejšie otázky.

Pre dosiahnutie kvalitných výsledkov ponúkame Vám k využívaniu recepty na prípravu jedál z kuchárskej knihy receptov, ktorá je prílohou k multikuchyňi REDMOND RMK-M911E a ktorá bola špeciálne napísaná konkrétne pre tento model.



V prípade ak podľa Vášho názoru Vám sa nepodarilo dosiahnuť žiaduce výsledky v obyčajných automatických programoch, môžete si využiť univerzálny program „MULTICOOK“ s rozšíreným rozsahom ručných nastavení, ktorý Vám poskytne väčšie možnosti pre Vaše kuchárske pokusy.

Program „MULTICOOK“

Tento program je určený na prípravu prakticky všetkých pokrmov podľa zadaných časových a teplotných parametrov varenia. Vďaka programu „MULTICOOK“ multikuchyňa REDMOND RMK-M911E dokáže nahradiť veľký počet kuchynského riadu a umožní pripraviť pokrm prakticky podľa každého receptu, ktorý Vás zaujíma alebo ktorý ste zohľadili v starej domácej kuchárskej knihe resp. na Internete.

Pre Vaše pohodlie počas prípravy s teplotou menej ako 80°C funkcia automatického ohrievania je vypnutá. V prípade potreby môžete ju zapnúť ručne stlačením a udržiavaním tlačidla „Menu/Keep Warm“ v priebehu niekoľkých sekúnd po spustení programu varenia až sa nerozsvieti indikátor „Reheat/Cancel“.

- Predvolený čas prípravy v programe „MULTICOOK“ tvorí 15 minút, predvolená teplota varenia je na úrovni 100°C.
- Rozsah ručnej regulácie teploty (mení sa stlačením tlačidla „Temperature“) je 35°C až 170°C s postupnosťou zmien 5°C.
- Rozsah ručnej regulácie času tvorí od 5 minút až 12 hodín s postupnosťou zmien 1 minúta v rozpätí až do 1 hodiny, respektívne 5 minút pre rozpätie dlhšie ako 1 hodina.



V programe „MULTICOOK“ dá sa pripravovať veľký počet rôznych jedál. Využite si kuchársku knihu receptov od našich skúsených kuchárov alebo špeciálnu tabuľku odporúčených teplôt na prípravu rôznych jedál a pokrmov.



Ak používate program MULTICOOK na varenie vody (napríklad pri varení výrobkov), nenastavujte teplotu varenia nad 100°C

Program „OATMEAL“

Odporúčajú sa na prípravu mliečnych kaší. Predvolený čas prípravy v tomto programe je 10 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do jednej a pol hodiny s postupnosťou nastavenia 1 minúta.

Program „OATMEAL“ je určený na prípravu kaší s používaním pasteurizovaného mlieka s malou tukovosťou. Aby sa mlieko nevyvarilo a boli dosiahnuté žiaduce výsledky, doporučujú sa pred prípravou vykonať ďalšie opatrenia:

- starostlivo premyť všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, proso a pod.), až voda nebude čistá;
- pred prípravou natriť misu multikuchyňe maslom;
- prísne dodržiavať pomery, odmerávajúci ingrediencie podľa odporúčaniam z kuchárskej knihy; znižovať a zvyšovať počet ingrediencií prísne a veľmi pomerne;
- ak používate plnotučné mlieko, treba ho rozriediť pitnou vodou v pomere 1:1.

Vlastnosti mlieka a krúp sa v závislosti od ich pôvodu a výrobcu môžu líšiť, čo občas vplyva na výsledky procesu varenia.

V prípade ak žiaduci výsledok v programe „OATMEAL“ nebol dosiahnutý, využite si univerzálny program „MULTICOOK“. Optimálna teplota na prípravu mliečnej kaše tvorí 95°C. Počet ingrediencií a čas prípravy nastavte podľa receptu.

Program „STEW“

Odporúčajú sa na dusenie zeleniny, mäsa, hydiny, darov mora. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 20 minút až do 12 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Program „FRY“

Odporúčajú sa na praženie mäsa, zeleniny, hydiny, darov mora. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 15 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do hodiny a pol s postupnosťou nastavenia 1 minúta. Funkcia „Time delay“ v tomto programe nie je prístupná.



Aby sa ingrediencie nepripekali, postupujte podľa pokynov z kuchárskej knihy a periodicky miešajte obsah misy. Dovoľuje sa varenie s otvoreným vrchnákom multikuchyňa.

Program „SOUP“

Odporúčajú sa na prípravu rôznych vývarov a polievok, ako aj kompótov a nápojov. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 20 minút až do 8 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Program „STEAM“

Odporúčajú sa na varenie na pare zeleniny, ryby, mäsa, diétnych a vegetariánskych jedál, detskej výživy. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 15 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 2 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Na prípravu pokrmov v tomto programe treba používať špeciálny kontajner (ktorý je súčasťou súpravy):

- Nalejte do misy 600-1000 ml vody. Umiestnite kontajner na varenie na pare do misy.
- Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptu, rovnomerne ich uložte do kontajneru a umiestnite ho do kostry zariadenia. Presvedčte sa, či sa kostra zariadenia tesne styka s nahrievacím prvkom.
- Postupujte podľa inštrukcií z b. č. 3-10 časti „Celkový postup pri používaní automatických programov“.



Spiatčone odrátanie času trvania programu prípravy začína, keď voda začne vriieť a po po dosiahnutí dostatočnej hustoty paru v mise. V prípade ak nepoužívate automatické nastavenia času v tomto programe, využite si tabuľku odporúčeného času prípravy na pare pre rôzne pokrm.

Program „PASTA“

Odporúčajú sa na prípravu cestovín, párkov, varenie vajec atď. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 8 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 2 až do 20 minút s postupnosťou nastavenia 1 minúta. Program je určený na privedenie vody do varu, uloženie potravín a ich ďalšiu prípravu. Začiatok varu vody a čas potrebný na uloženie potravín Vám oznámi zvukový signál. Spiatčone odrátanie času trvania programu začína po opätovnom stlačení tlačidla „Start“. Funkcia „Time delay“ v tomto programe nie je prístupná.



Počas prípravy niektorých pokrmov (ako sú cestoviny) vytvára sa pena. Aby ste sa vyhlíž prípadnému vytekaniu z misy, môžete si otvoriť vrchnák po niekoľkých minútach po uložení potravín do vriacej vody.

Program „SLOW COOK“

Odporúčajú sa na prípravu duseného mäsa a zohriatia mlieka. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 5 hodín. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 1 až do 8 hodín s postupnosťou nastavenia 10 minút.

Program „BOIL“

Odporúčajú sa na prípravu zeleniny a bôbových. Predvolený čas prípravy v tomto programe tvorí 40 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 2 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Program „BAKE“

Odporúčajú sa na vypekanie piškót, koláčov z kvasnicového cesta a prípravu lístkového cesta. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 20 minút až do 8 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.



Či už je cesto hotové môžete preveriť zastrčením do ňo drevenej tyčinky (šparádla). Keď ju vytiahnete a na nej zostanú kúsoky nalepeného cesta, to bude znamenať, že piškóta je hotová.

Počas vypekania chleba sa doporučujú vypnúť funkciu automatického zohriatia jedla na všetkých fázach vypekania.

Program „GRAIN“

Program sa odporúča na varenie sypkých kaší z rôznych druhov krúp, na prípravu rôznych obľôh. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 35 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 4 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Program „PILAF“

Program sa odporúča na prípravu rôznych druhov pilafu. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 20 minút až do hodiny a pol s postupnosťou nastavenia 10 minút.

Program „YOGURT/DOUGH“

Pomocou tohto programu si môžete doma samostatne pripravovať rôzne chutné a užitočné jogurty a nakysnutie cesta. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 8 hodín. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 6 až do 12 hodín s postupnosťou nastavenia 10 minút. Funkcia automatického zohriatia v tomto programe nie je prístupná. Počas umiestnenia ingrediencií dbajte o to, aby sa nachádzali pod ryskou 1/2 na vnútornej ploche misy.

Program „PIZZA“

Odporúča sa na prípravu pizzy. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 25 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 20 minút až do 1 hodiny s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Program „BREAD“

Odporúča sa na vypekanie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky s prídavkom ražnej múky. Program zahŕňa celý cyklus prípravy, začínajúc nakysnutím cesta až do vypekania. Predvolený čas priprav v tomto programe trvá 3 hodiny. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 1 až do 6 hodín s postupnosťou nastavenia 10 minút. Funkcie automatického zohriatia v tomto programe nie je prístupná.

- Počas umiestnenia ingrediencií dbajte o to, aby sa nachádzali pod ryskou 1/2 na vnútornej ploche misy.
- Treba si uvedomovať, že v priebehu prvej hodiny fungovania programu prebehá nakysnutie cesta a len potom sa začína vypekanie.
- Pred použitím múky doporučuje sa ju rozptýliť, aby sa nasýtila kyslíkom a odstránili sa prísady.
- Nedoporučuje sa používať funkciu „Time delay“, lebo to môže negatívne ovplyvniť kvalitu vypekania.
- Neotvárajte vrchnák multikuchyňa až sa proces vypekania úplne neskončí! Od toho závisí kvalita vypekaných výrobkov.
- Pre skrátenie času a uľahčenie prípravy sa odporúča využívať hotové zmesi na vypekanie chleba.

Program „DESSERT“

Odporúča sa na prípravu rôznych dezertov z ovocí a bobulových plodov. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 4 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Program „QUICK COOK“

Program rýchleho varenia ryže, sypkých krúповých šaší. V tomto programe sa nedá regulovať čas prípravy, a taktiež nie je prístupná funkcia „Time delay“.

III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Príprava fundue
- Pasterizácia tekutých potravín
- Fritovanie
- Ohrievanie detskej výživy
- Príprava tvarohu, syrov
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny

 Recepty uvedené v časti jedál nájdete v knihe receptov alebo na webovej stránke www.redmond.company.

IV. DODATOČNÉ VYBAVENIE

Získať doplnkové príslušenstvo k multifunkčnému zariadeniu REDMOND RMK-M911E a dozvedieť sa o novinkách výrobkov REDMOND je možné na webovej stránke www.redmond.company alebo v sieti obchodov autorizovaných dilerov.

V. ČISTENIE A ÚDRŽBA ZARIADENIA

Pred čistením zariadenia prisvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychladlo. Používajte mäkké tkaniny a nebrúsiace prostriedky na mytie riadu. Doporučujeme vykonávať čistenie zariadenia hneď po použití.

STOP Počas čistenia sa zakazuje používanie brúsiacich látok, špongií s brúsiacim povrchom a chemických agresívnych látok. Zakazuje sa potápať kosť zariadenia do vody respektívne umývať pod vodným prúdom.

Pred prvým použitím respektívne s cieľom odstrániť zápachy po varení doporučuje sa v priebehu 15 minút vyvariť polovicu citróna v programe „STEAM“.


Misu, vnútorný hliníkový vrchnák a parný ventil je potrebné po každom použití poriadne vyčistiť. Misu môžete umyť v myčke na riad. Po ukončení čistenia misy nasucho pretrejte jej vonkajšiu povrch.

Pre čistenie vnútorného hliníkového vrchnáku (A5):


1. Otvorte vrchnák multikuchyňa.
2. Zároveň z vnútornej strany vrchnáku pritlačte smerom do stredu dva plastové fixátory.

3. Ľahko, bez špeciálnych úsilí potiahnite vnútorný hliníkový vrchnák smerom ku sebe a dole, až sa neodpojí od základného vrchnáku.
4. Pretrite povrchy obov vrchnákov vlhkou tkaninou alebo servítkou. V prípade potreby môžete umyť aj odstránený vrchnák pod vodným prúdom, používajúc prostriedky na umývanie riadu. Používanie mýčky na riad nie je žiaduce.
5. Vykonajte montáž v spätočnom postupe: umiestnite hliníkový vrchnák do horných drážok, spojte ho so základným vrchnákom a ľahko pritlačte ku fixátorom, pokiaľ nepočujete cvaknutie. Vnútorný hliníkový vrchnák misy sa mal pevne zabezpečiť.

Parný ventil je umiestnený v špeciálnom ložisku na hornom vrchnáku zariadenia a skladá sa z dvoch častí: vonkajšej podložky a základu. Pre čistenie ventilu (A6):

1. Starostlivo potiahnite za vonkajšiu podložku smerom hore a ku sebe, ako je zobrazené na obrázku.
2. Na vnútornej strane podložky otočte základnú časť ventilu proti smeru hodinovej ručičky (smerom ku ) na doraz a odstráňte ju.
3. Starostlivo vytiahnite gumičku z ventilu. Pri umývaní všetkých častí ventilu postupujte podľa here uvedených pokynov.

STOP POZOR! S cieľom uniknutia deformácií gumičky ventilu zakazuje sa jej skrúcanie a vyťahovanie.

4. Namontujte v spätočnom postupe: umiestnite gumičku naspäť, spojte drážky základnej časti ventilu so zodpovedajúcimi výbežkami na vnútornej strane podložky a otočte smerom hodinovej ručičky (smerom ku ) Umiestnite parný ventil do ložiska na vrchnáku zariadenia (vonkajšia podložka by sa mala nachádzať nad výbežkom na odstránenie).

Kondenzát, ktorý sa vytvára počas prípravy pokrmov, sa v tomto modeli zhromažďuje v špeciálnej dutine v kostre zariadenia okolo misy a steká do kontajneru, ktorý je umiestnený na zadnej časti zariadenia.

1. Otvorte vrchnák a odstráňte misu. V prípade potreby trochu nadzdvihnite prednú časť multikuchyňa, aby kondenzát v plnom objeme vytiekol do kontajneru.
2. Odstráňte kontajner ľahkým potiahnutím za výbežku smerom ku sebe.
3. Vyčistite kondenzát. Opláchnite kontajner a vráťte ho naspäť.
4. Kondenzát, ktorý zostal v dutine okolo misy, odstráňte pomocou kuchynskej servítky.

Preprava a Skladovanie

Pred uložením a opätovným použitím prístroj očistite a utrite všetky časti zariadenia dosucha. Prístroj skladujte na suchom a vetranom mieste, chráňte ho pred zdrojmi tepla a priamym slnečným žiarením.

Počas prepravy a skladovania je zakázané vystavovať prístroj mechanickému namáhaniu, ktoré by mohlo viesť k poškodeniu zariadenia a / alebo porušeniu celistvosti obalu.

Obal od prístroja je potrebné chrániť pred vodou a inými kvapalinami.

VI. ODPORÚČANIA TÝKAJÚCE SA VARENIA

Chyby pri varení a spôsoby ich odstránenia

V tejto časti sú zhromaždené typické chyby, vyskytujúce pri pripravovaní potravín a jedál v multikuchyňiach, a taktiež sa podávajú prípadné príčiny a spôsoby ich odstránenia.

JEDLO NIE JE ÚPLNE HOTOVÉ

Možná príčina	Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko prístroja alebo zatvoril ho pevne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká	Počas varenia zbytočne neotvárajte multikuchyňa. Zatvorte kryt tak, aby zaklapol. Uistite sa, že nič nebráni tomu, aby bolo viečko tesne uzavreté a gumové tesnenie na vnútornej strane veka nie je deformované
Medzi nádobou a vykurovacím elementom nie je kontakt, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká	Nádobu musí byť pripevnená k prístroju rovnako a pevne pripevnená na spodnej strane vykurovacieho disku. Uistite sa, že v multikuchyňi nie sú žiadne cudzie predmety. Zabráňte kontaminácii vykurovacieho disku
Zlý výber ingrediencií jedál. Tieto zložky nie sú vhodné na prípravu jedla podľa vášho výberu, alebo ste zvolili nesprávny program varenia. Ingrediencie sú narezané na príliš veľké kusy. Nesprávne ste nastavili (vypočítali) dobu pečenia. Recept, ktorý ste si vybrali, nie je vhodný pre varenie v tejto multikuchyňi	Je vhodné použiť osvedčené (na prípravu jedál v danom prístroji) recepty. Používajte recepty, ktorým dôverujete. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia by mala zodpovedať zvolenej receptúre

Počas prípravy na pare: je v nádobe málo vody, aby bola zaistená dostatočná hustota pár	Nalejte do nádoby toľko vody, koľko je v recepte odporúčané. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody počas varenia
Počas vyprážania	Do nádoby ste naliali veľa oleja Prebytok vlahy v šálke
Počas varenia: bujón pri príprave z potravín s vysokým obsahom kyselín vykypí	Počas obyčajného vyprážania stačí dať na dno trochu oleja Počas vyprážania vo fritéze dodržujte príslušný recept Nezakrývajte veko multikuchyňa počas vyprážania ak to nie je napísané v recepte. Mrazené potraviny pred vyprážaním určite rozmrazte a zlejte z nich vodu Niektoré produkty vyžadujú zvláštne spracovanie pred varením: umývanie, pasírovanie atď. Dodržujte pokyny príslušného receptu
Počas pečenia (često nie je upečené)	Počas kysnutia cesta sa pripelilo k vnútornej strane veka a prekrylo vypúšťací parný ventil Do nádoby ste dali veľa cesta
	Vložte do nádoby menej cesta Vyberte cesto z nádoby, otočte ho a znova ho dajte do nádoby, potom pokračujte v pečení. V budúcnosti vkladajte do nádoby menej cesta

JEDLO JE PREVARENÉ

Pochybilí ste pri výbere typu produktu alebo pri nastavení (výpočte) doby pečenia. Prilíš malé množstvo ingrediencií	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multikuchyňa) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami
Po uvarení bol hotový pokrm prilíš dlho na automatickom ohreve	Dlhodobé používanie automatického ohrevu je nežiaduce. Ak váš model multikuchyňa má túto funkciu zakázanú, môžete použiť túto možnosť

POČAS VARENIA JEDLO VYKYPÍ

Počas varenia mliečnej kaše mlieko vykypí	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame použitie ultra-pasterizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, zriedite mlieko trochu pitnej vody
Ingrediencie boli pred varením neopracované alebo nesprávne opracované (zle umyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií alebo bol nesprávne zvolený typ výrobku	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multikuchyňa) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami. Celozrné obilniny, mäso, ryby a morské plody vždy dôkladne opláchnite čistou vodou
Výrobok tvorí penu	Odporúča sa dôkladne opláchnuť výrobok, odstrániť ventil alebo variť s otvoreným vekom

JEDLO PRIHÁRA

Nádoba bola zle vyčistená po predchádzajúcom varení. Protihorľavé pokrytie nádoby je poškodené	Než začnete variť uistite sa, že nádoba je dobre umytá a protihorľavý povlak nie je poškodený
Celkový objem produktu je menší, než je odporúčané v recepte	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multikuchyňa) recepty
Nastavili ste prilíš dlhý čas varenia	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôbenom na použitie daného prístroja
Počas vyprážania: zabudli ste naliať olej do nádoby, nemiesali ste alebo neskoro ste premiešali varené produkty	Počas jednoduchého vyprážania nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja tak, aby dno multikuchyňa bolo zakryté tenkou vrstvou. Kvôli rovnomernému vyprážaniu potravín v nádobe by sa mali produkty občas premiešať
Počas dusenia: v nádobe je nedostatok vlahy	Pridať do nádoby viac tekutiny. Počas pečenia neotvárajte veko multikuchyňa ak to nie je nutné

Počas varenia: v nádobe je prilíš málo tekutiny (nie je dodržaný podiel ingrediencií)	Dbajte na správny pomer tekutín a pevných zložiek
Pri vypekani: vnútorný povrch misy nebol namastený maslom pred varením	Pred položením cesta namažte dno a steny nádoby maslom alebo rastlinným olejom. (Nevlievajte olej do misy!)

PRODUKT STRATIL TVAR REZU

Prilíš často ste miešali produkt v nádobe	Počas jednoduchého vyprážania miešajte jedlo v nádobe nie viac ako každých 5 až 7 minút
Nastavili ste prilíš dlhý čas varenia	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôbenom na použitie daného prístroja

KOLAČ JE VODNATÝ

Boli použité nevhodné zložky s prebytkom vody (šľavnatá zelenina alebo ovocie, mrazené jahody, kyslá smotanou atď.)	Vyberajte ingrediencie podľa receptu koláča. Snažte sa nevyberať také zložky potravín, ktoré obsahujú prilíš veľa vody, alebo ich použite v minimálnych množstvách
Nechali ste upečený koláč v zatvorenej multikuchyňa	Pokúste sa odstrániť koláč z multifunkčného hna. Ak je to nutné, môžete nechať produkty na krátku dobu v režime automatického ohrevu

KOLAČ SA NEDVIHOL

Vajcia s cukrom boli zle vyšľahané	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multikuchyňa) recepty. Výber surovín, spôsob ich prípravy, podiel zložiek musia byť v súlade s jeho odporúčaniami
V ceste bol dlho prášok do pečiva	
Nepreosiali ste kvalitne múku alebo ste zle vymiesili cesto	
Pri vkladani ingrediencií ste sa dopustili chyby	
Váš vybraný recept nie je vhodný na pečenie v tomto type multikuchyňa	

i Pri niektorých modeloch multikuchyň REDMOND pri programoch „STEW“ a „SOUP“ pri nedostatku tekutiny v nádobe sa spúšťa ochrana proti prehriatiu zariadenia. V tomto prípade sa program zastaví a multikuchyňa prechádza do fázy automatického ohrevu.

Odporúčaný čas varenia rôznych potravín na pare

č.	Potravina	Váha, g/ Počet ks	Objem vody, ml	Čas prípravy, min
1	Bravčové/Hovädzie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	30/40
2	Baranie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	40
3	Kuracie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	20
4	Karbonátky/kotlety	500	800	25/40
5	Ryba (file)	300	800	15
6	Morský kotej (čerstvo zamrazen)	300	800	5
7	Zemiaky (narezané na 4 časti)	500	800	20
8	Mrkva (1,5-2 cm kocky)	500	800	35
9	Cvikla (narezaná na 4 časti)	500	1500	90
10	Zelenina (čerstvo zamrazen)	500	800	5
11	Šlepačie vajce	5 ks	800	10

i Treba si uvedomovať, že to sú len všeobecné pokyny. Skutočný čas prípravy sa môže líšiť od odporúčených hodnôt, čo závisí od kvality a vlastností konkrétneho potravinárskeho výrobku, ako aj od Vašich chuťových želanií.

SVK

Odporúčenia pre používanie teplotných režimov v programe „MULTICOOK“

Pracovná teplota	Odporúčania na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)	Pracovná teplota	Odporúčania na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)
35°C	Uležanie cesta, príprava octu	105°C	Príprava huspeniny
40°C	Príprava jogurtu	110°C	Sterilizácia
45°C	Zákvas	115°C	Príprava cukrového sirupu
50°C	Kvasenie	120°C	Príprava kolena
55°C	Príprava fondánu	125°C	Príprava duseného mäsa
60°C	Príprava zeleného čaju, detskej výživy	130°C	Príprava nákypu
65°C	COOKING mäsa v vákuovom balení	135°C	Vyprážanie hotových jedál, aby boli chrumkavé
70°C	Príprava punču	140°C	Údenie
75°C	Pasterizácia, príprava bieleho čaju	145°C	Opekanie zeleniny a ryby v alobala
80°C	Príprava vareného vína	150°C	Opekanie mäsa v alobala
85°C	Príprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy	155°C	Vyprážanie výrobkov z kysnutého cesta
90°C	Príprava červeného čaju	160°C	Vyprážanie hydiny
95°C	Príprava mliečnych kaší	165°C	Vyprážanie steakov
100°C	Príprava snehových bozkov, džemu	170°C	Vyprážanie fritovaných jedál (hranolky, kuracie nugety atď.)

Súhrnná tabuľka programov prípravy (továrnske nastavenia)

Program	Odporúčania pre použitie	Predvolený čas prípravy	Časový rozsah prípravy/postupnosť nastavení	Odozvy štart, hodina	Očakávanie prepúšťania na pracovný režim	Automatické zoznanie
MULTICOOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy	15 min	5 min – 1 hod / 1 min 1 hod – 12 hod / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Príprava mliečnych kaší	10 min	5 min – 1 hod 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Dusenie mäsa, ryby, zeleninových obľáh a viaczložkových jedál	1 hod	20 min – 12 hod / 5 min	✓		✓
FRY	Praženie mäsa, ryby, zeleniny a viaczložkových jedál	15 min	5 min – 1 hod 30 min / 1 min			✓
SOUP	Príprava vývarov, omáčok, zeleninových a chladných polievok	1 hod	20 min – 8 hod / 5 min	✓		✓
STEAM	Príprava mäsa, ryby, zeleniny a iných potravinárskych výrobkov na pare	15 min	5 min – 2 hod / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Príprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie párkov a iných polotovarov	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓

Program	Odporúčania pre použitie	Predvolený čas prípravy	Časový rozsah prípravy/postupnosť nastavení	Odozvy štart, hodina	Očakávanie prepúšťania na pracovný režim	Automatické zoznanie
SLOW COOK	Varenie mlieka, príprava duseného mäsa, kolena, huspeniny, utopenčov	5 hod	1 hod – 8 hod / 10 min	✓		✓
BOIL	Varenie zeleniny a bôbových	40 min	5 min – 2 hod / 5 min	✓		✓
BAKE	Vypiekanie keksov, piškôt, koláčov z kvasnicového a listkového cesta	1 hod	20 min – 8 hod / 5 min	✓		✓
GRAIN	Príprava rôznych druhov krúp a obľáh. Varenie sypkých kaší na vode	35 min	5 min – 4 hod / 5 min	✓		✓
PILAF	Príprava rôznych druhov pilafu (s mäsom, rybou, hydinovým mäsom, zeleninou)	1 hod	20 min – 1 hod 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Príprava rôznych druhov jogurtu	8 hod	6 hod – 12 hod / 10 min	✓		
PIZZA	Príprava pizzy	25 min	20 min – 1 hod / 5 min	✓		✓
BREAD	Vypiekanie chleba z ražnej a pšeničnej múky (vrátane fázy nakysnutia cesta)	3 hod	1 hod – 6 hod / 10 min	✓		
DESSERT	Príprava rôznych dezertov z čerstvých ovocí a bobuľovitých plodov	1 hod	5 min – 4 hod / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rychlá príprava ryže, sypkých kaší vo vode	Automatické vypnutie po úplnom varení vody				✓

VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Chyba	Možné príčiny	Spôsob odstránenia
Na displeji sa zobrazila správa o chybe: E1 – E3	Systémová chyba, možné zlyhanie riadiacej dosky alebo vykurovacieho telesa	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Pevne zatvorte veko, zapojte spotrebič znova do elektrickej siete
Pri varení v programe „FRY“ so zdvihnutým vykurovacím telesom zariadenie zobrazí chybové hlásenie E3.	Príliš nízke množstvo výrobkov je varenie alebo výrobok sú prílepené na dno panvice	Táto situácia neznamena, že ide o poruchu zariadenia, je spôsobená prevádzkou ochrany proti prehriatiu. Ak chcete pokračovať v práci s multifunkčnou kuchynňou, zariadenie by malo byť odpojené od zásuvky 2-3 minúty a potom by malo byť znova zasunuté do zásuvky. Aby ste sa vyhli chybe, ktorá sa má znova zobrazíť, použite program "MULTICOOK" s teplota nastavená na 170°C

Chyba	Možné príčiny	Spôsob odstránenia
Spotrebič sa nezapína	Elektrický kábel nie je zapojený k spotrebiču a (alebo) do elektrickej zásuvky	Uistite sa, že odnímateľný kábel je pripojený k zodpovedajúcemu konektoru na spotrebiči a zapojený do zásuvky.
	Chyba v elektrickej zásuvke	Zapojte spotrebič do funkčnej zásuvky
	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
Jedlo sa pripravuje veľmi dlho	Výpadky elektrického prúdu (úroveň napätia je nestabilná alebo menej ako stanovujú normy)	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, zrno, 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
	Zahrievací disk je veľmi znečistený	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite zahrievací disk
Počas prípravy jedla spod veka spotrebiča uniká para	Misa v spotrebiči je umiestnená nerovnomerne	Umiestnite misu rovno, bez krivých plôch
	Vzdychotesné spojenie misy a vnútorného veka multifunkčného spotrebiča je narušené	Overte, či medzi vekom a samotným spotrebičom nie sú cudzie predmety (nečistota, zrno, kúsky jedla), odtráňte ich. Vždy zatvárajte veko multifunkčného spotrebiča do zacvaknutia.
	Tesniaca gumička na vnútorom veku je veľmi znečistená, deformovaná alebo poškodená	Overte stav tesniacej gumičky na vnútorom veku spotrebiča. Je možné, že ju bude treba vymeniť

i Ak sa problém nepodarilo vyriešiť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.



Ekologický neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opatrované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok.

Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.

⚠ Pred začetkom natančno preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnje reference. S skrbnim upoštevanjem teh navodil lahko znatno podaljšate življenjsko dobo vašega aparata.

Varnostni ukrepi in navodila iz tega priročnika ne zajemajo vseh možnih situacij, ki se lahko pojavijo med delovanjem naprave. Pri uporabi naprave mora biti uporabnik previden in pozoren.

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

- Proizvajalec ni odgovoren za morebitne napake, ki izhajajo iz uporabe izdelka na način, ki je v nasprotju s tehničnimi ali varnostnimi standardi.
 - Ta naprava je namenjena uporabi v domačih razmerah in se lahko uporablja v stanovanjih, državnih hišah ali drugih podobnih pogojih neindustrijskega delovanja. Industrijska ali kakršna koli druga zloraba naprave se šteje za kršitev pogojev pravilne uporabe izdelka. V tem primeru proizvajalec ni odgovoren za morebitne posledice.
 - Pred namestitvijo naprave, preverite, ali je napravo napetost ustreza napetosti v vašem domu (se nanašajo na napisni ploščici ali tehničnih podatkov).
 - Med uporabo podaljška se prepričajte, da je njegova napetost enaka kot na napravi. Uporaba drugačne napetosti lahko povzroči požar ali drugo nesrečo, ki povzroči poškodbo naprave ali kratek stik.
 - Naprava mora biti ozemljena. Povežite se samo z pravilno nameščeno vtičnico. Če tega ne storite, lahko pride do električnega udara. Uporablajte samo ozemljene podaljške.
- STOP** *Pozor! Med uporabo naprava postane vroča! Paziti je treba, da se med delovanjem ne dotaknete ohišja, posode ali drugih kovinskih delov. Prepričajte se, da imate pred uporabo naprave zaščitene roke. Da bi se izognili morebitnim opeklinam, se ne nagibajte nad odprto napravo.*
- Po uporabi vedno izklopite napravo, preden jo očistite ali premaknete. Nikoli ne držite vtičnice z mokrimi rokami. Ne potegnite napajalnega kabla, da bi se odklopili od vtičnice; namesto tega primite vtičnico in jo izklopite.
 - Napajalni kabel ne sme biti blizu vročim površinam (plinskim ali električnim pečicam) ali ostrim robovom. Ne pustite, da vrv visi čez rob mize ali pulta.
- STOP** *Zapomni si: poškodba hrbtenjače lahko povzroči okvaro, ki je garrancija ne bo krila. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati,*

ti, kontaktirajte pooblaščen servisni center samo zato, da se izognete vsem tveganjem.

- Ko menjava položaj plošče za ogrevanje element je potrebno, da uporabite klešče, vključeni v set – bo odpravila možnost opeklin ali druge nenamerne poškodbe.
 - Pri nastavljanju ogrevalnega koluta na zgornji položaj pazite, da bo trdno pritrjen na reže na stenah delovne komore. Nepravilna namestitvev grelnega elementa lahko privede do neomejenega premika med delovanjem in okvaro.
- STOP** *Uporabi termalno rokavico za prijemanje klešč. Ne dotikajte se ogrevalnega diska, ne glede na položaj, v katerem je!*
- Da se prepreči usmritev z elektriko, ne spreminjajte položaja grelnega elementa, če je naprava priključena!*
- Pokrova ne zapirajte, če je grelni element diska nastavljen na zgornji položaj.*
- Nikoli ne nameščajte naprave na mehke površine, da prezračevalne reže ne bodo ovirale.
 - Ne upravljajte aparata na prostem, da ne bi voda, tujek ali žuželka vstopili v napravo. To lahko povzroči resno škodo na napravi.
 - Vedno izključite napravo in jo pred čiščenjem ohladite. Pri čiščenju enote upoštevajte navodila za čiščenje in splošno vzdrževanje.
- STOP** *Ne potopite naprave v vodo ali jo sperite pod tekočo vodo!*
- Ta naprava se lahko uporablja za otroke, stare od 8 let in zgoraj in osebe z zmanjšano telesno, senzorno ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so bili glede nadzora ali navodil v zvezi z uporabo naprave na varen način in razumeti tveganja. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Naprava in njen kabel naj bosta izven dosega otrok, mlajših od 8 let. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati uporabnikov brez nadzora.

- Obdrži embalažo (film, pena itd.) izven dosega otrok, ker se lahko zadušila.
- Spremembe ali prilagoditve izdelka niso dovoljene. Vsa popravila bi moral opraviti pooblaščen servisni center. Če tega ne storite, lahko to povzroči škodo ali poškodbo naprave in premoženja.

STOP Pozor! Ne uporabljajte naprave v primeru napak.

Technické parametre

Vzorec.....	RMK-M911E	Prevelka za skledo/cvrtje	keramična negibna
Moč.....	860-1000 W	Prikaz	barva, LED
Napajalna napetost.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D ogrevanje.....ja
Električna varnost.....	razred I	Skupne mere	377 × 285 × 240 mm
Zmogljivost skleda.....	5 L	Neto masa	5,7 kg

Programy

- MULTICOOK
- OATMEAL
- STEW (Obara)
- FRY
- SOUP (Juha)
- STEAM (Para)
- PASTA (Testenine)
- SLOW COOK (POČASEN KUHAJ)
- BOIL (PREKUHAI)

Funkcije

Funkcija MASTERFRY (dvig elementa ogrevanja).....	ki je na voljo
Keep Warm funkcija	do 24 ur
Deaktiviranje ogrevanja vnaprej	ja
Funkcija Reheat (ponovnega ogrevanja).....	do 24 ur
Funkcija Time Delay (zakasnitve).....	do 24 ur

Način Pakiranja

Multikitchen	1 kos	Servirna žlica.....	1 kos
Skleda.....	1 kos	Veslo z mešanjem	1 kos
Ponev za cvrtje.....	1 kos	Kuharska knjiga	1 kos
Ktešče	1 kos	Držalo za žličko/topatico	1 kos
Posoda za paro	1 kos	Priročnik za uporabo	1 kos
Jogurtovi kozarci	6 kos	Servisna knjižica.....	1 kos
Merilna čaša	1 kos	Električni kabel.....	1 kos

■ V skladu s politiko nenehnih izboljšav, proizvajalec si pridržuje pravico do morebitne spremembe načrta, embalaže dogovora, ali tehnične specifikacije naprave brez predhodnega obvestila. Specifikacija omogoča napako v višini ±10%.

Deli naprave RMK-M911E A1

- | | | |
|--------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Zgornji pokrov | 8. Ročica za prenos | 14. Klešče |
| 2. Odstranljiv notranji pokrov | 9. Odstranljivi parni ventil | 15. Posoda za paro |
| 3. Sušiljni grelni element | 10. Veslo z mešanjem | 16. Komplet jogurtovih kozarcev |
| 4. Skleda | 11. Servirna žlica | 17. Držalo za žličko/topatico |
| 5. Gumb za odpiranje pokrova | 12. Merilna čaša | 18. Električni kabel |
| 6. Nadzorna plošča z zaslonom | 13. Ponev za cvrtje | 19. Zabojujnik za zbiranje kondenzata |
| 7. Ohišje | | |

Nadzorna Plošča A2

REDMOND RMK-M911E je opremljen s stikalno krmilno ploščo z izbranim prikazovalnikom na podlagi barvnih LED.

- Gumb „Reheat/Cancel“ onemogoči / ponovno aktivira funkcijo ponovnega ogrevanja, prekine program in preključne vse nastavitve.
- Gumb „Time Delay“ se uporablja za vnos načina nastavitve časa v funkciji časovne zakasnitve.
- Gumb „Temperature“ se uporablja za uravnavanje temperature v „MULTICOOK“.
- Gumb „Hour“ se uporablja za nastavitve ur v nastavitvah časa in načinih za zakasnitve časa.
- Gumb „Min“ se uporablja za nastavitve minut v času in načinu časovne zakasnitve.
- „Quick Cook“ gumb začne „QUICK COOK“ program.
- Za izbiro samodejnega kuhalnega programa in predhodno onemogočitev funkcije ogrevanja se uporabi gumb „Menu / Keep Warm“.
- „Start“ gumb začne kuharski program.
- Prikaz.

Prikaži A3

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Kazalnik programa „QUICK COOK“ | 5. Kazalnik „Time Delay“ |
| 2. Kazalnik delovanja / ponovnega Reheat | 6. Kazalnik delovanja časovnika |
| 3. Kazalnik stopnje kuhanja | 7. Časomer |
| 4. Indikator temperature „MULTICOOK“ | 8. Izbrani kazalnik programa |

I. PRED PRVO UPORABO

Predvidno odstranite večkotirnik in njegove dodatke z embalaže. Zavrzite ves material za pakiranje.

⚠ Hranijo vse opozorilne oznake, vključno z identifikacijsko oznako serijske številke, nameščeno na ohišju. Odsotnost serijske številke vam bo odvzela garancijske pravice!

Po prevozu ali shranjevanju pri nizkih temperaturah naprava pred uporabo ostane na sobni temperaturi vsaj 2 uri.

Ohišje aparata obrišite z mehko, vlažno krpo. Notranjo posodo sperite s toplo milnato vodo in temeljito posušite. Vonj po prvi uporabi naprave je normalen in ne kaže na okvaro. V takem primeru se naprava očisti po „Čiščenju In Vzdrževanju“.

Postavite aparat na trdi celo, vodoravno podlago, tako da pare iz ventil ne bo prišel v stik s ozadje, okrasne obloge, elektonskih naprav ali drugih predmetov ali snovi, ki lahko poškodujejo z visoko vlažnostjo ali temperature.

Pred uporabo se prepričajte, da na zunanji ali vidni notranji strani multicookerja ni čipov ali drugih napak. Med skledo in grelnim elementom ne sme biti ničesar.

⚠ Pozor! Prepovedano je dvigniti napravo z napolnjeno skledo ob ročaju.

Naprave ne vklapite brez nameščene posode ali s prazno posodo. V primeru nenamernega začetka kuhalnega programa lahko pride do kritičnega pregreta ali poškodbe prevekle proti palicam. Pred cvrtjem nalijte malo rastlinskega ali sončničnega olja.

STOP Pozor! Prepovedano je dvigniti napravo za ročaje posode!

II. DELOVANJE

Nastavitev časa pripravy

REDMOND RMK-M911E vam omogoča ročno prilagoditev privzete časa kuhanja vsakega programa (razen „QUICK COOK“ hitrega kuhanja). Razpon in interval prilaganja časa sta odvisna od izbranega programa kuhanja. Da nastavite čas kuhanja:

- Izberite kuharski program. Večkrat pritisnite gumb „Hour“, da nastavite uro. Pritisnite gumb, da boste pogledali skozi prste.
- Pritisnite gumb „Min“ večkrat, da nastavite minute. Pritisnite gumb, da boste pogledali skozi prste.
- Da nastavite čas kuhanja krajši od 1 ure, znova pritisnite gumb „Hour“, da ponastavite čas na nič. Minute nastavite z gumbom „Min“.
- Ko je čas nastavljen (prikaz ves čas utripa), nadaljujte do naslednje faze v skladu z izbranim programom. Da preključite vse nastavitve, pritisnite gumb „Reheat/Cancel“ in ponastavite.

Ročno nastavljanje časa kuhanja, upoštevanje časovnega intervala in intervala izbranega programa, podanega v tabeli privzetih nastavitvev.

ⓘ Za vaše udobje kuhanje časovno obdobje, v vse programe, ki se začne z najmanjšo nastavitvev, ki omogoča, da podaljšate čas delovanja programa, če jed je manj kuhano.

V nekaterih avtomatskih programih se odštevanje začne šele, ko naprava doseže delovno temperaturo. E. g. Če nastavite „STEAM“ program 5 minut, odštevanje programa se začne šele, ko voda pride do polnega vrenja, ki zagotavlja dovolj pare.

V programu „PASTA“ se odštevanje začne, ko začne voda vreti in se gumb „Start“ zatre.

Funkcija MASTERFRY A4

REDMOND RMK-M911E je opremljen z rastočim grelnim elementom. Omogoča vam, da uporabite posodo in ponev za cvrtje v več kiticah (vključeno v komplet).

- ⚠ Uporabi termalno rokavico za prijemanje klešč. Ne dotikajte se ogrevalnega diska, ne glede na položaj, v katerem je! Iz varnostnih razlogov se Tangji uporabljajo pri spreminjanju položaja grelnega elementa (vključeno v komplet).

Popravi grelni element v zgornji položaj previdno dvignite ga do tesen in rahlo obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler varno posnetka vgrajeno v reži na stene delovne komore.

Kraj disk grelni element je v spodnjem položaju nekoliko dvignite, da njeni nosilci izhod reže na stene delovne komore, in, ob obrnil ploščo v smeri urinega kazalca, skrbno nižje.

- STOP Ne poskušajte spremeniti položaja grelnega elementa, če je naprava priključena!

Pokrava ne zapirajte, če je grelni element diska nastavljen na zgornji položaj.

Za kuhanje v večbarvni ponvi uporabite le ponev, ki je vključena v komplet.

Funkcija „Time delay“ („Zakasnitve“)

Ta funkcija omogoča, da se program konča do določenega časa. Kuhanje čas, se lahko odloži za dobo od 10 minut do 24 ur v 10-minutnih intervalih. Določitev funkcije časovnega zamika upošteva čas kuhanja programa. Čas zamude sme biti daljši od časa kuhanja izbranega programa; sicer se program začne teči takoj, ko pritisnete tipko „Start“.

Ko se izbere samodejni program in prilagodita temperatura in čas kuhanja, lahko nastavite „Time Delay“:

1. Pritisnite gumb „Time Delay“ za vnos načina nastavitve zakasnitve. Prikazane so besede Časovna zakasnitve. Ura utripa.
2. Večkrat pritisnite gumb „Hour“, da nastavite uro. Pritisnite gumb, da boste pogledali skozi prste.
3. Pritisnite gumb „Min“ večkrat, da nastavite minute. Pritisnite gumb, da boste pogledali skozi prste.
4. Če želite nastaviti zakasnitev, ki je krajša od 1 uro, večkrat pritisnite tipko „Hour“ gumb za ponastavitev časa na nič in prilagodite minut s „Min“ gumb.
5. Da preključite vse nastavitve, pritisnite gumb „Reheat/Cancel“ in ponastavite.
6. Ko je čas nastavljen pritisnite in držite gumb „Start“. Indikator delovanja za zakasnitev časa se prižge. Zaženi program in odštevanje se začne.
7. Vaš obrok bo pripravljen, ko poteče določen čas. Ko program konča, se naprava samodejno preklopi na „Keep Warm“ in „Reheat/Cancel“ gumb indikator zasveti.
8. Pritisnite gumb „Reheat/Cancel“, da preključite „Keep Warm“. Gumb se sproži.

- i Funkcija časovnega zamika je na voljo v vseh avtomatskih programih razen v „FRY“, „testeninah“ in „QUICK COOK“.

Uporaba časovnega zamika ni priporočljiva, če se uporabljajo mlečni in drugi pokvartljivi proizvodi (jajca, sveže mleko, meso, sir itd.).

Nastavitev „Time Delay“ v „STEAM“ program ne pozabite, da se odštevanje začne samo, če je naprava doseže delovno temperaturo (voda pride do polnega vrenja).

„Keep Warm“ funkcijo

Funkcija se aktivira ob koncu kuharskega programa. Ko se program konča, se temperatura obroka (70-75°C) vzdržuje za obdobje do 24 ur. Indikator „Reheat/Cancel“ se prižge in prikaže se „Ogrej se“. Pritisnite in držite gumb „Reheat/Cancel“, da onemogočite funkcijo.

Onemogočanje „Keep Warm“ Vnaprej

Včasih je lahko neželena samodejna aktivacija funkcije ogrevanja ob koncu programa. REDMOND RMK-M911E vam omogoča, da funkcijo deaktivirate vnaprej, med nastavljanjem programa ali med njegovim delovanjem. Pritisnite in držite gumb „Menu / Keep Warm“, da onemogočite funkcijo. Gumb „Reheat/Cancel“ se ugasne. Da ponovno aktivirate funkcijo, pritisnite in držite gumb „Menu / Keep Warm“ (gumb „Reheat/Cancel“ se ugasne).

Funkcija „Reheat“ (ponovnega ogrevanja)

REDMOND RMK-M911E se lahko uporablja za ogrevanje hladnih obrokov. Za pogrevanje hladnih obrokov:

- Daj izdelke v skledo. Postavi posodo v aparat.

- Zaprite pokrov, dokler ne klikne na mesto in priklonite enoto.
 - Pritisnite in držite gumb „Reheat/Cancel“ za nekaj sekund, dokler se ne pojavi zvočni signal. Ustrezni kazalniki se prižgejo in začne se postopek „ponovnega ogrevanja“. Čas začne odšteti.
- Obrok se ogreje na 70-75°C in temperatura bo ohranjena naslednjih 24 ur. Da preključite funkcijo pritisnite in držite gumb „ogrejte/preključite“. Ustrezni indikatorji se sprožijo.

💡 Funkcija lahko deluje 24 ur, vendar jo priporočamo zmerno, ker lahko dolgotrajna termična izpostavljenost včasih vpliva na aroma lastnosti obroka.

Standardni operativni postopek za avtomatske programe

⚠ POMEMBNO! Med uporabo voda vre napravo (na primer pri kuhanju izdelkov), NE nastavite kuhanje temperaturo nad 100°C. To lahko povzroči pregrevanje in okvare naprave. Iz istega razloga ne uporabljajte programov BAKE, FRY in BREAD, da zavrete vodo.

1. Izmeri sestavine po receptu.
2. Daj jih v skledo. Prepričajte se, da so vse sestavine, vključno s tekočino, pod oznako lestvice, ki označuje največjo zmogljivost. Postavi posodo v aparat. Skleda in grelni elementi se morata Tesno prilagati.
3. Zapri pokrov, dokler se ne postavi na svoje mesto. Priključi napravo.
4. POZOR! Če kuhaš pri visokih temperaturah z veliko rastlinskega olja, pusti pokrov vedno odprt.
5. Večkrat pritisnite gumb „Menu / Keep Warm“, da izberete program (ustrezni indikator se prižge).
6. Če niste zadovoljni s privzetim časom kuhanja, lahko to vrednost spremenite tako, da pritisnete gumb „Hour“ in „Min“. V programu MULTICOOK je mogoče pred začetkom spremeniti tudi temperaturo kuhanja. Ko je ta program izbran, se indikator temperature kuhanja prižge na zaslonu. Pritisnite gumb „Temperatura“, da izberete želeno vrednost.
6. Po potrebi nastavite funkcijo časovnega zamika. Funkcija zakasnitve ni na voljo v programih „FRY“, „testenine“ in „QUICK COOK“.
7. Pritisnite in držite gumb „Start“. Vkljopijo se indikatorji za gumb „Start“ in „Reheat/Cancel“. Zaženi program in odštevanje se začne. Odštevanje „STEAM“ programa se začne šele, ko voda zavre vrela in zagotovi dovolj pare. V „PASTA“ program, ko voda zavre v celoti, se dodajo proizvodi in se gumb „Start“ potiči.
8. Pritisnite in držite tipko „Menu / Keep Warm“ gumb, če želite onemogočiti Keep Warm funkcijo vnaprej, če je potrebno (na „Reheat/Cancel“ gumb indikator ugasne). Pritisnite gumb „Menu / Keep Warm“ za ponovno aktiviranje funkcije. Funkcija Keep Warm ni na voljo v programih „YOGURT/DOUGH“ in „BREAD“.
9. Ko čas kuhanja poteče, naprava oddaja zvok. Glede na vaše nastavitve enote, bodisi preklopi na „Keep Warm“ in „Reheat/Cancel“ gumb sveti) ali preklopi v stanje pripravljenosti (na „Start“ gumb indikator utripa).
10. Da kadar koli prekinete postopek kuhanja, da preključite program set ali funkcijo Keep Warm pritisnite in držite gumb „Reheat/Cancel“.

📖 V poglavju „Kuharski nasveti“ lahko najdete odgovore na najpogostejša vprašanja.

Da bi dosegli boljše rezultate kuhanja, priporočamo, da se sklicujete na kuharsko knjigo. Vsak od receptov je bil prilagojen za ta model.

💡 Če želenega rezultata niste dosegli z uporabo samodejnih programov, poskusite z vsestranskim programom, imenovanim „MULTICOOK“, ki obsega širok časovni in temperaturni razpon. Ta program ponuja neskončne priložnosti za nove kulinarčne poskuse.

Program „MULTICOOK“

Ta program se lahko uporablja za pripravo kakršnega koli obroka z vašimi osebnimi in temperaturnimi nastavitvami. REDMOND RMK-M911E, ki vključuje program „MULTICOOK“, bo lahko nadomestil veliko število kuhinjskih aparatov. Vsak recept, bodisi iz vaše družinske kuharske knjige ali interneta, se lahko prilagodi za vaš multikitchen.

Za vašo udobja, se naprava ne preklopi na „KeepWarm“ samodejno ob koncu programa, če kuhanje temperatura manj kot 80°C. To je lahko ročno znova aktivirate tako, da pritisnete in držite tipko „Menu / Keep Warm“ gumb, takoj ko program začne teči. Gumb „Reheat/Cancel“ se prižge.

1. Privzeta temperatura programa je 100°C, privzeti čas je 15 minut.
2. Območje nastavitve Temperature (za prilagoditev uporabite gumb „Temperatura“) je od 35°C do 170°C v intervalih 5°C.
3. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 5 minut do 12 ur z naslednjimi intervali: manj kot 1 ura 1 minuta, v času 5 minut.

📖 Veliko različnih jedi se lahko pripravijo s pomočjo „MULTICOOK“. Upoštevajte priporočila kuharjev iz knjige receptov in tabele priporočenih temperaturnih nastavitvev

- STOP Če uporabljate program „MULTICOOK“ za vrelo vodo (na primer pri kuhanju izdelkov), je temperatura kuhanja nad 100 ° C.

Program „OATMEAL“ („OVSENA KAŠA“)

Ta program se priporoča za kuhanje različnih vrst jerebic z mlekom. Privzeti čas programa je 10 minut. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa je od 5 minut do 1, 5 ur z 1-minutnimi intervali.

Program „OATMEAL“ se priporoča za kuhanje različnih vrst jerebic z uporabo pasteriziranega nizkomastnega mleka. Da ovse na kaša ne bi zavrela, pripravljamo, da naredite naslednje:

- pred kuhanjem zrnje dobro sperite,;
- namažite stranice posode z maslom,;
- upoštevajte razmerja, predlagana v knjigi receptov. Povečanje ali zmanjšanje količine sestavin sorazmerno;
- z uporabo polnomastnega mleka ga razredčite z vodo na pol.

Rezultati kuhanja so lahko različni glede na kraj izvora in proizvajalca uporabljenih izdelkov.

Če vam ni uspelo, da bi dosegli želeni rezultat, si oglejte „Kuhanje Nasveti“ poglavje prejemati potrebna priporočila o kuhanju ali uporabite večnamensko „MULTICOOK“ program. Nastavite temperaturo na 95°C. upoštevajte razmerja in nastavitve časa kuhanja, navedene v receptu.

Program „STEW“

Ta program se priporoča za obarbo, meso, ribe, perutnino in morsko hrano. Privzeti čas programa je 1 ura. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa je od 20 minut do 12 ur v 5-minutnih intervalih.

Program „FRY“

Ta program se priporoča za obarbo, meso, ribe, perutnino in morsko hrano. Privzeti čas programa je 15 minut. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa je od 5 minut do 1, 5 ur z 1-minutnimi intervali. Funkcija „Time Delay“ se ne uporablja za program.



Da bi preprečili sežiganje hrane, upoštevajte navodila iz knjige receptov in temeljito premešajte sestavine med cvrtjem.

Program „SOUP“

Ta program se priporoča za kuhanje različnih mesnih kroglic, juhe (Okrogle, biskvitne, kremne juhe itd.) in pripravljala sadne in jagodne pijače. Privzeti čas programa je 15 minut. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa je od 5 minut do 1, 5 ur z 1-minutnimi intervali.

Program „STEAM“

Ta program se priporoča za prehrano ljudi, ki se pariyo v mesu, ribah, rastlinah in otrocih. Privzeti čas programa je 15 minut. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa je od 5 minut do 1, 5 ur z 1-minutnimi intervali.

Uporabite kadečič se vsebnik, namenjen za parjenje hrane.

1. V posodo nalij 600-1000 ml vode. Postavite kadečič posodo noter.
2. Izmerite sestavine in jih dajte v vsebnik. Postavi posodo v aparat. Skleda in grelni element se morata Tesno prilagati.
3. Upoštevajte korake od 3 do 10, navedene v „standardnem operativnem postopku za samodejne programe“.



Odsveževanje programa se ne začne, dokler naprava ne doseže svoje delovne temperature (voda pride do popolnega vrenja).

Če želite prilagoditi privzete nastavitve programa, vam svetujemo, da se posvetujete s tabelo priporočenih termičnih nastavitve za različne izdelke.

Program „PASTA“

Ta program se priporoča za kuhanje testenin, klobas, jajc itd. Privzeti čas programa je 8 minut. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 2 do 20 minut z 1-minutnimi intervali. Čas kuhanja programa zajema čas, ki je potreben, da se voda segreje in pripravi sestavine. Naprava proizvajajo zvočni zvok, ko vre in te vzemiraja, da daš sestavine v posodo. Pritisnite „Start“ gumb znova za začetek odštevanja. Funkcija „Time Delay“ se ne uporablja za program.



Med pripravo nekaterih proizvodov (testenin itd.), pena lahko nastane. Da ne bi pena zavrela, vam pripravljamo, da odprete pokrov nekaj minut po dodajanju produktov v vrelo vodo.

Program „SLOW COOK“

Ta program se priporoča za kuhanje dušenega mesa ali pečene mleka. Privzeti čas programa je 5 ur. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 1 do 8 ur v 10-minutnih intervalih.

Program „BOIL“

Ta program se priporoča za kuhanje fižola in zelenjave. Privzeti čas programa je 40 minut. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 5 minut do 2 ur v 5-minutnih intervalih.

Program „BAKE“

Ta program se priporoča za pečilne torte, pudinge, pite, puff in kvaseno pecivo. Privzeti čas programa je 1 ura. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 20 minut do 8 ur v 5-minutnih intervalih.



Donnost pogache se lahko preveri z zobobrcem. Vstaviš zobobrec in če se posuši, je torta nared.

Priporočamo, da med peko onesposobite funkcijo gretja.

Program „GRAIN“

Ta program se priporoča za kuhanje različnih zrn. Privzeti čas programa je 35 minut. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 5 minut do 4 ure v 5-minutnih intervalih.

Program „PILAF“

Ta program se priporoča za kuhanje različnih pilafov, paelle ali rižote. Privzeti čas programa je 1 ura. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 20 minut do 1, 5 ur v 10-minutnih intervalih.

Program „YOGURT/DOUGH“

Ta program se priporoča za izdelavo zdravih in okusnih domačih jogurtov in izdelavo testo iz kvasa. Privzeti čas je 8 ur. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 6 do 12 ur v 10-minutnih intervalih. Funkcija Kear Warm v tem programu ni na voljo. Če v posodo dodate sestavine, poskrbite, da je napolnjena le do polovice velikosti.

Program „PIZZA“

Ta program se priporoča za pripravo pice. Privzet čas je 25 minut. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 20 minut do 1 ur v 5-minutnih intervalih.

Program „BREAD“

Ta program se priporoča za peko belih in pšeničnih rženih kruhkov. Program vključuje celoten cikel pečenja, začenši s postopkom dokazovanja testa in do trenutka, ko vzamete sveže pečeni proizvod ven. Privzeti čas je 3 ure. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 1 do 6 ur v 10-minutnih intervalih. Funkcija Kear Warm v tem programu ni na voljo.

- Če v posodo dodate sestavine, poskrbite, da je napolnjena le do polovice velikosti.
- Ne pozabite, da peka se začne eno uro po začetku programa, ko testo je neprepustna.
- Preden uporabite moko za peko, vam svetujemo, da jo presejete, odstranite nečistoče in ji dodate nekaj zraka.
- Uporaba funkcije „Time Delay“ ni priporočljiva, ker bi to lahko vplivalo na kakovost peciva.
- Pokrov ne odpirajte, dokler se program ne konča!
- Da bi skrajšali čas kuhanja in poenostavili postopek pečenja, svetujemo z uporabo mešanice pečilne moke.

Program „DESSERT“

Ta program se priporoča za pripravo različnih sladici s sadjem in jagodijem. Privzeti čas je 1 ura. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 5 minut do 4 ure v 5-minutnih intervalih.

Program „QUICK COOK“

Ta program se priporoča za hitro kuhanje riža in drugih zrn. Ročna nastavitev časa in funkcija časovne zakasnitve v tem programu nista na voljo.

III. DODATNE ZNAČILNOSTI

- Dokazovanje testa
- Naredi fondue
- Pripravi sir, skutu
- Cvrtje
- Pasterizirajoče Tekočine
- Pogrevam Otroško Hrano.
- Sterilizacija namizne posode in osebni predmetov



Recepti, določeni v oddelku jedi, so na voljo v knjigi receptov ali na spletni strani www.recept.redmond.company.

IV. NEOBVEZNA DODATNA OPREMA

Dodatni pribor za REDMOND RMK-M911E multikitchen in informacije o novosti, ki so na voljo prek www.redmond.company in pooblaščen preprodajalci.

V. SMERNICE ZA ČIŠČENJE IN SPLOŠNO VZDRŽEVANJE

Preden začnete čistiti napravo, se prepričajte, da je odklopljena in se je ohladila. Za čiščenje uporabite mehko krpo in blago milo. Priporočamo, da po vsaki uporabi očistite napravo.

Pred prvo uporabo ali za odstranitev pare vonja za 15 minut z uporabo programa „para“.

STOP *Gobice ne uporabljajte s trdo ali abrazivno površino; postopki čiščenja s topilom in abrazivom (bencin, aceton) niso dovoljeni. Pripomočka ne smete potopiti v vodo ali ga sprati pod tekočo vodo.*

Parni ventil, notranji aluminijasti pokrov in posodo je treba po vsaki uporabi očistiti. Posoda je v pomivalnem stroju. Do konca čiščenja obrišite posodo.

Za čiščenje notranjega pokrova (A5):

1. Odpri pokrov.
2. Pritisnite 2 plastična držala na notranji strani pokrova obrnjena proti sredini, dokler ne odprete.
3. Notranji pokrov nežno potegnite proti sebi in navzdol, da ga ločite od glavnega pokrova.
4. Obrišite obe površini pokrova z mokro krpo ali tkivom. Če je potrebno, se umijte pod tekočo vodo z blagim milom. Ni varno za pomivalni stroj.
5. Sklop se izvede v zaporedju vračanja: notranji pokrov potisnite v zgornje nasade in ga prekritje s glavnim pokrovom. Rahlo potisnite držala, dokler ne kliknejo na mesto. Prepričajte se, da se notranji pokrov tesno prilega.

Parni ventil je v nameščen na zgornjem pokrovu naprave in sestavljen iz dveh delov: prevleke in glavnega dela. Za čiščenje parnega ventila (A6):

6. Odstranite pokrov parnega ventila tako, da ga nežno potegnite gor in proti sebi.
7. Znotraj odstranjenega pokrova zavrtite glavni del parnega ventila v nasprotni smeri urinega kazalca (v smeri ↺), da ga odstranite.
8. Odstranite tesnilo iz gume; izperite vse dele parnega ventila po zagotovljenih navodilih za čiščenje in splošno vzdrževanje.

STOP *POZOR! Gumijasta tesnilnega obročka ne obračajte ali raztegujte, da se izognete njegovi deformaciji.*

9. Izvedbo skupščine parni ventil v zameno zaporedje: kraj gume tesnilni obroč nazaj v nosilec; prekrivajo nasadov glavni del ventila z ustrezno police na notranji pokrov in obrnite ventil, v smeri urinega kazalca v smeri ↻. Parni ventil se namesti nazaj na pokrov naprave, tako da je izhodna police obrnjena nazaj.

Kondenzacija se lahko nabere v posebni votlini okrog posode in v kondenzacijski posodi na zadnji strani naprave.

1. Odpri napravo in vzemi ven skledo. Dvignite sprednjo stran naprave, če je potrebno, da se kondenzat spusti v posodo.
2. Potegnite vsebnik proti sebi, da ga odstranite.
3. Izlij kondenzat ven. Sperite posodo in jo postavite nazaj na svoje mesto.
4. Odstranite kondenzat, ki ostane v votlini okoli posode, s krpo ali tkivom.

Prevoz in Skladiščenje

Pred ponovnim delovanjem ali skladiščenjem se vsi deli naprave popolnoma posušijo. Sestavljeni aparat se shrani v suhem, prežračen prostor stran od grelnih aparatov in neposredne sončne svetlobe. Med prevozom in skladiščenjem ne izpostavljajte napravo pod mehanskim pritiskom, ki lahko povzroči poškodbo naprave in/ali kršitev celovitosti embalaže. Pripomoček držite stran od vode in drugih tekočin.

VI. KUHARSKI NASVETI

To poglavje vas seznanja s praktičnimi nasveti in rešitvami nekaterih običajnih težav, ki jih lahko doživite pri uporabi večbarvnih knjig.

HRANA JE PREMALO KUHANA

Možni vzroki	Raztopine
Pokrov naprave je bil odprt ali ni bil pravilno zaprt, zato temperatura kuhanja ni bila dovolj visoka	Ne odpirajte pokrova med kuhanjem
Zapri pokrov, dokler se ne postavi na svoje mesto. Prepričajte se, da tesnilo iz gume na notranji strani pokrova ni deformirano ali poškodovano na noben način	Nádobu musí byť pripevnená k prístorju rovno a pevne pripevnená na spodnej strane vykurovacieho disku. Ulistite sa, že v multikuchyňi nie sú žiadne cudzie predmety. Zabraňte kontaminácii vykurovacieho disku

Temperatura kuhanja niso opazili, ker se posoda in grelni element nista tesno prilegala	Med pokrovom in ohišjem naprave ne sme biti nobenih tujih predmetov, če obstajajo	
Pred kuhanjem vedno pazite, da je grelni element čist in se tesno prilega skledi	Nalejte do nádoby toľko vody, koľko je v recepte odporúčané. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody počas varenia	
Cvrtje	Dodan je bil preveč rastlinskega olja	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dna skledy. Upoštávajte príporočia, podaná v receptu med globokim cvrtením
	Preveč tekočine je v skledi	Med cvrtením ne zaprite pokrova naprave, razen če je to doložené v receptu. Odmrzni se in pustí, da sestavine odtečú, preden se cvre
Juha je zavrela, medtem ko je kuhlala kisló hrano	Nekatera živila je treba pred kuhaním oprati ali speči. Upoštávajte navodila za uporabo	
Pečenie (testo ni uspelo speči skzi)	Med dokazovaním, da je testo doseglo notranji pokrov in prekrito parni ventil	Uporabite menšiu količino testa
	Preveč testa je v skledi	Vzemište izdelek iz posode, obrnite ga in ga postavite nazaj. Pečite, dokler ne boste pripravení. Naslednjíc uporabite menšiu količino testa

HRANA JE RAZKUHANÁ

Napačné sestavine ali časovne nastavitve, živila so bila razrezana na kose, ki so malo premajhni	Priporočamo, da uporabite recepte, prilagojene za vaš model. Nastavite čas in kuhlní program, Izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu
Hrana je bila predľogó v skledi	Priporočamo, da uporabljate zmrno Keep Warm funkcijo. Če vam naprava omogoča, da vnaprej prekopíte „Keep Warm“, jo uporabite, da se izognete problému

TEKOČI VRČI MED KUHANEM

Mleko vre proč	Odvísno od kakovosti in lastnosti uporabljenega mleka. Lahko ta zavre. Da bi se temu izognili, priporočamo, da uporabljate samo ultra-pasterizirano posneto mleko. Če je potrebno, zmešajte mleko z malo vode
Živila niso bila pravilno predelana (niso bila dobro sprana itd.) Napačna splošna razmerja ali sestavine	Priporočamo, da uporabite recepte, prilagojene za napravo. Poskusi izbrati samo dokazane recepte. Nastavite čas in kuhlní program, Izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu Cela zrna, meso, ríbe in morske sadeže je treba pred kuhaním temeljito sprati
Proizvod tvori peno	Priporočljivo je temeljito sprati zdravilo, odstraniti ventil ali skuhati z odprtim pokrovom

HRANA SE DOBI

Skleda pred kuhaním ni bila dobro oprana	Než začnete varít uistite sa, že nádoaba je dobre umytá a protihorľavý povlak nie je poškodený
Splošná količina sestavin je menšja od príporočene	Uporabi preizkušene recepte, prilagojene za napravo
Kuharskí čas je bil predľogó	Skrájajte čas kuhanía ali upoštávajte príporočia, navedená v receptu, prilagojenem za váš model

Cvrtje: olje ni bilo dodano; sestavine niso bile premešane ali prevrnjene	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dno skleda
Dušenje: premalo tekočine	Dodaj več tekočine. Med kuhanjem ne odpirajte pokrova
Vrelišče: v skledi ni dovolj tekočine (doleži niso bili opaženi)	Med kuhanjem upoštevajte priporočene količine tekočin in trdnih snovi
Pečenje: skleda pred peko ni bila namazana	Pred peko namažite dno in stranice posode z maslom ali rastlinskim oljem (ne vlivajte olja znotraj nje)

SESTAVINE IZGUBIJO SVOJO OBlikO, KO SO KUHANJE

Sestavine so bile prevečkrat premešane	Med cvrtjem hrane je dovolj, da se sestavine premešajo vsakih 5-7 minut.
Kuharski čas je bil predolg	Skrajšajte čas kuhanja ali upoštevajte priporočila, navedena v receptu, prilagojenem za pripomoček

PECIVO JE VLAŽNO

Uporabljene so bile neustrezne sestavine (sočno sadje ali zelenjava, zamrznjeno jagodičje, kista smetana itd.)	Uporabite sestavine po receptu. Izogibajte se uporabi sestavin, ki vsebujejo odvečno vlago, ali jih uporabljajte v manjših količinah
Pečeni izdelek je bil predolg v multikitchen kozarcu z zaprtim pokrovom	Priporočamo, da si vzamete pečen izdelek iz skleda takoj po peki ciklet je konec in pustite na "Keep Warm" način za kratek čas, samo

PECIVO NE BO VZCVETELO

Jajca in sladkor niso dobro premešana	Uporabi preizkušene recepte, prilagojene za napravo. Izberite, izmerite in obdelajte sestavine v skladu s priporočili iz recepta
Testo je bilo predolgo, preden so ga spekli	
Moka ni bila presejana ali testo ni bilo dobro udarjeno	
Napačne sestavine	

i Nekateri REDMOND multikitchens lahko preobremenijo zaščito v programih „STEW“ in „SOUP“. V primeru, da ni dovolj tekočine v posodi, naprava aktivira pregreje zaščita, samodejno prekine programme, in preklopi na Toplo.

Priporočeni parni časi za različna živila

No	Zdrob	Teža, g / količina, kos.	Voda, ml	Čas kuhanja, min
1	Svinjski / goveji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	800	30/40
2	Ovčji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	800	40
3	Piščančji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	800	20
4	Mesne kroglice/kotletti	500	800	25/40
5	Ribe (fileti)	300	800	15
6	Mešanica morskih sadežev (zamrznjena)	300	800	5
7	Cmoki	5 kos	800	25/30
8	Krompir (narezan na 4 kose)	500	800	20
9	Korenje (razrezano na 1,5-2 cm kocke)	500	800	35
10	Sladkorna pesa (narezana na 4 kose)	500	1500	90

No	Zdrob	Teža, g / količina, kos.	Voda, ml	Čas kuhanja, min
11	Zelenjava (zamrznjena)	500	800	5
12	Jajca	5 kos	800	10

i Zapomnite si, da so to samo splošna priporočila. V resnici se lahko čas kuhanja razlikuje od priporočene, odvisno od kakovosti uporabljenega izdelka in od vaših osebnih preferenc.

Priporočila za prilagajanje Temperature „MULTICOOK“

Temperatura, °C	Priporočila za uporabo	Temperatura, °C	Priporočila za uporabo
35	Testo za dokazovanje in izdelavo kisa	105	Kuhano meso
40	Making yogurt	110	Sterilizacija
45	Izcedek	115	Izdelava sladkornega sirupa
50	Fermentacija	120	Izdelava Prsi
55	Fondant	125	Dušeno meso
60	Pripravi zeleni čaj in otroško hrano	130	Izdelava pudingov
65	Vakuusko kuhano meso	135	Rjava kuhana živila
70	Priprava punča	140	Kajenje različnih živil
75	Pasterizirajoče tekočine in priprava belega čaja	145	Pečenje rib in zelenjave v foliji
80	Priprava kuhanega vina	150	Pečenje mesa v foliji
85	Priprava skutjega sira in drugi obroki, ki porabljajo čas	155	Testo za cvrtje
90	Priprava rdečega čaja	160	Perutnina za cvrtje
95	Jerebice za kuhanje z mlekom	165	Zrezki za cvrtje
100	Vetrovi in marmelade za kuhanje	170	Cvrti krompirček in piščančji medaljoni

Tabela privzetih nastavitvev

Program	Priporočila za uporabo	Čas kuhanja, privzeto nastavljen	Območje nastavitve časa/interval nastavitve	Time Delay (Časovni Zakasnitev)	Faza predgrevanja	(Nej-Keep Warm (Nej-TI Bo Toplo)
MULTICO-OK	Kuhanje različnih obrokov z osebnimi časov in temperaturnimi nastavitvami	15 min	5 min - 1 ur / 1 min 1 ur - 12 ur / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Jerebice za kuhanje z mlekom	10 min	5 min - 1 ur 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Dušenje mesa, rib, zelenjave itd.	1 ur	20 min - 12 ur / 5 min	✓		✓
FRY	Cvrtje mesa, rib, zelenjave itd.	15 min	5 min - 1 ur 30 min / 1 min			✓
SOUP	Izdelava različnih juhe in mesne juhe	1 ur	20 min - 8 ur / 5 min	✓		✓
STEAM	Parno meso, ribe, zelenjava itd.	15 min	5 min - 2 ur / 5 min	✓	✓	✓

Program	Priporočila za uporabo	Čas kuhanja, priprave, nastavljen	Območje nastavitve časa/interval nastavitve	Time Delay (Časovna Zadržitev)	Faza predgrevanja	Keep Warm (Naj Tlako Toplo)
PASTA	Kuhanje testenin, klobas in drugih polizdelkov	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Pripravljanje dušenega mesa, pečenega mleka, brisketa, želiranega mesa in aspika	5 ur	1 ur - 8 ur / 10 min	✓		✓
BOIL	Fižol in zelenjava za kuhanje	40 min	5 min - 2 ur / 5 min	✓		✓
BAKE	Pecilni kolački, pudingi, pite, puff in kvaseno pecivo	1 ur	20 min - 8 ur / 5 min	✓		✓
GRAIN	Kuhačna zrna in druge stranske jedi	35 min	5 min - 4 ur / 5 min	✓		✓
PILAF	Izdelava mesa, rib, perutnine in morskih pilafov	1 ur	20 min - 1 ur 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Izdelava različnih vrst jogurta; testo	8 ur	6 ur - 12 ur / 10 min	✓		
PIZZA	Pečenje pice	25 min	20 min - 1 ur / 5 min	✓		✓
BREAD	Peka belih in pšeničnih rženih kruhkov, vključno z izolacijskim ciklom	3 ur	1 ur - 6 ur / 10 min	✓		
DESSERT	Priprava sladic s svežim sadjem in jagodičjem	1 ur	5 min - 4 ur / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Riž in druga zrna, hitro kuhana	Avtomatski izklop po popolnem vrelišču vode				✓

VII. PRED POZIVOM K VROČITVI

Problem	Možni vzroki	Reševanje problema
Prizak prikazuje kodo napake: E1 - E3	Napaka v sistemu; napaka v sistemu ali napaka v elementu ogrevanja.	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Close the lid tightly. Vkljopi enoto. Če to ne odpravi napake, naslovite pooblaščen servisni center
Pri kuhanju v programu „FRY“ z dvignjenim grelnim elementom naprava prikaže sporočilo o napaki E3.	Pre nizka količina izdelkov se kuha ali pa so izdelki prilepljeni na dno posode.	To ne pomeni, da gre za okvaro naprave, temveč za delovanje zaščite pred pregrevanjem. Za nadaljevanje dela z več kuhinjami je treba napravo odklopiti z vtičnice za 2 do 3 minute in jo nato ponovno priključiti na vtičnico. Da bi se izognili ponovnemu pojavljanju napake, uporabite program „MULTICOOK“ z temperatura se nastavi na 170°C

Problem	Možni vzroki	Reševanje problema
Naprava se ne vklopi.	Napajalni kabel ni povezan z napravo in/ali vtičnico	Zagotovite, da je napajalni kabel priključen na ustrezno vstopu na ohišju naprave in vtičnico
	Vtičnica ne deluje pravilno	Poveži se z ustrezno delujočo vtičnico
	Izpad napajanja	Preveri napajanje. Če ni na voljo, se obrnite na lokalno družbo za dobavo električne energije.
Predolgo traja, da se kuha.	Izpad napajanja (napajanje je nestabilno/podcenjeno)	Poskrbite, da bo napajanje stabilno. Če je nestabilen/podcenjen, se obrnite na lokalno družbo za električno energijo
	Med posodo in grelnim elementom je tujek (zrno, delci hrane, razbitine itd.)	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Odstrani tujek ali predmete
	Posoda ni pravilno nameščena	Pravilno postavite skledo na mesto
	Ogrevalni disk je umazan	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Čist ogrevalni disk
Vroča para med kuhanjem uide izpod pokrova. Štetje zagona programa	Posoda ni pravilno nameščena	Pravilno postavite skledo na mesto
	Pokrov ni pravilno zaprt; tujek pod pokrovom	Odstranite tuje predmete (zrna, hranilne delce, ostanke itd.) izpod platišča, če sploh. Vedno zapri pokrov, dokler ne klikne na svoje mesto.
	Tesnilo je umazano, deformirano ali na kakršen koli način poškodovano.	Preveri tesnilo. Po potrebi zamenjaj

i V primeru, da vam ni uspelo odpraviti napake, prosimo, pogledjte na pooblaščen servisni center.



Okolju prijazno odstranjevanje (OEE0)

Embalaza, uporabniški priročnik in sama naprava mora sprejeti ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Ne zavrzite elektronskih odpadkov, da bi pomagali varovati okolje.

Starih aparatov se ne sme odlagati z drugimi gospodinjstskimi odpadki, temveč jih je treba zbirati ločeno. Komunalno odstranjevanje odpadkov, ki jih je mogoče reciklirati, je brezplačno. Lastniki starih naprav jo morajo prepeljati v center za ravnanje z odpadki. S tem majhnim dodatnim prizadevanjem lahko pomagate zagotoviti, da se dragocene surovine reciklirajo in da se onesnaževala ustrezno obravnavajo.

Ta naprava je označena v skladu z Evropsko Direktivo 2012/19/EU o uporabi električnih in elektronskih naprav (ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0)).

Smernica določa okvir za vračanje in recikliranje rabljenih naprav, kot je ustrezno po vsej EU.



Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korištenje i spremite ih kao priručnik. Pravilno korištenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.

Mere bezbednosti i uputstva sadržani u ovom priručniku ne pokrivaju sve moguće situacije koje mogu nastati tokom rada uređaja. Tokom rada sa uređajem, korisnika treba voditi zdrav razum, biti oprezan i pažljiv.

MERE BEZBEDNOSTI

- Proizvođač nije odgovoran za štetu prouzrokovanu nepridržavanjem pravila bezbednosti i pravila korišćenja uređaja.
 - Ovaj uređaj je namenjen za neindustrijsku upotrebu u domaćinstvu i sličnim sferama primene. Industrijska primena ili bilo koja druga zloupotreba smatrat će se kršenjem odgovarajućih uslova usluge. Ako se to dogodi, proizvođač nije odgovoran za bilo kakve moguće posledice.
 - Pre priključivanja uređaja u struju proverite da li njen mrežni napon odgovara navedenom naponu uređaja (vidi specifikacije i tehničke karakteristice na fabričnoj pločici).
 - Koristite produžni kabl, koji odgovara potrošnji energije uređaja – neusklađenost može izazvati kratak spoj ili paljenje kabla.
 - Priključite uređaj samo utičnici sa uzemljenjem – ovo je obavezan uslov zaštite od električnog udara. Kada koristite produžni kabl isto tako proverite da li ima uzemljenje.
- STOP** **UPOZORENJE!** Tokom rada telo uređaja, činja i metalni delovi se zagrevaju! Budite oprezni! Koristite rukavice za remu! Kako biste izbegli vrelu paru nemojte se naginjati prema uređaju kada orvarate poklopac.
- Isključite uređaj iz utičnice nakon korišćenja. Isto tako i tokom pranja i premeštanja. Isključite kabl iz mreže držeći ga suvim rukama za utikač, a ne za sam kabl.
 - Potrebno je voditi računa o mogućem oštećenju kabla uređaja. Ne sme biti blizu izvora toplote, oštih predmeta, koji mogu oštetiti kabl.



NAPOMENA! Slučajno oštećenje kabla može izazvati probleme koje ne pokriva garancija a isto tako i udar struje. Oštećen kabl mora se hitno zameniti u servisnom centru.

- Pri promeni položaja diskovnog grejnog elementa obavezno koristite klešta koja ulaze u komplet proizvoda. Ovo će isključiti mogućnost dobijanja opekotina ili drugih slučajnih povreda.
- Pri instaliranju grejnog diska u gornjem položaju proverite da je on učvršćen u žlebovima radne komore uređaja. Nepravilno instaliranje grejnog elementa može dovesti do njegovog slobodnog pomeravanja u toku eksploatacije i do kvara uređaja.



Za uzimanje klešta obavezno koristite termoizolacionu rukavicu. Zabranjeno je dodirivanje grejnog diska rukama bez obzira na njegov položaj!

Kako biste izbegli udar struje nemojte pomerati grejni element ako je uređaj priključen u struju!

Zabranjuje se zatvaranje poklopca uređaja ako je grejni element instaliran u gornjem položaju.



- Nemojte stavljati uređaj na meku površinu, nemojte ga pokrivati tokom rada. To može dovesti do pregrevanja i kvara uređaja.
- Zabranjeno je korišćenje uređaja na otvorenom. Ako vlaga ili strani predmeti uđu unutar tela uređaja, to može izazvati ozbiljno oštećenje.
- Pre nego što počnete čistiti uređaj, proverite da li je on isključen iz struje i potpuno ohlađen. Striktно pratite uputstvo za čišćenje uređaja.



OPOZORENJE! Zabranjeno je skvasiti telo uređaja, stavljati ga u vodu ili pod vodu koja teče!



- Deci starijoj od 8 godina a isto tako i osobama sa ograničnim fizičkim, senzornim, mentalnim sposobnostima ili sa nedodatkom iskustva ili znanja,

dozvoljeno je koristiti uređaj samo pod nadzorom odraslih ili u tom slučaju ako su im bila data podrobna uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i da su oni svesni svih opasnosti vezanih za njegovo korišćenje. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čuvajte pribor i njegov kabl van domašaja dece manje od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja moraju se obavljati strogo pod nadzorom odraslih.

- Materijal za pakovanje (plastika, polisteren) može biti opasan za decu (opasnost od gušenja!). Čuvajte ga van domašaja dece.
- Zabranjena je samostalna popravka uređaja ili promena njegove konstrukcije. Popravka uređaja mora biti obavljena isključivo od strane specialiste ovlašćenog servisnog centra. Neprofesionalna popravka može dovesti do kvara uređaja, trauma i oštećenja imovine.

STOP **UPOZORENJE!** *Zabranjeno korišćenje uređaja sa bilo kakvim oštećenjem.*

Technické vlastnosti

Model.....	RMK-M911E	Povrch nádoby/tiganj.....	nepríručný keramický
Výkon.....	860-1000 W	Displej.....	LED, farebný
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-grejanje.....	áno
Električna bezbednost.....	klasa I	Dimenzije.....	377 × 285 × 240 mm
Kapacita nádoby.....	5 l	Neto težina.....	5,7 kg

Programy

1. MULTICOOK (MULTIKUCHÁR)	7. PASTA (CESTOVINY)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CESTO)
2. OATMEAL (MLIEČNA KAŠA)	8. SLOW COOK (POMALÉ DUSENIE)	14. PIZZA (PIZZA)
3. STEW (DUSENIE)	9. BOIL (VARENIE)	15. BREAD (CHLIEB)
4. FRY (PRAŽENIE)	10. BAKE (PEČÍVO)	16. DESSERT (DEZERTY)
5. SOUP (POLIEVKA)	11. GRAIN (KRÚPY)	17. QUICK COOK (EXPRES)
6. STEAM (NA PARE)	12. PILAF (PILAF)	

Funkcie

Funkcija MASTERFRY (podizáňe grejnoj element).....	dostupna
Udržiavanie teploty hotových jedál (autozohrievanie).....	až 24 hodin
Predbežné vypnutie autozohrievania.....	áno
Zohrievanie jedla.....	až 24 hodin
Odladený štart.....	až 24 hodin

Súprava

Multikuhinja.....	1 ks	Lyžica.....	1 ks
Nádoba.....	1 ks	Plochá lyžica.....	1 ks
Tiganj.....	1 ks	Knih receptov.....	1 ks
Klešta.....	1 ks	Držiak na lyžicu.....	1 ks
Kontajner na prípravu jedál na pare.....	1 ks	Návod na používanie.....	1 ks
Staklenke za jogurt.....	6 ks	Servisná nožička.....	1 ks
Odmerný pohár.....	1 ks	Nápojaci kábel.....	1 ks

▮ *Výrobca má právo na zmeny dizajnu, súpravy, a taktiež technických vlastností výrobku v procese zdokonaľovania svojej produkcie bez dodatočného oznámenia o zavedení týchto zmien. Špecifikácia dovoľuje chybu od ± 10%.*

Zariadenie RMK-M911E A1

- | | |
|--|--|
| 1. Kryt spotrebiča | 11. Polievková lyžica |
| 2. Odmimateľný vnútorný kryt | 12. Odmerný pohár |
| 3. Grejní element za podizáňe | 13. Tiganj |
| 4. Nádoba | 14. Klešta |
| 5. Tlačidlo na otváranie krytu | 15. Kontajner na prípravu na pare |
| 6. Ovládací panel s displejom | 16. Staklenke za jogurt |
| 7. Teleso | 17. Držadlo na lyžicu |
| 8. Držadlo na prenášanie | 18. Kábl za napájanie |
| 9. Odmimateľný ventil na vypustenie pary | 19. Kontejner za sakupľanje kondenzata |
| 10. Plochá lyžica | |

Ovládací panel A2

Multikuhinja REDMOND RMK-M911E je vybavený senzorovým ovládacím panelom s multifunkčným farebným LED displejom.

1. «Reheat/Cancel» («Zrušenie/Zohrievanie») – zapnutie/vypnutie funkcie zohrievania, prerušenie programu prípravy, zrušenie nastavených nastavení.
2. «Time delay» («Odladený štart») – zapnutie režimu nastavenia času odladeného štartu.
3. «Temperature» («Teplota») – nastavenie teploty v programe «MULTICOOK».
4. «Hour» («Hodiny») – výber hodnoty v hodinách v režimoch nastavenia času prípravy a odladeného štartu.
5. «Min» («Minúty») – výber hodnoty minútach v režimoch nastavenia času prípravy a odladeného štartu.
6. «Quick cook» («Expres») – spustenie programu «QUICK COOK».
7. «Menu/Keep Warm» («Menu/Autozohrievanie») – výber automatického programu prípravy.
8. «Start» («Start») – zapnutie požadovaného režimu prípravy.
9. Displej.

Konstrukcia displeja A3

1. Kontrolka plnenia automatického programu «QUICK COOK».
2. Kontrolka plnenia programu prípravy/zohrievania.
3. Kontrolka etáp prípravy.
4. Kontrolka nastavenej teploty v programe «MULTICOOK».
5. Kontrolka plnenia funkcie «Time delay».
6. Kontrolka režimu údajov časovača.
7. Časovač.
8. Kontrolka zvoleného automatického programu prípravy.

I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

Opatrne vyberte výrobky a jeho diely z kartónu. Odstráňte všetky obaly. Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a tabuľku so sériovým číslom výrobku na jeho telese!

V prípade straty sériového čísla na výrobku automaticky zbavuje Vás 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.

⚠ *Nakon prevoza ili čuvanja na niskim temperaturama, potrebno držati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.*

PAŽŇA! Zabranjeno je dizati ureďaj sa napunjenom posudom za ručicu.

Nek uključujte ureďaj bez instalirane posude ili s praznom posudom unutra. U slučaju slučajnog pokretanja programa za kuvanje, može doći do kritičnog pregrevanja ili oštećenja premaza protiv lepljenja. Pre prženja, sipajte unutra malo biljnog ili suncokretovog ulja

STOP **PAŽŇA!** Zabranjeno je dizati ureďaj za ručke posude!

II. PREVÁDZKA

Pred prvým zapnutím

Dajte spotrebič na tvrdý rovný vodorovný povrch tak, aby sa para z parného ventilu nedostávala na tapety, dekoráčnÉ povrchy, elektrické prístroje a ďalšie predmety alebo materiály, ktoré môže poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred prípravou sa uistite, že vonkajšie a viditeľné diely ureďaja nie sú poškodené, nemajú odštepý a iné defekty. Medzi nádobou a vyhrievacím prvkom nesmú byť žiadne cudzí predmety.

Nastavenie času prípravy

V ureďaji REDMOND RMK-M911E je možné samostatne nastavovať čas prípravy pre každý program (okrem programu «QUICK COOK»). Krok zmeny a možný rozsah zadávaného času záleží na zvolenom programe prípravy. Pre zmenu času:

1. Po výbere programu prípravy stlačením tlačidla «Hour» nastavte hodnotu hodín. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
2. Stlačením tlačidla «Min» nastavte hodnotu minút. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
3. V prípade potreby nastavenia času prípravy menej ako jedna hodina stlaďte tlačidlo «Hour», kým sa nevymluže hodnota hodín. Potom stlačením tlačidla «Min» nastavte potrebnú hodnotu minút.
4. Po ukončení nastavenia času prípravy (displej stále bliká) prejdete do ďalšej etapy v súlade s algoritmom zvoleného programu prípravy. Pre zmenu urobených nastavení stlaďte tlačidlo «Reheat/Cancel», potom znovu zadajte program prípravy.

i Pri ručnom nastavení času prípravy berte do úvahy možný rozsah nastavení a krok nastavenia, stanovený skôr zvoleným programom prípravy v súlade s tabuľkou výrobných nastavení.

Pre vaše pohodlie sa rozsah zadávaného času v programoch prípravy začína minimálnymi hodnotami. Toto umožňuje predĺžiť trvanie programu, ak sa jedlo neuvarilo počas základnej doby.

V niektorých automatických programoch sa odpočítavanie nastaveného času prípravy začína len po dosiahnutí zadanej pracovnej teploty. Napríklad, ak vlejete studenú vodu a nastavíte v programe «STEAM» čas prípravy 5 minút, program sa spustí a odpočítavanie zadaného času prípravy sa začne len po tom, ako sa voda začne vriet a dosiahne sa dostatočné množstvo pary v nádobe. V programe «PASTA» sa odpočítavanie nastaveného času prípravy začína po tom, ako sa voda začne vriet a po opakovanom stlačení tlačidla «Start».

Funkcia MASTERFRY A4

Multikuválo REDMOND RMK-M911E je opremienna grejním elementom na dizanje. Zahvaljujúci tome sada môžete koristiti u multikuválo ne samo činiiju, nego i tiganj (ulazi u komplet).

⚠ Za uzimanje kletša obavezno koristite termoizolacionu rukavicu. Zabranjeno je dodirivanje grejnog diska rukama bez obzira na kazaljkenu položaj!

Iz bezbednosnih razloga za promenu položaja grejnog elementa koristite kletša (ulaze u komplet).

Za instaliranje grejnog elementa u gornjem položaju pažljivo ga podignite do maksimuma i lagano okrenite suprotno smeru kazaljkeni satu do sigurne fiksacije podupirača u žlebovima radne komore.

Za instaliranje disk-grejača u donju poziciju podignite ga, da bi podupirači izašli iz žlebova na zidovima radne komore, lagano okrenite disk u smeru kazaljkeni na satu i pažljivo spustite.

STOP Nemojte pokušavati promeniti položaj grejnog elementa ako je ureďaj priključan u struju!

Zabranjeno je zatvaranje poklopca ureďaja ako se disk-grejni element nalazi u gornjem položaju.

i Za spremanje u multikuválo koristite samo tiganj REDMOND, koji ulazi u komplet.

Funkcia «Time delay»

Funkcia umožňuje uviesť dobu, po ukončení ktorej jedlo má byť hotové (vzhľadom na čas trvania programu). Nastaví čas je možné v rozsahu 10 minút až 24 hodín s krokom nastavenia 10 minút. Treba brať do úvahy, že čas odloženiu musí byť dlhší ako nastavený čas prípravy, v opačnom prípade program sa začne hneď po stlačení tlačidla «Start».

Môžete nastaviť čas odloženého štartu po zvolení automatického programu, nastavení hodnôt teploty a doby prípravy:

1. Stlačením tlačidla «Time delay» zapnite režim nastavenia času pre odložený štart. Na displeji sa objaví nadpis «Time delay», časová začne blikat.
2. Stlačením tlačidla «Hour» po krokoch zmeňte hodnotu hodín. Nastavený formát času je 24 hodín. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
3. Stlačením tlačidla «Min» po krokoch zmeňte hodnotu minút. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
4. Ak potrebujete nastaviť čas prípravy menej ako jednu hodinu v režime nastavenia hodín, postupne stláčajte tlačidlo «Hour», kým sa nevymluže hodnota hodín. Potom stlačením tlačidla «Min» nastavte požadovanú hodnotu minút.
5. Pre vynulovanie nastavených nastavení stlaďte tlačidlo «Reheat/Cancel», potom znovu zadajte celý program prípravy.
6. Po ukončení nastavenia času stlaďte a udržižte tlačidlo «Start» počas niekoľkých sekúnd. Začne svietiť kontrolka zapnutia funkcie «Time delay», začne sa program a odpočítavanie času.
7. Po uplynutí určeného času jedlo bude hotové. Po ukončení programu sa automaticky zapne funkcia udržiavania teploty hotových jedál (autozohrievanie) a začne svietiť kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel».
8. Pre vypnutie autozohrievania stlaďte tlačidlo «Reheat/Cancel». Kontrolka tlačidla zhasne.

i Funkcia odloženého štartu je prístupná pre všetky automatické programy prípravy, okrem programov «FRY», «PASTA» a «QUICK COOK». Neodporúča sa používať funkciu «Start delay», ak recept obsahuje potraviny podliehajúce rýchlej skaze (vajca, čerstvé mlieko, mäso, syr atď.).

Pri nastavení času vo funkcii «Start delay» treba brať do úvahy, že odpočítavanie času v programe «STEAM» sa začína len po dosiahnutí požadovanej pracovnej teploty (po tom, ako voda začne vriet).

Funkcia udržiavania teploty hotových jedál «Keep warm» (autozohrievanie)

Zapína sa automaticky hneď po ukončení programu prípravy a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 70-75°C počas 24 hodín. Počas autozohrievania svieti kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel», na displeji sa zobrazuje priame odpočítavanie času v danom režime. V prípade autozohrievania je možné vypnúť stlačením a udržiavaním počas niekoľkých sekúnd tlačidla «Reheat/Cancel».

Predbežné vypnutie autozohrievania

Zapnutie autozohrievania po ukončení programu prípravy nie je vždy vhodné. Vzhľadom na toto v ureďaji REDMOND RMK-M911E je určená možnosť včasného vypnutia tejto funkcie počas spustenia alebo fungovania základného programu prípravy. Preto počas štartu alebo práce programu stlaďte a udržižte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo «Menu», kým nezhasne kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel». Pre opakované zapnutie autozohrievania ešte raz stlaďte tlačidlo «Menu» (kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel» začne svietiť).

Funkcia zohrievania jedál

V ureďaji REDMOND RMK-M911E je možné zohrievať studené jedlá:

- Preložte potraviny do nádoby a umiestnite ju do telesa ureďaja.
- Zatvorte kryt, zapojte spotrebič do elektrickej siete.
- Stlaďte a udržižte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo «Reheat/Cancel», kým nezaznie zvukový signál. Na displeji sa zvasieví príslušná kontrolka tlačidla. Časová začne odpočítavanie času zohrievania.

Spotrebič zohreje jedlo na 70-75°C a bude ho udržiavať horúcim počas 24 hodín. V prípade potreby zohrievanie je možné zastaviť stlačením a udržiavaním počas niekoľkých sekúnd tlačidla «Reheat/Cancel», kým nezhasnú príslušné kontrolky na displeji a tlačidlo.



Multikuválo môže udržiavať jedlo v zohriatom stave až 24 hodín, ale neodporúča sa udržiavať jedlo zohriatým dlhšie ako dve-tri hodiny, aby sa nezmenili jeho chuťové kvality.

Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov

⚠ VAŽNO! Ako koristite pribor za proizvodnju vode (npr. Pri vrhunskim proizvodima), ZAPREŠETEETE ustanovite temperaturu za pripremu iznad 100°C. Eto možno priveni k pegregevu i polome pribora. Po tom že razloga ZAPREŠITE upotrebu za kinematografiju vodenih programa programa «BAKE», «FRY», «BREAD».

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
2. Vložte ingrediencie do nádoby ureďajú v súlade s programom prípravy a umiestnite ju do telesa spotrebiča. Sledujte, aby všetky ingrediencie, vrátane tekutiny, boli pod maximálnou úrovňou stupnice na vnútornom povrchu nádoby. Uistite sa, že nádoba stojí rovno a tesne sa dotýka ohrievacieho telesa.
3. Zavrtejte kryt ureďajú do zaklapnutia. Zapojte spotrebič do elektrickej siete.
4. Stlačením tlačidla «Menu/Keep Warm» zvolíte požadovaný program prípravy (na displeji sa zvasviet príslušná kontrolka programu).
5. Ako niste zadovolni podrazumevaním progresívam vremenom kuvania, možete da promenite vriednost pritiskom dutama na dugmad «Hour» i «Min». Program MULTICOOK je moguće takođe promeniti temperatura kuvanja pres pochetka. Prilikom izbora ovog programa, temperatura indikator kuvanja he ce upaliti na ekranu. Pritiskom na dugme „Temperature” izaberite zhešenu vriednost.
6. Podľa potreby nastavte čas odloženého startu. Funkciu «Time delay» nemajú programy «FRY», «PASTA» a «QUICK COOK».
7. Pre spuštění programu prípravy stlačte a udržte niekoľko sekúnd tlačidlo «Start», kým nezavsvietia kontrolky tlačidiel «Start» a «Reheat/Cancel». Začne sa nastavený programu a odpočítavanie času prípravy. V programe «STEAM» sa odpočítavanie začína po tom, ako voda začne vriieť a bude dostatočná dosiahnutá hustota pary v nádobe; v programe «PASTA» po tom, ako voda v nádobe začne vriieť, vloženia potravín a opakovaného stlačenia tlačidla «Menu/Keep Warm», kým nezhasne kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel». Opakovaným stlačením tlačidla «Menu» znovu zapnete túto funkciu. Funkciu autozohrievania nemajú programy «YOGURT/DOUGH» a «BREAD».
8. Podľa potreby sa dá vopred vypnúť funkciu autozohrievania pomocou stlačenia a udržania tlačidla «Menu/Keep Warm», kým nezhasne kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel». Opakovaným stlačením tlačidla «Menu» znovu zapnete túto funkciu. Funkciu autozohrievania nemajú programy «YOGURT/DOUGH» a «BREAD».
9. Po ukončení programu prípravy zaznie zvukový signál. Ďalej v závislosti na zvolenom programe alebo nastaveniach spotrebiča sa prepne do režimu autozohrievania (svieti kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel») alebo do režimu očakávania (bližká kontrolka tlačidla «Start»).
10. Aby ste zrušili uvedený program, prerušte proces prípravy alebo autozohrievanie, stlačte a udržte niekoľko sekúnd tlačidlo «Reheat/Cancel».



Aby ste dosiahli kvalitný výsledok, navrhujeme použiť recepty na prípravu jedál z knihy receptov, ktorá sa prikladá k ureďajú REDMOND RMK-M911E, a ktorá bola špeciálne pripravená pre tento model.



Ak ste nedosiahli požadovaný výsledok pomocou obvyčajných automatických programov, použite univerzálny program «MULTICOOK» s rozšíreným rozsahom ručných nastavení, ktorá otvára veľké možnosti pre vaše kulinárske experimenty.

Program «MULTICOOK»

Tento program je určený na prípravu prakticky všetkých jedál podľa zadaných používateľom parametrov teploty a času prípravy. Vďaka programu «MULTICOOK» multikuhinja REDMOND RMK-M911E nahradí celú radu kuchynských spotrebičov a umožní pripraviť jedlá podľa prakticky všetkých receptov, ktoré budú pre vás zaujímavé, a ktoré si nájdete v starej kulinárskej knihe alebo na Internetete.

Pre vaše pohodlie pri príprave jedál za teploty maximálne 80°C funkcia autozohrievania je vypnutá. Podľa potreby môžete ju zapnúť ručne pomocou stlačenia a udržania počas niekoľkých sekúnd tlačidla «Menu» po spustení programu prípravy, kým nezačne svietiť kontrolka «Reheat/Cancel».

- Predvolený čas prípravy programu «MULTICOOK» je 15 minút, predvolená teplota prípravy je 100°C.
- Rozsah ručného regulovania teploty (mení sa pomocou stlačenia tlačidla «Temperature»): 35-170°C s krokom zmeny 5°C.
- Rozsah ručného regulovania času: 5 minút – 12 hodín s krokom zmeny 1 minúta pre interval až 1 hodina alebo 5 minút pre interval viac ako 1 hodina.



Program «MULTICOOK» umožňuje prípravu rôznych jedál. Použite knihu receptov od našich profesionálnych kuchárov alebo špeciálnu tabuľku odporúčaných teplôt na prípravu rôznych jedál a potravín.



Ako MULTICOOK koristite za kipuću vodu (na primer, za kuvanje proizvoda), ZABRANJENO je da postavite temperaturu kuvanja iznad 100°C.

Program «OATMEAL»

Odporúča sa na prípravu mliečnych kaší. Predvolený čas programu prípravy je 10 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 1 minúta.

Program «OATMEAL» je určený na prípravu kaše s použitím pasterizovaného nízkotučného mlieka. Aby mlieko nevykypelo a bol dosiahnutý požadovaný výsledok, pred prípravou sa odporúča:

- Dôkladne umyť všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, pšeno atď.), kým voda nebudie čistá;
- pred prípravou jedál namažte nádobu ureďajú maslom;

- prísne dodržte pomery uvedené v priloženej knihe receptov (znižujte alebo zvyšujte počet ingrediencií len proporcionálne);
 - plnotučné mlieko riedte pitnou vodou v pomere 1:1.
- Vlastnosti mlieka a krúp sa môžu líšiť v závislosti na mieste pôvodu a výrobcu, čo sa môže odraziť na výsledkoch prípravy. Ak ste nedosiahli požadovaný výsledok a programe «OATMEAL», použite univerzálny program «MULTICOOK». Optimálna teplota prípravy mliečnej kaše je 95°C. Množstvo ingrediencií a čas prípravy nastavujte podľa receptu.

Program «STEW»

Odporúča sa na dusenie zeleniny, mäsa, hydiny, morských plodov. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program «FRY»

Odporúča sa na vyprážanie mäsa, zeleniny, hydiny, morských plodov. Predvolený čas prípravy v programe je 15 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 1 minúta. Funkcia «Time delay» tento program nemá.



Aby suroviny neprihoreli, dodržte pokyny z knihy receptov a pravidelne miešajte obsah nádoby. Počas prípravy kryt ureďajú môže byť otvorený.

Program «SOUP»

Odporúča sa na prípravu rôznych vývarov a polievok, a taktiež kompótov a nápojov. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program «STEAM»

Odporúča sa na varenie na pare zeleniny, ryby, mäsa, mantov, diétnych a vegetariánskych jedál, detského jedálnička. Predvolený čas prípravy v programe je 15 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 2 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

Na prípravu v tomto programe použite špeciálny kontajner (je súčasťou súpravy):

1. Vlejte do nádoby 600-1000 ml vody. Umiestnite do nádoby kontajner na varenie na pare.
2. Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptúry, rovnomerne vložte ich do kontajneru a umiestnite nádobu do telesa spotrebiča. Uistite sa, že sa nádoba tesne dotýka vyhrievacieho prvku.
3. Dodržte pokyny b. 3-10 časti «Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov».



Odpočítavanie času programu prípravy sa začína po tom, ako voda začne vriieť a bude dosiahnutá dostatočná hustota pary v nádobe.

Ak nepoužívate automatické nastavenia času v tomto programe, použite tabuľku doporučeného času varenia na pare pre rôzne potraviny.

Program «PASTA»

Odporúča sa na prípravu cestovín, parkov, varenia vajec atď. Predvolený čas prípravy v programe je 8 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 2 až 20 minút s krokom nastavenia 1 minúta. Program zahŕňa privedenie vody k varu, vloženie ingrediencií a ich následnú prípravu. Po privedení vody k varu zaznie zvukový signál, ktorý upozorní na to, že treba vložiť ingrediencie. Odpočítavanie času programu prípravy sa začne po opakovanom stlačení tlačidla «Start». Funkcia «Time delay» tento program nemá.



Počas prípravy niektorých potravín (napríklad, cestovín atď.) sa vytvára pena. Pre zabránenie jej možného vytekania z nádoby môžete otvorit kryt o niekoľko minút po vložení potravín do vriacej vody.

Program «SLOW COOK»

Odporúča sa na prípravu duseného mäsa, topeného mlieka. Predvolený čas prípravy v programe je 5 hodín. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 1 až 8 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

Program «BOIL»

Odporúča sa na prípravu zeleniny a strukovín. Predvolený čas prípravy v programe je 40 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 2 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

Program «BAKE»

Odporúča sa na pečenie piskót, nákyppov, koláčov z kysnutého cesta a lístkového cesta. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.



Prípravenosť piškôt je možné skontrolovať pomocou drevenej paličky (špáradla). Ak po vytiahnutí z piškóty na nej nezostane prílepené cesto, to znamená, že piškóta je pripravená.

Pri pečení chleba sa odporúča vypínať funkciu automatického zohrievania jedál na všetkých etapách prípravy.

Program «GRAIN»

Program sa odporúča na varenie kaši z rôznych druhov krúp, prípravu rôznych príloh. Predvolený čas prípravy v programe je 35 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 4 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

Program «PILAF»

Program sa odporúča na prípravu rôznych druhov pilafu. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 10 minút.

Program «YOGURT/DOUGH»

Pomocou tohto programu môžete doma pripravovať rôzne chutné a zdravé jogurty, uloženie cesta. Predvolený čas prípravy v programe je 8 hodín. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 6 až 12 hodín s krokom nastavenia 10 minút. Funkciu autozohrievania tento program nemá. Pri vložení ingrediencií sledujte, aby boli pod označením 1/2 na vnútornom povrchu nádoby.

Program «PIZZA»

Odporúča sa na prípravu pizze. Predvolený čas prípravy v programe je 25 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 1 hodina s krokom nastavenia 5 minút.

Program «BREAD»

Odporúča sa na pečenie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky a ražnej múky. Program zahŕňa plný cyklus prípravy začínajúc uležaním cesta až po pečenie. Predvolený čas prípravy v programe je 3 hodiny. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 1 až 6 hodín s krokom nastavenia 10 minút. Funkciu autozohrievania tento program nemá.

- Pri vložení ingrediencií sledujte, aby boli pod označením 1/2 na vnútornom povrchu nádoby.
- Treba brať do úvahy, že počas prvej hodiny programu prebieha uležanie cesta, potom nasleduje pečenie.
- Múku pred použitím treba preosiať pre oksyľčenie a odstránenie nečistôt.
- Neodporúča sa použitie funkcie «Odložený štart», pretože to môže vplyvať na kvalitu pečenia.
- Neotvárajte kryt ureďaja kým neskončí proces pečenia! Vplyva to na kvalitu konečného produktu.
- Aby ste skrátili čas prípravy a ju zjednodušili odporúčame použiť predpripravené zmesi na prípravu chleba.

Program «DESSERT»

Odporúča sa na prípravu rôznych dezertov z ovocia. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 4 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program «QUICK COOK»

Program rýchlej prípravy ryže a kaši z krúp. Tento program nemá regulovanie času prípravy a funkciu «Time delay».

III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Príprava fondue
- Fritovanie
- Príprava tvarohu, syru
- Pasterizácia tekutých potravín
- Zohrievanie detskej výživy
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny



Recepty odeňku imati jela navedeni mogu imati kviži nahj znam recept ili sajtu www.redmond.comany.

IV. DODATOČNÉ PRÍSLUŠENSTVO

Nabavíte dodatnú opremu za multi-kvalitu REDMOND RMK-M911E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.redmond.comany ili u prodavnica omotčenih distributera.

V. ČISTENIE SPOTREBIČA

Pred čistením výrobku sa uistite, že je odpojený z elektrickej siete a úplne vychladol. Použite mäkkú handričku a neabrazívny čistiaci prostriedok na umývanie riadu. Odporúčame čistiť spotrebič ihneď po použití.



Pri čistení nepoužívajte abrazívne prostriedky, špongie s abrazívnym povrchom a chemicky agresívne látky. Nikdy neponárajte teleso spotrebiča do vody a neumiestňujte ho pod prúd tečúcej vody.

Pred prvým použitím alebo na odstránenie zápachu po varení odporúčame v priebehu 15 minút povariť v nádobe pol citróna v programe «STEAM».

Nádobu, vnútorné hliníkové veko a parný ventil je potrebné čistiť po každom použití. Nádobu je možné umývať v umývačke riadu. Po ukončení čistenia nádoby vytrite jej vonkajší povrch do sucha.

Pre vyčistenie vnútorného hliníkového veka (A5):

1. Otvorte veko ureďaja.
2. Na vnútornej strane veka súčasne stlačte smerom ku stredu dve plastové západky.
3. Bez použitia sily potiahnite vnútorné hliníkové veko trochu k sebe a dole, aby sa uvoľnilo od hlavného veka.
4. Vytrite povrch oboch viek vlhkou handričkou alebo obrúskom. Ak je to potrebné, umyte odmontované veko pod tečúcou vodou a použite prostriedok na umývanie riadu. Použitie umývačky nie je vhodné.
5. Sprátnu montáž vykonajte v opačnom poradí: vložte hliníkové veko do horných zárezov, zarovnajto ho s hlavným vekom a zľahka zatlačte na západky, kým sa neozve zaklapnutie. Vnútorné hliníkové veko musí byť pevne zafixované.

Parný ventil je umiestnený v špeciálnom sedle na hornom veku spotrebiča a skladá sa z dvoch častí: vonkajšieho disku a základne. Pre čistenie ventilu:

1. Opatrne potiahnite vonkajší disk za výstupok smerom hore a k sebe, ako je znázornené v schéme A6.
2. Na vnútornej strane disku otočte hlavnú časť ventilu proti smeru hodinových ručičiek až na doraz a vyberte ju.
3. Opatrne vyberte gumíčku ventilu. Podľa vyššie uvedených pravidiel umyte všetky časti ventilu.

STOP UPOZORENIE! Aby sa predišlo deformáciám ventilovej gumíčky, je zakázané ju skrúcať alebo natahovať.

4. Sprátnu montáž vykonajte v opačnom poradí: vložte gumíčku na miesto a zarovnajto zárezy hlavnej časti ventilu s zodpovedajúcimi výstupkami na vnútornej strane disku a otočte v smere hodinových ručičiek. Umieňte parný ventil do otvoru na veku spotrebiča (vonkajší disk musí byť namontovaný s výstupkom pre vybratie smerom dozadu).

Kondenzát vznikajúci pri príprave jedál sa v tomto type spotrebiča s zhromažďuje v osobitnej dutine v telese spotrebiča okolo nádoby a odtieká do nádrčky na zadnej strane spotrebiča.

1. Otvorte veko, vyberte nádobu. Ak je to nutné, zľahka podvihnite prednú časť ureďaja, aby kondenzát úplne odtiekol do nádrčky.
2. Vyberte kontajner jemným ťahom za výstupok smerom k sebe.
3. Vyléjte kondenzát. Opláchnite kontajner a vložte ho späť na miesto.
4. Kondenzát, ktorý zostal v dutine okolo nádoby, odstráňte pomocou kuchynského obrúska.

Transport i Skladištenje

Otopite sve delove uređaja u potpunosti pre ponovne upotrebe ili skladištenja. Skladištenje uređaj čuvajte na suvom i prozračnom mestu daleko od grejača i direktne sunčeve svetlosti.

Tokom transporta i skladištenja, ne izlažite uređaj mehaničkim uticajima koji mogu oštetiti uređaj i / ili oštetiti integritet pakovanja.

Držite uređaj dalje od vode i drugih tečnosti.

VI. TIPY NA PRÍPRAVU JEDÁL

Chyby pri príprave a spôsoby, ako ich odstrániť

Táto časť zahŕňa typické chyby, ktoré vznikajú pri príprave jedál v ureďajoch a pojednáva o ich možných príčinách a spôsoboch, ako ich odstrániť.

JELO NIJE SPREMLJENO DO KRAJA

Mogući uzroci	Načini rešenja
Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste za- tvorili čvrsto, zato temperatura kuvanja nije bila dovol- jno visoka.	Tokom kuvanja nemojte otvarati poklopac bez potrebe. Zatvarajte poklopac dok ne klikne. Proverite da ništa ne smeta potpustom zatvaranju poklopca uređaja i da guma na unutrašnjoj strani uređaja nije deformisana.
Činija i grejni element loše imaju loš kontakt i zato temperatura kuvanja nije bila dovoljno visoka.	Činija treba da bude dobro postavljena na telu pribora i učvršćena za dno diska za grejanje. Proverite da u multi-kvalulu nema stranih predmeta. Izbegavajte prljanje diska za grejanje.

Nesrečan izbor sastojaka jela. Ovi sastojci nisu pogodni za pripremu hrane na način koji ste izabrali ili ste izabrali pogrešan program. Sastojci su iseckani veoma krupno, prekršene su opšte proporcije stavljanja sastojaka. Nepravilno ste postavili (ili niste izračunali) vreme spremanja. Izabrana varijanta recepta nije pogodna za ovo multi-kuvalo.		Preporučljivo je koristiti dokazane (adaptirane za ovaj model uređaja) recepte. Koristite recepte na koje zaista možete računati. Izbor sastojaka, način seckanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju odgovarati izabranom receptu.
Tokom parenja u činiji je premalo vode da bi se obezbedila dovoljna gustina pare.		Sipajte u činiju obavezno toliko vode koliko je navedeno u receptu. Ako sumnjate, možete kontrolisati nivo vode tokom spremanja.
Kada pržite	Sipali ste u činiju previše ulja.	Pri običnom prženju dovoljno je da ulje pokriva dno posude tankim slojem. Pri dubokom prženju pratite uputstvo.
	Višak vlage u činiji.	Nemojte zatvarati poklopac multi-kuvala ako to nije navedeno u receptu. Sveže zamrznutu hranu obavezno odmrznite i spustite vodu.
Kada kuvate: isparivanje bujlica kada kuvate jela sa visokom kiselinom		Neki proizvodi zahtevaju posebnu obradu pre spremanja: pranje, zaprška i t. d. Pratite uputstva izabranog recepta.
Kada pečete (testo nije potpuno ispečeno)		U procesu spremanja, testo se zalepilo za unutrašnji poklopac i zatvorilo ventil za paru. Stavljate testo u posudu u manjoj količini. Postavili ste u posudu premo-gno testa. Sklonite pecivo iz posude, okrenite i vratite ponovo u posudu. Posle toga nastavite sa kuvanjem. Ubuduće kada pečete stavljati manju količinu testa u posudu.

JELO SE PREKUALO

Pogrešili ste u izboru sastojaka ili pri izračunavanju vremena kuvanja. Dimenzije sastojaka su premale.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Koristite recepte na koje zaista možete računati. Izbor sastojaka, način seckanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju odgovarati izabranom receptu.
Posle spremanja jelo je stajalo predugo na automatskom grejanju.	Dugo korišćenje funkcije autogrejanja nije preporučljivo. Ako u vašem modelu uređaja ima mogućnost predhodnog isključivanja ove funkcije, možete je koristiti.

PROIZVOD SE ISPARAVA PRI KUVANJU

Tokom kuvanja mlečne kaše isparava mleko.	Kvalitet i svojstva mleka mogu zavistiti od mesta i uslova njegove proizvodnje. Preporučujemo upotrebu isključivo ultra-pasterizovanog mleka sa masnoćom od 2,5%. Ako je potrebno mleko može biti razblaženo malom količinom pitke vode.
Pre kuvanja sastojci nisu bili obrađeni ili su bili obrađeni nepravilno (loše isprani i t. d.). Nisu bile ispoštovane proporcije sastojaka ili vrste sastojaka su bile izabrane nepravilno.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, način njihove prethodne obrade, proporcije stavljanja moraju odgovarati preporuci recepta. Žitarice celog zrna, mesa, ribu i morske plodove uvek treba temeljno isprati čistom vodom.
Proizvodnja formira pena	Preporučuje se temeljito ispranje proizvoda, ventila uklanjanje ili kuvanje sa otvorenim poklopcem

JELO PREGOREVA

Posuda je bila loše isprana nakon predhodnog spremanja hrane. Nelepljivi keramički premaz je oštećen.	Pre nego što počnete da spremate, proverite da li je posuda dobro isprana i da keramički premaz nema oštećenja.
Celokupna količina stavljenih sastojaka u posudu je manja nego što je preporučeno u receptu.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept.

Određili ste predugo vreme za spremanje.	Skratite vreme za spremanje i pratite preporuke recepta, odgovarajuće za ovaj model uređaja.
Kada pržite: zaboravili ste da sipate ulje u posudu, niste mešali ili kasno okretali hranu koju kuvate.	Tokom običnog prženja sipajte u posudu malu količinu ulja kako bi ono pokrilo dno posude tankim slojem. Da bi se hrana ravnomerno ispržila, treba je 5 vreme na vreme mešati ili okretati u posudi.
Kada dinstate: u posudi nema dovoljno vode	Sipajte u posudu više vode. Tokom spremanja nemojte otvarati poklopac multi-kuvala bez potrebe.
Kada kuvate: u posudi ima premalo tečnosti (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržavajte se pravilnog odnosa tečnosti i tvrdih sastojaka.
Kada pečete: niste namazali unutrašnju poveršinu posude maslacem pre spremanja.	Pre stavljanja testa namažite dno i zidove posude maslacem ili suncekretovim uljem (ne treba sipati ulje u posudu!)

JELO JE IZGUBILO FORMU REZANJA

Previše često ste mešali sastojke u posudi	Kada pržite u običnom režimu nemojte često mešati jelo, otprilike svakih 5 do 7 minuta.
Stavili ste prebrzo vreme spremanja	Skratite vreme spremanja i pratite uputstva recepta, odgovarajuće ovom modelu uređaja.

PECIVO JE ISPALO VLAŽNO

Koristili ste sastojke koji ne valjaju i daju višak vlage (sočno povrće ili voće, smrznuto šumsko voće, pavlaka i t. d.)	Izaberite sastojke u skladu sa receptom. Trudite se da ne izaberete kao sastojke proizvode koji sadrže previše vlage ili ih koristite, ako je to moguće, u minimalnim količinama.
Držali ste spremno pecivo u zatvorenom multi-kuvalu predugo.	Pokušajte da uklonite pecivo iz multi-kuvala odmah nakon pečenja. Ako je potrebno možete ostaviti proizvod u multi-kuvalu na kratko kada je uključeno autogrejanje.

PECIVO SE NIJE PODIGLO

Jaja i šećer su bili loše mučeni	Uzmite odgovarajući (adaptirano za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, proporcije stavljanja i način njihove prethodne obrade, moraju odgovarati preporuci recepta.
Testo je dugo stajalo sa praškom za pecivo	
Brašno nije dobro prosejano ili testo loše umešeno	
Pogrešili ste redosled stavljanja sastojka	
Recept koji ste izabrali ne odgovara ovom modelu-multi-kuvala.	

i Kod nekih modela multi-kuvala firme REDMOND u programima „STEW“ u „SOUP“ pri nedostatku tečnosti u posudi uključuje se sistem zaštite od pregrevanja uređaja. U ovom slučaju program spremanja se zaustavlja i multi-kuvalo prelazi u režim autogrejanja.

Odporučanie na použitie teplotných režimov v programe «MULTICOOK»

Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu	Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu
35	Uležanje cesta, priprava octu	105	Priprava huspeniny
40	Priprava jogurtu	110	Sterilizácia
45	Zákvas	115	Priprava cukrového sirupu
50	Kvasenie	120	Priprava kolena
55	Priprava fondánu	125	Priprava duseného mäsa
60	Priprava zeleného čaju, detskej výživy	130	Priprava nákypu

Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu	Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu
65	Cooking mäsa v vákuovom balení	135	Vyprážanie hotových jedál, aby boli chrumkavé
70	Príprava punču	140	Údenie
75	Pasterizácia, príprava bieleho čaju	145	Opekanie zeleniny a ryby v alobale
80	Príprava vareného vína	150	Opekanie mäsa v alobale
85	Príprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy	155	Vyprážanie výrobkov z kysnutého cesta
90	Príprava červeného čaju	160	Vyprážanie hydiny
95	Príprava mliečnych kaší	165	Vyprážanie steakov
100	Príprava snehových bozkov, džemu	170	Vyprážanie fritovaných jedál (hranolky, kuracie nugety atď.)

Preporučeno vreme spremanja različitih jela na pari

Nº	Proizvod	Težina, g./ količina, kom.	količina vode, ml	vreme spremanja, min
1	File od svinjskog/govedeg mesa (kockice 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	File od jagnjetine (kockice 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Pileći file (na kockice 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Mesne okruglice/kotletiči	500	800	25/40
5	Riba (file)	300	800	15
6	Morski plodovi, oguljeni, kuvani i smrznuti	300	800	5
7	Krompir (kockice 1,5-2 cm)	500	800	20
8	Šargarepa (kockice 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Cvekla (kockice 1,5-2 cm)	500	1500	90
10	Smrznuo povrće	500	800	5
11	Pileće jaje	5 kom.	800	10

i Treba reći da ovo su opšte preporuke. Realno vreme se može razlikovati od brojeva koji su ovde preporučeni zavisno od osobi na proizvoda a isto tako i od vašeg ukusa.

Súhrnná tabuľka programov prípravy (výrobné nastavenia)

Program	Odporúčania na použitie	Prečlenený čas prípravy	Rozsah času prípravy / krok nastavenia	Odlícený start, hod.	Očakávanie prechodu k pracovným parametrom	Autozohrievanie
MULTI-COOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy	15 min	5 min – 1 hod. / 1 min 1 hod. – 12 hod. / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Príprava kaší s mliekom	10 min	5 min – 1 hod. 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Dusenie mäsa, ryby, zeleninových príloh a viaczložkových jedál	1 hod.	20 min – 12 hod. / 5 min	✓		✓
FRY	Vyprážanie mäsa, ryby, zeleniny a viaczložkových jedál	15 min	5 min – 1 hod. 30 min / 1 min			✓

Program	Odporúčania na použitie	Prečlenený čas prípravy	Rozsah času prípravy / krok nastavenia	Odlícený start, hod.	Očakávanie prechodu k pracovným parametrom	Autozohrievanie
SOUP	Príprava vývarov, mäsových, zeleninových a studených polievok	1 hod.	20 min – 8 hod. / 5 min	✓		✓
STEAM	Varenie na pare mäsa, ryby, zeleniny a iných potravín	15 min	5 min – 2 hod. / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Príprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie parkov a iných polotovarov	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Príprava topeného mlieka, duseného mäsa, kolena, huspeniny, tlačienky	5 hod.	1 hod. – 8 hod. / 10 min	✓		✓
BOIL	Varenie zeleniny a strukovín	40 min	5 min – 2 hod. / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečenie báboviek, biskvitov, nákyrov, koláčov z kysnutého cesta a lístkového cesta	1 hod.	20 min – 8 hod. / 5 min	✓		✓
GRAIN	Príprava rôznych krúp a príloh. Varenie kaší s vodou	35 min	5 min – 4 hod. / 5 min	✓		✓
PILAF	Príprava rôznych druhov pilafu (s mäsom, rybou, hydinou, zeleninou)	1 hod.	20 min – 1 hod. 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT	Príprava rôznych druhov jogurtu	8 hod.	6 hod. – 12 hod. / 10 min	✓		
PIZZA	Príprava pizze	25 min	20 min – 1 hod. / 5 min	✓		✓
BREAD	Príprava chleba z ražnej a pšeničnej múky (vrátane etapy uležania cesta)	3 hod.	1 hod. – 6 hod. / 10 min	✓		
DESSERT	Príprava rôznych dezertov z čerstvého ovocia	1 hod.	5 min – 4 hod. / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rýchla príprava ryže, kaší s vodou					✓

Automaticki uležali nap-
nut pripremanje do vode

VII. PRE POZIVANJA ZA SERVIS

Kvar	Mogući uzroci	Načini eliminacije
Na displeju poruka o grešci: E1 – E3	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
Kada kuvate u SRI programu sa podignutim grejnim elementom, na ekranu se može pojaviti poruka o grešci .E3	Prevelika količina proizvoda se kuva ili su proizvodi zaglavljani na dnu tepsije.	Ova situacija ne znači da je kvar uređaja, to je uzrokovano radom zaštite od pregrijavanja. Da biste nastavili da radite sa multi-kuhinjom, uređaj treba da se iskopča iz utičnice na 2-3 minuta, a zatim ga ponovo uključite u utičnicu. Da se greška ne ponovi, koristite program „MULTICOOK“ sa temperaturom podešenom na 170 ° C.
Uređaj se ne uključuje	Električni kabl nije priključen ka uređaju i (ili) na utičnicu	Uverite se da je električni kabl priključen ka odgovarajućem konektoru na uređaju i na utičnicu

SRB

Kvar	Mogući uzroci	Načini eliminacije	
Uređaj se ne uključuje	Nije ispravna utičnica	Priključite uređaj na ispravnu utičnicu	
	Nema napajanja	Proverite napajanje. Ako ono ne postoji, kontaktiranje organizaciju koja održava vašu zgradu	
Jelo se sprema previše dugo	Prekidi u napajanju (napon nije stabilan ili ispod normale)	Proverite napajanje. Ako ono nije stabilno ili ispod normale, kontaktiranje organizaciju koja održava vašu zgradu	
	Između činije i grejnog elementa je strani predmet ili čestice (smeće, žitarice, delići jela)	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice	
	Činija je krivo postavljena u kućište uređaja	Postavite činiju ravno i bez iskrivljenja	
	Grejni disk je jako zagađen	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk	
Tokom spremanja ispod poklopcu uređaja izlazi para	Prekršena hermetičnost spoja činije i unutrašnjeg poklopcu	Činija je krivo postavljena u kućište uređaja	Postavite činiju ravno i bez iskrivljenja
		Poklopac nije čvrsto zatvoren ili ispod poklopcu je strani predmet	Proverite da li se nalaze strani predmeti (smeće, žitarice, delići jela) između poklopcu i kućišta uređaja, uklonite ih. Uvek zatvarajte poklopac uređaja do škljocanja
		Zaptivna gumica na unutrašnjem poklopcu je jako zagađena, deformisana ili oštećena	Proverite stanje zaptivne gumice na unutrašnjem poklopcu, jer moguće da ona mora biti zamenjena

i U slučaju da, problemi nisu rešeni, obratite se ovlašćenom servisnom centru.




Ekološko odlaganje (odlaganje električne i elektronske opreme)

Pakovanje, uputstvo za upotrebu, kao i sam uređaj moraju biti prerađeni u skladu sa lokalnim programom za iskorišćavanje otpada. Nemojte bacati proizvode ovog tipa zajedno sa običnim kućnim otpadom.

Ne treba odbacivati iskorišćene (stare) uređaje sa ostalim domaćim smećem, već reciklirati ih posebno. Vlasnici stare opreme se obavezuju doneti uređaje na specijalna mesta ili predati ih ovlašćenim organizacijama. Samim tim se doprinosi programu recikliranja vrednih sirovina, kao i čišćenja zagađenih supstanci.

Ovaj je uređaj obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, koja reguliše preradu električnih i elektronskih aparata.

Ova direktiva određuje osnovne zahteve za preradu i reciklažu otpadaka električnih i elektronskih aparata, koji su u snazi na celokupnom području EU.

 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.

Τα μέτρα ασφαλείας και οι οδηγίες που συμπεριέχονται σ' αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές περιπτώσεις που μπορεί να προκύψουν κατά την χρήση και τη λειτουργία της συσκευής. Κατά την χρήση της συσκευής ο χρήστης πρέπει να εφαρμόσει κοινή λογική, και να είναι προσεκτικός και επιφυλακτικός.

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
 - Η παρούσα ηλεκτρική συσκευή προορίζεται για χρήση σε στίτια, διαμερίσματα ή υπό άλλους όρους μη βιομηχανικής παραγωγής. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη προβλεπόμενη χρήση της συσκευής θα θεωρείται παράβαση δέουσας χρήσης της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση ο παραγωγός δεν φέρει ευθύνη για πιθανές 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 πρόεκτασης 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.
 - Συνδέστε τη συσκευή μόνο με τη γειωμένη πρίζα – είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία από ηλεκτροπληξία. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει γείωση.
- STOP ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη λειτουργία το περίβλημα της συσκευής, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Προσέξτε! Χρησιμοποιήστε τα γάντια του φούρνου. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην σκίβετε πάνω από την συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.
- 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 τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέξτε να μην λυγίζεται ή περιστρέφεται το καλώδιο, να μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνιές και τις άκρες των επίπλων.
- STOP ΟΥΜΗΘΕΙΤΕ:** τυχαία βλάβη του καλωδίου τροφοδοσίας μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες, οι οποίες δεν αντιστοιχούν στην εγγύηση, καθώς και μπορεί να προκαλέσει ένα ηλεκτρικό σοκ. Πρέπει οπωσδήποτε να αντικαταστασήσετε το κατεστραμμένο ηλεκτρικό καλώδιο στο κέντρο επισκευών.
- Σε περίπτωση αλλαγής θέσης της θερμαντικής αντίστασης, χρησιμοποιήστε λαβίδες μαγειρικής που περιλαμβάνονται στη συσκευή – για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων ή άλλων τυχαίων τραυματισμών.
 - Κατά την εγκατάσταση της θερμαντικής αντίστασης στην άνω ρύθμιση, βεβαιωθείτε ότι έχει κλειδωθεί σταθερά στα αυλάκια στους τοίχους του θαλάμου εργασίας της συσκευής. Η λάθος τοποθέτηση της θερμαντικής αντίστασης μπορεί να οδηγήσει σε ελεύθερη μετατόπιση της κατά τη λειτουργία της συσκευής και ως συνέπεια στη βλάβη της.
- STOP Για να πιάσουμε την τοιμίδα χρειάζεται να φορεθούν τα πυρίμαχα γάντια. Προσοχή! Να αποφευχθεί η κάθε είδους επαφή με τη θερμική αντίσταση!** Με σκοπό την αποφυγή της ηλεκτροπληξίας, μην αλλάξετε τη θέση της ενεργοποιημένης συσκευής!
- Απαγορεύεται αυστηρά να κλείνετε το καπάκι της συσκευής, εάν η θερμαντική αντίσταση έχει την άνω ρύθμιση.
- 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 το περίβλημα της συσκευής σε νερό και να το τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!**

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ηλικίας 8 ετών και άνω) 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 και έχουν επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.

- Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικό, πολυστυρένιο, κλπ.) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Κρατήστε τα μακριά από τα παιδιά.

- 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 οποιασδήποτε δυσλειτουργίας της.**

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο.....	RMK-M911E	Επίστρωση του μπολιτγάνι.....	αντικολλητική κεραμική
Ισχύς.....	860-1000 W	Οθόνη LED.....	έγχρωμη
Τάση.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-θέρμανση.....	υπάρχει
Ηλεκτρική ασφάλεια.....	κλάση I	Μεγέθη.....	377 × 285 × 240 mm
Όγκος του μπολ.....	5 λ	Βάροςκαθαρό.....	5,7 kg

Προγράμματα

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. MULTICOOK (ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ) | 10. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ) |
| 2. OATMEAL (ΧΥΛΟΣ ΜΕ ΓΑΛΑ) | 11. GRAIN (ΣΙΤΗΡΑ) |
| 3. STEW (ΓΙΑΧΝΙΣΜΑ) | 12. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ) |
| 4. FRY (ΤΙΓΑΝΙΣΜΑ) | 13. YOGURT/DOUGH (ΓΙΑΟΥΡΤΙΖΥΜΗ) |
| 5. SOUP (ΣΟΥΠΑ) | 14. PIZZA (ΠΙΤΣΑ) |
| 6. STEAM (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ) | 15. BREAD (ΨΩΜΙ) |
| 7. PASTA (ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ) | 16. DESSERT (ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ) |
| 8. SLOW COOK (ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ) | 17. QUICK COOK (ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ) |
| 9. BOIL (ΒΡΑΣΙΜΟ) | |

Λειτουργίες

Διατήρηση της θερμοκρασίας έτοιμων φαγητών (αυτοθέρμανση).....	έως 24 ώρες
Προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης.....	υπάρχει
Ζέσταμα φαγητού.....	έως 24 ώρες
Έναρξη με καθυστέρηση.....	έως 24 ώρες

Τι περιέχει το πακέτο

Πολυμάνιρας ρομπότ.....	1 τμχ.	Κουτάλα.....	1 τμχ.
Μπολ.....	1 τμχ.	Επίπεδο κουτάλι.....	1 τμχ.
Τηγάνι.....	1 τμχ.	Βιβλίο συνταγών.....	1 τμχ.
Λαβίδες μαγειρικής.....	1 τμχ.	Λαβή για την κουτάλα/κουτάλι.....	1 τμχ.
Ειδικό σκέυος για μαγείρεμα στον ατμό.....	1 τμχ.	Οδηγίες χρήσης.....	1 τμχ.
Δοχεία για γιαούρτι.....	6 τμχ.	Βιβλιόριο τεχνικής εξμπρότρησης.....	1 τμχ.
Μεζούρα.....	1 τμχ.	Καλώδιο τροφοδοσίας.....	1 τμχ.

Η κατασκευαστής έχει το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στον σχεδιασμό, στο περιεχόμενο, καθώς και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής στη πορεία της βελτίωσης του προϊόντος του χωρίς την προηγούμενη ενημέρωση για τις αλλαγές και τις βελτιώσεις αυτές. Στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής επιτρέπεται η απόκλιση ±10%.

Συστατικά μέρη του πολυμάνιρας ρομπότ RMK-M911E A1

- | | |
|---|--|
| 1. Καπάκι της συσκευής | 11. Κουτάλα |
| 2. Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι | 12. Μεζούρα |
| 3. Καθ' ύψους ρυθμιζόμενη θερμοαντική αντίσταση | 13. Τηγάνι |
| 4. Μπολ | 14. Λαβίδες μαγειρικής |
| 5. Πλήκτρο για άνοιγμα του καπακιού | 15. Ειδικό σκέυος για μαγείρεμα στον ατμό |
| 6. Πίνακας ελέγχου με οθόνη | 16. Δοχεία για γιαούρτι |
| 7. Περίβλημα | 17. Λαβή για κουτάλα και κουτάλι |
| 8. Χειρολαβή για την μεταφορά | 18. Καλώδιο ρεύματος |
| 9. Αποσπώμενη βαλβίδα ατμού | 19. Εμπορευματοκιβώτιο συλλογής συμπτυκμάτων |
| 10. Επίπεδο κουτάλι | |

Πίνακας ελέγχου A2

Πολυμάνιρας ρομπότ REDMOND RMK-M911E είναι εξοπλισμένη με χειριστήριο αφής με πολυλειτουργική έγχρωμη οθόνη υγρών κρυστάλλων.

1. «Reheat/Cancel» («Ακύρωση/Ζέσταμα») – ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λειτουργίας ζεστάματος, διακοπή της εκτέλεσης του προγράμματος μαγείρεματος και μηδενισμός των ρυθμίσεων.
2. «Time Delay» («Καθυστερημένη έναρξη») – ενεργοποίηση της λειτουργίας για την ρύθμιση του χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
3. «Temperature» («Θερμοκρασία») – ρύθμιση της τιμής της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK».
4. «Hour» («Ώρες») – επιλογή των ωρών στις λειτουργίες ρύθμισης χρόνου παρασκευής και χρόνου καθυστέρησης έναρξης.

- «Min» («Λεπτά») – επιλογή των λεπτών στις λειτουργίες ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος και χρόνου καθυστερημένης έναρξης.
- «Quick cook» («Γρήγορο μαγείρεμα») – έναρξη του προγράμματος «QUICK COOK».
- «Menu/Keep Warm» («Μενού/Αυτοθερμανση») – επιλογή του αυτόματου προγράμματος παρασκευής, προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθερμανσης.
- «Start» («Εναρξη») – ενεργοποίηση της επιλεγμένης λειτουργίας για την παρασκευή φαγητού.
- Οθόνη.

Συστατικά μέρη της οθόνης A3

- Ενδειξη εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «QUICK COOK».
- Ενδειξη εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής/ζεστάματος.
- Ενδειξη σταθίων μαγειρέματος.
- Ενδειξη της καθορισμένης θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK».
- Ενδειξη της εκτέλεσης της λειτουργίας «Time Delay».
- Ενδειξη της λειτουργίας μέτρησης του χρονόμετρου.
- Χρονόμετρο.
- Ενδειξη του επιλεγμένου αυτόματου προγράμματος παρασκευής.

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ανοίξετε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευασιακά υλικά και διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός από το αυτοκόλλητο με σειριακό αριθμό.

Η απουσία του σειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματα σας στερεί από τα δικαιώματα για την εγγύησή του.

Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μπλ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περιεργής οσμής που δεν οφείλεται σε δυσλειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή.

⚠ Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Απογορεύεται η ανύψωση της συσκευής με τη γεμισμένη λεκάνη από τη λαβή.

Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς το εσωτερικό του μπλ ή άδειο μπλ — σε περίπτωση τυχαίας έναρξης του μαγειρέματος πρόγραμμα θα οδηγήσει σε μια κρίσιμη υπερθέρμανση της συσκευής ή να φέρουν την αντικολλητική επίστρωση. Πριν από το πλυνόμενο των προϊόντων, ρίξτε λίγο λαχανικό ή ηλιέλαιο στο μπλ.

STOP **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απογορεύεται να σηκώσετε τη συσκευή από τις λαβές του μπλ!

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επιφάνεια επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπισερία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία.

Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διασπάσεις και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπλ και του θερμοαντικειμένου στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος

Στον πολυμάγειρα ρομπότ REDMOND RMK-M911E υπάρχει δυνατότητα αυτοτελούς καθορισμού χρόνων παρασκευής για κάθε πρόγραμμα (εκτός από το πρόγραμμα «QUICK COOK»). Το βήμα αλλαγής και πιθανό εύρος του καθοριζόμενου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής. Για να αλλάξουμε τον χρόνο:

- Μετά από την επιλογή του προγράμματος παρασκευής φαγητού πατώντας το πλήκτρο «Hour» ρυθμίστε τις ώρες. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
1. Πατώντας το πλήκτρο «Min» ρυθμίστε τα δευτερόλεπτα. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
2. Εάν είναι απαραίτητο να καθορίσουμε τον χρόνο παρασκευής για λιγότερο από μία ώρα πατήστε το πλήκτρο «Hour» μέχρι τον μηδενισμό της τιμής των ωρών. Έπειτα πατώντας το πλήκτρο «Min» καθορίστε την απαραίτητη τιμή των λεπτών.

- Αφού τελειώσετε με την ρύθμιση του χρόνου παρασκευής (η οθόνη θα συνεχίζει να αναβοσβήνει) μεταβείτε στο επόμενο στάδιο σύμφωνα με τον αλγόριθμο του επιλεγμένου προγράμματος παρασκευής.
- Για την ακύρωση των καθορισμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel» και έπειτα εισάγετε πρόγραμμα παρασκευής εκ νέου.

i Στην χειρωνακτική ρύθμιση του χρόνου παρασκευής να λαμβάνετε υπόψη το διαθέσιμο φάσμα των ρυθμίσεων και το βήμα αλλαγής προβλεπόμενο από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής σύμφωνα με τον πίνακα εργοστασιακών ρυθμίσεων.

Για την άνεση σας το φάσμα των καθοριζόμενου χρόνου στα προγράμματα παρασκευής ξεκινάει από τις πιο χαμηλές τιμές. Αυτό μας επιτρέπει να παρατείνουμε για μικρό χρονικό διάστημα την εκτέλεση του προγράμματος εάν το φαγητό δεν πρόλαβε να παρασκευαστεί μέσα στον βασικό χρόνο.

Σε μερικά αυτόματα προγράμματα η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου παρασκευής ξεκινάει μόνον όταν η συσκευή φτάσει στην καθορισμένη λειτουργική θερμοκρασία. Για παράδειγμα, εάν βάλουμε κρύο νερό και ρυθμίσουμε τον χρόνο παρασκευής για 5 λεπτά στο πρόγραμμα «STEAM», τότε η έναρξη του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου παρασκευής θα ξεκινήσει μόνο μετά την ζέση του νερού και σχηματισμό επαρκούς ποσότητας ατμού στο μπλ.

Στο πρόγραμμα «PASTA» η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου ξεκινάει μετά την ζέση του νερού και το δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο «Start».

Λειτουργία MASTERFRY A4

Ο πολυμάγειρας REDMOND RMK-M911E διαθέτει την καθ' ύψος ρυθμιζόμενη θερμοαντίσταση. Η λειτουργία αυτή σας προσφέρει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε ως σκέυος για μαγείρεμα όχι μόνο το αποστειρωμένο μπλ, αλλά και το ηγνάνι (περιλαμβάνεται).

⚠ Για να πάσουμε την τομπίδα χρειάζεται να φορεθούν τα πυρίμαχα γάντια. Προσοχή! Να αποφευχθεί η κάθε είδους επαφή με τη θερμική αντίσταση!

Για λόγους ασφαλείας χρησιμοποιήστε τις λαβίδες μαγειρικής εάν θέλετε να αλλάξετε τη θέση των θερμοαντικειμένων (οι λαβίδες περιλαμβάνονται).

Για να ρυθμίσετε την θερμοαντίσταση και να την εγκαταστήσετε στην άνω θέση, υψώστε την και γυρίστε ελαφρά αριστερόστροφα για να στερεώσετε τις βίδες στις εγκοπές στους τοίχους του θαλάμου εργασίας.

Για να ρυθμίσετε την θερμοαντίσταση και να την εγκαταστήσετε στην κάτω θέση, σηκώστε την με σκόπο να βγούν οι βίδες της αντίστασης από τα αυλάκια του θαλάμου εργασίας, γυρίστε την αντίσταση ελαφρά δεξιόστροφα, και χαμηλώστε προσεκτικά για να τοποθετηθεί.

STOP Μην προσπαθήσετε να αλλάξετε θέση της θερμοαντικειμένης αντίστασης εάν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη! Απογορεύεται αυστηρά να κλείνετε το καπάκι της συσκευής, εάν η θερμοαντίσταση έχει την άνω ρύθμιση.

i Για το μαγείρεμα στον πολυμάγειρα χρησιμοποιήστε μόνο το ηγνάνι, που περιλαμβάνεται με τη συσκευή.

Λειτουργία «Time Delay» («Καθυστερημένη έναρξη»)

Η λειτουργία αυτή μας επιτρέπει να ορίσουμε το χρονικό διάστημα στο τέλος του οποίου το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο (λαμβάνοντας υπόψη και το χρόνο εκτέλεσης του προγράμματος). Ρύθμιση ώρας μπορεί να κμυμαίνεται από 10 λεπτά έως 24 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά. Θα πρέπει να ληφθεί υπόψη το γεγονός ότι ο χρόνος καθυστερήσεως θα πρέπει να είναι μεγαλύτερο από το χρόνο παρασκευής, αλλιώς το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αμέσως μετά το πάτημα του πλήκρου «Start». Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο καθυστέρησης της έναρξης αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, ορίστε τις τιμές θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής:

1. Πατώντας το πλήκτρο «Time Delay» ενεργοποιήστε την λειτουργία εισαγωγής του χρόνου καθυστέρησης της έναρξης. Στην οθόνη θα εμφανιστεί «Time Delay» και το χρονόμετρο θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Πατώντας το πλήκτρο «Hour» σταδιακά αλλάξετε τις ώρες. Το φορμάτ ρολογιού είναι 24 ώρες. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
3. Πατώντας το πλήκτρο «Min» σταδιακά αλλάξετε τα λεπτά. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
4. Εάν είναι απαραίτητο να καθορίσουμε τον χρόνο παρασκευής για λιγότερο από μία ώρα σταδιακά πατάτε το πλήκτρο «Hour» μέχρι τον μηδενισμό της τιμής των ωρών. Έπειτα πατώντας το πλήκτρο «Min» καθορίστε την απαραίτητη τιμή των λεπτών.
5. Για την ακύρωση των καθορισμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel» και έπειτα εισάγετε πρόγραμμα παρασκευής εκ νέου.

- Όταν τελειώσετε με τη ρύθμιση του χρόνου πατήστε το πλήκτρο «Start» και κρατήστε το πατημένο για κάμποσα δευτερόλεπτα. Θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη που θα δείχνει, ότι η λειτουργία «Time Delay» είναι ενεργή, θα ξεκινήσει η εκτέλεση του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
- Αφού περάσει το καθορισμένο χρονικό διάστημα το φαγητό θα είναι έτοιμο. Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος αυτόματα θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας έτοιμου φαγητού (αυτοθέρμανση) και θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel».
- Για την απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel». Η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου θα σβήσει.

i Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης υπάρχει σε όλα τα αυτόματα προγράμματα παρασκευής φαγητού, εκτός των προγραμμάτων «FRY», «PASTA» και «QUICK COOK».

Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε την λειτουργία «Time Delay» εάν η συνταγή περιέχει γαλακτοκομικά ή άλλα ευπαθή προϊόντα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, τυρί κτλ.)

Κατά τη ρύθμιση του χρόνου στη λειτουργία «Time Delay» πρέπει να λαμβάνουμε υπ' όψιν μας, ότι η αντίστροφη μέτρηση στο πρόγραμμα «STEAM» ξεκινάει μόνον όταν ο πολυμάγειρας ρομπότ φτάσει στην απαραίτητη λειτουργική θερμοκρασία (μετά την ζέση του νερού).

Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας των έτοιμων φαγητών «Keep Warm» (αυτοθέρμανση)

Ενεργοποιείται αυτόματα αμέσως μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής και μπορεί να διατηρεί την θερμοκρασία του έτοιμου πιάτου εντός εύρους 70-75°C στη διάρκεια των 24 ωρών. Με ενεργή την αυτοθέρμανση είναι αναμμένη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel», στην οθόνη απεικονίζεται η μέτρηση χρόνου εργασίας στην δεδομένη λειτουργία. Όταν είναι απαραίτητο μπορούμε να απενεργοποιήσουμε την αυτοθέρμανση πατώντας και κρατώντας πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel».

Προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης

Η ενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης με την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής δεν είναι πάντα επιθυμητή. Λαμβάνοντας το υπόψη στον πολυμάγειρα ρομπότ REDMOND RMK-M911E έχει προβλεφθεί η δυνατότητα της εκ των προτέρων απενεργοποίησης της δεδομένης λειτουργίας κατά την έναρξη ή στη διάρκεια εκτέλεσής του κύριου προγράμματος παρασκευής. Για αυτό κατά την έναρξη ή στη διάρκεια εκτέλεσής του προγράμματος πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» μέχρι που η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel» θα σβήσει. Για να ενεργοποιήσετε την αυτοθέρμανση ξανά, πατήστε το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» μια φορά ακόμα (φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel» θα ανάψει).

Λειτουργία ζεστάματος φαγητού

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον πολυμάγειρα ρομπότ REDMOND RMK-M911E για ζεστάματα των κρύνων πιάτων. Για αυτό:

- Μεταφέρετε το φαγητό στο μπουλ και τοποθετήστε το μέσα στον πολυμάγειρα ρομπότ.
- Κλείστε το καπάκι, συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel» μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα. Θα ανάψει η σχετική φωτεινή ένδειξη στην οθόνη και η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου. Το χρονόμετρο θα αρχίσει την χρονόμετρησή του ζεστάματος.

Η συσκευή θα ζεστάνει το πιάτο μέχρι 70-75°C και θα το διατηρήσει σε αυτήν την θερμοκρασία στη διάρκεια των 24 ωρών. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να σταματήσουμε το ζεστάμα πατώντας και κρατώντας πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel» μέχρι να σβήσουν οι σχετικές φωτεινές ενδείξεις στην οθόνη και στο πλήκτρο.

i Παρά το γεγονός ότι ο πολυμάγειρας ρομπότ μπορεί να διατηρεί ζεστό το πιάτο για έως και 24 ώρες δεν συστήνουμε να αφήνετε το φαγητό στη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας για παραπάνω από δύο ή τρεις, ώρες επειδή μπορεί φορές αυτό μπορεί να οδηγήσει στην αλλοίωση των γευστικών χαρακτηριστικών του.

Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το βρασμό του νερού (για παράδειγμα, όταν το μαγειρεύετε προϊόντων), ΜΗΝ τοποθετείτε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και βλάβη της συσκευής. Για τον ίδιο λόγο δεν ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ να χρησιμοποιηθεί για το βρασμό του νερού του προγράμματος «BAKE», «FRY», «BREAD».

1. Ετοιμάστε (μετρήστε) τα απαραίτητα υλικά.
2. Βάλτε τα συστατικά στο μπουλ του πολυμάγειρα ρομπότ σύμφωνα με το πρόγραμμα παρασκευής και τοποθετήστε το μπουλ μέσα στον πολυμάγειρα ρομπότ. Να προσέχετε ώστε όλα τα συστατικά υλικά, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, να βρίσκονται κάτω από το υψηλότατο σημείο της επισημάνσης στην εσωτερική επιφάνεια του μπουλ. Βεβαιωθείτε, ότι το μπουλ είναι τοποθετημένο χωρίς καθυστέρηση και είναι σε στενή επαφή με το θερμοακόσιο υφασμάτιο.

3. Κλείστε το καπάκι του πολυμάγειρα ρομπότ μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- i** **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Εάν μαγειρεύετε σε υψηλές θερμοκρασίες χρησιμοποιώντας μεγάλη ποσότητα φυτικού ελαίου, αφήνετε πάντα το καπάκι της συσκευής ανοιχτά.
4. Πατώντας το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα παρασκευής (στην οθόνη θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη του σχετικού προγράμματος).
5. Εάν δεν είστε ικανοποιημένοι με τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να αλλάξετε αυτή την τιμή πατώντας τα κουμπιά «Hour» και «Min». Στο MULTICOOK πρόγραμμα είναι επίσης δυνατό να αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πριν από την έναρξη. Όταν επιλέξει αυτό το πρόγραμμα, η ένδειξη θερμοκρασίας μαγειρέματος ανάβει στην οθόνη. Πατήστε το κουμπί «Temperature» για να επιλέξετε την επιθυμητή τιμή.
6. Εάν είναι απαραίτητο καθορίστε την ώρα καθυστερημένης έναρξης. Η λειτουργία «Time Delay» δεν είναι διαθέσιμη για χρήση στα προγράμματα «FRY», «PASTA» και «QUICK COOK».
7. Για την έναρξη του προγράμματος παρασκευής πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start» έως ότου αναφούν οι ενδείξεις των πλήκτρων «Start» και «Reheat/Cancel». Θα ξεκινήσει η εκτέλεση του επιλεγμένου προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος. Στο πρόγραμμα «STEAM» η αντίστροφη μέτρηση ξεκινάει μετά τη ζέση του νερού και όταν η πυκνότητα του ατμού στο μπουλ φτάσει στο απαραίτητο ύψος, στο πρόγραμμα «PASTA» μετά τη ζέση του νερού στο μπουλ, τοποθέτησης των υλικών και δεύτερου πατήματος του πλήκτρου «Start».
8. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε εκ των προτέρων να ενεργοποιήσετε την λειτουργία αυτοθέρμανσης πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» έως ότου σβήσει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel». Δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο «Menu/Keep Warm» θα ενεργοποιήσει αυτήν την λειτουργία ξανά. Η λειτουργία αυτοθέρμανσης δεν είναι δυνατή κατά τη χρήση των προγραμμάτων «YOGURT/DOUGH» και «BREAD».
9. Για την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής θα σας ενημερώσει ένα ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια, ανάλογα με τα επιλεγμένα Προγράμματα ή τις τρέχουσες ρυθμίσεις, η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία αυτοθέρμανσης (είναι αναμμένη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel») ή στη λειτουργία αναμονής (ανασβήνει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Start»).
10. Για να αλλάξετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε την διαδικασία της παρασκευής ή της αυτοθέρμανσης πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel».

📖 Στο Τμήμα Συμβουλές μαγειρικής μπορείτε να βρείτε απαντήσεις στις πιο συχνές ερωτήσεις.

Για να έχετε ποιοτικά αποτελέσματα προτιμούμε να χρησιμοποιείτε συνταγές για παρασκευή φαγητών από το βιβλίο συνταγών που συνοδεύει τον πολυμάγειρα ρομπότ REDMOND RMK-M911E και το οποίο έχει ετοιμαστεί ιδιαίτερα για αυτό το μοντέλο.

💡 Εάν κατά τη γνώμη σας δεν πετύχατε το επιθυμητό αποτέλεσμα με συμβατικά αυτόματα προγράμματα, χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα «MULTICOOK» με διευρμένο φάσμα χειροκίνητων ρυθμίσεων που θα δώσει τεράστιες δυνατότητες για γαστρονομικά πειράματά σας.

Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το παρόν πρόγραμμα προορίζεται για την παρασκευή σχεδόν οποιουδήποτε φαγητών στις οριζόμενες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής. Χάρη στο πρόγραμμα «MULTICOOK» ο πολυμάγειρας ρομπότ REDMOND RMK-M911E είναι σε θέση να αντικαταστήσει μία σειρά από συσκευές κουζίνας και να δώσει την δυνατότητα παρασκευής φαγητού με σχεδόν οποιαδήποτε συνταγή που έχετε διαθέσει σε ένα παλιό βιβλίο μαγειρικής ή βρήκατε στο διαδικτυακό και σας τράβηξε την προσοχή.

Για την άνεση σας κατά το μαγείρεμα του φαγητού σε θερμοκρασία έως και 80°C η λειτουργία της αυτοθέρμανσης είναι απενεργοποιημένη. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να την ενεργοποιήσετε χειροκίνητα πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» μετά την έναρξη του προγράμματος παρασκευής έως ότου ανάψει η φωτεινή ένδειξη «Reheat/Cancel».

- Ως προεπιλογή στο πρόγραμμα «MULTICOOK» ο χρόνος παρασκευής είναι 15 λεπτά και η θερμοκρασία παρασκευής είναι 100°C.
- Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας (αλλάζει με το πάτημα του πλήκτρου «Temperature») είναι 35-170°C με βήμα αλλαγής 5°C.
- Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου είναι 5 λεπτά — 12 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό για διάστημα μέχρι 1 ώρα ή 5 λεπτά για διάστημα που υπερβαίνει 1 ώρα.

📖 Στο πρόγραμμα «MULTICOOK» είναι δυνατή η παρασκευή πολλών διαφορετικών πιάτων. Εκμεταλλευτείτε το βιβλίο συνταγών από τους επαγγελματίες σεφ μας ή τον ειδικό πίνακα με συνιστάμενες θερμοκρασίες για την παρασκευή διαφόρων πιάτων και τροφίμων.



Εάν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα MULTICOOK για βραστό νερό (για παράδειγμα, κατά το μαγείρεμα των προϊόντων), μην ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C.

Πρόγραμμα «OATMEAL»

Συνιστάται για παρασκευή χυλού με γάλα. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 10 λεπτά. Υπάρχει δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό.

Πρόγραμμα «OATMEAL» προορίζεται για παρασκευή χυλού με παστεριωμένο γάλα χαμηλής λιπαρότητας. Για να αποφύγετε την εξάτμιση του γάλακτος και να πάρετε το απαραίτητο αποτέλεσμα συνιστάται πριν από την παρασκευή να κάνετε τα ακόλουθα:

- πλύνετε καλά όλα τα ολικής αλέσεως δημητριακά (ρύζι, φαγόπυρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει καθαρό
 - πριν από την παρασκευή να αλέψετε το μπλτο του πολυμάγειρα ρομπότ με βούτυρο
 - να τηρείτε αυστηρά τις αναλογίες μετρώντας τα συστατικά υλικά σύμφωνα με τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών· πρέπει να αυξάνετε ή να μειώνετε την ποσότητα των υλικών αυστηρώς αναλογικά
 - όταν χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα να το αραιώνετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.
- Οι ιδιότητες του γάλακτος και των δημητριακών ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον παραγωγό μπορούν να διαφέρουν και αυτό μερικές φορές μπορεί να αντανακλάει στα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Εάν το επιθυμητό αποτέλεσμα δεν έχει πετυχηθεί στο πρόγραμμα «OATMEAL» χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα «MULTICOOK». Η βέλτιστη θερμοκρασία παρασκευής χυλών με γάλα είναι 95°C. Την ποσότητα των συστατικών υλικών και τον χρόνο παρασκευής πρέπει να τα ορίζετε σύμφωνα με την συνταγή.

Πρόγραμμα «STEW»

Συνιστάται για το γιάνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών και θαλασσινών προϊόντων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «FRY»

Συνιστάται για το γιάνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών και θαλασσινών προϊόντων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό. Η λειτουργία «Time Delay» στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.



Για να μην κολλάνε τα υλικά στην επιφάνεια ακολουθείτε τις οδηγίες του βιβλίου συνταγών και ανά τακτά χρονικά διαστήματα ανακατεύετε το περιεχόμενο του μπλτο. Το φαγητό μπορεί να παρασκευάζεται και με ανοιχτό το καπάκι του πολυμάγειρα ρομπότ.

Πρόγραμμα «SOUP»

Συνιστάται για παρασκευή διάφορων ζυμών και πρώτων πιάτων, καθώς και διαφόρων ειδών κομπότσας και ποτών. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «STEAM»

Συνιστάται για παρασκευή στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, διαιτητικών και χορτοφαγικών πιάτων, παιδικού μενού. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Για την παρασκευή στο παρόν πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό σκεύος (περιλαμβάνεται στο σετ):

11. Χύστε στο μπλτο 600-1000 ml νερού. Τοποθετήστε στο μπλτο το ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό.
12. Μετρήστε και ετοιμάστε τα υλικά σύμφωνα με την συνταγή. Βάλτε τα ομοιόμορφα στο σκεύος και τοποθετήστε το μπλτο μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε, ότι το μπλτο βρισκείται σε στενή επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
13. Ακολουθήστε τις οδηγίες των σημείων 3-10 της ενότητας «Γενική στενά διαδικασίες» στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων».



Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής ξεκινάει μετά τη ζέση του νερού και αφού η πυκνότητα του ατμού στο μπλτο φθάσει στο απαραίτητο ύψος.

Εάν δεν χρησιμοποιείτε τις αυτόματες ρυθμίσεις χρόνου στο παρόν πρόγραμμα εκμεταλλευτείτε τον πίνακα με ορισμένους χρόνους μαγειρέματος διαφόρων τροφίμων στον ατμό.

Πρόγραμμα «PASTA»

Συνιστάται για παρασκευή μακαρονάδων, λουκανίκων, καθώς και για βράσιμο αυγών κ.α. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 8 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 2 έως 20 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό. Το πρόγραμμα προβλέπει με τη σειρά την ζέση του νερού, την εισαγωγή υλικών και το περαιτέρω μαγείρεμά τους. Για τη ζέση του νερού και την ανάγκη για εισαγωγή υλικών θα σας ειδοποιήσει η συσκευή με ένα ηχητικό σήμα. Η αντίστροφη χρονομέτρηση της εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής θα ξεκινήσει μετά το δεύτερο πιάσμα στο πλήκτρο «Start». Η λειτουργία «Time Delay» στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.



Στη διάρκεια παρασκευής μερικών φαγητών (για παράδειγμα μακαρόνια κ.α.) δημιουργείται αφρός. Για να αποτρέψετε την πιθανή εκχύλιση του από το μπλτο μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι σε μερικά λεπτά μετά την εισαγωγή των υλικών στο βραστό νερό.

Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Συνιστάται για παρασκευή γιαγιμισμένου κρέατος, ψημένου γάλακτος. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 5 ώρες. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 1 έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «BOIL»

Συνιστάται για μαγείρεμα λαχανικών και όσπριων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 40 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «BAKE»

Συνιστάται για ψήσιμο μπισκότων, πουτίγκας, πίτων από ζύμη με μαγιάνι και από ζύμη σφολιάδας. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.



Μπορείτε να ελέγξετε την ετοιμότητα του μπισκότου πιγώντας σ'αυτό ένα ξύλινο λεπτό ραβδί (μπορεί να είναι η οδοντογλυφίδα). Εάν όταν βγάλετε το ραβδί από το μπισκότο πάνω του δεν θα κρέμονται κομμάτια ζύμης αυτό σημαίνει, ότι το μπισκότο είναι έτοιμο.

Κατά την παρασκευή ψιμίου συνιστάται να απενεργοποιείτε την λειτουργία της αυτοθέρμανσης του φαγητού σε όλα τα στάδια της παρασκευής.

Πρόγραμμα «GRAIN»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα εύθρυπτων φαγητών από διάφορα δημητριακά και για παρασκευή διαφόρων ειδών γαρνιτούρας. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 35 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «PILAF»

Το πρόγραμμα συνιστάται για παρασκευή διαφόρων ειδών πιλαφίου. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «YOGURT/DOUGH»

Χρησιμοποιώντας αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να παρασκευάζετε διάφορα είδη γιαουρτιού στο σπίτι και φτιάξιμο ζυμαριού. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 8 ώρες. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 6 έως 12 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά. Η λειτουργία της αυτοθέρμανσης στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη. Κατά την εισαγωγή των υλικών προσέχετε αυτά να βρίσκονται κάτω από το σημείο 1/2 της επισημασμένης στην εσωτερική επιφάνεια του μπλτο.

Πρόγραμμα «PIZZA»

Συνιστάται για παρασκευή πίτσας. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 25 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «BREAD»

Συνιστάται για ψήσιμο διαφόρων ειδών ψιμίου από αλεύρι σπαραίου με προσθήκη του αλευριού σικάλης. Το πρόγραμμα προβλέπει τον ολοκληρωμένο κύκλο από το φούσκωμα της ζύμης μέχρι το ψήσιμο της. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 3 ώρες. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο

εύρος από 1 έως 6 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά. Η λειτουργία της αυτοθέρμανσης στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.

- Κατά την εισαγωγή των υλικών προσέχετε αυτά να βρίσκονται κάτω από το σημείο 1/2 της επισήμανσης στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.
- Πρέπει να λάβετε υπόψη σας, ότι στη διάρκεια της πρώτης ώρας εκτέλεσης του προγράμματος η ζύμη αφήνεται για να φουσκώσει και μετά ακολουθεί το ψήσιμο.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το αλεύρι συνιστάται να το κοσκινίσετε για την οξυγόνωση και την αφαίρεση των προσμείξεων.
- Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία «Time Delay» επειδή αυτό μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του αρτοποιήματος.
- Μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμάγειρα ρομπότ μέχρι την τελική ολοκλήρωση του ψήσιματος! Απ' αυτό εξαρτάται η ποιότητα του ψηγόμενου προϊόντος.
- Για εξοικονόμηση χρόνου και απλούστευση της παρασκευής προτείνουμε να χρησιμοποιείτε έτοιμα μίγματα για παρασκευή ψωμιού.

Πρόγραμμα «DESSERT»


Συνιστάται για παρασκευή διαφόρων επιδόρπιων από φρούτα και μούρα. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «QUICK COOK»

Είναι πρόγραμμα γρήγορου μαγειρέματος ρυζιού, εύρωπων φαγητών από δημητριακά. Σ' αυτό το πρόγραμμα είναι διαθέσιμες οι ρυθμίσεις χρόνου παρασκευής και η λειτουργία «Time Delay».

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Παρασκευή του φοντί
- Τηγάνισμα στη φριτούρα
- Παρασκευή τυροπήματος, τυριών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Ζέσταμα παιδικών τροφών
- Αποστείρωση των γυάλινων σκευών και αντικειμένων προσωπικής φροντίδας

 *Συνταγές που καθαρίζονται στο τμήμα των πιάτων μπορούν να βρεθούν στο βιβλίο συνταγών ή στην ιστοσελίδα www.redmond.company.*

IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Επιπρόσθετα αξεσουάρ δεν είναι εφοδιαζόμενα μαζί με ο πολυμάγειρας REDMOND RMK-M911E. Μπορείτε να τα αποκτήσετε ή να μάθετε για τα νέα της παραγωγής REDMOND στην ιστοσελίδα www.redmond.company ή στα καταστήματα επίσημων αντιπροσώπων.

V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο και έχει κρυώσει. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

STOP Απαγορεύεται κατά τον καθαρισμό να χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά μέσα, σφουγγάρια με διαβρωτική επίστρωση και χημικές δραστικές ουσίες. Απαγορεύεται να βυθίζετε την συσκευή στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό

Πριν από την πρώτη χρήση ή για να αφαιρέσετε τις μυρωδιές μετά το μαγείρεμα προτείνουμε να βράσετε για 15 λεπτά μισό λεμόνι στο πρόγραμμα «STEAM».

Το μπλ, το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου και την βαλβίδα ατμού πρέπει να καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση. Το μπλ επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Μετά την ολοκλήρωση καθαρισμού του μπλ σκουπίστε την εξωτερική επιφάνειά του μέχρι να στεγνώσει.

Για τον καθαρισμό του εσωτερικού καπακιού αλουμινίου (A5):

1. Ανοίξτε το καπάκι του πολυμάγειρα ρομπότ.
2. Στην εσωτερική πλευρά του καπακιού ταυτόχρονα πιέστε προς το κέντρο δύο πλαστικούς σταθεροποιητές.

3. Χωρίς να βάζετε δύναμη τραβήξτε το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου λίγο προς τον εαυτό σας και κάτω για να αποσυνδεθεί από το κύριο καπάκι.
4. Σκουπίστε τις επιφάνειες και των δύο καπακιών με υγρό πανί ή χαρτοπετσέτα. Εάν είναι απαραίτητο πλύνετε το αποσυνδεδεμένο καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό και χρησιμοποιήστε απορρυπαντικά μέσα για πλύσιμο πιάτων. Η χρήση του πλυντήριου πιάτων δεν συνιστάται.
5. Συναρμολογήστε με αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε το καπάκι αλουμινίου στις πάνω υποδοχές, συνδέστε το με το κύριο καπάκι και ελαφρώς πιέστε τους σταθεροποιητές μέχρι να ακούσετε το κλικ. Το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου πρέπει να σταθεροποιηθεί γερά.

Η βαλβίδα ατμού είναι εγκατεστημένη σε ειδική υποδοχή στο πάνω καπάκι της συσκευής και αποτελείται από δύο μέρη: τον εξωτερικό δίσκο και τη βάση. Για τον καθαρισμό της βαλβίδας:

1. Τραβήξτε απαλά τον εξωτερικό δίσκο κρατώντας το από την προεξοχή προς τα πάνω και προς τον εαυτό σας όπως φαίνεται στην εικόνα A6.
2. Στην εσωτερική πλευρά του δίσκου περιστρέψτε το κύριο μέρος της βαλβίδας αντίθετα στην κατεύθυνση κίνησης του δείκτη ρολογιού (στην κατεύθυνση A7) μέχρι να τερματίσει και αποσυνδέστε το.
3. Απλά βγάλτε το λάστιχο της βαλβίδας. Ξεπλύνετε όλα τα μέρη της βαλβίδας ακολουθώντας τις αναφερόμενες παραπάνω οδηγίες.

STOP ΠΡΟΣΟΧΗ! Προς αποφυγή παραμόρφωσης του λάστιχου της βαλβίδας απαγορεύεται να το στρώσετε και να το τραβάτε.

4. Συναρμολογήστε με αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε το λάστιχο στη θέση του, εισάγετε στις υποδοχές το κύριο μέρος της βαλβίδας τις αντίστοιχες προεξοχές στην εσωτερική πλευρά του δίσκου και περιστρέψτε στην κατεύθυνση του δείκτη ρολογιού (στην κατεύθυνση A8). Εγκαταστήστε την βαλβίδα ατμού στην υποδοχή στο καπάκι της συσκευής (ο εξωτερικός δίσκος πρέπει να είναι τοποθετημένος με την προεξοχή για την εξαγωγή του στρεμμένου προς τα πίσω)

Το συμπύκνωμα που δημιουργείται κατά το μαγείρεμα του φαγητού σ' αυτό το μοντελο συσσωρεύεται σε ειδικό κενό στο περίβλημα της συσκευής γύρω από το μπλ και αποστραγγίζεται σε ένα δοχείο που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.

1. Ανοίξτε το καπάκι, εξάγετε το μπλ. Εάν είναι απαραίτητο αναστήκωσε λίγο το μπροστινό μέρος του πολυμάγειρα ρομπότ για την πλήρη αποστράγγιση του συμπυκνώματος στο δοχείο.
2. Αφαιρέστε το δοχείο τραβώντας το ελαφρώς από την προεξοχή προς τον εαυτό σας.
3. Αδειάστε το δοχείο. Ξεπλύντε το και τοποθετήστε πίσω στη θέση του.
4. Το συμπύκνωμα που έμεινε στο κενό γύρω από το μπλ αφαιρείται με ένα πανί κουζίνας.

Μεταφορά και Αποθήκευση

Πριν από τη συντήρηση και την επόμενη χρήση καθαρίστε και στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ξηρό, αεριζόμενο χώρο, μακριά από τη θερμότητα και το άμεσο ηλιακό φως.

Κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση απαγορεύεται να εκθέτε τη συσκευή σε μηχανική καταπόνηση, που μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής ή / παραβίαση της ακεραιότητας της συσκευασίας.

Είναι αναγκαίο να προστατεύετε τη συσκευασία της συσκευής από το νερό και άλλα υγρά.

VI. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επιλυσής τους

Αυτή η ενότητα περιέχει τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυμάγειρα ρομπότ, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ξεχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στεγανά, γι αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι αυτό. Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφιχτή σφράγιση καπακιού της συσκευής και η λάστιχάκια φιλντίζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη

Το μπλο και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γι' αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή		Το μπλο πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφίχτα με τον πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στον πολυμάγειρα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερώνεται ο θερμαντικός δίσκος
Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χοντρά, έχουν παροβιαστεί οι γενικές αναλογίες των συστατικών κατά την τοποθέτηση. Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λανθασμένα το χρόνο παρασκευής. Η επιλεγμένη παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτό τον πολυμάγειρα		Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμποτιστείτε. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπλο είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει την επαρκή υγρότητα του ατμού.		Περιχύνετε νερό στο μπλο οπωσδήποτε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε, ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής
Κατά το ηγνάνισμα	Έχετε βάλει στο μπλο υπερβολική ποσότητα φυτικού λαδιού	Κατά το κανονικό ηγνάνισμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει τον πυθμένα του μπλο με λεπτό στρώμα. Κατά το ηγνάνισμα στη φριπούρα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής
	Υπερβολική υγρασία στο μπλο.	Μην κλείνετε το καπάκι του πολυμάγειρα κατά το ηγνάνισμα εάν δεν προβλέπεται από τη συνταγή. Τα φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα πριν από το ηγνάνισμα απομυξήστε τα και αφαιρέστε το νερό
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζυμού κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα		Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο, όπως το ξέπλυμα, ηγνάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψήθηκε καλά)	Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και έκλεισε το πέρασμα στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού	Εισάγετε στο μπλο ζύμη μικρότερου όγκου
	Έχετε βάλει στο μπλο υπερβολική ζύμη	Βγάλετε το αρτοσκευάσμα από το μπλο, γυρίστε το από την άλλη μεριά, ξαναβάλτε το στο μπλο και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπλο ζύμη μικρότερου όγκου

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνετε λάθος στην επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου μαγειρέματος. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό παρέμεινε για πολλή ώρα στη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο του πολυμάγειρά σας προβλέπεται η προκαταρκτική απενεργοποίηση λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξάτμιζεται	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιστοποιημένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό
Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλά κτλ.). Δεν είχαν ηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεγεί λάθος τύπος προϊόντος	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιστοιχούν στις συστάσεις της. Τα δημητριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλένετε επιμελώς με καθαρό νερό

Το προϊόν σχηματίζει έναν αφρό	Συνιστάται να ξεπλύνετε καλά το προϊόν, να αφαιρέσετε τη βαλβίδα ή να μαγειρέψετε με το καπάκι ανοιχτό
--------------------------------	--

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΛΟ

Το μπλο δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικαταλητική επιστρωση του μπλο έχει φθαρεί	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπλο είναι πλυμένο καλά και η αντικαταλητική επιστρωση δεν έχει φθορές
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον συνιστώμενο στην συνταγή	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής
Κατά το ηγνάνισμα: ξεχάσατε να βάλετε λάδι, δεν ανακατεύετε ή δεν γυρίζετε εγκαίρως τα μαγειρευόμενα τρόφιμα	Κατά το κανονικό ηγνάνισμα ρίξτε στο μπλο λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπλο με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο ηγνάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπλο
Κατά το ηγνάνισμα: η υγρασία στο μπλο δεν είναι επαρκής	Προσθέστε στο μπλο περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι' αυτό
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπλο είναι ανεπαρκές (δεν έχουν ηρηθεί οι αναλογίες των υλικών)	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπλο με λάδι πριν από το μαγείρεμα	Πριν την τοποθέτηση της ζύμης να αλείψετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπλο με βούτυρο ή φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να περιχύνετε λάδι στο μπλο!)

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά συχνά ανακατεύετε το φαγητό στο μπλο	Κατά το κανονικό ηγνάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΓΗΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το αποτέλεσμα της υγρασίας (ζουμπερά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.)	Επιλέγτε συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να μην επιλέγετε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολική ποσότητα υγρού ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες
Έχετε κρατήσει για υπερβολική ώρα το έτοιμο αρτοσκευάσμα σε κλειστό πολυμάγειρα	Προσπαθήστε να βγάλετε το αρτοσκευάσμα από τον πολυμάγειρα αμέσως μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στον πολυμάγειρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμείχθηκαν καλά	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιστοιχούν στις συστάσεις της
Η ζύμη παρέμεινε για πολλή ώρα με το μπέικιν πάουντερ	
Δεν κοσκινίστηκε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη	
Κάνετε λάθος κατά την τοποθέτηση συστατικών	
Η συνταγή που διαλέξατε δεν ταιριάζει για το ψήσιμο σ' αυτό το μοντέλο του πολυμάγειρα	



Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυμάγειρων REDMOND στα προγράμματα "STEW" και "SOUP" όταν το υγρό στο μπλο δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ' αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα μαγειρέματος σταματάει και ο πολυμάγειρας μεταβαίνει στην λειτουργία αυτόματου ζεστάματος.

Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διάφορων τροφίμων

α/α	Τρόφιμα	Βάρος, γρ (τεμάχια)	Όγκος νερού, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
1	Φιλέ χοιρινού/βοδινού (κυβάρια 1,5-2 εκ.)	500	800	30/40
2	Φιλέ αρνίσιο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	40
3	Φιλέ κοτόπουλο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	20
4	Κεφτεδάκια / κεφτεδες	500	800	25/40
5	Ψάρι (φιλέ)	300	800	15
6	Ποικιλία θαλασσιώνων (φρεσκοκατεψυγμένων)	300	800	5
7	Πατάτα (κομμένη στα 4 κομμάτια)	500	800	20
8	Καρότο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	35
9	Παντζάρι (κομμένο στα 4 κομμάτια)	500	1500	90
10	Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	500	800	5
11	Αυγό κότας	5 τεμ.	800	10

i Πρέπει να λαμβάνετε υπόψη σας, ότι αυτές είναι γενικές προτάσεις. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις προτεινόμενες τιμές ανάλογα με την ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και τις γευστικές προτιμήσεις σας.

Συστάσεις για την χρήση των ρυθμίσεων θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

Θερμοκρασία, °C	Οδηγίες χρήσης	Θερμοκρασία, °C	Οδηγίες χρήσης
35	Φούσκωμα ζύμης, μαγείρεμα ζυδιού	105	Παρασκευή ζελατίνας
40	Μαγείρεμα γιαουρτιού	110	Αποστείρωση
45	Προζύμι	115	Παρασκευή σιροπιού ζαχαρής
50	Ζύμωση	120	Παρασκευή κνήμης χοιρινού
55	Παρασκευή των φοντάν	125	Παρασκευή κρέατος γιαχνί
60	Παρασκευή πράσινο τσάι και παιδικής τροφής	130	Παρασκευή πουτίγκας
65	Μαγείρεμα του κρέατος σε συσκευασία κενού αέρα	135	Τηγάνισμα ετοίμων φαγητών έως ότου γίνουν τραγανά
70	Παρασκευή του ποντζ	140	Κάπνισμα
75	Παστέρωση, παρασκευή του λευκού τσαγιού	145	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινόχαρτο
80	Παρασκευή ζεστού αρωματικού κρασιού (γκλινβέιν)	150	Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινόχαρτο
85	Παρασκευή τυροπήγματος και πιάτων που απαιτούν μεγάλους χρόνους μαγειρέματος	155	Τηγάνισμα προϊόντων ζύμης με μαγιά
90	Παρασκευή του κόκκινου τσαγιού	160	Τηγάνισμα πουλερικών
95	Παρασκευή χυλών με γάλα	165	Τηγάνισμα μπριζόλας
100	Παρασκευή μερίγκας και γλυκών του κουταλιού	170	Τηγάνισμα στη φριτόζα (τηγανιτές πατάτες, κομπουκιές κ.α.)

Περίληπτικός πίνακας αυτόματων προγραμμάτων (εργοστασιακές ρυθμίσεις)

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Πρακτική-μένος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθίστηται-μένη έναρξη-ώρες	Η σιγαμή της έναρξης	Αυτοβρην-ση
MULTICOOK	Παρασκευή διάφορων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής	15 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτό 1 ώρα – 12 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
OATMEAL	Παρασκευή με γάλα	10 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 1 λεπτό	✓		✓
STEW	Γάχνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών, γαρνιτούρας και πολυσύστατων φαγητών	1 ώρα	20 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
FRY	Τηγάνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών και πολυσύστατων φαγητών	15 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 1 λεπτό			✓
SOUP	Παρασκευή ζυμών, σουτιών με γέμιση από τηγανητά λαχανικά, από φρέσκα λαχανικά και κρύων σουτιών	1 ώρα	20 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
STEAM	Μαγείρεμα στον ατμό κρέατος, ψαριού και άλλων τροφίμων	15 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	✓	✓	✓
PASTA	Παρασκευή μακαρονάδων από διάφορα είδη σπαργιού, βράσιμο λουκανικών και άλλων ημείτοιμων προϊόντων	8 λεπτά	2 λεπτά – 20 λεπτά / 1 λεπτό		✓	✓
SLOW COOK	Παρασκευή ψημένου γαλακτός, παστού βοδινού, χοιρινής κνήμης, ζελατίνας	5 ώρες	1 ώρα – 8 ώρες / 10 λεπτά	✓		✓
BOIL	Βράσιμο λαχανικών και όσπριων	40 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
BAKE	Παρασκευή κέικ, μπισκότων, ειδών πουτίγκας, πιάτων από ζύμη με μαγιά και από ζύμη σφολιάτας	1 ώρα	20 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
GRAIN	Μαγείρεμα διάφορων σιτηρών και παρασκευη γαρνιτούρων. Βράσιμο των εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά με νερό	35 λεπτά	5 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
PILAF	Παρασκευή διάφορων ειδών πιλαφιού (με κρέας, ψάρι, πουλερικά και λαχανικά)	1 ώρα	20 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 10 λεπτά	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Παρασκευή διαφόρων ειδών γιαουρτιού	8 ώρες	6 ώρες – 12 ώρες / 10 λεπτά	✓		
PIZZA	Παρασκευή πίτσας	25 λεπτά	20 λεπτά – 1 ώρα / 5 λεπτά	✓		✓
BREAD	Παρασκευή ψωμιού από αλεύρι σικάλης και σίτου (συμπεριλαμβανομένου του σταδίου φουσκώματος της ζύμης)	3 ώρες	1 ώρα – 6 ώρες / 10 λεπτά	✓		
DESSERT	Παρασκευή διαφόρων επιδόρπιων από φρέσκα φρούτα και μούρα	1 ώρα	5 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθαριστήρι μεν ενδοθήκης	Η αναμονή της ενδοθήκης	Αυτοθέρμανση
QUICK COOK	Γρήγορη παρασκευή του ρυζιού, των εύθροπτων φαγητών από δημητριακά με νερό	Αυτόματη απεργασίωση μετά από πλήρη θέρμανση του νερού				✓

VII. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Στην οθόνη εμφανίστηκε μήνυμα για σφάλμα: E1 – E3	Σφάλμα συστήματος, μπορεί να έχει χαλαστεί πλάκα διαχείρισης ή θερμογαστικό στοιχείο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι, ξανα-συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
Κατά το μαγείρεμα στο πρόγραμμα «FRY» με αυξημένο θερμογαστικό στοιχείο, στην οθόνη ενδέχεται να εμφανιστεί ένα μήνυμα λάθους «E3»	Πολύ χαμηλή ποσότητα των προϊόντων είναι το μαγείρεμά ή τα προϊόντα έχουν κολλήσει στο κάτω μέρος του ταψιού	Αυτή η κατάσταση δεν σημαίνει ότι είναι μια δυσλειτουργία της συσκευής, προκλήεται από τη λειτουργία της προεστίας υπερθέρμανσης. Να συνεχίσουν να εραζόνται με την πολυ-κουζίνα, η συσκευή θα πρέπει να αποσυνδεθεί από την πρίζα για 2-3 λεπτά και, στη συνέχεια, θα πρέπει να συνδεθεί στην πρίζα πάλι. Για να αποφεύγετε το σφάλμα να εμφανιστεί ξανά, χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «MULTICOOK» με τη θερμοκρασία που τίθεται σε 170°C
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται	Καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο με τη συσκευή και (ή) στην πρίζα	Βεβαιωθείτε ότιρο αποσπώμενο καλώδιο 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 (η 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 θερμογαστικού στοιχείου έπεναν ξένα αντικείμενα ή κάποια μέρη τους (απορρίμματα, δημητριακά, κομμάτια από φαγητό)	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Αφαιρέστε ξένα αντικείμενα.
	Το μπουλ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα του πολυσκεύους.	Τοποθετήστε το μπουλ ίσια, χωρίς να στραβώνει
	Θερμογαστικός δίσκος είναι πολύ λερωμένος	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Καθαρίστε θερμογαστικό δίσκο.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος από το καπάκι της συσκευής βγαίνει ατμός	Είναι χαλασμένη μόνωση σύνδεσης του μπουλ και του εσωτερικού καπακιού του πολυσκεύους	Τοποθετήστε το μπουλ ίσια, χωρίς στραβώσεις
	Το μπουλ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα της συσκευής	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 λερωμένο, παραμορφωμένο ή έχει βλάβες	Ελέγξτε την κατάσταση του λάστιχου στο εσωτερικό καπάκι της συσκευής. Μπορεί να θέλει αλλαγή

i Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.




Οικολογικά ακίνδυνη ανακύκλωση (ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)

Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίψετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον: μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Χρησιμοποιούμενες (παλαιές) συσκευές δεν πρέπει να πετώνονται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά. Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ' αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολύτιμων πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μολυσματικούς παράγοντες.

Αυτή η συσκευή είναι επικεταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ – σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού – ΑΗΗΕ).


Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.

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

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.


МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

 **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны!


Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

- При изменении положения дискового нагревательного элемента обязательно используйте щипцы, входящие в комплект поставки прибора – это исключит возможность получения ожогов или других случайных травм.
- При установке нагревательного диска в верхней позиции убедитесь, что он прочно зафиксирован в пазах на стенках рабочей камеры прибора. Неправильная установка нагревательного элемента может привести к его произвольному перемещению в процессе эксплуатации прибора и поломке.

 *Во избежание поражения электротоком не изменяйте положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!*

Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

 **ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

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

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

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его в недоступном для детей месте
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

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

Технические характеристики

Модель.....	RMK-M911E
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое Anato®
Покрытие сковороды.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный, цветной
3D-нагрев.....	есть
Габаритные размеры.....	377 × 285 × 240 мм
Вес нетто.....	5,7 кг

Программы

1. MULTICOOK	7. PASTA	13. YOGURT/DOUGH
2. OATMEAL	8. SLOW COOK	14. PIZZA
3. STEW	9. BOIL	15. BREAD
4. FRY	10. BAKE	16. DESSERT
5. SOUP	11. GRAIN	17. QUICK COOK
6. STEAM	12. PILAF	

Функции

Функция MASTERFRY (подъем нагревательного элемента).....	есть
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Отключение функции автоподогрева.....	есть
Функция разогрева блюд.....	до 24 часов
Функция отложенного старта.....	до 24 часов

Комплектация

Мультикоухня.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Баночки для йогурта.....	6 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Сковорода.....	1 шт.
Щипцы.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 3)

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Крышка прибора | 11. Черпак |
| 2. Съёмная внутренняя крышка | 12. Мерный стакан |
| 3. Подъёмный нагревательный элемент | 13. Сковорода |
| 4. Чаша | 14. Щипцы |
| 5. Кнопка открытия крышки | 15. Контейнер для приготовления на пару |
| 6. Панель управления с дисплеем | 16. Комплект баночек для йогурта |
| 7. Корпус | 17. Держатель для черпака и ложки |
| 8. Ручка для переноски | 18. Шнур электропитания |
| 9. Съёмный паровой клапан | 19. Контейнер для сбора конденсата |
| 10. Плоская ложка | |

Панель управления (схема А2, стр. 4)

Мультиварка REDMOND RMK-M911E оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным светодиодным дисплеем.

1. «Reheat/Cancel» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек.
2. «Time Delay» – установка времени отложенного старта.
3. «Temperature» – установка температуры приготовления в программе «MULTICOOK».
4. «Hour» – выбор значения часов.
5. «Min» – выбор значения минут.
6. «Quick Cook» – запуск программы «QUICK COOK».
7. «Menu / Keep Warm» – выбор автоматической программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
8. «Start» – включение заданного режима приготовления.
9. Дисплей.

Устройство дисплея (схема А3, стр. 5)

1. Индикатор выполнения автоматической программы «QUICK COOK»
2. Индикатор работы программы приготовления/подогрева
3. Индикатор этапов приготовления
4. Индикатор установленной температуры в программе «MULTICOOK»
5. Индикатор работы функции «Time Delay»
6. Индикатор работы программы приготовления

7. Таймер
8. Индикатор выбранной автоматической программы приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

⚠ *Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!*

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

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

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

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

⚠ *ВНИМАНИЕ! Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено.*

Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.

STOP *ВНИМАНИЕ! Поднимать прибор за ручки чаши запрещено!*

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ

Функция MASTERFRY (схема А4, стр. 6)

Мультиварка REDMOND RMK-M911E оснащена подъемным нагревательным элементом. Благодаря этому теперь вы можете использовать в приборе не только чашу, но и сковороду (входит в комплект поставки).

⚠ *В целях безопасности для изменения положения нагревательного элемента используйте щипцы (входят в комплект поставки прибора).*

Для установки нагревательного элемента в верхнюю позицию аккуратно поднимите его до упора и слегка поверните до надежной фиксации креплений в пазах на стенках рабочей камеры.

Для установки нагревательного элемента в нижнюю позицию приподнимите его, чтобы крепления вышли из пазов на стенках рабочей камеры, и, слегка повернув, аккуратно опустите.

STOP Не пытайтесь изменить положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!

i Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.

Для приготовления в мультиварке используйте только сковороду, входящую в комплект поставки.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMK-M911E можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «QUICK COOK». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Чтобы изменить время:

1. После выбора программы приготовления, нажимая кнопку «Hour», установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
2. Нажимая кнопку «Min», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа нажимайте кнопку «Hour» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Min», установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Reheat/Cancel», после чего введите всю программу приготовления заново.

⚠ ВАЖНО! При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.

i Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начнется с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не успело приготовиться в основное время.

В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «STEAM» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

В программе «PASTA» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Start».

Функция «Time Delay»

Функция позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Start».

Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы, установки значений температуры и времени приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись Отсрочка старта, а таймер начнет мигать.
2. Нажимая кнопку «Hour», установите значение часов. Установленный формат времени – 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения часов.
3. Нажимая кнопку «Min», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения минут.
4. При необходимости установить время отложенного старта менее одного часа последовательно нажимайте кнопку «Hour» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Min», установите нужное значение минут.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Reheat/Cancel», после чего введите всю программу приготовления заново.
6. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку «Start» несколько секунд. Загорится индикатор работы функции «Time Delay», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени.
7. Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении работы программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Reheat/Cancel») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Start»).
8. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Menu / Keep Warm». Индикатор кнопки погаснет.

i Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «FRY», «PASTA» и «QUICK COOK».

Не рекомендуется использовать функцию «Time Delay», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

При установке времени в функции «Time Delay» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «STEAM» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Reheat/Cancel», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Reheat/Cancel».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMK-M911E предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Menu / Keep Warm», пока индикатор кнопки «Reheat/Cancel» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Menu / Keep Warm» еще раз, индикатор кнопки «Reheat/Cancel» загорится.

Функция разогрева блюд

Мультикухню REDMOND RMK-M911E можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Reheat/Cancel» до звукового сигнала. Загорится соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Reheat/Cancel», пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.



Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт горячим до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюда разогретыми более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ



ВАЖНО! Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование для кипячения воды программ «BAKE», «FRY», «BREAD».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.

2. Разместите ингредиенты в чаше в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.



ВНИМАНИЕ! Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.

4. Нажимая кнопку «Menu / Keep Warm», выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится соответствующий индикатор программы).
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение нажатием кнопок «Hour» и «Min». В программе «MULTICOOK» также возможно изменить температуру приготовления до старта. При выборе данной программы на дисплее загорится индикатор температуры приготовления. Нажимая кнопку «Temperature», выберите желаемое значение.
6. При необходимости установите время отложенного старта (недоступно при использовании программ «FRY», «PASTA» и «QUICK COOK»).
7. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Start», пока не загорятся индикаторы кнопок «Start» и «Reheat/Cancel». Начнут выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления. В программе «STEAM» обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программе «PASTA» – после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Start».
8. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку «Menu / Keep Warm», пока не погаснет индикатор кнопки «Reheat/Cancel». Повторное нажатие кнопки «Menu / Keep Warm» снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «YOGURT/DOUGH» и «BREAD».
9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Reheat/Cancel») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Start»).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Reheat/Cancel».



В разделе «Советы по приготовлению» вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMK-M911E книги рецептов, разработанной специально для этой модели.



Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата в обычных автоматических программах, используйте универсальную программу «MULTICOOK» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

Программа «MULTICOOK»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени. Благодаря программе «MULTICOOK» мультиварка REDMOND RMK-M911E сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюда практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

Диапазон установки температуры: 35-170°C с шагом изменения в 5°C. Температура приготовления по умолчанию – 100°C.

Диапазон установки времени: 5 минут – 12 часов с шагом изменения в 1 минуту для интервала до 1 часа или 5 минут – для интервала более 1 часа. Время приготовления по умолчанию – 15 минут.



Для вашего удобства при приготовлении блюд на температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Menu / Keep Warm» после запуска программы приготовления. При этом загорится индикатор «Reheat/Cancel».



В программе «MULTICOOK» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.



Если вы используете программу «MULTICOOK» для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C.

Программа «OATMEAL»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Время приготовления по умолчанию составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т.п.), пока вода не станет прозрачной;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из прилагаемой книги, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;

- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

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



Если желаемый результат в программе «OATMEAL» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «MULTICOOK». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Программа «STEW»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «FRY»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Время приготовления по умолчанию составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. Функция «Time Delay» в данной программе недоступна.



Рекомендуем во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.

Программа «SOUP»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.


Программа «STEAM»


Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Время приготовления по умолчанию составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.


3. Следуйте указаниям п. 3-10 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

 Обратный отсчет времени работы программы приготовления начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.

 Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов.

Программа «PASTA»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, сосисок, хинкали, отваривания яиц и т. д. По умолчанию в программе время приготовления составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Start». Отсрочка старта в данной программе недоступна.

 При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуются пена. Для предотвращения ее возможного вытекания из чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.

Программа «SLOW COOK»


Рекомендуется для приготовления тушенки, рульки. Время приготовления по умолчанию составляет 5 часов. Возможна ручная установка времени в диапазоне от 1 до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

Программа «BOIL»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Время приготовления по умолчанию составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «BAKE»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

 Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется налипшего теста — бисквит готов.

При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

Программа «GRAIN»


Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из разных видов круп, приготовления различных гарниров. Время приготовления по умолчанию составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «PILAF»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 10 минут.

Программа «YOGURT/DOUGH»

Йогурт — кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «YOGURT/DOUGH» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Время приготовления по умолчанию составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 6 до 12 часов с шагом установки в 10 минут. В программе «YOGURT/DOUGH» функция автоподогрева недоступна.


 При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились не выше отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.

Программа «PIZZA»

Рекомендуется для приготовления пиццы. Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

Программа «BREAD»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Время приготовления по умолчанию составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 6 часов с шагом установки 10 минут. В программе «BREAD» функция автоподогрева недоступна.

 При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились не выше отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.

 Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

Не рекомендуется использование функции «Time Delay», так как это может повлиять на качество выпечки.

Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

Программа «DESSERT»

Рекомендуется для приготовления различных десертов из фруктов и ягод. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «QUICK COOK»

Программа быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп. В данной программе недоступны регулировки времени приготовления и функция «Time Delay».

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Жарка во фритюре
- Приготовление творога, сыра
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детских продуктов
- Стерилизация посуды и столовых приборов

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

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки REDMOND RMK-M911E. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.au или в магазинах официальных дилеров.

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло! Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в течение 15 минут половину лимона в программе «STEAM».

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

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

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши/сковороды

Рекомендуется после каждого использования. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность насухо.

Очистка внутренней крышки (схема А5, стр. 7)

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины нежелательно.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя, как показано на рисунке А6 (стр. 8)
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки до упора. Снимите его.
3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку.
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резинку клапана в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке. Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.



ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана запрещается ее скручивать и вытягивать.

RUS

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, выньте чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Чтобы снять контейнер, потяните его на себя. Влейте конденсат и промойте контейнер, затем установите контейнер на место.
3. Оставшийся конденсат вокруг чаши легко удалить с помощью кухонной салфетки.

i *Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.*

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска

Возможные причины		Способы решения
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
---	--

Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5
Манты/хинкали	500	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	1 час 10 мин
Овощи (свежемороженые)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «MULTICOOK»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	Рекомендуется для расстойки теста и приготовления уксуса
40°C	Рекомендуется для приготовления йогуртов
45°C	Рекомендуется для заправки
50°C	Рекомендуется для брожения
55°C	Рекомендуется для приготовления помидки
60°C	Рекомендуется для приготовления зеленого чая либо детского питания
65°C	Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке
70°C	Рекомендуется для приготовления пушша
75°C	Рекомендуется для пастеризации и приготовления белого чая

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
80°C	Рекомендуется для приготовления глинтвейна
85°C	Рекомендуется для приготовления творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	Рекомендуется для приготовления красного чая
95°C	Рекомендуется для приготовления молочных каш
100°C	Рекомендуется для приготовления безе или варенья
105°C	Рекомендуется для приготовления холодца
110°C	Рекомендуется для стерилизации
115°C	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
120°C	Рекомендуется для приготовления рульки
125°C	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса
130°C	Рекомендуется для приготовления запеканки
135°C	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	Рекомендуется для копчения
145°C	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
150°C	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
155°C	Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста
160°C	Рекомендуется для жарки птицы
165°C	Рекомендуется для жарки стейков
170°C	Рекомендуется для приготовления картофеля фри, куриных наггетсов

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
MULTICOOK	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	✓		✓
OATMEAL	Приготовление каш на молоке	10 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓		✓
STEW	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
FRY	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин			✓
SOUP	Приготовление бульонов, запра- вочных, овощных и холодных супов	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
STEAM	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	15 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
PASTA	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
SLOW COOK	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	5 ч	1 ч – 8 ч / 10 мин	✓		✓
BOIL	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
BAKE	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
GRAIN	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
PILAF	Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей и овощами	1 ч	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	6 ч – 12 ч / 10 мин	✓		
PIZZA	Приготовление пиццы	25 мин	20 мин – 1 ч / 5 мин	✓		✓
BREAD	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста	3 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин	✓		
DESSERT	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	1 ч	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
QUICK COOK	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде					✓

Программа производится автоматически после полного вымачивания воды

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
При приготовлении в программе «FRY» с поднятым нагревательным элементом на дисплее устройства выводится сообщение об ошибке «E3»	Готовится слишком малое количество продуктов или продукты прилипли ко дну сковороды	Данная ситуация не является признаком неисправности изделия. Чтобы продолжить работу с мультиваркой, следует отключить прибор от электросети на 2-3 минуты, затем повторно включить в электросеть
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и/или электрической розетке	Убедитесь, что шнур электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабilen или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

i В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Использованные (старые) приборы не должны выбрасываться с остальным бытовым мусором, они должны утилизироваться отдельно. Владельцы старого оборудования обязаны принести приборы в специальные пункты приема или сдать в соответствующие организации. Тем самым вы помогаете программе по переработке ценного сырья, а также очистке загрязняющих веществ.

Данный прибор помечен в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, регулирующей утилизацию электрического и электронного оборудования.

Данная директива определяет основные требования к утилизации и переработке отходов от электрических и электронных приборов, действующие на всей территории Европейского Союза.



Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережете як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за uszkodження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.



УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахилляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.

- У разі зміни положення дискового нагрівального елемента обов'язково використовуйте щипці, що входять до комплекту поставки приладу, – це унеможливить отримання опіків або інших випадкових травм.
 - Встановлюючи нагрівальний диск у верхній позиції, переконайтеся, що він міцно зафіксований у пазах на стінках робочої камери приладу. Неправильна установка нагрівального елемента може призвести до його довільного переміщення в процесі експлуатації приладу та поломки.
- STOP** Щоб уникнути ураження електрострумом, не змінюйте положення нагрівального елемента, якщо прилад підключений до електромережі!
- ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** закривати кришку приладу, якщо дисковий нагрівальний елемент встановлений у верхній позиції.
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
 - Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.
- STOP** **ПОМНЕТЕ:** випадкове uszkodження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до поразки електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
 - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – улучення вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.

- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком остигнув. Строго дотримуйтеся інструкцій по очищенню приладу.

STOP

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечного використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.
- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задухи! Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMK-M911E
Потужність.....	860-1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне ANATO®
Покриття сковороди.....	антипригарне керамічне
Дисплей.....	світлодіодний, кольоровий
3D-нагрівання.....	Є
Габаритні розміри.....	377 × 285 × 240 мм
Вага нетто.....	5,7 кг

Програми:

1. MULTICOOK	10. BAKE (ВИПІКАННЯ)
2. OATMEAL (МОЛОЧНА КАША)	11. GRAIN (КРУПИ)
3. STEW (ТУШКУВАННЯ)	12. PILAF (ПЛОВ)
4. FRY (СМАЖЕННЯ)	13. YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ)
5. SOUP (СУП)	14. PIZZA (ПИЦЦА)
6. STEAM (НА ПАРІ)	15. BREAD (ХЛІБ)
7. PASTA (МАКАРОНИ)	16. DESSERT (ДЕСЕРТИ)
8. SLOW COOK (ТОМЛІННЯ)	17. QUICK COOK (ЕКСПРЕС)
9. BOIL (ВАРІННЯ)	

Функції

MASTERFRY (підйомний нагрівальний елемент).....	Є
Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 24 годин
Вимкнення автопідігріву.....	Є
Розігрівання страв.....	до 24 годин
Відкладений старт.....	до 24 годин

Комплектація

Мультикухня.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Баночки для йогуртів.....	6 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Сковорода.....	1 шт.
Щипці.....	1 шт.

UKR

Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.
Шнур електроживлення	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.

Будова мультиварки (схема А1, стор. 3)

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Кришка приладу | 11. Супова ложка |
| 2. Знімна внутрішня кришка | 12. Мірна склянка |
| 3. Підйомний нагрівальний елемент | 13. Сковорода |
| 4. Чаша | 14. Щипці |
| 5. Кнопка відкриття кришки | 15. Контейнер для приготування на парі |
| 6. Панель управління з дисплеєм | 16. Баночки для йогуртів |
| 7. Корпус | 17. Тримач для черпака й ложки |
| 8. Ручка для перенесення | 18. Шнур електроживлення |
| 9. Знімний паровий клапан | 19. Контейнер для збирання конденсату |
| 10. Плоска ложка | |

Елементи панелі управління (схема А2, стор. 4)

1. Кнопка «Reheat/Cancel» («Підігрів/Скасування») – увімкнення/вимкнення функції підігрівання; переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань.
2. Кнопка «Time Delay» («Відкладений старт») – увімкнення режиму встановлення часу відкладеного старту.
3. Кнопка «Temperature» – встановлення температури приготування в програмі «MULTICOOK».
4. Кнопка «Hour» («Год») – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту.
5. Кнопка «Min» («Хв») – вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту.
6. Кнопка «QUICK COOK» – запуск програми «QUICK COOK».
7. Кнопка «Menu / Keep Warm» – вибір автоматичної програми приготування; попереднє вимкнення функції автопідігріву.
8. Кнопка «Start» – запуск програми приготування.
9. Дисплей.

Будова дисплея (схема А3, стор. 5)

1. Індикатор виконання автоматичної програми «QUICK COOK».
2. Індикатор роботи програми приготування/підігрівання.

3. Індикатор етапів приготування.
4. Індикатор встановленої температури в програмі «MULTICOOK».
5. Індикатор роботи функції «Time Delay».
6. Індикатор роботи програми приготування.
7. Таймер.
8. Індикатор вибраної автоматичної програми приготування.

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Обережно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

⚠ *Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показчики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!*

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. «Догляд за приладом»).

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

⚠ *УВАГА! Піднімати прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею заборонено.*


Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів налийте в чашу небагато рослинної або соняшникової олії.

STOP *УВАГА! Піднімати прибор за ручки чаші ЗАПРЕЩЕНО!*

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИКУХНІ


Функція «MASTERFRY» (схема А4, стор. 6)

Мультиварка REDMOND RMK-M911E обладнана підйомним нагрівальним елементом. Завдяки цьому тепер ви можете використовувати в мультиварці не лише чашу, але й відповідну сковороду.

 Задля безпеки, щоб змінити положення нагрівального елемента, використовуйте щипці (входять до комплекту поставки приладу).

Для встановлення нагрівального елемента у верхню позицію обережно підніміть його до упору й трохи поверніть за годинниковою стрілкою до надійної фіксації кріплень у пазах на стінках робочої камери.

Для встановлення дискового нагрівача в нижню позицію трохи підніміть його, щоб кріплення вийшли з пазів на стінках робочої камери, і, злегка повернувши диск проти годинникової стрілки, обережно опустіть.

 *Не намагайтеся змінити положення нагрівального елемента, якщо прилад підключений до електромережі!*


Забароняється закривати кришку приладу, якщо дисковий нагрівальний елемент встановлений у верхній позиції.

Для приготування в мультиварці використовуйте лише сковороду, що входить до комплекту поставки.

Установка часу приготування

У мультиварку REDMOND RMK-M911E можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «QUICK COOK». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

1. Після вибору програми приготування, натискуючи кнопку «Hour», встановіть потрібне значення годин. Натискуючи кнопку «Min», встановіть значення хвилин. Для прискореної зміни значень часу утримуйте натиснутою відповідну кнопку.
2. Щоб встановити час приготування менше однієї години, в режимі встановлення годин натискуйте кнопку «Hour» до обнуління значення, потім, натискуючи кнопку «Min», встановіть потрібне значення хвилин.
3. Після закінчення встановлення часу приготування (дисплей продовжує мерехтіти) перейдіть до наступного етапу відповідно до алгоритму вибраної програми приготування. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Reheat/Cancel», після чого введіть всю програму приготування заново.

 При ручній установці часу приготування врахуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений обраною вами програмою приготування, у відповідності зі зведеною таблицею програм приготування.

Для вашої зручності діапазон часу, що задається, в програмах приготування починається з мінімальних значень. Це дозволяє продовжити на нетривалий термін роботу програми, якщо в основний час страва ще не приготувалася.

У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, після запуску програми «STEAM» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води й утворення достатньої кількості пари в чаші.


У програмі «PASTA» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Start».

Функція «Time Delay»

Дана функція дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого страва має бути готова (з врахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 10 хвилин. Час відстрочки має бути більше, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки «Start».

Після вибору програми, встановлення значень температури й часу приготування можна встановити час відкладеного старту:

1. Натисненням кнопки «Time Delay» увімкніть режим встановлення часу для відкладеного старту. На дисплеї з'явиться напис «Time Delay», таймер почне мерехтіти.
2. Натиснувши кнопку «Hour», потім кнопку «Min», встановіть значення часу приготування. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення.
3. За необхідності встановити час відкладеного старту менш ніж одна година послідовно натискуйте кнопку «Hour» до обнуління значення годин. Потім, натискуючи кнопку «Min», встановіть потрібне значення хвилин.
4. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Reheat/Cancel», після чого введіть всю програму приготування заново.
5. Після закінчення встановлення часу натисніть і утримуйте кнопку «Start» декілька секунд. Спалахне індикатор роботи функції «Time Delay», почнеться виконання програми та зворотний відлік часу.
6. Через призначений час страва буде готова. Після закінчення роботи програми залежно від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки «Reheat/Cancel») або в режим очікування (індикатор кнопки «Start» мерехтітиме).
7. Для вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Menu / Keep Warm», індикатор кнопки згасне.

 **УВАГА!** Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо у складі страви використовуються швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Вмикається автоматично, після закінчення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C упродовж 24 годин. При цьому горить індикатор кнопки «Reheat/Cancel», а на дисплеї відображується прямиий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кілька секунд кнопку «Reheat/Cancel».

Попереднє вимкнення автопідігріву

Для попереднього вимкнення даної функції під час старту або роботи програми натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Menu / Keep Warm», поки індикатор кнопки «Reheat/Cancel» не згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку «Menu / Keep Warm» повторно (спалахне індикатор кнопки «Reheat/Cancel»).

Функція розігрівання страв

Мультикухню REDMOND RМК-M911E можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть готову страву в чашу, встановіть її в мультикухню.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Reheat/Cancel» до звукового сигналу. Спалахнуть відповідний індикатор на дисплеї та індикатор кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання.

Страва буде розігріта до 70-75°C, дана температура може підтримуватися упродовж 24 годин. За необхідності розігрівання можна вимкнути, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Reheat/Cancel», поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

⚠ **ВАЖЛИВО!** Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** встановлювати температуру приготування вище 100°C. Це може привести до перегріву і поломки приладу. З тієї ж причини **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використовувати для кип'ятіння води програми «BAKE», «FRY», «BREAD».

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти за рецептом, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультикухні до клацання. Підключіть прилад до електромережі.

i **УВАГА!** Якщо ви готуєте на високих температурах з використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.

4. Натиснувши кнопку «Menu / Keep Warm», виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться відповідний індикатор програми).
5. Стандартний час приготування для кожної програми можна змінити натисненням кнопок «Hour» та «Min».
6. За необхідності встановіть час відкладеного старту.
7. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Start». Спалахнуть індикатори кнопок «Start» і «Reheat/Cancel». Почнеться процес приготування та зворотний відлік часу роботи програми.

8. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки «Reheat/Cancel») або в режим очікування (індикатор кнопки «Start» мерехтітиме). Натиснувши та утримуючи кнопку «Menu / Keep Warm», можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву (індикатор кнопки «Reheat/Cancel» згасне). Повторним натисненням кнопки «Menu / Keep Warm» можна знову увімкнути дану функцію.
9. Для переривання процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Reheat/Cancel».

i Для зміни часу приготування після вибору програми приготування натисніть на кнопки «Hour» і «Min», щоб встановити бажаний час приготування в можливому діапазоні для вибраної програми. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення. Щоб встановити час приготування менше ніж 1 година, натисніть кнопку «Hour» до обнуління значення годин. Потім, натиснувши кнопку «Min», встановіть потрібне значення хвилин.

⚠ **УВАГА!** Під час ручного встановлення часу приготування врахуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений програмою приготування. У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається після виходу приладу на заданий робочу температуру.

📖 Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультикухні REDMOND RМК-M911E кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.

Програма «MULTICOOK»

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури та часу приготування. Діапазон установки температури: 35-170°C з кроком зміни в 5°C. Діапазон установки часу: від 5 хвилин до 12 годин з кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин під час приготування понад 1 годину. У програмі «MULTICOOK» стандартний час приготування становить 15 хвилин.

Дотримуйтеся п. 1-4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Натисненням кнопки «Temperature» встановіть температуру приготування, вказану в книзі рецептів. У програмі «MULTICOOK» стандартна температура становить 100°C. Після встановлення температури приготування дотримуйтеся п. 5-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

⚠ **УВАГА!** Під час приготування страв на температурі до 80°C функція автопідігріву вимкнена. За необхідності її можна вмикнути вручну, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Menu / Keep Warm» після запуску програми приготування.

STOP Якщо ви використовуєте програму «MULTICOOK» для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** встановлювати температуру приготування вище 100°C.

Програма «OATMEAL»

Рекомендується для приготування молочних каш. Стандартний час приготування в програмі «OATMEAL» становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину. Програма призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно;
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Якщо очікуваного результату в програмі «OATMEAL» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «MULTICOOK». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C.

Програма «STEW»

Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів. У програмі «STEW» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «FRY»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. У програмі «FRY» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком установки в 1 хвилину. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Функція «Time Delay» в даній програмі недоступна.

Програма «SOUP»

Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і інших напоїв. У програмі «SOUP» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування – в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «STEAM»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню. У програмі «STEAM» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установки в 5 хвилин. У даній програмі відлік часу приготування починається після закипання води.

Під час приготування овочів і інших продуктів на парі:

1. Налийте в чашу 600-1000 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
2. Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на парі.
3. Дотримуйтеся п. 2-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «PASTA»

Рекомендується для приготування макаронних виробів, сосисок, відварювання яєць тощо. У програмі «PASTA» час приготування становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 до 20 хвилин з кроком установки в 1 хвилину. Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеться після закипання води. Функція «Time Delay» в даній програмі недоступна.

Налийте в чашу води. Стежте за тим, щоб рівень води був нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Дотримуйтеся п. 2-5, потім п. 7 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Після закипання води пролунає сигнал. Обережно відкрийте кришку і опустіть продукти в киплячу воду, закрийте кришку до клацання. Натисніть кнопку «Start». Почнеться виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування. Далі дотримуйтеся п. 8-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «SLOW COOK»

Рекомендується для приготування тушкованого м'яса, рульки. У програмі «SLOW COOK» стандартний час приготування становить 5 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 8 годин з кроком установки в 10 хвилин.

Програма «BOIL»

Рекомендується для приготування овочів і бобових. У програмі «BOIL» стандартний час приготування становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «BAKE»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового і листового тіста. У програмі «BAKE» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «GRAIN»

Програма рекомендується для варіння розсипчастих каш з різних видів круп, приготування різних гарнірів. У програмі «GRAIN» стандартний час приготування становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «PILAF»

Програма рекомендується для приготування різних видів плову. У програмі «PILAF» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком у 10 хвилин.

Програма «YOGURT/DOUGH»

За допомогою програми «YOGURT/DOUGH» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе удома. У програмі «YOGURT/DOUGH» стандартний час приготування становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 6 до 12 годин із кроком установки в 10 хвилин. У програмі «YOGURT/DOUGH» функція автопідігріву недоступна.

Програма «PIZZA»

Програма рекомендується для приготування піци. У програмі «PIZZA» час приготування становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «BREAD»

Програма рекомендується для випікання різних видів хліба з пшеничного борошна з додаванням житнього борошна. У програмі «BREAD» час приготування становить 5 години (упродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім безпосередньо випікання). Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 6 годин з кроком установки в 10 хвилин.

Замісіть тісто, дотримуючись рекомендацій із вибраного вами рецепта. Викладіть тісто в чашу. Встановіть чашу в корпус мультиварки. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти знаходилися нижче за позначку 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Далі дотримуйтеся п. 2-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Не відкривайте кришку мультиварки до повного завершення процесу випікання.

У програмі «BREAD» функція автопідігріву недоступна. Не рекомендується використання функції «Time Delay», оскільки це може вплинути на якість випічки.

Програма «DESSERT»

Програма рекомендується для приготування різних десертів з фруктів і ягід. У програмі «DESSERT» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «QUICK COOK»

Рекомендується для приготування рису, розсипчастих каш із круп. У даній програмі недоступні регулювання часу приготування і функція «Time Delay».

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов! Використовуйте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття посуду.

Радимо очищувати прилад відразу після використання. Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування рекомендуємо упродовж 15 хвилин прокип'ятити половину лимона в програмі «STEAM».

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних пасти. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаші/сковороди

Для миття можна використовувати посудомийну машину. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню досуха.

Очищення внутрішньої кришки

Порядок виймання та встановлення внутрішньої кришки див. на схемі **A5** (стор. 7).

Для очищення основної та знімної внутрішньої кришок використовуйте вологу кухонну серветку або губку. Перед встановленням внутрішньої кришки витріть поверхні обох кришок досуха.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан установлено в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу. Порядок очищення див. на схемі **A6** (стор. 8).

! УВАГА! Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте й не витягуйте її під час очищення.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований в задній частині приладу. Для очищення контейнера промийте його під струменем води, дотримуючись загальних правил. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентиляваному місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки. Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

- Вистоювання тіста
- Приготування фондю
- Приготування у фритюрі
- Приготування сиру
- Приготування дитячого харчування
- Стерилізація посуду
- Пастеризація рідких продуктів

IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультікухні REDMOND RMK-M911E і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

V. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Помилки під час приготування та способи їхнього усунення

У наведеній нижче таблиці зібрано типові помилки, що допускаються під час приготування їжі в мультіварках, розглянуто можливі причини та шляхи вирішення.

СТРАВА ОСТАТОЧНО НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ

Можливі причини	Способи вирішення
Ви забули закрити кришку приладу або закрили її нещільно, тому температура приготування була недостатньо високою	Під час приготування не відкривайте кришку мультіварки без потреби. Закривайте кришку до клацання. Переконайтеся, що нічого не заважає щільному закриттю кришки приладу й ущільнювальна гума на внутрішній кришці не деформована
Чаша та нагрівальний елемент погано контактують, тому температура приготування була недостатньо високою	Чаша має бути встановлена в корпус приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального диска. Переконайтеся, що в робочій камері мультіварки немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднення нагрівального диска
Невдалий підбір інгредієнтів страви. Дані інгредієнти непридатні для приготування вибраним вами способом або ви неправильно вибрали програму приготування. Інгредієнти нарізано дуже крупно, порушено загальні пропорції закладки продуктів. Ви неправильно встановили (не розраховали) час приготування. Вибраний вами варіант рецепта неприйнятний для приготування в даній мультікухні	Бажано використовувати перевірені (адаптовані для даної моделі приладу) рецепти. Використовуйте рецепти, яким дійсно довіряєте. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати вибраному рецепту

Під час приготування на парі: в чаші дуже мало води, щоб забезпечити достатню густину пари		Наливайте в чашу воду обов'язково в рекомендованому рецептом об'ємі. Якщо ви сумніваєтеся, перевірте рівень води в процесі приготування
Під час смаження	Ви налили в чашу дуже багато рослинної олії	Під час звичайного смаження досить того, щоб олія покривала дно чаші тонким шаром. Під час смаження у фритюрі дотримуйтеся вказівок відповідного рецепта
	Надлишок вологи в чаші	Не закривайте кришку мультіварки під час смаження, якщо це не вказано в рецепті. Свіжозаморожені продукти перед смаженням обов'язково розміорозте та злийте з них воду
Під час варіння: випікання бульйону під час варіння продуктів із підвищеною кислотністю		Деякі продукти потребують спеціальної обробки перед варінням: промивання, пасерування тощо. Дотримуйтеся рекомендацій вибраного вами рецепта
Під час випікання (тісто не пропеклося)	У процесі вистоювання тісто прилипло до внутрішньої кришки та перекрило клапан випуску пари	Кладіть у чашу менше тіста
	Ви поклали в чашу занадто багато тіста	Дістаньте випічку з чаші, переверніть і знову помістіть у чашу, після чого продовжуйте приготування. Надалі під час випікання кладіть у чашу менше тіста

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИВСЯ

Ви помилились у виборі типу продукту або під час встановлення (розрахунку) часу приготування. Дуже малі розміри інгредієнтів	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати його рекомендаціям
Після приготування готова страва дуже довго стояла на автопідігріві	Тривале використання функції автопідігріву небажане. Якщо у вашій моделі мультіварки передбачено попереднє вимкнення даної функції, ви можете використати цю можливість

ПІД ЧАС ВАРІННЯ ПРОДУКТ ВИКИПАЄ

Під час варіння молочної каші випікає молоко	Якість і властивості молока можуть залежати від місця й умов його виробництва. Рекомендуємо використовувати тільки ультрапастеризоване молоко жирністю до 2,5%. За необхідності молоко можна трохи розбавити питною водою
Інгредієнти перед варінням не оброблялись або оброблялись неправильно (погано промиті тощо). Не дотримано пропорцій інгредієнтів або неправильно вибрано тип продукту	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям. Цільнозернові крупи, м'ясо, рибу та морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води
Продукт утворює піну	Рекомендується ретельно промивати продукт, знімати клапан або готувати з відкритою кришкою

СТРАВА ПРИГОРАЄ

Чашу було погано очищено після попереднього приготування їжі. Антипригарне покриття чаші пошкоджено	Перш ніж розпочати готувати, переконайтеся, що чашу добре вимито й антипригарне покриття не має пошкоджень
---	--

UKR

Загальний об'єм закладки продукту менше, ніж рекомендується в рецепті	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу
Під час смаження: ви забули налити в чашу олію; не перемішували або пізно перевертали продукти, що готуються	Під час звичайного смаження налейте в чашу трохи рослинної олії – так, щоб вона покривала дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обсмажування продукти в чаші потрібно періодично помішувати або перевертати через певний час
Під час тушування: в чаші недостатньо вологи	Додайте в чашу більше рідини. Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби
Під час варіння: у чаші дуже мало рідини (не дотримано пропорцій інгредієнтів)	Дотримуйте правильного співвідношення рідини та твердих інгредієнтів
Під час випікання: ви не змастили внутрішню поверхню чаші маслом перед приготуванням	Перед закладкою тіста змастіть дно та стінки чаші верховим маслом або рослинною олією (не варто наливати олію в чашу!)

ПРОДУКТ ВТРАТИВ ФОРМУ НАРІЗКИ

Ви занадто часто перемішували продукт у чаші	Під час звичайного смаження перемішуйте страву не частіше, ніж через кожні 5–7 хвилин
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу

ВИПІЧКА ВИЙШЛА ВОЛОГОЮ

Було використано невідповідні інгредієнти, що дають надлишок вологи (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана тощо)	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта випічки. Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять надто багато води, або використовуйте їх, якщо можна, в мінімальній кількості
Ви перетримали готову випічку в закритій мультиварці	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки одразу після приготування. За необхідності можете залишити продукт у мультиварці на нетривалий час із увімкненим автопідігрівом

ВИПІЧКА НЕ ПІДНЯЛАСЯ

Яйця з цукром погано збиті	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям.
Тісто довго простояло з розпушувачем	
Ви не просіяли борошно або погано вимісили тісто	
Допущено помилки під час закладання інгредієнтів	
Вибраний вами рецепт неприйнятний для випікання в даній моделі мультиварки	

i У деяких моделях мультиварок REDMOND у програмах «STEW» та «SOUP» у разі нестачі в чаші рідини спрацює система захисту від перегрівання приладу. У цьому випадку програма приготування зупиняється, і мультиварка переходить у режим автопідігріву.

Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі

№	Meal	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
1	Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40

№	Meal	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
2	Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
3	Філе куряче (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлети	500	800	25/40
5	Риба (філе)	300	800	15
6	Морський коктейль (свіжоморожений)	300	800	5
7	Пельмені	5 шт.	800	25/30
8	Картопля (нарізана на 4 частини)	500	800	20
9	Морква (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	35
10	Буряк (нарізаний на 4 частини)	500	1500	90
11	Овочі (свіжоморожені)	500	800	5
12	Яйце куряче	5 шт.	800	10

i Необхідно враховувати, що це загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень залежно від властивостей конкретного продукту, а також від ваших смакових уподобань.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту	Відлік часу з моменту закінчення	Автопідігрів
MULTI-COOK	Приготування різноманітних страв з можливістю встановлення температури і часу приготування	00:30	2 мин – 15 год / 1 мин Якщо температура вище 130°C: 2 мин – 2 год / 1 мин	✓	✓	✓
PILAF	Приготування різноманітних видів плову	00:35	10 мин – 2 год / 5 мин	✓	✓	✓
STEAM	Приготування на парі або варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	00:30	10 мин – 2 год / 5 мин	✓	✓	✓
SOUP	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	00:40	20 мин – 8 год / 5 мин	✓	✓	✓
PASTA	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці	00:08	2 мин – 1 год / 1 мин		✓	
PORRIDGE	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	00:25	5 мин – 1 год 30 мин / 1 мин	✓	✓	✓
STEW	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв, приготування холодцю та заливного	1:00	20 мин – 12 год / 5 мин	✓	✓	✓
BAKE	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/листового тіста	00:50	20 мин – 4 год / 10 мин	✓		✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту	Відлік часу з моменту замикання	Автопідігрів
FRY	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв, приготування у фритюрі. Не закривайте кришку	00:15	5 мин – 1 год / 1 мин		✓	✓
YOGURT	Приготування йогуртів	8:00	30 мин – 12 год / 30 мин	✓		
BREAD	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна	3:00	10 мин – 6 год / 5 мин	✓		✓
SLOW COOK	Приготування тушкованого м'яса, рульки	3:00	5 мин – 12 год / 10 мин	✓		✓
EXPRESS	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного випаровування води	Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного випаровування води				

Рекомендації щодо використання температурних режимів у програмі "MULTICOOK"

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню	Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
35	Вистоювання тіста, приготування оцту	110	Стерилізація
40	Приготування йогуртів	115	Приготування цукрового сиропу
45	Заквашування	120	Приготування рульки
50	Бродіння	125	Приготування тушкованого м'яса
55	Приготування помідки	130	Приготування запіканки
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування	135	Обсмажування готових страв для додання їм хрусткої скоринки
65	Варка м'яса у вакуумній упаковці	140	Копчення
70	Приготування пуншу	145	Запікання овочів і риби у фользі
75	Пастеризація, приготування білого чаю	150	Запікання м'яса у фользі
80	Приготування глінтвейну	155	Жарка виробів з дріжджового тіста
85	Приготування сиру або страв, що вимагають тривалого часу приготування	160	Жарка птиці
90	Приготування червоного чаю	165	Жарка стейків
95	Приготування молочних каш	170	Приготування у фритюрі
100	Приготування безе або варення		
105	Приготування холодцю		

VI. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E3	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Під час приготування на програмі «FRY» з піднятим нагрівальним елементом на дисплеї пристрою виводиться повідомлення про помилку «E3»	Готується дуже мала кількість продуктів або продукти прилипили до дна сковороди	Дана ситуація не є ознакою несправності виробу. Щоб продовжити роботу з мультиваркою, треба відключити прилад від електромережі на 2-3 хвилини, потім повторно увімкнути в електромережу
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується надто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки прилада виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет
	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

i У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.

UKR

**Екологічно безпечна утилізація (утилізація електричного й електронного обладнання)**

Утилізацію упаковки, посібника користувача, а також самого приладу необхідно здійснювати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.

Використані (старі) прилади не можна викидати з іншим побутовим сміттям, їх потрібно утилізувати окремо. Власники старого обладнання зобов'язані віднести прилади до спеціальних пунктів прийому або здати до відповідних організацій. Так ви допомагаєте програмі з переробки цінної сировини, а також очищення забруднюючих речовин.

Даний прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU, що регулює утилізацію електричного й електронного обладнання.

Дана директива визначає основні вимоги до утилізації та переробки відходів від електричних і електронних приладів, які є чинними на всій території Європейського союзу.

Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®
Производител: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049 По лицензии REDMOND®
Виробник: "Пауер Пойнт Инк.Лімітед" № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян. Шеньжень.Китайт 518049 За ліцензією REDMOND®

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING" Address: Jelgava, Meiju cels 43 - 62, LV-3007 Reg. Nr. 43603078598. **BA** Uvoznik i distributer za Bosnu i Hercegovinu: ASBIS d.o.o., Džemala Bijedića 162, 71 000, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. Tel: +387 33 770 200, e-mail: prodaja@asbis.ba, www.asbis.ba. **BG** Вносител: АСБИС България ЕООД И.Н.: BG121655056 Адрес: София, бул. Искърско шосе 7, ТЦ Европа, срп. 3. Тел.: 02/4284111, www.asbis.bg. **CZ** Dovožce: ASBIS CZ spol. s r.o. Obchodni 103, 251 01 Čestlice, Praha - východ, Praha, Czech Republic. Tel: +420 272 117 111, www.asbis.cz. **HU** Importőr: ASBIS Magyarország Kft., H-1135, Budapest, Reitter Ferenc utca 46-48. Tel.: +36 1 236-1000, Fax: +36 1 236-1010, www.asbis.hu. **PL** ASBIS POLAND SP Z O.O., Ul. Krasnowolska 17 A, 02-849, Warszawa. Tel +48 22 33 71 510, www.asbis.pl. **RO** Importator: ASBIS Romania SRL, Splaiul Independentei 319, SEMA PARC, Obiectiv 5, Etaj 2, Sector 6, Bucuresti, 062650, Romania. Tel. +40 21 337 1099, www.asbis.ro. **SK** Importér/distribútor pre SR: ASBIS SK spol. s r.o., Tuhovská 33, 831 06, Bratislava. Tel: +421-2-32165111, www.online.asbis.sk. **RS** Uvoznik i servis za Republiku Srbiju: ASBIS d.o.o., Cara Dušana 205A, 11080 Zemun, Beograd. Tel: +381 11 310 77 00, www.asbis.rs. **LV** Izplatītājs: SIA „ASBIS BALTICS”; Latvia, Riga, Bauskas iela 58A-15, LV-1004; Tel.: +371 66047820, e-mail: sales@asbis.lv, www.asbis.lv. **UA** Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30. Тел. +38 044 455 44 11, www.asbis.ua. **SL** Distributer, dajalec garancije in servis za Slovenijo, Asbis d.o.o., Brodišče 15, 1236 Trzin; Tel: + 386 (0) 590 79 927; e-mail: infosales@asbis.si; www.asbis.si. **HR** ASBIS-CR d.o.o.; Slavenska avenija, 24/6 -1 kat; 10000, Zagreb, Croatia; Tel: + 385 1 600 9900, e-mail: prodaja@asbis.hr; www.asbis.hr. **EE** Maaletooja: SIA „ASBIS BALTICS”; Türi 10c, 11313, Tallinn, Estonia; Tel.: + 372 66047815, e-mail: sales@asbis.ee; www.asbis.ee. **LT** Importuotojas: SIA „ASBIS BALTICS”; Ateities g. 25B, 06326, Vilnius, Lietuva; Tel.: +370 66047814, e-mail: sales@asbis.lt; www.asbis.lt. **CY** Importer Cyprus: ASBIS Kypros Limited; 26, Spyrou Kyprianou Str, 4040, Germasogeia, Limassol, Cyprus. Tel: +357 25 257 350; Fax: +357 25 322 432, e-mail: info@asbis.com.cy; www.asbis.com.cy

www.redmond.company
www.multicooker.com
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com

RMK-M911E-UM-2